

| **Auteur :** Mélanie Leblay, responsable RSE à la Fnaqpa

En Ehpad, une restauration responsable

Baptisée « Maison gourmande et responsable », l'opération a accompagné 500 Ehpad pendant trois ans sur les principaux enjeux liés à la restauration responsable. La direction et les équipes cuisine, soin et hôtellerie se sont engagées dans le diagnostic du gaspillage alimentaire et de la dénutrition en vue de les réduire.

SECTEUR IMPLIQUÉ. Maison gourmande et responsable a d'abord joué un rôle dans la sensibilisation relative aux nouvelles réglementations s'adressant à la restauration collective. En limitant le gaspillage alimentaire, les établissements sont encouragés à réinjecter les économies générées dans un approvisionnement responsable et dans la qualité nutritionnelle des repas. Sur la base de l'ensemble des données fournies par les établissements, la démarche a permis d'analyser le positionnement du secteur au regard de ces obligations et enjeux. Ainsi, le rapport des résultats nationaux de la troisième et dernière campagne d'autodiagnostic¹, rendu public fin janvier 2021, montre qu'avec une réduction de 10 % du gaspillage sur l'ensemble du projet, les établissements ont, en moyenne, économisé 4 500 €.

Valoriser les métiers de la restauration, du soin, de l'hôtellerie et l'engagement de directeurs d'un secteur trop souvent décrié a été un autre impact du projet. La démarche met en lumière les efforts et l'implication quotidiens des professionnels dans la lutte contre le gaspillage et la dénutrition, alors que 85 % des établissements participant ont été touchés par la Covid-19. En témoigne la réduction de la dénutrition : si elle était en moyenne de 37 % en 2019, et qu'un pic a pu être contenu à 41 % en pleine crise en 2020, elle est retombée à 32 % au terme du projet. Ces enjeux transversaux peuvent se résoudre grâce à la coordination et au travail conjoint de tous ces acteurs.

DYNAMIQUES COLLABORATIVES.

Maison gourmande et responsable a, par ailleurs, contribué au développement de dynamiques collaboratives et d'un maillage partenarial à différents échelons : en premier lieu, un travail collectif et pluridisciplinaire interne aux établissements. En second lieu, un partage de bonnes pratiques entre les équipes des établissements d'une même région, rendu possible grâce à l'organisation de réunions et d'événements régionaux.

Enfin, la coopération avec des partenaires institutionnels sur l'ensemble du territoire (Draaf, chambres d'agriculture, syndicats de collecte des déchets...) a permis à certains établissements de bénéficier d'une meilleure information sur des subventions possibles ou sur les producteurs présents au niveau local, par exemple.

L'ensemble de ces acteurs a contribué de concert aux objectifs définis. Tout au long de la démarche, une boîte à outils a ainsi été constituée et est désormais accessible gratuitement pour l'ensemble du secteur². Elle est composée d'une méthodologie de diagnostic ainsi que de nombreux outils de sensibilisation et de cocréation pour engager les équipes dans cette dynamique de transition et d'amélioration continue. La Fnaqpa continuera à accompagner ses adhérents et les établissements qui la sollicitent dans la mise en œuvre de cette démarche vertueuse de restauration responsable.

(1) Maison gourmande et responsable, rapport des résultats nationaux 2021 : www.maison-gourmande-responsable.org/resultats.html. (2) Maison gourmande et responsable, la boîte à outils gratuite pour une restauration responsable en Ehpad : www.maison-gourmande-responsable.org/