

SENIOR

## Pas d'âge pour lutter contre le gaspillage

**VERTUS** L'Ehpad s'engage à réduire les déchets alimentaires pour améliorer la qualité de ses plats.



Tout est préparé sur place à l'EHPAD de Vertus. Ce qui facilite la tâche des cuisiniers pour limiter le gaspillage.

Tous les enfants ont entendu au moins une fois cette supplique : « Tu ne sors pas de table tant que tu n'as pas fini ton assiette. » Ce n'est pas parce que l'on prend de l'âge qu'il faudrait oublier cet adage. À l'Ehpad de Vertus (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), on l'a bien compris. C'est pourquoi l'établissement, qui accueille pas moins de 175 résidents sur deux sites [qui seront réunis d'ici novembre, voir ci-dessous] a été sélectionné pour participer à une grande démarche nationale, Maison gourmande et responsable, qui vise à réduire le gaspillage alimentaire.

**« Dès la semaine prochaine, on va peser tous les déchets alimentaires en cuisine et des résidents »**

Arnaud Girardin, chef cuisinier

L'objectif n'étant évidemment pas d'affamer les résidents mais de moins jeter et donc, *in fine*, de faire des économies qui permet-

tront d'acheter de la nourriture de meilleure qualité. À Vertus, on est déjà sensibilisé, notamment depuis l'arrivée en 2012 d'une diététicienne, Marie Gérard : « Nos résidents réclamaient beaucoup de pain, cite-t-elle comme exemple, mais ils en jetaient beaucoup. Alors on a pesé tout ce qui était jeté et on l'exhibait dans la salle à manger. » L'effet a été radical. Mais la direction veut aller plus loin encore. « Dès la semaine prochaine, explique l'énergique chef Arnaud Girardin, on va peser tous les déchets alimentaires en cuisine et des résidents. Suivant ce qui est le plus

jeté, on prendra des mesures. » Leurs expérimentations serviront à nourrir l'étude, à laquelle participent plus de 525 établissements en France dont trois dans la Marne. « Au final, tout le monde en bénéficiera et nous aussi », se félicite Claude Pogu, la directrice. Si les résultats sont au rendez-vous, l'Ehpad fera des économies, permettant d'acheter des ingrédients de meilleure qualité. « Si c'est meilleur, on mange davantage et donc on jette moins. C'est un cercle vertueux », conclut Marie Gérard. L'étude durera deux ans. ■

MAXIME MASCOLI

### UN ACCUEIL DE JOUR EN 2020

La fin de l'année va être mouvementée pour l'Ehpad de Vertus (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). Alors qu'un grand déménagement est prévu en novembre pour réunir les 175 résidents sur un seul site, face au collège de Vertus, une autre nouveauté va suivre très vite. « Ce sera dans le nouveau bâtiment, sourit la joviale directrice, Claude Pogu, on va créer un accueil de jour interne début 2020. » Cet accueil, qui sera ouvert uniquement aux résidents de l'Ehpad pour le moment, permettra de développer différentes activités thérapeutiques : gymnastique douce, jardinage, travail cognitif, cuisine, etc. « Ce sera des moments privilégiés pour une partie des résidents qui ont besoin d'une attention particulière et ça permettra de soulager le reste des équipes », souligne la directrice, pas peu fière d'être arrivée au bout d'un long projet. Le nom de cet accueil, financé à 100 % par l'Agence régionale de santé ? L'Odyssée. Tout un programme.

### En image



#### VAL-DES-MARAIS

##### Le maire marie son fils

Le 22 juin dernier George Gentiel, maire de Val des Marais, a célébré le mariage de son fils Jean-Baptiste avec Marine Herregods. L'union présente ses meilleurs vœux de bonheur aux jeunes époux.

## L'Oeil de Boeuf

*Nouvelle carte* CUISINE TRADITIONNELLE ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS DE SAISON

Plat du jour	9,50€
<i>Formules :</i>	
Entrée / Plat / Dessert	15,80€
Entrée / Plat ou Plat / dessert	13,80€
<i>Carte de fidélité</i>	

Service tardif : jusque 22h30 en semaine / Jusque 23h30 le week-end  
Terrasse • Ouvert le dimanche midi • Parking gratuit à proximité

40 RUE DE SÉZANNE - ÉPERNAY - 03 26 54 81 90

## REMISE DE DOTATION

L'union

DECATHLON

Camille, responsable du magasin Decathlon Epernay, a eu le plaisir de remettre 1 bon d'achat à M<sup>me</sup> Amélie Brazier, l'heureuse gagnante de l'animation organisée en partenariat avec L'union.

200042875