Réduction du gaspillage alimentaire en EHPAD

Association GESPER

Auteur :

Rue Laurent de Lavoisier, 04000 Digne-les-Bains

4000 DIGNE LES BAINS

Voir le site internet

Aurore Vignarath

contact@gesper.eu

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Suite à la signature en 2013 du premier Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME, la DRAAF et la région Provence-Alpes-Côte d'Azur lançaient dès 2014 un appel à projets ayant pour but de « soutenir et valoriser des opérations innovantes et exemplaires visant à limiter ou réduire les pertes de denrées alimentaires tout au long de la chaîne ».
La restauration du secteur santé-social représente 39 % des repas de la restauration collective et le ratio de déchets alimentaires par repas y est le plus élevé (166 g selon les données nationales, contre 134 g dans le scolaire), soit 330 000 t/an pour 2 milliards de repas (et plus de 750 millions d'euros pour 1,5 €/repas).
De plus dans les EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour les Personnes Agées Dépendantes), la restauration présente des contraintes particulières liées aux régimes spécifiques personnalisés (sans sel, mixé…), à la perte de goût et au manque d'appétit des personnes âgées, qui sont les causes de malnutrition et de gaspillage alimentaire importants. L'un des axes d'évolution de la profession est alors de développer les aspects « nutritionnels et plaisir dans l'élaboration des menus avec des recettes à la fois intéressantes sur le plan nutritionnel mais aussi suscitant l'envie ». (d'après Néorestauration Avril 2013)

Le principe de ce projet était de conduire des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein d'EHPAD pilotes de la région, et d'en mesurer les impacts.
Ce retour d'expérience présente de manière synthétique les résultats d'un projet retenu dans le cadre de l'appel à projets régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, mené conjointement par le GERES (Groupe Energies Renouvelables, Environnement et Solidarités) et GESPER (GEStion de Proximité de l'Environnement en Région), deux associations basées en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs de cette opération étaient de :

- construire une méthodologie d'intervention avec 2 établissements pilotes sur la région PACA, sur un mode participatif. En effet, chaque établissement a été accompagné pour conduire un véritable projet de mise en place d'actions concrètes, en étroite collaboration avec les équipes et les résidents, pour une meilleure appropriation de nouvelles pratiques.
- rendre la méthodologie issue de ces expériences reproductible dans des établissements similaires dans un but d'essaimage.

Résultats quantitatifs

Des semaines de pesées ont été menées dans chaque EHPAD pilote, en début et en fin de projet, à un an et demi

d'intervalle, en utilisant une méthode de mesure détaillée dans chacune des unités de service, permettant de différencier les déchets évitables (repas non servis, retours d'assiette, pain) et non évitables (restes de préparation en cuisine, épluchures en retours d'assiettes).

Une baisse de plus de 23% du gaspillage alimentaire a été mesurée sur le temps de l'opération sur l'EHPAD Notre-Dame du Bourg de Digne. Elle pourrait encore être améliorée grâce à des mesures supplémentaires (exemple : gestion du pain, acquisition d'une éplucheuse...).

- 6 ateliers conduits par une diététicienne par établissement, avec personnels et résidents
- 3 jours par établissement autour de l'opération Sans Fourchette (sensibilisation, formation, mise en oeuvre)
- Une dizaine de personnels par EHPAD impliqués activement autour du projet
- Une quinzaine de résidents par EHPAD impliqués directement (enquêtes, commissions menus, ateliers diététique)

Résultats qualitatifs

De nombreux bénéfices ont été constatés par la mise en place du projet :

- renforcement de la cohésion des équipes autour d'un projet d'établissement, à travers une réflexion collective sur les causes du gaspillage alimentaire au sein de chaque établissement et la mise en place d'actions
- sensibilisation au gaspillage alimentaire
- économies financières par l'évitement des surplus non consommés (à l'EHPAD de Digne, on estime à plus de 10% les économies réalisées sur les commandes de denrées)
- amélioration de la nutrition, du plaisir de manger, de l'autonomie et de la dignité des personnes dans l'acte d'alimentation à travers l'intervention des diététiciennes et de l'association Mémoire et Santé pour l'opération "Sans Fourchette"
- valorisation de la démarche éco-responsable de l'EHPAD sur son territoire

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le projet proposé a consisté à accompagner deux EHPAD pilotes dans la mise en oeuvre d'actions de prévention des déchets alimentaires, sur la base d'une méthodologie permettant d'évaluer l'impact de ces actions après quelques mois.

