



ANTI-GASPI

LE PROJET REPAS EN MARPA

Partie 1/2

Projet collectif mené par le **Groupe AGRICA**
en collaboration avec **Silver Fourchette**
et le soutien de la **Fédération Nationale des MARPA**



MARS 2020

Réalisation : Silver Fourchette by Nutri-Culture©

Table des matières

EDITO	3
LA FN MARPA.....	4
NUTRI-CULTURE.....	5
SILVER FOURCHETTE.....	5
CHAPITRE 1 - LA DÉMARCHE GÉNÉRALE DU PROJET	7
1 - A. Les étapes de la mise en oeuvre du projet.....	8
1 - B. Les 6 MARPA référentes.....	12
Pas à Pas.....	18
CHAPITRE 2 - LA MISE EN PLACE D'UN DIAGNOSTIC INITIAL	19
2 - A. Le cadre réglementaire.....	20
2 - B. Les chiffres du gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux.....	20
2 - C. Les étapes à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire	21



Crédit photo : © jason-briscoe - Unsplash



Edito

GRUPE AGRICA

680 000
RETRAITES

1,5 Million de
COTISANTS

200 000
ENTREPRISES

Le Groupe AGRICA est l'interlocuteur privilégié des entreprises et des salariés agricoles en matière de retraite complémentaire, d'épargne, de prévoyance et de santé.

Les entreprises clientes d'AGRICA appartiennent aux différents secteurs du monde agricole, telles que les entreprises de production, les coopératives, les organisations professionnelles agricoles et activités connexes.

En 2012, dans le cadre du renforcement de sa politique de prévention et avec le souci d'aborder la question de la nutrition sous un angle innovant, naît l'idée de s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Groupe AGRICA est non seulement dédié au monde agricole, concerné de fait par la question du gaspillage de denrées, mais il y occupe également une position pivot au cœur d'un large réseau qui va de la production à la distribution. Cet engagement s'appuie sur une de ses valeurs fortes, la solidarité, inscrite dans son ADN de groupe de protection sociale paritaire.

L'acte fondateur de cet engagement est la création en 2014 des « Trophées AGRICA », dont l'objectif est d'identifier, promouvoir et soutenir les initiatives innovantes anti-gaspi sur tout le territoire et de les récompenser.

Par ailleurs, la solidarité, la proximité et l'innovation étant au cœur de ses valeurs et de ses actions, le Groupe AGRICA mène depuis sa création une politique d'action sociale active, en faveur de ses ressortissants actifs ou retraités.

C'est ainsi que fort de son implication dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Groupe AGRICA a souhaité s'associer au Groupe SOS autour de son programme national

« Silver Fourchette » de sensibilisation à la nutrition des personnes âgées.

Le Groupe AGRICA a pu insuffler l'introduction à ce programme de la question du gaspillage alimentaire avec une 1^{ère} expérimentation au sein de 6 établissements pilotes (4 EHPAD et 2 MARPA), par la réalisation d'un auto-diagnostic et la mise en œuvre de pesées des déchets.

Plus largement, ce sont près de 140 établissements qui se sont inscrits dans une démarche de développement durable sur différentes thématiques : la nutrition, les circuits-courts, la gestion des déchets et donc plus particulièrement le gaspillage alimentaire.



Les pesées dans les sites pilotes ont été un révélateur et ont été mises en avant comme un outil pertinent dans la démarche anti-gaspi des établissements.

L'expérimentation a permis de lancer une véritable dynamique sur la gestion alimentaire !

A l'appui de ce 1^{er} projet commun de lutte contre le gaspillage alimentaire, le Groupe AGRICA avec le Groupe SOS et la FN MARPA, a souhaité poursuivre la démarche plus particulièrement en faveur des MARPA, réseau soutenu depuis l'origine par le groupe, en l'orientant sur 2 axes : la santé (bien-être par la qualité des repas servis) et l'économie (politique de gestion des achats).

Elle se concrétise par une formation spécifique à la problématique des MARPA et par la création d'outils pédagogiques, dont le présent guide, qui doivent permettre un déploiement et une appropriation du dispositif progressivement sur l'ensemble des MARPA, voire au-delà au sein de structures d'hébergement de même type.

Issue d'une volonté politique forte et d'une politique sociale active, ce projet s'inscrit pleinement dans le cadre des orientations prioritaires AGIRC-ARRCO ; notamment au titre de l'accompagnement du grand âge en perte d'autonomie, qui prévoit entre autres, le développement d'actions qualitatives dans toutes leurs dimensions au sein des établissements, au bénéfice des résidents.



Frédéric HERAULT - Directeur Général

La FN MARPA

La fédération nationale des MARPA, premier réseau de résidences autonomie à taille humaine, fédère les maisons d'accueil et de résidence pour personnes âgées, qui accueillent des seniors autonomes et fragiles dans les territoires ruraux et péri urbains.



- 198 établissements sur 70 départements.
- Plus de 4700 seniors accueillis, accompagnés au quotidien par plus de 1500 professionnels qualifiés salariés.
- 30 projets en cours incluant les départements d'outre-mer.
- 5 à 10 ouvertures par an.



Remise des prix de l'innovation de la fédération des Marpa - octobre 2019

SES MISSIONS :

- ▶ Elle est à l'initiative des partenariats nationaux et en assure le suivi (Groupe AGRICA, Fondation JM BRUNEAU, Silver Valley, Agence Nationale des Chèques Vacances, Groupe SOS, Groupe Apogée APEF AMMA, Présence Verte, France Active).
- ▶ Elle pilote l'appui conseil auprès des adhérents et des territoires : le montage des projets, le conseil aux établissements, les visites de diagnostic.
- ▶ Elle assure la gestion des appels à projet « qualité de vie des résidents », en lien avec les deux partenaires historiques : le Groupe AGRICA et la fondation Bruneau.
- ▶ Elle réalise les enquêtes et études sur les seniors et la fragilité.
- ▶ Elle lance le prix de l'innovation qui récompense les projets innovants des MARPA relatifs à la nutrition, à l'autonomie, au bien chez soi, et à l'ouverture de l'établissement vers l'extérieur.
- ▶ Elle est en charge de l'appui réglementaire et de l'élaboration de référentiels et méthodologies (études d'opportunité, démarche qualité...).
- ▶ Elle assure la maîtrise d'ouvrage de la formation des professionnels du réseau MARPA, également ouverte à l'extérieur.
- ▶ Elle anime le réseau des professionnels gestionnaires et directeurs, via les journées techniques, rencontres inter établissements, les formations techniques spécifiques...
- ▶ Elle pilote le site Web marpa.fr dont elle assure la ligne éditoriale et l'alimentation.
- ▶ Elle participe aux salons grand public et aux congrès professionnels du secteur.



