
Alimentation & nutrition

Maison gourmande et responsable : la qualité nutritionnelle est motivante et rentable

Le projet Maison Gourmande et Responsable portée par la [Fnaqpa](#), [Adef Résidences](#) et [l'action sociale de l'Agirc-Arrco](#) a emmené près de 500 Ehpad dans une démarche pluriannuelle structurée pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Evidemment la crise sanitaire a fortement freiné la dynamique (85 % des structures engagées ont été touchées). Mais 136 structures sont quand même allées au bout des 3 phases de diagnostic. Avec à l'arrivée des résultats moins spectaculaires que prévus mais suffisamment significatifs pour inviter les établissements à se lancer dans la démarche et se préparer à répondre aux attendus de [la loi Egalim](#), souligne Didier Sapy, directeur de la Fnaqpa.

Mise à disposition d'un auto-diagnostic de 200 indicateurs

La démarche Maison Gourmande et Responsable repose sur un auto-diagnostic mis à disposition qui vient objectiver la qualité des produits, des moments repas, le gaspillage (avant/après service), le suivi de la dénutrition et les mesures pour les combattre.

Des tutoriels, supports pour gazette, jeux viennent en renfort des professionnels. Le projet rayonne ainsi vers les habitants, les familles, les réseaux des établissements investis.

A retrouver sur le site Maison Gourmande et Responsable Une démarche motivante et transdisciplinaire

S'engager dans le projet de Maison Gourmande et Responsable motive toutes les équipes en interdisciplinarité, souligne le Dr Cloarec-Blanchard, directrice de la Politique de Santé et de Soins d'Adef Résidences. Des cuisiniers aux soignants en passant par les équipes hôtelières tous ont investis les réunions mensuelles pour faire avancer les plans d'actions concrets, visibles, positifs... et différents du covid !

Tout y passe : les achats et une montée en gamme des produits, les pesées avant/après services pour mieux ajuster les quantités produites, l'enrichissement le plus naturel possible des plats pour les personnes dénutries, les liens avec les réseaux locaux pour les surplus, le traitement des déchets organiques.

Gaspillages : 4500 € d'économies

Les résultats de la démarche sont positifs sur la mobilisation des équipes, leur motivation, la qualité de vie des habitants mais aussi le tonnage des déchets nettement diminué et estimé à un gain de 4500 € /an en moyenne.

Une découverte de l'étude : l'ajustement des quantités produites de potages (déjeuner/dîner) au regard des taux réels de consommation.