En parallèle à l'accompagnement à la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire, dans les deux établissements pilotes, une diététicienne est intervenue sur le volet nutritionnel pour faire le lien entre les exigences nutritionnelles, ainsi que le plaisir du repas pour éviter le gaspillage alimentaire. De plus, une opération "Sans-Fourchette" a été mise en place en partenariat avec l'association Mémoire et Santé afin de tester la pertinence de cette approche qui répond à un certain nombre de défis liés à l'alimentation de la personne âgée.

Planning

1. Etude bibliographique des projets et actions similaires menées dans d'autres structures apparentées en France afin d'identifier les pistes de réduction du gaspillage
2. Sélection des EHPAD-pilotes selon leurs caractéristiques générales[1], leurs caractéristiques sur le plan nutritionnel[2], leur intérêt à la réduction du gaspillage alimentaire, et leur volonté de s'engager dans le projet
3. Signature d'une charte d'engagement entre l'EHPAD-pilote et l'association accompagnatrice, précisant la répartition des rôles et les moyens mis à disposition : matériels, temporels, financiers et humains
4. Réunion de présentation du projet dans l'EHPAD-pilote, avec l'ensemble des personnels : directeur, gestionnaire, personnel de cuisine, personnel soignant. Elle détaille les étapes, et permet d'identifier les référents et autres personnes du groupe projet de l'EHPAD
5. Etat des lieux du gaspillage alimentaire de chaque EHPAD, par une approche quantitative (via une campagne de pesées des restes alimentaires) et qualitative (par des entretiens semi-directifs avec les résidents et des questionnaires auprès du personnel)
6. Réunion d'échanges à l'EHPAD-ressource ayant déjà mis en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire
7. Intervention des diététiciennes auprès des résidents et des équipes : ateliers sur la nutrition, le goût
8. Présentation d'un plan d'actions établi à partir de l'étude bibliographique et du diagnostic de l'établissement, pour une validation collective et précision des rôles et responsabilités dans les actions
9. Mise en oeuvre du plan d'actions dont le "Sans-Fourchette"
10. Evaluation des actions mises en place par une méthodologie similaire à celle utilisée pour l'état des lieux
11. Réunion de bilan avec le personnel de l'EHPAD, afin de présenter les résultats obtenus et de proposer des améliorations des actions mises en place

[1] Mode de gestion, capacité d'accueil, taux de dépendance des résidents, présence d'une UPPD, d'un PASA ou

d’un CANTOU…
[2] Mode de restauration, taux de dénutrition, nombre de personnes accompagnées durant les repas et nombre d’accompagnants…

Moyens humains

GERES et GESPER : 1 responsable de projet chacun
EHPADs : référent et équipe projet (direction, gestionnaire, responsable restauration, cadre de santé, soignants, animateur/trice, qualiticienne)

Intervenants extérieurs :

- deux diététiciennes
- association Mémoire et Santé pour l'opération "Sans-Fourchette"

Moyens financiers

Accompagnement GERES-GESPER : 45 000 €
Prestations diététiciennes et Mémoire & Santé : 11 700 €

Moyens techniques

Equipement pour les pesées : balance, bacs de tri

Partenaires mobilisés

SYDEVOM du 04 (Syndicat Départemental d'Elimination et de Valorisation des Ordures Ménagères) pour les semaines de pesées

Partenaires financiers : ADEME PACA, Région PACA, DRAAF PACA

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Plusieurs référents engagés au sein de « l’équipe projet » afin que le déroulement du projet ne soit pas impacté par l’absence d’une personne.
- Implication de la direction : c’est la direction qui prendra les décisions concernant les moyens humains et financiers à consacrer à la démarche, et particulièrement le temps à accorder à la semaine de pesées, la mise en place des actions, etc.
- Implication des différentes catégories de personnels, avec idéalement des référents de plusieurs services au sein de l’équipe projet. Il sera important d’accorder du temps à la sensibilisation des différents personnels sur les rôles de chacun. Le responsable de la restauration doit tout particulièrement être motivé par le projet.
- Adhésion des résidents et de leur famille : expliquer la démarche et impliquer a minima les résidents dans les « commissions menus »
- Mettre au centre le plaisir de la table : goût, textures, environnement agréable, temps suffisant pour la prise des repas, présentation des plats, communication avec les résidents

Difficultés rencontrées

Dégager du temps pour le projet au sein des équipes de l’établissement.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ACTIVITE DE SANTE | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | OPERATION PILOTE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Mars 2024
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR
emilie.lefur@ademe.fr
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur