

---

## Le projet Les Bienfaisants vise à repenser les stratégies nutritionnelles en Ehpad

**Pour mieux prendre en compte les envies des résidents d'Ehpad en matière d'alimentation, une enquête consommateurs est lancée, ouverte jusqu'au 15 janvier. Cette initiative s'accompagne d'une étude et un livre blanc est attendu.**

Aline Victor, diététicienne nutritionniste, porte deux projets éthiques relatifs à l'alimentation en Ehpad intitulés Bien manger et Les Bienfaisants, à travers la société Avi'sé qu'elle a créée en avril dernier. Le dernier jour de la semaine de lutte contre la dénutrition, elle a officiellement lancé lors d'un webinaire une enquête consommateurs à destination des résidents d'Ehpad. L'objectif est d'analyser ce qu'ils aiment et ce qu'ils mangent et de confronter ces données à des regards d'experts, explique-t-elle.

### Repenser l'offre alimentaire

De son côté, l'expérimentation Bien manger menée dans cinq Ehpad (trois dans le Loir-et-Cher, un en Haute-Garonne et un dans le Rhône) vise à repenser les stratégies nutritionnelles en établissement en améliorant "le bien-être des résidents par une alimentation adaptée à leurs besoins et capacités de consommation", souligne par communiqué la coopération inter-Ehpad Bracieux, Contres et Cour-Cheverny (Loir-et-Cher) participant au projet. Ce dernier vise à imaginer une offre alimentaire gourmande et simple en réduisant les mixés et les compléments nutritionnels oraux pour remettre la restauration au cœur des Ehpad.

Pour compléter cette expérimentation et imaginer de nouveaux menus, la parole va être donnée aux résidents via le projet d'enquête Les Bienfaisants qui permettra de réaliser un livre blanc de l'alimentation en Ehpad au regard des demandes des personnes âgées. Ce livrable, dicit Aline Victor pourra servir de "guide aux commissions restauration [...] pour choisir les plats et les quantités". Ce sera aussi "un support de communication pour les familles qui ont besoin d'être rassurées sur l'alimentation en Ehpad". Elle prévoit également de le présenter à l'occasion d'une commission restauration géante, dans un objectif de partage et avec la perspective de le faire évoluer.

### Pas une étude clinique

Elle précise que le projet Les bienfaisants n'est pas une étude clinique. Même si de nombreux experts y participent, cela reste une enquête consommateurs. Autres précisions, les données seront anonymisées et des conventions seront signées avec chaque participant pour encadrer la sécurité des données de santé. Quant à la méthodologie, quatre phases sont envisagées. Une première consiste à recueillir les données accessibles (horaires des repas, temps moyen de durée des repas, grammages moyens consommés...) notamment issues du dispositif Maison gourmande de la Fnaqpa, ou encore des données issues d'enquêtes de gaspillage alimentaire. La deuxième phase vise à avoir une vision macro des différents profils d'établissements et de résidents participant à l'étude pour une cartographie. Un questionnaire en ligne sera proposé aux Ehpad.

L'enquête consommateurs intervient en troisième phase. Les résidents auront un visuel des plats et cocheront leurs préférés sur tablette ou smartphone. Ils seront interrogés sur les plats du déjeuner et du dîner et il sera aussi question du petit-déjeuner et du goûter. En quatrième phase, sera réalisée une analyse de toutes les données récoltées pour réaliser une cartographie des plats préférés des résidents en confrontant aussi les consommations en fonction des grammages. Côté organisation, la date limite d'inscription à l'enquête a été repoussée au 15 janvier. Au 4 décembre, Aline Victor signale aussi à Hospimedia qu'une trentaine d'Ehpad ont d'ores et déjà manifesté leur désir de participer à l'enquête consommateurs qui sera lancée mi-février. La restitution finale est prévue pour le printemps 2025.

**Lydie Watremetz**