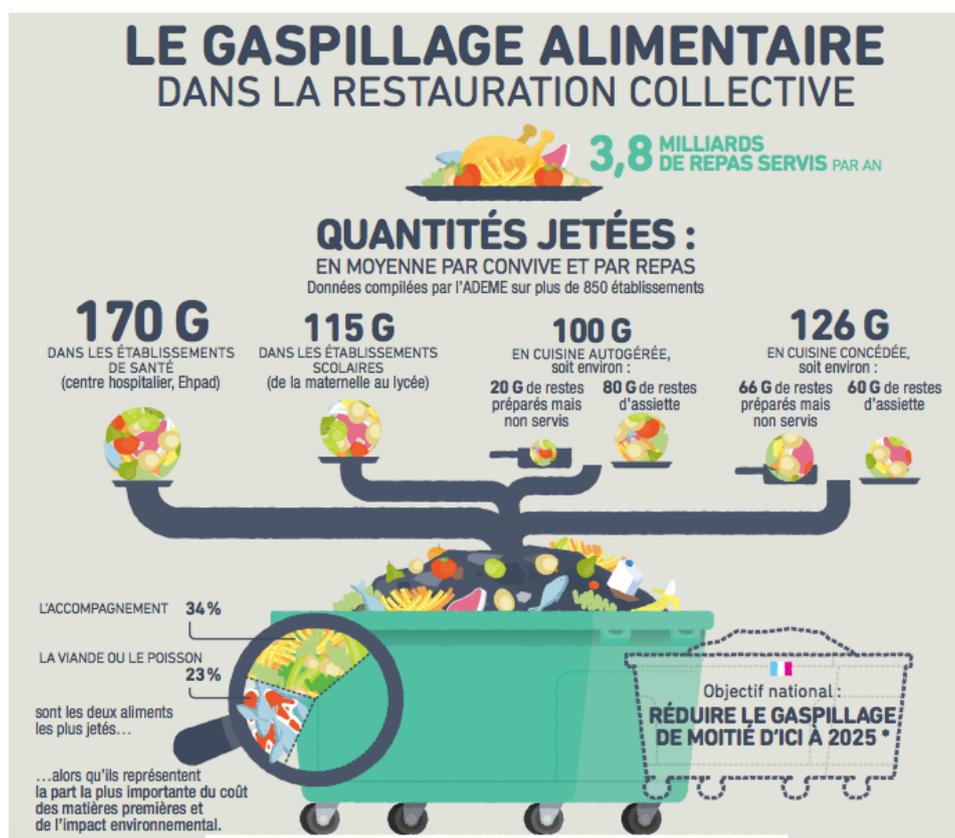


## DEVELOPPEMENT DURABLE

### Les Ehpad sont appelés à réduire leur gaspillage alimentaire de 30 à 50%

Ce 16 octobre, la journée mondiale de l'alimentation est aussi l'occasion de faire le point sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dès 2015, la France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Il est globalement estimé à environ 10 millions de tonnes par an. Plus particulièrement pour les Ehpad, la lutte contre le gaspillage consiste à défendre une restauration responsable au service de l'amélioration de la qualité de vie des résidents avec en ligne de mire la lutte contre la dénutrition. La **Fnaqpa** et le groupe Adef Résidences viennent donc dans ce cadre de lancer leur appel à projets Maison gourmande et responsable (à télécharger ci-dessous) pour recruter 500 Ehpad prêts à s'engager pour réaliser un état des lieux et trouver des solutions avec l'objectif de réduire de 30 à 50% leur gaspillage alimentaire en deux ans.

Cette initiative, annoncée en juin (lire notre [article](#)), vise aussi à définir une photographie personnalisée de la dénutrition et du gaspillage. "Le coût du gaspillage alimentaire pour un Ehpad de 30 résidents a été estimé à environ 19 000 euros (€) par an, en coût denrées et 50 000 € annuels en coût global (matières premières, énergie, temps homme et déchets)", souligne dans leur dossier de présentation les deux partenaires. À l'issue du projet, une boîte à outils sera diffusée pour permettre aux établissements non participants de se lancer à leur tour dans la réduction du gaspillage alimentaire. Maison gourmande et responsable bénéficie du soutien financier de la caisse de retraite Agirc-Arrco et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)\*.



Selon l'Ademe, la quantité de nourriture gaspillée s'échelonne de 100 à 170 grammes par personne et par repas.

Cette dernière profite de son côté de la journée mondiale pour délivrer les résultats d'une étude qu'elle a menée dans les restaurations collectives de plus de 850 établissements. Parmi eux, se trouvaient des cantines scolaires d'écoles, de collèges, de lycées, de centres hospitaliers et d'Ehpad. Il ressort de l'analyse de l'agence que "*la quantité de nourriture gaspillée s'échelonne de 100 à 170 grammes par personne et par repas, selon les différents types d'établissements*". Ce sont les établissements de santé (CH et Ehpad) qui présentent les plus importantes quantités de nourritures jetées. Les établissements scolaires étudiés accumulent une moyenne de 115 grammes. Autre constat, les accompagnements (légumes, céréales, féculents, légumineuses), la viande ou le poisson sont les aliments qui finissent le plus dans les poubelles des restaurants collectifs.

L'Ademe rapporte que "*grâce à une meilleure adaptation aux besoins et la possibilité de resservir certains plats le lendemain, la cuisine sur place est plus efficace que la cuisine en liaison chaude ou en liaison froide, qui fonctionnent toutes deux sur le principe de la cuisine centrale et de la livraison des plats*".

Lydie Watremetz

\* Maison gourmande et responsable a aussi le soutien de la Fehap, le Synerpa, la Fnadepa et de l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux (Anap).

#### **Liens et documents associés**

- [L'appel à projet Maison gourmande et responsable \[PDF\]](#)

**Tous droits réservés 2001/2018 — HOSPI MEDIA**