De gauche à droite : Mme Lama (Assistante de la FN MARPA, Mme Brugier Martin (Chargée de mission projets et innovation de la FN MARPA), Mme Saget Castex (Présidente de la FN MARPA) et M Jean-Christophe Billou (Responsable de la FN MARPA)

Constituée d'experts des secteurs sanitaires et médico-sociaux, **Nutri-Culture** a débuté par un travail de recherches relatif à la production de textures modifiées pour les personnes souffrant de dysphagie.

Trois prix d'innovation plus tard, Nutri-Culture intègre à cette approche médico-technique du repas, **une réflexion sociale, solidaire et responsable.**



Nos méthodes permettent de penser la **responsabilité sociale** des entreprises et services sur un **territoire**. Par le développement, la valorisation et la promotion des compétences des aidants professionnels ou proches, nous diminuons **3 types de gaspillages** : les gaspillages **humains** (arrêts de travail et accidents), **techniques** (trop d'achats, trop de transformations, de denrées, produits, énergie...) et **managériaux** (organisations et modèles complexes).

OBJECTIFS, MOYENS ET RÉSULTATS :

► **Développer les consciences grâce au repas** qui est à l'intersection des dimensions médicales, paramédicales, sociales, culturelles, confessionnelles, environnementales, économiques et techniques. Tous les métiers et enjeux, au sein d'un service ou d'un établissement, sont interrogés ici.

► Créer une **réflexion collective** autour des objectifs fixés, des moyens mis à disposition pour les atteindre, au regard des résultats obtenus.

► Interroger la qualité en termes d'efficacité et **d'impacts économiques environnementaux, sociaux** : En fonction de la mission allouée, qu'est-il possible de faire correctement avec les moyens mis à disposition, à coût constant ?

► Par une offre qualitative et concertée d'accompagnement, améliorer les impacts relatifs à la **satisfaction**, à la **santé**, à la **sécurité** des professionnels et des personnes accompagnées.

Nutri-Culture, ce sont des outils et méthodes permettant de comprendre, repérer, prévenir, nourrir et évaluer.

www.nutri-culture.com

Silver Fourchette va à la rencontre des seniors et de tous ceux qui les accompagnent pour leur proposer des actions pédagogiques et positives autour du bien manger, et leur donner des clés pour agir sur la santé.

Sa mission est d'être un réel catalyseur de changements des pratiques alimentaires des plus de 60 ans pour ainsi contribuer à leur bonne santé et retarder leur perte d'autonomie.

Depuis 2014, c'est plus de :

- **2 000** actions,
- **30 000** personnes sensibilisées,
- **10 régions et 30 départements** partenaires
- **+ de 700** Etablissements (EHPAD, Résidences, MARPA) de tous secteurs confondus.

Lancé par le Groupe SOS Seniors et construit autour d'un concours de gastronomie inter-EHPAD en 2014 pour lutter contre la dénutrition des seniors en établissement, Silver Fourchette est un programme qui s'adresse aujourd'hui à toute personne de plus de 60 ans. L'approche est globale : de l'achat des produits jusqu'à la réutilisation des restes.

C'est dans cette démarche que nous avons décidé de porter, aux côtés du Groupe AGRICA, ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.



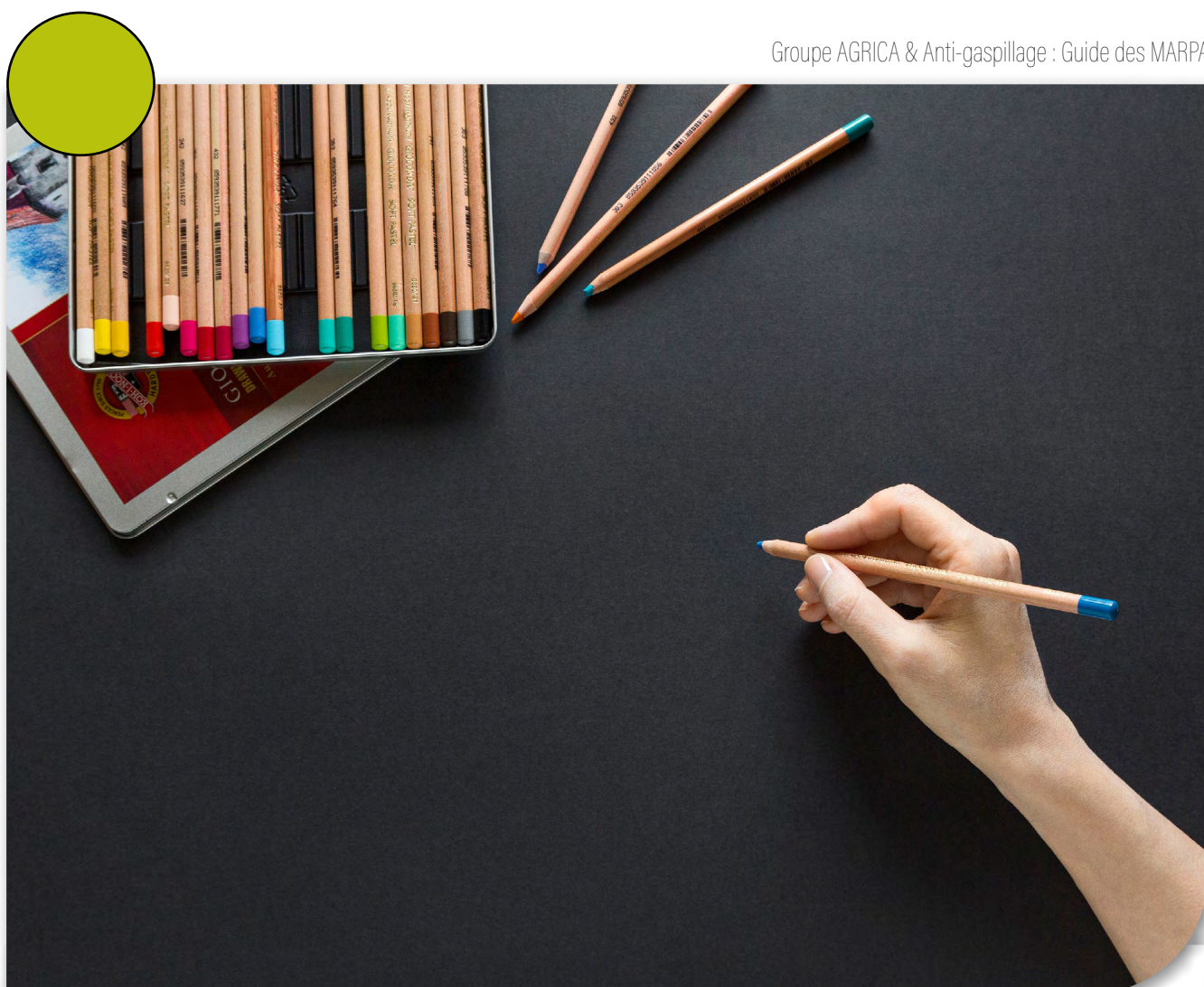
www.silverfourchette.org



Crédit photo : © edgar-castrejon - Unsplash

CHAPITRE 1 - La démarche générale du projet

Groupe AGRICA & Anti-gaspillage : Guide des MARPA



Crédit photo : © neven-krcmarek - Unsplash

1 - A. Les étapes de la mise en oeuvre du projet

Le Groupe AGRICA, FN MARPA et Silver Fourchette ont initié un projet collectif de lutte contre le gaspillage alimentaire par la prise en compte des envies et besoins des résidents pour l'ensemble des MARPA du territoire français.

6 MARPA pilotes ont suivi l'accompagnement proposé dans sa totalité et sont les référentes auprès des MARPA de France pour la déclinaison des actions à mettre en place afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

★ Les grandes phases de la démarche mise en place :

La démarche mise en place se décline en plusieurs étapes :

- 1. Etape de cadrage et conception** : à partir d'un entretien individuel avec les directeurs des 6 MARPA pilotes et de la visite des 6 sites durant une journée d'immersion, prise en compte du fonctionnement et des équipements à disposition des établissements, ...
- 2. Phase d'expérimentation** : à partir de l'analyse des recueils d'information réalisés dans l'étape précédente, formation des référents (directeur et 1 référent cuisine) pour chaque MARPA, mise en place d'un plan d'action, relevé de l'évolution du gaspillage alimentaire, suivi et adaptation des actions.
- 3. Ajustement et plan de diffusion** : réalisation du présent livrable et diffusion nationale.

★ Le bilan de l'étape de cadrage et conception :

L'étape de cadrage et conception a mis en évidence pour les 6 MARPA ambassadrices :

- ▶ Un fonctionnement général du service restauration identique : cuisine autogérée, équipements des cuisines similaires,
- ▶ Un personnel en charge de la réalisation des repas peu formé à la connaissance de la personne âgée (implication du vieillissement sur l'alimentation, besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée) et aux techniques culinaires, ayant une forte envie de satisfaire les envies et plaisirs des résidents,
- ▶ Une participation des résidents à la conception des menus lors des commissions dédiées, une participation variable lors de l'élaboration des repas (réalisation d'une recette, épluchage des légumes...) ou du service des repas (dressage des tables, débarassage, plonge...).

Lors du diagnostic initial du gaspillage alimentaire, plusieurs points de pesées sont réalisés :

- Déchets cuisine : préparations fabriquées non servies,
- Déchets service : déchets restes assiettes,
- Pain,
- Epluchures,
- Produits abimés, périmés, détruits.



