

Maison Gourmande et Responsable : 500 EHPAD invités à s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition



« **Maison Gourmande et Responsable** » est un projet de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) ouvert à tous les EHPAD de France, dotés d'une cuisine sur place. Il consiste en la sélection entre le 15 octobre 2018 et le 11 janvier 2019 de 500 établissements qui seront accompagnés pendant 2 ans sur les principaux enjeux liés à la restauration : [dénutrition](#), satisfaction, et gaspillage alimentaire.

Ce projet est porté par la FNAQPA et Adef Résidences avec le soutien de l'Agirc-Arrco et de l'ADEME – et en partenariat avec la FEHAP, le SYNERPA, la FNADEPA et l'ANAP.

Pourquoi participer au projet « Maison Gourmande et Responsable » ?

L'objectif pour les 500 EHPAD accompagnés sera triple, et permettra :

- **d'améliorer la satisfaction des personnes âgées.** Le moment du repas est une source de plaisir et de satisfaction essentielle chez les personnes âgées.
- **de diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition.** Près de 45% des résidents en EHPAD sont dénutris (dénutrition souvent antérieure à leur arrivée en établissement).
- **de réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %.** 115 000 tonnes de nourriture sont jetées par an dans les établissements.

A titre d'exemple, la Maison Saint Joseph (01), un EHPAD de 105 places, s'est engagé dans cette démarche. Il est passé de 11,5 tonnes de biodéchets par an à 2,2 tonnes de biodéchets par an en 8 mois de travail. Cela représente 40 000 € d'économies en un an réinvesties dans l'achat de produits de meilleure qualité et dans la formation des salariés, mais aussi un gain de temps et une motivation renforcée des équipes, ainsi qu'une amélioration qualitative de la restauration sans augmentation du prix de journée.

Les économies réalisées par les participants au projet « Maison Gourmande et Responsable » seront investies dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative de la restauration.

Comment candidater ?

[Les candidatures se font en ligne en 20 minutes.](#) Retrouvez [ici toutes les modalités pour candidater.](#)

Tous les EHPAD de France métropolitaine et outre-mer, quels que soit leur taille, leur statut ou leur localisation, et disposant d'une cuisine de fabrication sur place en gestion directe ou gérée par un prestataire, peuvent participer.

Lien vers l'article complet :

<https://www.silvereco.fr/maison-gourmande-et-responsable-500-ehpad-invites-a-sengager-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-denuitron/31102634>