
Maison Gourmande et Responsable : les résultats de la première campagne d'autodiagnostic relative à la restauration en EHPAD

Le 12 décembre, Maison Gourmande et Responsable a présenté à l'échelle nationale **les résultats de son autodiagnostic autour des enjeux de restauration en EHPAD** réalisé auprès de 500 établissements participants.

Maison Gourmande et Responsable

«**Maison Gourmande et Responsable**» est une dynamique RSE (**Responsabilité Sociétale de l'Entreprise**) forte de la participation de 500 Ehpads en France – ce qui représente environ 7 % des Établissements. Créée par Adef Résidences et la FNAQPA, « Maison Gourmande et Responsable » a reçu le soutien financier de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et est travaillée en partenariat avec les fédérations FEHAP, SYNERPA, FNADEPA, ainsi que l'ANAP.

Les objectifs fixés sont aux coeurs des enjeux actuels des établissements :

- **améliorer la satisfaction des personnes âgées** – une réflexion pointée dans le rapport Libault ;
- **diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition** – en accord avec les objectifs du PNNS 4 qui promet une diminution de 30% des personnes dénutries de plus de 80 ans d'ici 2023 ;
- **réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %** – en accord avec les objectifs de la loi Egalim qui oblige la restauration collective à diagnostiquer son gaspillage alimentaire sous 1 an ;

«**Maison Gourmande et Responsable**» offre une réponse globale à travers la question de la **restauration** en intégrant la RSE, source d'efficacité, d'innovation et de performance :

- **en plaçant la personne âgée, ses goûts, son autonomie, au centre de la démarche** afin de tendre vers une offre personnalisée de qualité ;
- **en dégagant des marges de manoeuvre financières permettant l'amélioration de la qualité des prestations** sans augmentation du prix de journée pour les Résidents ;
- **en intégrant les enjeux environnementaux ;**
- **en revalorisant et en donnant du sens aux métiers de l'accompagnement et de la restauration** pour améliorer la qualité de vie au travail.

[Cliquer ici pour télécharger le rapport complet](#)

Synthèse des résultats nationaux

La participation à cette première campagne de remplissage de l'autodiagnostic Maison Gourmande et Responsable est **un succès avec plus de 92% des participants qui ont rempli l'autodiagnostic et un taux de complétude très important (89%)**. Néanmoins, les résultats sont à considérer comme **des tendances qui seront précisées au cours de l'accompagnement sur deux ans**.

Les Établissements répondants ont une capacité moyenne légèrement supérieure à la moyenne nationale. Ils représentent **7% des EHPAD en France avec plus de 40 000 Résidents** (aux GMP et PMP proches de la moyenne nationale) et **quasiment 39 millions de repas servis par an** (89 000 repas/an/établissements en moyenne).

La maturité globale sur les sujets est au niveau national de **1,7/3 avec 1,9/3 sur l'item contexte, 1,7/3 sur l'item repas, 1,3/3 sur l'item gaspillage alimentaire, 2,4/3 sur l'alimentation et la dénutrition, et 1,8/3 pour la satisfaction**. Il ne s'agit pas tant d'une évaluation que d'un point de départ qui permettra d'évaluer les évolutions en 2020.

Les réponses des établissements font ressortir une bonne connaissance de leurs Résidents, de leurs habitudes alimentaires (goûts et dégoût, profil de mangeur...) et de leurs besoins. Ainsi, la prise en compte des recommandations de bonnes pratiques concernant l'alimentation et le repas sont globalement respectées : régimes restrictifs limités, textures globalement adaptées (**20% des Résidents sont en hachés et 20% en mixés**), bon respect de la durée des repas (au moins 1h au déjeuner et 45min au diner) et des normes sanitaires (ex : prise de température des repas).

Concernant la qualité des produits utilisés, **un travail important est fourni par les Établissements pour proposer du fait-maison au menu (67%)**. En revanche les objectifs de la loi Egalim (50% de produits sous signes de qualité dont 20% de produits bio au 1er janvier 2022) semblent très difficiles à atteindre en l'état actuel puisque les répondants utilisent **15% de produits sous signes de qualité et 3% de produits issus de l'agriculture biologique**.

De nombreuses actions sont déjà mises en place pour favoriser la qualité du repas et cela se traduit par **une bonne satisfaction des Résidents dans leurs réponses à l'enquête de satisfaction**.

Concernant le gaspillage alimentaire, la majorité des répondants a déjà mis en place des actions de «bon sens» pour le limiter. Les actions citées sont par exemple l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles adaptés au grammage à servir aux Résidents et une communication sur les retours faits à l'équipe de cuisine après le repas. Ce gaspillage alimentaire est estimé à 150g/personne/repas, il provient majoritairement des retours assiettes (40% le midi et 50% le soir). Cela représente environ **10T/an/Établissement et un coût annuel de 29 135 € en moyenne pour un Établissement**. En conséquence, la majorité des répondants semble impactée par l'obligation de tri des bio-déchets (si > 10T/an) et la mise en place d'une filière de valorisation.