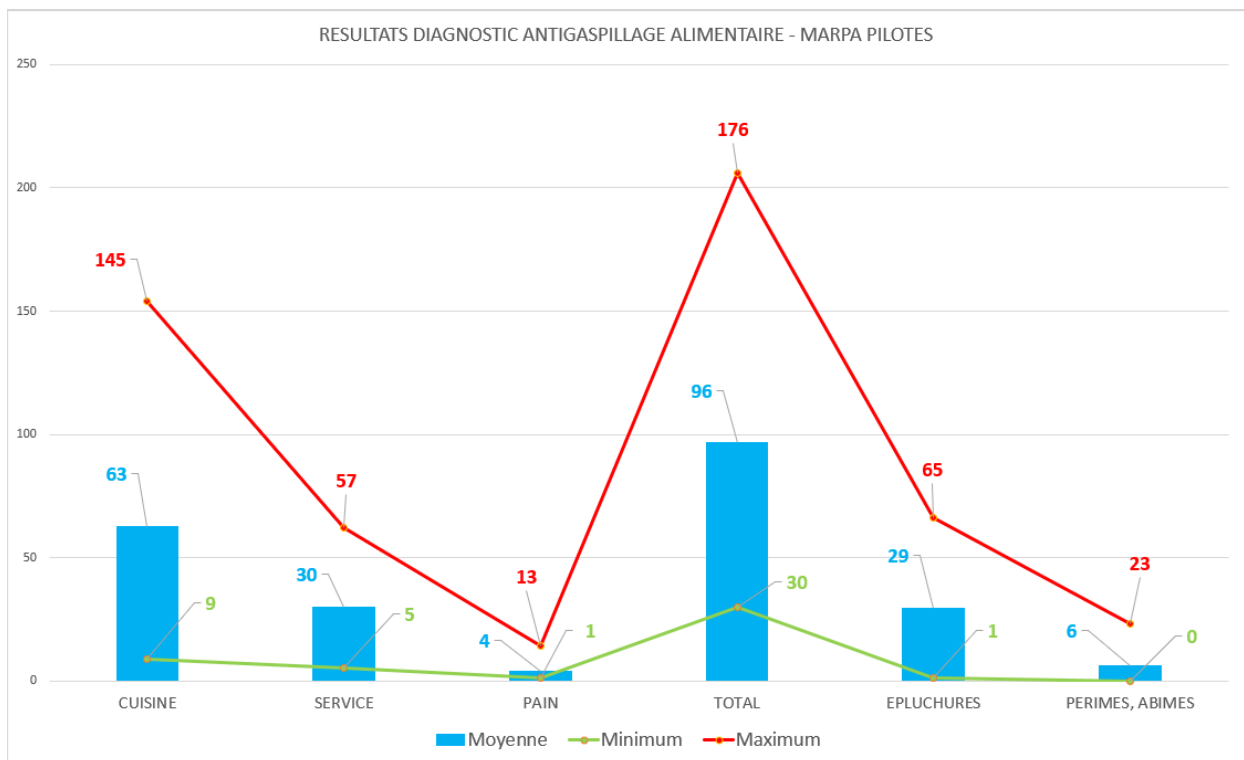
Crédit photo : © helloquence - Unsplash

L'état des lieux des quantités de gaspillage alimentaire effectué dans les 6 MARPA pilotes a mis en évidence de grandes disparités :



BILAN GENERAL DIAGNOSTIC INITIAL MARPA PILOTES

ANALYSE des DECHETS ALIMENTAIRES RELEVES
(Période de 15 jours prise en compte)



Quantité de déchets alimentaires exprimée en g/convive/repas

A titre de comparaison, une étude de l'ADEME (menée entre 2015 et 2017) au sein des EHPAD évalue à **155g/personne/repas** le gaspillage alimentaire (déchets cuisine, service et pain) contre 96g en moyenne pour les 6 MARPA pilotes.

★ Détails de la phase d'expérimentation :

1. La formation mise en place auprès des MARPA ambassadrices :

- L'impact du vieillissement sur l'alimentation :
 - La vue
 - L'odorat / Le goût
 - La préhension
 - La mastication
 - La déglutition
- Les besoins nutritionnels de la personne âgée.
 - Equilibre nutritionnel : besoins en protéines, la vitamine D
 - La dénutrition
- L'élaboration des menus.
 - Plan alimentaire
 - Respect des habitudes alimentaires
 - Respect des saisons des produits alimentaires
- La mise en valeur des menus
- L'implication des résidents : un levier culturel et de plaisir à interroger par la pertinence
- L'aide à la commande : les besoins en fonction des aliments, outils gestion des stocks
- Les producteurs locaux
- Cuisiner des quantités adaptées
- Cuisiner à juste température
- Les régimes et textures modifiées
- Les excédents : que peut-on conserver ?
- Les méthodes et délais de conservation
- Matières premières : DLC et DDM, quelles différences, quelles conséquences ?

2. Plan d'action propre à chaque MARPA :

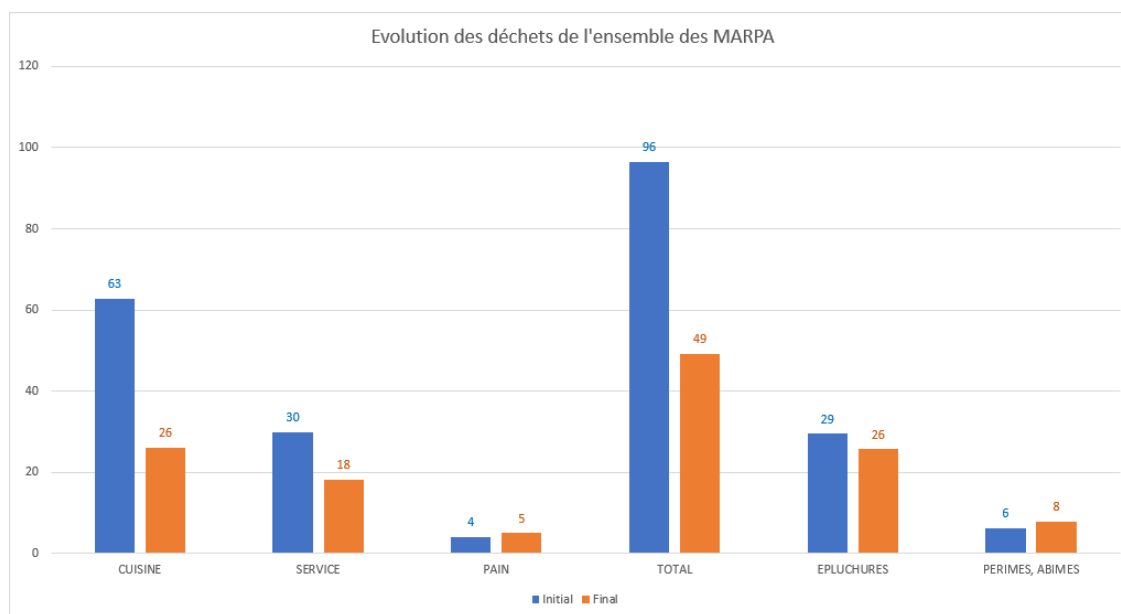
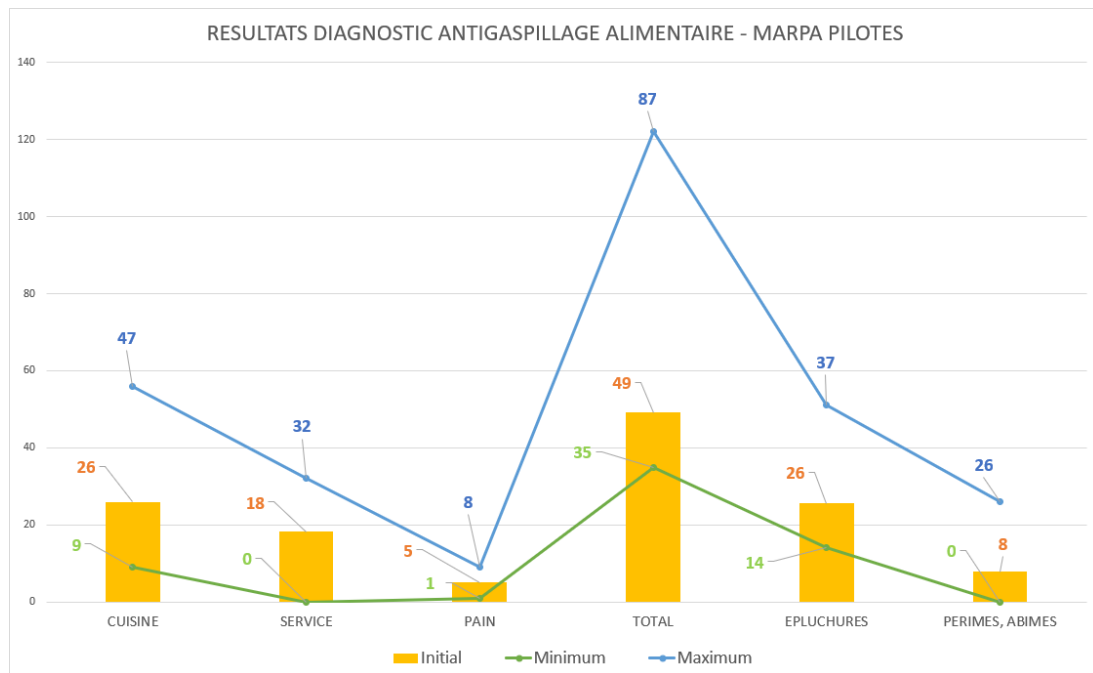
A l'issue de la formation théorique, chaque MARPA ambassadrice a choisi 1 à 3 objectifs opérationnels afin de diminuer les quantités de produits alimentaires gaspillés, tout en répondant aux besoins et plaisir des convives.



