

Présentation des résultats 2021 de l'autodiagnostic



Maison Gourmande et Responsable



500 EHPAD
Soit 7% du secteur



40 000
résidents



39 millions
repas servis par an



30 mois pour agir sur :



Gaspillage alimentaire

Dénutrition

Satisfaction



Quelques chiffres sur l'autodiagnostic

5 CHAPITRES 1-Contexte / 2- Repas / 3-Gaspillage alimentaire
4-Alimentation et Dénutrition / 5-Satisfaction

203 QUESTIONS



3 CAMPAGNES DE REMPLISSAGE

Autodiagnostic initial : Juin à septembre 2019

Photo intermédiaire : Octobre 2020 à février 2021

Autodiagnostic final : Avril à mai 2021



BONNE PARTICIPATION

Année de remplissage 2021 2020 2019

Nombre de répondants **136** **186** **462**



Contexte et satisfaction

Profil des résidents (en 2021)



84 résidents
par établissement (médiane)



87 ans
Age médian des résidents



85% des établissements
ont eu des cas Covid-19 parmi leurs résidents depuis le début de la pandémie

Organisation de la restauration (en 2021)

Fonctionnement cuisine

Liaison chaude 80% Liaison froide 20%

Préparation des repas

Les salariés de l'entreprise 60% Un prestataire 40%

Satisfaction des résidents



Les résidents sont satisfaits de leur restauration sur les 3 campagnes

Part des résidents "satisfaits" et "très satisfaits" (Médiane)

2021 2020 2019

- Etes-vous satisfaits de la présentation des plats ? **94%** **92%** **93%**

- Comment trouvez-vous les quantités servies ? **92%** **92%** **91%**

Enquête réalisée sur plus de 2772 résidents en 2021



Repas

Habitudes alimentaires et besoins des résidents

Bon respect de la **durée des repas**

Régimes restrictifs limités

Textures globalement adaptées

Normes sanitaires respectées



76%
des menus cuisinés sur place

Données de la Loi Egalim

Produits issus de l'**agriculture biologique** :



Autodiagnostic 1
3%
en 2019



Autodiagnostic 3
5%
en 2021



Objectifs Egalim
20%
d'ici 2022

Produits sous **signes ou labels de qualité** (hors produits bio) :



Autodiagnostic 1
15%
en 2019



Autodiagnostic 3
14%
en 2021



Objectifs Egalim (hors bio)
30%
d'ici 2022

60% Des établissements ont intégré de nouveaux produits avec autres signes dans leurs achats depuis le début de la démarche



Gaspillage alimentaire

Réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire

100%

des établissements ont réalisé une pesée des **déchets alimentaires**



122 g/pers/repas
de gaspillage alimentaire



8 tonnes/an
de déchets alimentaire

Evolution depuis 2019 :

-10% de gaspillage alimentaire **-20%** de déchets alimentaires

Répartition des déchets alimentaires (en 2021)

Retours assiettes Préparation, sortie et non servis Préparation des repas



midi
51% 27% 22%



soir
56% 35% 9%



4500€/établissement
économisé en moyenne depuis le début de la démarche



Alimentation et dénutrition



32% résidents dénutris selon les critères de la HAS*

impact covid

41%
(2020)

37%
(2019)

*dont 21% de dénutrition modérée et 11% de dénutrition sévère



96% des établissements pèsent leurs résidents tous les mois

Leviers d'actions

26% de résidents prenant des **CNO** 20% (en 2019)

37% de résidents avec une **alimentation enrichie** 25% (en 2019)

50% des établissements ont mis en place de **nouvelles recettes enrichies en protéines et en calories** depuis le début de la démarche



Synthèse

1

Un contexte difficile

85% des établissements touchés par la Covid-19

Suspension de la démarche pendant 6 mois (mars - septembre 2020)

2

Une méthodologie appliquée

Amélioration de la communication pluridisciplinaire

- Augmentation des réunions pluridisciplinaires
- Plus d'actions de sensibilisation auprès des résidents et des salariés
- Impact sur la diminution de la dénutrition et le gaspillage alimentaire

Amélioration de la formalisation des actions et de la connaissance des résidents

- Rédaction du cahier des charges de la prestation alimentaire
- Identification des profils alimentaires
- Formalisation de fiches techniques avec grammage
- Prise en compte des goûts et dégoûts des résidents

3

Objectifs de la Loi Egalim

Amélioration de l'approvisionnement

- Passage de 2 à 5% de produits issus de l'agriculture biologique
- Objectifs de la loi Egalim difficilement atteignables soit 20% d'ici 2022

Réalisation d'une pesée des déchets alimentaires

Conformément à l'obligation de diagnostic sur le gaspillage alimentaire

4

Réduction du gaspillage alimentaire

Réduction de 20% des déchets alimentaires

8 tonnes de déchets alimentaires en 2021

Réduction de 10% du gaspillage alimentaire

122 g/pers/repas en 2021

Une économie moyenne de 4 500€ par établissement

A réinvestir pour la qualité des repas

5

Réduction de la dénutrition

Réduction de la dénutrition malgré la crise sanitaire

- Légère augmentation de la dénutrition lors de la pandémie (+4% de personnes dénutris en 2020)
- Amélioration de la dénutrition en 2021 grâce aux efforts permanents des équipes pour prendre en charge les résidents (-9% de personnes dénutris)

Amélioration de la prise en charge nutritionnelle

Un travail privilégié sur l'enrichi maison (+12%), en combinaison de la prise de compléments nutritionnels oraux (+6%).

6

Une bonne satisfaction des résidents

Les résidents sont satisfaits de la restauration

Notamment au regard des quantités servies (93% de résidents satisfaits ou très satisfaits sur les 3 campagnes) et la présentation des plats (92% de résidents satisfaits ou très satisfaits sur les 3 campagnes).