

CONFORT DE VIE

RESTAURATION



Premier point d'étape du projet Maison Gourmande et Responsable

En décembre, la FNAQPA et Adef Résidences présentaient les résultats de l'autodiagnostic réalisé au sein des 500 établissements participants à l'initiative Maison Gourmande et Responsable. Il en ressort une cartographie détaillée de la restauration en EHPAD, étape préalable à la mise en œuvre des plans d'actions visant l'amélioration de la satisfaction et de la santé nutritionnelle des résidents, mais également la réduction du gaspillage alimentaire.

Premier grand jalon de l'aventure Maison Gourmande et Responsable, cet autodiagnostic, effectué entre juin et septembre 2019, portait en lui deux grandes ambitions : « définir une photographie, à date, des enjeux de restauration chez les établissements participants », en vue d'élaborer un plan d'action personnalisé d'une part, et tirer des grands enseignements et des chiffres clés sur la restauration en EHPAD, à l'échelle nationale, d'autre part.

Méthodologie

Au total, les répondants auront été soumis à 196 questions, réparties en cinq grandes catégories : éléments de contexte, repas, gaspillage alimentaire, alimentation et dénutrition, et enfin, satisfaction des résidents. Deux types d'indicateurs ont quant à eux été retenus : des indicateurs

informatifs, base de l'élaboration des plans d'actions et du suivi de leur mise en œuvre ; et des indicateurs de maturité notés sur 3, permettant aux établissements de « situer le niveau de leurs pratiques [...] et de suivre les progrès réalisés » tout au long du projet.

Si les porteurs de l'initiative se félicitent du succès rencontré par cette première campagne d'autodiagnostic, avec plus de 92 % d'établissements répondants, pour un taux de complétude de 89 %, ils appellent néanmoins à une certaine prudence quant à l'analyse des résultats, « du fait de la difficulté à collecter certaines données et de la découverte de l'outil ».

Des résidents globalement satisfaits

À l'échelle du projet, près de 39 millions de repas sont produits par an, la majorité par les salariés des établisse- ▶

CONFORT DE VIE

RESTAURATION

► ments (66 %) et en liaison chaude (51 %). Les résultats du questionnaire révèlent également une bonne connaissance des résidents, de leurs habitudes alimentaires, de leurs goûts et dégoûts. Ces derniers se montrent d'ailleurs globalement satisfaits de la qualité des repas.

Il faut dire que de nombreuses actions sont déjà mises en place au sein des résidences, qu'il s'agisse de procédures permettant de prendre en compte les préférences des résidents (dans 84 % des établissements) ou la rédaction d'un document décrivant la prestation alimentaire (63 %). De même, les recommandations de bonnes pratiques concernant l'alimentation et le repas - limitation des régimes restrictifs, adoption de textures adaptées, bon respect des normes sanitaires et de la durée des repas - sont globalement respectées.

Pour autant, l'analyse des résultats met aussi en avant plusieurs leviers d'amélioration, parmi lesquels la nécessité d'organiser des réunions pluridisciplinaires plus régulières, avec une implication renforcée des résidents ; ou encore, une meilleure communication sur les produits utilisés. Enfin, les recommandations préconisent la mise en place de formations régulières sur les enjeux de nutrition, de restauration et de gaspillage alimentaire, mais également une formalisation des connaissances, afin que les informations recueillies puissent donner plus facilement lieu à des actions adaptées.

Dénutrition et gaspillage alimentaire

Au niveau national, cette première campagne d'autodiagnostic montre que les EHPAD font preuve d'une bonne prise en compte des enjeux liés à la restauration, et notamment à la problématique de la dénutrition. Les « leviers d'actions les plus appropriés pour la prise en charge des résidents dénutris », comme par exemple la bonne utilisation des enrichissements maison, sont ainsi bien connus des

établissements. Un bémol néanmoins : le suivi de la courbe de poids étant insuffisamment utilisé pour faire le diagnostic de dénutrition - seules 19 % des personnes dénutries ont été identifiées comme telles par leur perte de poids - cela peut laisser à penser que le taux de dénutrition moyen observé, de 37 %, est sous-évalué.

Concernant le gaspillage alimentaire, si la majorité des répondants a déjà mis en place des actions pour le limiter, telles que la bonne prévision du nombre de repas, une communication sur les retours assiettes, ou l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles adaptés au grammage des recettes, 59 % des établissements admettent ne jamais réaliser de pesée de leurs déchets alimentaires. Le poids de ces déchets, après diagnostic, est pourtant estimé à 150g/personne/repas, soit environ 10T/an/ établissement, pour un coût annuel moyen de 29 135 € par établissement.

De même, malgré un « travail important sur le fait maison avec une réflexion grandissante sur le local et les produits de saison », les EHPAD sont « encore loin des objectifs de la Loi Egalim », avec seulement 15 % de produits sous signes de qualité, dont 3 % de produits bio, alors que la loi en attend respectivement 50 et 20 %, au 1^{er} janvier 2022.

/ Anaïs Guilbaud /

Le projet Maison Gourmande et Responsable

Maison Gourmande et Responsable est une initiative de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) co-portée par la Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Âgées (FNAQPA) et Adef Résidences.

Le projet a reçu le soutien financier de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe, et fait l'objet de partenariats avec les fédérations FEHAP, SYNERPA, FNADEPA, ainsi que l'ANAP.

Ses objectifs :

- Améliorer la satisfaction des personnes âgées
- Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition, en accord avec les objectifs du PNNS 4
- Réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50%, en accord avec les objectifs de la loi Egalim

Prochaines échéances :

- D'ici fin janvier 2020 : envoi du plan d'actions de chaque établissement à son chargé de mission
- Du 1^{er} avril au 15 mai : 2^{ème} campagne d'autodiagnostic
- Octobre-décembre : Journées nationales
- Du 26 octobre au 4 décembre : 3^{ème} campagne d'autodiagnostic

Et tout au long de l'année : échanges entre pairs, plateforme en ligne, webinaires...

Source : Maison Gourmande et Responsable