Crédit photo : © edgar-castrejon - Unsplash

3. Evolution des gaspillages alimentaires dans les MARPA référentes :

Quantité de déchets alimentaires exprimée en g/convive/repas



1 - B. Les 6 MARPA référentes



MARPA du Val de Loue
25610 ARC et SENANS

« Le personnel et les résidents de la MARPA du Val de Loue sont sensibilisés à la notion de gaspillage depuis l'ouverture de l'établissement. Toutefois, les quelques mesures déjà mises en places avaient un impact limité sur les quantités de produits jetés. Les règles liées à la réutilisation de produits non consommés étaient mal connues et la quantité de déchets était importante. Par ailleurs, la notion de plaisir à manger suscitée par la présentation des plats et par le type de cuisson de certains aliments (notamment la viande) était à améliorer et à harmoniser entre les agents.

les personnes âgées. Elle est l'occasion de mobiliser toute l'équipe autour de ces questions, de (re)donner du sens à la réalisation et à la présentation des repas, en mesurant les différents aspects impliqués (bien être, plaisir, image de soi, aspect nutritionnel, santé et convivialité).

Les conseils apportés par Valérie en terme de gestion des quantités résiduelles nous ont rapidement permis de réduire nettement nos quantités de déchets puisque nous sommes passés d'une moyenne de 128,45 grammes par convive à une moyenne de 41,75 grammes en quelques semaines seulement.

L'amélioration se fait sur la durée, grâce aux outils mis à notre disposition dans le cadre de cette formation. Le regard des agents sur ce qu'ils préparent pour les résidents, l'association des résidents à cette démarche au sein de la MARPA créent une dynamique qui rassemble autour de cette question du « bien manger ».

12



La visite sur site de Valérie GAUTHIER (experte en hygiène alimentaire et organisation de production) nous a permis, dans un premier temps, de faire le point sur l'optimisation des équipements dont nous disposons pour stocker les denrées et préparer les repas. Nous avons regardé ensemble quelle était notre organisation au niveau des commandes, du stockage des produits, de la préparation et du service des repas. Le profil et les goûts des résidents ont également été abordés. Tous ces aspects ont pu être intégrés dans la démarche d'amélioration de la qualité des repas comme dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette formation nous a beaucoup apporté en termes de connaissances liées aux besoins nutritionnels, aux paramètres qui agissent sur la prise alimentaire chez



marpaduvaldeloue@orange.fr

« La Dunette a ouvert ses portes le 1er janvier 2018. C'est tout naturellement qu'elle s'est engagée dans la démarche proposée par le Groupe AGRICA et Silver Fourchette, un bon prétexte pour réajuster les pratiques encore naissantes. Depuis l'ouverture nous tentons de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais il nous manquait des outils concrets.

