

Réconcilier nutrition et plaisir

La gastronomie à l'honneur

Pour aller plus loin et sensibiliser les équipes, la Fnaqpa, Adef Résidences et la métropole de Lyon ont organisé le 5 octobre dernier une journée d'échanges sur la restauration en Ehpad, au sein même de la mythique Cité internationale de la gastronomie.

La restauration est un sujet transverse. « Il faut arrêter de ne parler que de nutrition et de confier ce sujet aux seuls médecins », confirme Didier Sapy, directeur général de la **Fnaqpa**. « Nous devons replacer le repas au coeur du projet de vie, en parlant plaisir, convivialité, partage. Il est temps d'arrêter de fonctionner en silo et de médicaliser la restauration. D'ailleurs, dès que les personnes s'alimentent bien, l'établissement enregistre une baisse de consommation de compléments alimentaires et une réduction des hospitalisations. On fait faire des économies à la Sécurité sociale. »



Une journée au service du plaisir

Les partenaires ont ainsi proposé une journée professionnelle mêlant conférences autour de philosophes, chefs cuisiniers, dont Christian Têtedoie, chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, mais aussi pionnier de la gastronomie écoresponsable, soignants, cadres de santé et directeurs d'établissements. « Nous y avons abordé les questions de gaspillage alimentaire, de justice sociale en permettant à chacun d'accéder à une alimentation saine et de qualité. Mais nous y avons aussi partagé des expériences

réussies, en lien avec la démarche RSE Maison gourmande et responsable, et proposé des outils pratiques et concrets », confirme Didier Sapy.

Des expériences sensorielles

Après les conférences, place à l'expérience. C'est ainsi que les professionnels ont pu visiter l'exposition privatisée « Le Banquet » et participer à des ateliers interactifs innovants. Chacun a ainsi pu tester le simulateur de vieillissement. « Vivre le moment du repas dans la peau d'une personne âgée permet de comprendre ses ressentis et d'éviter des erreurs », ajoute Didier Sapy. « Les lunettes simulant la cataracte ou une DMLA, le casque pour l'audition, la combinaison gênant la préhension ou la mobilité obligent les professionnels à modifier leurs attitudes : impossible dès lors d'apporter une assiette sans la présenter, ou sans effort de couleurs, de parler à une personne en se plaçant derrière elle... » et ce d'autant plus que de nombreux acteurs se mobilisent pour rendre le repas festif et délicieux.

Les chefs de l'Institut Lyfe (ex-Institut Bocuse) ont justement présenté des manières différentes de cuisiner, mixant textures adaptées appétissantes et plats enrichis. Et Ogust qui a fait de la gastronomie au service des plus fragiles sa raison d'être, a présenté ses solutions. Comme l'explique Zacharie Thiery, son président et fondateur, Ogust propose des solutions gastronomiques enrichies pour aider les professionnels du soin et de la restauration à lutter contre la dénutrition. « Notre mission est de réconcilier nutrition et gastronomie, pour redonner l'appétit à la santé. » « Et ça marche, lance Didier Sapy, ces jeunes proposent des sauces délicieuses qui redonnent l'envie de manger. » Plus globalement, on voit se multiplier les propositions autour d'une autre manière de travailler les produits, en mixé mais aussi en cru. Arrivé à un certain âge, il est difficile de croquer dans une pomme. Pourquoi dès lors ne manger que des compotes, le fruit perdant à la cuisson 80 % de ses qualités nutritives. Acsent des Confluences par exemple retravaille les produits en cru pour en conserver toute la saveur. « C'est passionnant de participer à cette dynamique, ajoute Didier Sapy, et de favoriser le développement et la connaissance de ces solutions. »

Du local, sur les territoires

Si la cuisine dans les établissements médico-sociaux requiert des compétences techniques spécifiques, partout sur les territoires se développent des alternatives innovantes pour diversifier les approvisionnements, vivre et consommer local, bio et de saison. Les chambres régionales d'agriculture sont d'excellents relais à mobiliser, pourvoyeuses de solutions de proximité pour développer les circuits courts. « De notre côté, confie Didier Sapy, nous continuerons d'informer et de sensibiliser nos adhérents, en les invitant à s'engager davantage pour une consommation innovante et plaisir. D'ailleurs nous avons clôturé cette belle journée par la co-signature d'une charte d'engagement avec la métropole de Lyon visant à inscrire et développer la restauration plaisir et responsable dans tous les établissements pour personnes âgées de la région. C'est un signe d'ouverture et de continuité, prouvant que nous travaillons ensemble dans la bonne direction. »

Par Juliette Viatte