

RESTAURATION

DÉVELOPPEMENT DURABLE



D'ADD-ÂGE À MAISON GOURMANDE ET RESPONSABLE

Co-porté par la FNAQPA¹ et Adef Résidences, le projet Maison Gourmande et Responsable entend prendre la suite de l'initiative ADD-ÂGE, une recherche-action de 26 mois, ayant permis à 15 structures volontaires de repenser leur mode de fonctionnement dans une démarche de développement durable. Retour d'expérience avec la Maison Saint-Joseph, qui était passée de 11,5 tonnes de déchets alimentaires à 3 tonnes par an.

PAR ANAÏS GUILBAUD

En 2013, au moment de s'engager dans la démarche ADD-ÂGE², la Maison Saint-Joseph éprouvait des difficultés avec son service de restauration, son budget alimentaire ayant considérablement augmenté. « Dans le cadre d'un audit, mené en 2014 pour comprendre ces dérapages financiers, nous avons décidé de nous pencher sur la question des déchets. Nous avons ainsi mis en lumière une production de 290 grammes de déchets par jour et par résident. Un nombre assez faible, mais qui une fois réévalué à l'échelle d'une année représentait 11 tonnes de produits achetés et cuisinés ! », explique ainsi Dominique Gelmini, directeur de l'EHPAD.

RÉDUCTION DES DÉCHETS

Grâce à un accompagnement, et après plusieurs mois de tâtonnements, les équipes de la résidence ont travaillé à

améliorer ce ratio, jusqu'à descendre aux alentours de 70g de déchets par jour et par résident. Pour y parvenir, les quantités d'aliments servis aux résidents ont du être réévaluées, de l'ordre de 25 % de viande et 30 % de légumes en moins. « Il fallu un réel accompagnement pour lutter contre la difficulté visuelle de voir arriver des plats plus petits, et alors même qu'il restait encore des déchets en fin de repas » précise le directeur. « Nous pesions tous les jours ce qui revenait en cuisine, afin de tester les menus et d'éliminer ceux qui produisaient le plus de déchets. »

Suite à cette première étape, un travail a été mené sur la salle à manger. « Celle-ci est devenue une véritable salle de restaurant et nous sommes passés à un service à l'assiette, pour une personnalisation accrue » explique Dominique Gelmini. L'idée était de mettre en place un climat qui redonne envie de manger. Et si les quantités servies avaient diminué, il restait la ►



► possibilité de se resservir. Enfin, en 2017, l'établissement s'est intéressé au recyclage de ses 3 tonnes de déchets restantes. « Nous avons trouvé une machine qui permet de les déshydrater et les transformer en une poudre qui devient un engrais actif » poursuit-il.

DES RÉSULTATS SPECTACULAIRES

En un an, la Maison Saint-Joseph a ainsi réalisé 40 000 € d'économies. « J'ai participé au projet ADD'ÂGE pour voir ce que ça donnerait et je ne m'attendais pas à de tels résultats, que ce soit en termes d'économies, de réduction des déchets et de management » souligne le directeur. Il évoque également le gain de temps permis par la réduction de la vaisselle et du temps de chauffe des plats. « Cette nouvelle organisation nous a donné l'opportunité de supprimer du matériel en cuisine. Grâce à notre investissement dans un four vapeur et un vario-cooking, on ne cuisine presque plus au gaz, et cela, nous ne l'avions pas anticipé. »

Au-delà de la réduction des déchets, c'est donc toute l'organisation de la restauration qui a été repensée. Désormais les repas sont cuisinés deux fois par jour, alors qu'auparavant, tout était préparé le matin. « Ce qui m'a particulièrement plu, c'est l'engagement des équipes. Elles se sont passionnées pour ce challenge et il en est ressorti de la fierté. » Même si le projet demande un engagement au long cours, le directeur encourage les autres établissements à passer à l'action, d'autant qu'il en ressort une image positive de l'établissement. « Le développement durable c'est assez simple au final, il suffit de regarder ce que l'on jette, car à chaque déchet on peut trouver une solution. »

AMÉLIORATION CONTINUE

Aujourd'hui, l'établissement évalue ses économies à 50 000 €. Des gains réinvestis dans d'autres actions de développement durable, comme le changement des ampoules en LED, l'achat d'une batterie de condensateur, qui permet de stocker l'électricité non utilisée, et celui d'éco-régulateurs pour la chaudière. « On se pose actuellement la question de l'installation de panneaux photovoltaïques. Je m'intéresse également de près à une machine qui permet de revaloriser les protections en les transformant en galets pour poêles. » Une solution prometteuse, selon le directeur, si les poubelles venaient à être taxées au poids. ■

1 - Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Agées
2 - ADD'ÂGE, pour Action Développement Durable au service du grand ÂGE

Maison Gourmande et Responsable en 3 questions

Les explications de Marion Briançon-Marjollet, responsable développement durable au sein de la FNAQPA et pilote du projet.

En quoi ce projet se distingue-t-il de l'expérience ADD-ÂGE ?

Marion Briançon-Marjollet : Malgré les résultats probants issus du projet ADD-ÂGE, nous avons remarqué que les établissements avaient du mal à se lancer dans une dynamique de développement durable en raison de la grande variété des actions à mener. Pour les aider à s'y retrouver, nous avons décidé de nous intéresser à une thématique qui parle à tous, la restauration. Nous avons ainsi pu bénéficier de l'expertise d'Adef Résidences, qui avait, pour sa part, engagé une démarche sur la lutte contre la dénutrition depuis deux ans déjà.

Quels sont ses objectifs et comment va se décliner le projet ?

L'objectif premier est l'amélioration de la satisfaction et de la santé nutritionnelle des résidents via la qualité nutritionnelle et gustative de la restauration. En effet, la lutte contre le gaspillage telle que nous l'entendons doit se faire au service de la prévention de la dénutrition, les économies dégagées permettant de réinvestir dans la qualité de l'assiette. Il s'agit en réalité d'une démarche très transversale qui doit aborder aussi bien des aspects environnementaux, qu'économiques et organisationnels. Même si nous ne partons pas de zéro, beaucoup d'établissements s'étant déjà engagés dans une réflexion similaire, c'est une démarche qui prendra du temps. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle le projet doit durer deux ans.

L'appel à candidature est désormais terminé. Quelles sont les prochaines étapes ?

Les 525 EHPAD retenus devraient bientôt débiter leur phase d'autodiagnostic à remplir en ligne. En parallèle, ils sont amenés à mettre en œuvre différentes actions, telles que des questionnaires de satisfaction. Ensuite, ils auront à élaborer leur plan d'actions, qui fera l'objet de deux évaluations. Tout au long de la démarche, les participants bénéficieront d'un accompagnement en présentiel et en ligne. Des journées régionales et des rencontres entre pairs sont également prévues. Au niveau national, nous avons constitué un comité d'experts, composé entre autres de nutritionnistes, chargés de développer les outils du projet. En parallèle, les participants pourront s'appuyer sur le réseau d'experts développement durable de l'ANAP, mais également sur le développement de réseaux locaux mêlant les différents acteurs régionaux et des producteurs. Car c'est aussi l'un des fondements du projet, parvenir à développer des ressources locales, vouées à perdurer.