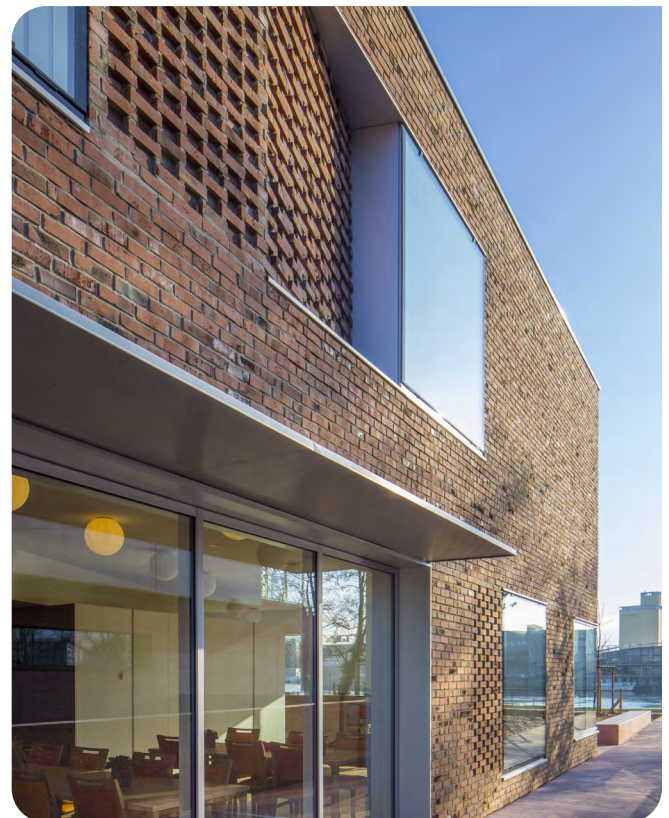


La formation a été l'occasion pour faire de l'anti-gaspillage une priorité sur un laps de temps, au sein de l'équipe, mais également via une communication régulière avec nos résidents. Certaines de nos pratiques ont et vont encore évoluer, des nouvelles pratiques vont être mises en place. Au cours de la formation des actions concrètes et simples ont été initiées, comme mieux rationner le pain posé sur les tables, proposer un plateau de fromages plutôt que d'imposer une variété à chaque repas, enrichir les soupes en protéines avec un oeuf...

Le grand projet 2020 est de passer la majorité de nos cuissons de viande en basse température, procédé qui permet de garder la viande tendre et juteuse. L'objectif étant que davantage de viande soit mangée par les résidents (et non jetée car non consommée), sans pour autant toujours devoir la mettre en sauce. Par ailleurs, nous souhaitons développer la cuisson vapeur des légumes au four.

Points où je me sens le plus à l'aise :

- Comment communiquer auprès des résidents (adhésion à la démarche, acceptation de la période transitoire...)
- Comment fédérer l'équipe autour d'un projet de ce type (malgré les contraintes de certaines étapes)
- La mise en place de la démarche via les pesées, l'analyse avec la structure pour trouver des leviers.»



direction.ladunette@ville-huningue.fr

« La formation a permis de prendre le temps de la réflexion vis-à-vis de nos pratiques quotidiennes.

Elle a permis de valoriser ce qui était déjà en place à la MARPA de la DOLLER et de mutualiser les bonnes expériences de chacune des structures rencontrées.

Il n'est pas seulement question d'anti-gaspillage alimentaire cela raisonne dans une dimension beaucoup plus globale de sens et/ou du comment peut-on, en limitant le gaspillage alimentaire, continuer à agir dans l'intérêt du résident, en lien avec les valeurs que l'on défend (autonomie, libre choix, produits locaux et de qualité...).

La formation a mis le doigt sur la nécessité de refaire des formations pour optimiser l'utilisation du four et d'adapter les cuissons (basses températures).



Oser adapter les pratiques pour encore et toujours améliorer l'accompagnement des résidents accueillis et valoriser l'équipe de professionnels.

Domaines de compétence : Comment impliquer les résidents, les familles et l'équipe au quotidien dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et préserver des repas de qualité (élaboration des menus, communication, service des repas, respect des saisonnalités, circuits courts ...). »



marpa-de-la-doller@orange.fr

« A quoi cette formation allait-elle participer ? Cette interrogation a rapidement laissé place à une volonté de rentrer encore plus spécifiquement et précisément dans une démarche d'amélioration continue de



la prestation des repas proposés. D'approche complète, la formation a pris en compte chaque étape concourant à la réalisation de repas équilibrés et satisfaisant les papilles des résidents de la Marpa.

De la réception des produits alimentaires en passant par l'élaboration des menus, la confection des repas jusqu'au moments où ceux-ci sont savourés par les résidents, des prises de conscience sont faites par l'ensemble de l'équipe avec l'objectif de répondre au plus près aux besoins de nos aînés.

Pour ce faire, les apports théoriques centrés sur l'évolution de la personne âgée se sont révélés plus qu'indispensables dans l'ajustement de nos pratiques.

Empreinte d'une pédagogie adaptée et appuyée sur des supports lisibles et accessibles, la formation favorise le partage intra et inter Marpa.

Dès lors l'enthousiasme à mener cette évolution se veut être plus fort au sens où l'engagement responsable de chacun participe à la préservation de l'autonomie concomitamment à la prévention de la perte des capacités d'autonomie de nos aînés. En cela, il est essentiel que chaque résident éprouve du plaisir à être attablé lorsqu'il prend ses repas à la Marpa. »



marpalesvalentines@orange.fr

« Préambule : Suite au concours de cuisine, nous avons été plusieurs à solliciter Silver fourchette, afin que cette première expérience ludique trouve une suite logique dans une version plus axée sur la formation et la prise de conscience qu'un changement de rapport à l'alimentation en collectivité est nécessaire et possible. Nous avons eu la chance d'être écouté et relayé bien au-delà de ce que l'on pouvait espérer. Cette expérience de formation et d'échanges en est la plus belle expression.

Cette formation s'est parfaitement inscrite dans cet optique, même si nous avons déjà bien avancé sur les sujets, nous nous sentions un peu isolés ! Partager nos convictions, nous a enrichis, confortés et largement fait progresser.

Nous espérons que cette expérience profitera à d'autres et que le cercle de partage pourra s'élargir à toutes les MARPA.

Nous aimerions également que la notion « d'anti-gaspillage alimentaire », ne revête pas seulement une dimension financière, mais soit associée à un développement durable des territoires dont nous sommes acteurs (avec une priorité mise aux productions locales existantes). »



La Formation : Partant chacun de là où nous en étions de nos réflexions sur l'alimentation dans les Marpa, nous avons pu nous enrichir des grandes compétences de notre formatrice Valérie Gauthier et des échanges d'expériences avec les collègues de terrain et les responsables de six Marpa, le tout dans une ambiance conviviale.

La MARPA d'Amancey a placé depuis plusieurs années les repas au cœur de ses priorités pour la qualité de l'accompagnement de nos anciens. Ceci aussi bien en terme de convivialité des moments partagés, de plaisir gustatif, de qualité des produits consommés, d'équilibre alimentaire, que d'écocitoyenneté (vers les productions locales et biologiques).



marpa.amancey@orange.fr

«La MARPA de Maïche a toujours été engagée dans un processus de « bien vivre » et de « bien vieillir » en son sein. Tout naturellement, elle a donc toujours été attentive au fait de bien manger et de bien nourrir ses résidents .

