

Médico-social : les établissements incités à allécher les papilles

TSA Quotidien - 31/03/2017

Une nouvelle charte nationale incite les établissements médico-sociaux à promouvoir une alimentation responsable et durable auprès de leurs résidents. Deux fédérations et une association du médico-social étaient présentes lors de la signature de la charte. L'une d'elles témoigne de son parcours en la matière.

Deux ministres et deux secrétaires d'Etat - Marisol Touraine, Pascale Boistard, Ségolène Neuville et Stéphane Le Foll - ont signé le 29 mars une charte nationale pour une « alimentation responsable et durable au sein des établissements médico-sociaux ». Incitative, elle encourage ces lieux de vie à adopter de nouvelles pratiques en cohérence avec le programme national pour l'alimentation (PNA) et le programme national nutrition santé (PNNS).

Lors de la signature, les ministres réunis ont appelé les directeurs d'établissement à signer eux aussi la charte. Concrètement, elle les engage à améliorer le plaisir gastronomique des résidents. Au-delà, il s'agit de lutter contre le [gaspillage alimentaire](#), de revoir les modes d'approvisionnement et de se fournir en aliments locaux et de qualité.

L'alimentation, porte d'entrée du développement durable

En terme de gouvernance, l'engagement implique d'établir un plan d'action en matière d'alimentation et de développement durable et à en évaluer les effets. Il doit être inscrit dans le projet d'établissement. Pour autant, il ne s'agit pas d'une démarche descendante. Résidents, familles, professionnels, fournisseurs, financeurs... L'ensemble des partenaires doit y être associé. Ce qui implique aussi de former le personnel directement concerné par ces nouvelles pratiques.

« Si l'objectif est bien de garantir la santé des personnes accueillies et de leur offrir au quotidien le plaisir du repas et la convivialité, il faut également mettre en avant ce que les établissements médico-sociaux peuvent apporter à l'économie de nos territoires », a déclaré Ségolène Neuville, en charge des personnes handicapées et de la lutte contre l'exclusion, lors de la conférence de presse.

Cette question de l'alimentation recouvre de multiples enjeux : sociaux, sensoriels, sociétaux, médicaux, économiques, environnementaux. Le secteur médico-social est-il prêt à s'en saisir pour autant ? Seules deux fédérations et une association étaient présentes lors de la signature de la charte : la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa), la Fédération nationale des associations de directeurs d'établissements et services pour personnes âgées (Fnadepa) et l'Association des paralysés de France (APF).

Financer le changement par la lutte contre le gaspillage

Chacune de ces trois organisations s'intéresse à l'alimentation en lien avec le développement durable, avec plus ou moins d'avancement dans la démarche. A la Fnaqpa, 41 % des établissements y sont formellement engagés. Pourtant, comment s'orienter vers des circuits courts d'approvisionnement, des produits locaux et bio, des menus fabriqués sur place lorsque chaque denier est compté ?

« Nous avons abordé le problème dans l'autre sens, en commençant par le gaspillage, pour aboutir à des résultats sur la qualité de l'alimentation », explique Didier Sapy, directeur général de la Fnaqpa. En 2014 et 2015, sa fédération a mené une expérimentation qui a depuis lors essaimé. Quinze maisons de retraite médicalisées ont investi dans une balance afin de peser leurs déchets alimentaires.

Puis le choix des produits et menus a été revu. L'objectif : être au plus près des goûts et des attentes des résidents. Les plateaux sont devenus des assiettes. Les quantités justes et choisies ont supplanté les assiettes systématiquement pleines. En six mois, le poids des déchets alimentaires est passé d'une moyenne de 7 à 2 tonnes. Ce qui a permis d'investir dans des produits biologiques et locaux, achetés en circuit court et d'augmenter la qualité gustative.

Le management, au centre du cercle vertueux

« Finalement, on se rend compte que tout se tient, c'est un cercle vertueux. Ce que l'on peut économiser d'un côté en luttant contre le gaspillage peut être réinvesti dans la nourriture elle-même et dans le plaisir pour les résidents. Et cela rejaillit sur la société et l'environnement », expose Didier Sapy, intarissable sur le sujet.

Comment se lancer dans cette démarche ? « Il suffit de se rapprocher de la fédération à laquelle on est affilié, explique le directeur de la Fnaqpa. Un diagnostic de l'existant est ensuite mené. Il est important que l'établissement ne soit pas seul dans la démarche. Il évolue dans un écosystème qui peut l'y accompagner : les pouvoirs publics, les entreprises du territoire, les filières existantes. Aujourd'hui, le développement durable intéresse tous nos adhérents. C'est un changement de paradigme important, qui se traduit avant tout dans le mode de management... ».

Marie Pragout