

DOSSIER Restauration]

Plan anti-gaspillage tous azimuts dans un Ehpad

À la maison de retraite Saint-Joseph, dans l'Ain, la démarche de réduction des quantités servies et d'individualisation des assiettes, menée de façon progressive et rationnelle, est allée de pair avec de réelles économies d'échelle. Ainsi qu'avec une dynamique d'équipe nouvelle.



Grâce au plan anti-gaspillage, le coût moyen alimentaire journalier par résident est passé de 6,25 euros en juin 2014 à 4,80 euros en janvier 2015.

Trois cents grammes de plats cuisinés par jour et par personne, soit 9,5 tonnes par an pour les 106 résidents. C'est le volume que l'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) Saint-Joseph, à Jasseron (Ain), a découvert qu'il jetait, au détour d'un audit mené en mars 2014. « Ce bilan accablant n'était qu'une demi-surprise. Dès 2011-2012, l'évaluation interne avait recensé diverses lacunes dans l'organisation de notre restauration: les amplitudes trop importantes rendaient impossible le respect du temps de jeûne. Par ailleurs, la diversité des lieux de repas – en salle à manger à chaque étage pour les plus fragilisés, en salle de restauration pour les plus autonomes – entraînait des effectifs insuffisants pour une aide aux repas correcte et respectueuse », détaille Dominique Gelmini, le directeur.

Avec son équipe, il profite d'un appel à projets lancé à l'automne 2013 par la Fédération nationale avenir et qualité de vie pour personnes âgées (Fnaqpa) sur le développement durable en institution, pour se lancer dans un dégraissage en règle du gaspillage alimentaire [1]. Dès juillet 2014, l'organisation du service est remise à plat. Si la gestion reste interne, le chef est remplacé, les approvisionnements en viande et en légumes réduits de 30 %. En parallèle, le nombre de fournisseurs est limité aux plus proches géographiquement. « Outre une moindre pollution, nous y avons gagné une marge de négociation élargie », se félicite Dominique Gelmini.

DES RESTES SYSTÉMATIQUEMENT PESÉS

La guerre contre le superflu se joue aussi en cuisine. « La baisse des quantités s'est faite progressivement: d'abord sur les entrées, puis sur les plats chauds », témoigne Ghyslaine Martin, la cuisinière. Les restes sont systématiquement pesés après chaque repas, afin de ne prendre en compte que le grammage nécessaire par personne. Des mesures couplées avec un effort sur la qualité: nous servons aujourd'hui 85 % de produits frais, grâce à notre légumerie qui nous permet d'éplucher fruits et légumes sur place. Quant aux desserts, faits maison, il n'en reste que des miettes! » Une nouvelle dynamique dont le succès dépasse toutes les prévisions. « Notre objectif de descendre à 2 tonnes de déchets en juin 2015 a été atteint dès décembre 2014! », sourit Domi-

nique Gelmini. Des réflexes qui ont nécessité deux jours de formation pour les cuisiniers, notamment sur les textures modifiées, désormais proposées à tous les résidents présentant des troubles de la mastication ou de la déglutition. « Nous adaptons la présentation des repas à chacun, en fonction d'un tableau dressé et actualisé par les soignants », précise Ghyslaine Martin. La généralisation du service à l'assiette a encore limité le volume des restes. « Une individualisation rendue possible, notamment pour la confection des textures modifiées, par la demi-heure quotidienne gagnée suite à la suppression du portage des repas à domicile, dont la préparation des portions individuelles était très chronophage », pointe la cuisinière.

UN COMITÉ DE RÉFLEXION INTERDISCIPLINAIRE

Traduction concrète: le coût moyen alimentaire journalier par résident est passé de 6,25 euros en juin 2014 à 4,80 euros en janvier 2015. Un chiffre qui continue à baisser. « Soit un gain de près de 40000 euros sur 2015, réinvesti dans la foulée sur d'autres projets de développement durable dans l'établissement (éclairage LED, nettoyage vapeur...) », pointe Dominique Gelmini.

Autre élément fort de cette politique: l'ensemble du personnel est associé à la démarche. Afin de coordonner le projet, un comité Action développement durable au service au grand âge (ADD'âge) est mis en place fin 2013. « Il rassemble autour de la direction des représentants de tous les métiers, sur la base du volontariat », souligne Émilie Thévenin, référente du comité. Réuni tous les trois mois, il fait le point sur les actions réalisées par chaque service en matière de développement durable et donne lieu à un compte-rendu que je diffuse auprès du personnel, des usagers et leurs familles. » Une démarche inclusive et participative très appréciée. « La direction nous a laissés totalement libres de nos échanges avec les fournisseurs », apprécie Émilie Thévenin. Chacun s'est approprié son projet du début à la fin. » Ghyslaine Martin renchérit: « Le fait d'avoir carte blanche pour gérer la cuisine est très valorisant. » Non sans effet sur l'ambiance de travail. « Le passage à deux services à midi, incluant désormais tous les résidents, a permis la création de nouveaux liens entre personnels soignants et de cuisine », pointe Émilie Thévenin.

[1] À noter: en décembre 2015, la secrétaire d'État Laurence Rossignol a lancé la charte Mieux manger, moins jeter en Ehpad, à télécharger sur www.social-sante.gouv.fr

CONTACT

- 04 74 30 01 77
- www.st-joseph-jasseron.fr