Concernant la dénutrition, en moyenne, **37% des Résidents sont en état de dénutrition : 27% sont en dénutrition modérée, et 10% en dénutrition sévère**. La pesée mensuelle est bien réalisée par une grande majorité des Établissements (91%) qui ont une bonne

connaissance des leviers d'actions les plus appropriés pour la prise en charge des Résidents dénutris (enrichissements maison en protéines et calories bien utilisés, budget CNO et enrichissements maison identifiés).

Face à ces résultats positifs, **des axes communs de progression pour le gaspillage alimentaire et la dénutrition apparaissent :**

- **La communication pluridisciplinaire et l'implication des parties prenantes.**

Les questions de gouvernance font apparaître **la possibilité de mettre en place des réunions pluridisciplinaires plus régulières** (49% des répondants ont des réunions inter-équipes mensuelles ou hebdomadaires) nécessaires à une bonne communication et au suivi de la démarche. **L'implication des Résidents peut également être renforcée**, notamment dans les commissions menus et dans leurs choix (menus de substitution, de remplacement, diversité des propositions). **La communication sur la qualité des produits utilisés peut également être améliorée**, via le menu, pour sensibiliser les Résidents et les parties prenantes.

Cette communication doit **s'accompagner d'une formation régulière de toutes les équipes sur les enjeux de nutrition, de restauration et de gaspillage alimentaire.**

Cependant, cette communication **ne remplace pas le besoin de personnel au moment des repas avec en moyenne 1 personne pour accompagner 5 Résidents**, ce qui entraîne un impact direct sur la qualité du repas, le gaspillage alimentaire et la dénutrition.

- **La précision du dépistage de la dénutrition et de la pesée des déchets alimentaires (sous-évaluation)**

Le diagnostic initial est essentiel, mais parfois compliqué à réaliser la première fois. Ainsi **60% des participants ont découvert la pesée des déchets alimentaires lors de cette première campagne : l'évaluation du gaspillage alimentaire n'est pas encore dans les habitudes du secteur**, bien qu'elle devienne obligatoire sous un an. Malgré une méthodologie type proposée, les résultats font apparaître une diversité des pesées sur le terrain (pesée en chambre ou non, pesée de la soupe ou non...) due à l'adaptation et la compréhension de chaque répondant.

Pour la dénutrition, les taux sont probablement également sous-évalués car seulement **61% des Établissements ont fourni des réponses cohérentes** (nombre de dénutris total égal à la somme du nombre de dénutris sévères et de dénutris modérés) et peu d'entre eux ont diagnostiqué la dénutrition sur la base du suivi de la courbe de poids.

La précision de ces données et la bonne compréhension des résultats est donc la première étape. Cette démarche s'applique aussi à d'autres données chiffrées comme la précision des données budgétaires, la qualité des produits (bio, locaux, gammes...).

Dans un second temps, **la campagne fait ressortir le besoin de préciser des connaissances**, comme celle des grammages protéiques cuisinés qui est essentielle pour lutter contre la dénutrition et enrichir l'alimentation de façon efficace.

La formalisation des connaissances (procédures, fiches techniques...) pour mieux connaître l'efficacité réelle des actions mises en place (enrichissement, densité nutritionnelle, consommation, grammage, valorisation...)

En effet, on constate **une bonne connaissance sur le terrain mais l'information ne donne pas toujours lieu à une action faute de formalisation**. Par exemple, la connaissance des profils de mangeurs ne permet quasiment pas l'adaptation de la densité nutritionnelle ou des grammages pour les petits mangeurs faute de formalisation et/ou communication entre la salle et les cuisines.

La formalisation permet le suivi des connaissances, par exemple le suivi de la courbe de poids permet un meilleur dépistage de la dénutrition. **C'est une donnée essentielle pour mesurer l'impact et l'efficacité des actions de prise en charge de la dénutrition** mises en places (ex : suivi de la consommation de l'enrichi, réévaluation des textures...).

Ainsi **les résultats de cette première campagne font apparaître des points positifs et des axes d'amélioration** qui seront précisés et dont l'évolution sera suivie tout au long de l'année 2020 avec **la mise en place d'un plan d'action** et l'animation de la communauté Maison Gourmande et Responsable.

Lien vers l'article complet :

<https://www.silvereco.fr/maison-gourmande-et-responsable-les-resultats-de-la-premiere-campagne-dautodiagnostic-relative-a-la-restauration-en-ehpad/31115560>