De prime abord, il faut savoir que deux ans auparavant, la MARPA n'avait pas de cuisine-maison sur place, mais qu'elle se fournissait auprès de l'établissement voisin, en l'occurrence l'EHPAD, situé à quelque cent mètres. On peut donc remarquer que la confection des repas était externalisée et que la préparation des plats ne correspondait pas forcément à ce qu'attendaient les usagers de la MARPA. Ils n'étaient pas consultés dans la réalisation des menus



et les équipes n'étaient donc que des faire-valoir d'un repas, certes correct, copieux et équilibré, mais pas de leur fait, de leur implication et de leur savoir-faire. En outre, ce mode de fonctionnement induisait vraisemblablement plus de gaspillage que de plaisir et de bonne chère.

Avec le retour de la préparation des repas à la MARPA, si les salariées sont sensibles au bien-être et à la bientraitance des usagers, si elles sont enclines à une gestion des denrées alimentaires et surtout puisque qu'elles sont des cuisinières accomplies, on peut constater que, malgré quelques gaspillages, la bonne chère est revenue à la maison. Notons, cependant, qu'on ne peut pas parler de gabegie - il n'y en a jamais eu dans l'établissement.

Le fait que la MARPA soit retenue pour participer à cette formation anti-gaspillage a été un point de départ intéressant vers une nouvelle approche en termes de quantité des ingrédients et de préparation des mets, vers de nouvelles pistes de travail.

Il était donc important de trouver une solution à un moindre gaspillage tout en promouvant une bonne table appréciée des habitants du Haut-Doubs, c'est-à-dire de personnes ayant des goûts et des habitudes alimentaires bien précises, en lien avec leur histoire et leur territoire.

Les pistes d'amélioration

La formation Nutri-Culture est donc venue à point nommé pour aborder un projet global à destination des résidents vers une bonne nourriture pour une meilleure santé, pour une préservation de l'autonomie, pour un bien-être et pour un anti-gaspillage tout en respectant le savoir-faire et les pratiques professionnelles des salariées.

Si auparavant, les restes de pâtes, de riz, de légumes voire de viande étaient déjà bien valorisés, l'intérêt porté à la formation nous a permis de mettre en adéquation quantités préparées et quantités consommées afin « de jeter encore moins à la poubelle ». En outre, suite aux différents échanges, nous avons adapté quelques pratiques, notamment servir les entrées à l'assiette plutôt qu'en plat. Ces procédés ont permis de valoriser les menus, d'abord agréables à l'œil, à l'odorat puis au goût.

Aujourd'hui, le fait de servir les repas différemment a ouvert l'appétit des résidents qui éprouvent beaucoup de plaisir gustatif et de joie à table.

Ces quelques lignes ont été écrites pour témoigner du bien-fondé d'une démarche d'amélioration de nos pratiques professionnelles en termes culinaires à destination des équipes mais surtout de nos usagers.»



marpa.maiche@gmail.com

Pas à Pas

UTILISATION DU GUIDE ANTI-GASPILLAGE À DESTINATION DES MARPA

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire par la prise en compte des envies et besoins des résidents, nous vous proposons :

CHAPITRE 1 – LA MISE EN PLACE DU DIAGNOSTIC INITIAL,

Cette première partie permet la mise en place du diagnostic initial du gaspillage alimentaire dans votre établissement afin de déterminer :

- Le niveau de gaspillage alimentaire.
- Les postes (cuisine ou service), les plus importants.
- Les 3 axes de progrès à mettre en place sur 3 à 6 mois.

CHAPITRE 2 – UTILISATION DU LIVRABLE ET OUTILS PROPOSÉS,

Cette seconde partie est conçue comme une boîte à outils où nous décrivons, par fiches thématiques, les différents axes de progrès susceptibles d'être mis en place. C'est dans cette partie du guide que nous vous proposons de choisir les axes d'amélioration que vous souhaitez mettre en place :

- Chaque fiche peut être choisie individuellement,
- Il n'y a pas d'ordre à respecter dans les axes que vous souhaitez mettre en place,
- Surtout pas d'obligation de traiter l'ensemble des sujets.

En fonction du diagnostic initial, à vous de faire votre « marché » au sein de cette partie du guide et de déterminer en fonction des résultats obtenus, de vos points faibles, de vos envies, les axes sur lesquels vous souhaitez que votre établissement travaille et donc s'améliore.

CHAPITRE 3 - SUIVI DE LA DÉMARCHE ET ÉVOLUTION DES INDICATEURS,

Une partie permettant de contrôler l'efficacité des axes d'amélioration mis en place. Après les 3 ou 6 mois de mise en place des axes d'amélioration, nous vous proposons de vérifier l'impact des actions menées sur le gaspillage alimentaire dans votre établissement.

