

## Maison Gourmande et Responsable : bilan de 2 années d'étude

---

24 janvier 2022

---

Au terme d'une étude réalisée sur 2 ans, le projet [Maison Gourmande et Responsable](#) a dressé son bilan. Pour rappel, **500 Ehpad** répartis sur toute la France y ont participé, représentant 40 000 résidents et 39 millions de repas servis par an.

Il s'articule autour de 3 piliers : lutte contre le **gaspillage** alimentaire, réduction de la **dénutrition** et amélioration de la **satisfaction** des résidents. Pour y parvenir, une méthodologie en 4 étapes a été mise en œuvre :

- La mise en place d'un référent et d'un groupe de travail pluridisciplinaire et la sensibilisation et l'information auprès des résidents, de leurs familles et des salariés ;
- L'auto-évaluation via le remplissage d'un diagnostic comprenant 4 items principaux ;
- La création d'un plan d'action et l'analyse des résultats ;
- La mise en place de mesures, adaptations et valorisations.

Les résultats, dévoilés fin janvier, montrent une nette **amélioration de la communication** pluridisciplinaire chez la majorité des répondants, ainsi qu'une amélioration de la sensibilisation et de la formalisation.

Par ailleurs, bien que les objectifs de la loi Egalim soient inatteignables, une nette **amélioration de l'approvisionnement** a été détectée : les établissements revendiquent 5 % de produits issus de l'agriculture biologique et 14 % de produits sous signe de qualité. Les résultats sont encourageants puisque, depuis le début de la démarche, 61 % des établissements ont introduit des produits bio dans leurs repas quand 60 % ont introduit des produits avec d'autres signes de qualité.

Concernant le gaspillage, tous les répondants ont réalisé une **pesée des déchets alimentaires**. À l'issue de l'étude, on note qu'en moyenne un établissement génère **122 g de gaspillage** alimentaire par personne et par repas (177 g le midi et 98 g le soir), soit une réduction de 10% du gaspillage. L'action menée par Maison Gourmande et Responsable a ainsi permis de réaliser **4500 € d'économie** par an et par établissement.

En ce qui concerne la **dénutrition**, le nombre de résidents dénutris a diminué en 2021, et ce, malgré l'impact défavorable du Covid sur le statut nutritionnel. Une amélioration de la prise en charge nutritionnelle est à souligner puisque **+12 %** des résidents bénéficient désormais d'une alimentation enrichie, combinée à la prise en charge de compléments nutritionnels oraux.

Enfin, après sondage, la majorité des résidents – 97 % en capacité de répondre soit plus de 2700 répondants – sont satisfaits des plats servis et 94 % affirment apprécier la présentation des plats, quand 92 % d'entre eux sont satisfaits de la quantité servie. Mais seuls 75 % des résidents estiment que leurs goûts et dégoûts alimentaires sont pris en compte.

L'auto-diagnostic est **ouvert à tous** les Ehpad et accessible soit par le biais du [site Internet](#) Maison Gourmande et Responsable, soit via le [Centre de Ressources de l'Anap](#).

N.G.