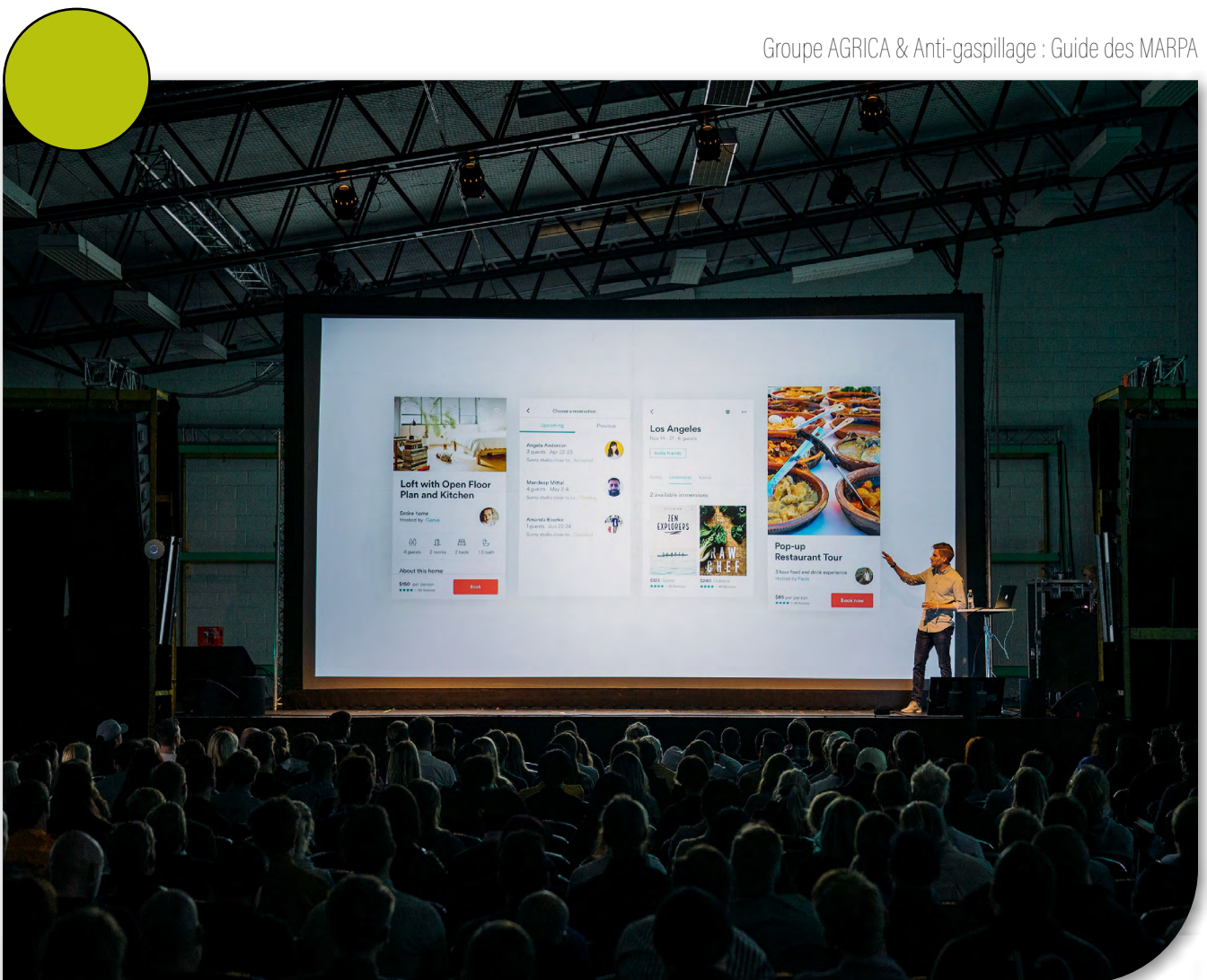
Libre à vous après une 1^{ère} expérimentation avec 3 axes d'amélioration de choisir 3 nouveaux axes et de continuer à limiter le gaspillage alimentaire dans votre établissement tout en prenant en compte les envies et besoins de vos résidents.

Au cours de la mise en place des actions, les directeurs des 6 MARPA ambassadrices sont à votre disposition, n'hésitez pas à les contacter par mail.

Les outils Excel, nécessaires au pilotage de la démarche, seront disponibles en téléchargement depuis le site Silver Fourchette - Voir en partie 2/2 du guide.

CHAPITRE 2 - La mise en place d'un diagnostic initial

Groupe AGRICA & Anti-gaspillage : Guide des MARPA



19

Crédit photo : © teemu-paananen - Unsplash

2 - A. Le cadre réglementaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective est une **obligation réglementaire** depuis la **Loi de Transition énergétique** pour la croissance verte (août 2015). Les services publics de restauration collective ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage au 1^{er} septembre 2016.

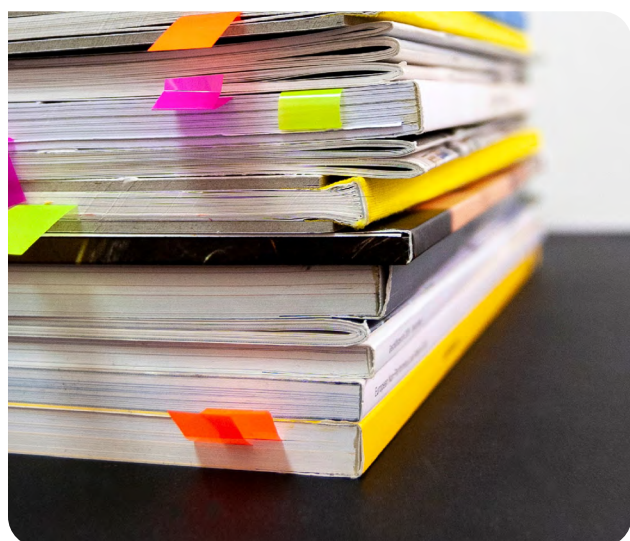
Elle a été renforcée par la **Loi EGalim « Agriculture et Alimentation » (octobre 2018)** qui étend la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés), à laquelle s'ajoute l'**obligation de réaliser un diagnostic préalable**.



Crédit photo : © giammarco-boscaro - Unsplash

20

2 - B. Les chiffres du gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux



Crédit photo : © bernd-klutsch - Unsplash

Aucune évaluation nationale concernant les MARPA n'est à ce jour disponible.

Une étude de l'ADEME évalue le gaspillage alimentaire (restes de préparations et de distribution) en EHPAD à **155g/personne/repas** (étude réalisée entre 2015 et 2017) soit un coût direct (matière première) évalué à **0,27€/repas** et un coût complet (énergie, temps humain, déchet) évalué 0,68€/repas.

Soit un coût annuel par résident de :

- ▶ 197,10 € pour le coût direct.
- ▶ 496,40 € pour le coût complet.

2 - C. Les étapes à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Les étapes de la mise en place d'une démarche anti-gaspillage alimentaire :

- Etablir un diagnostic afin de mesurer et analyser les causes du gaspillage alimentaire.
- Déterminer et mettre en place un plan d'action.
- Vérifier régulièrement le niveau du gaspillage alimentaire.

Il s'agit donc d'une démarche collective au sein d'un établissement, impliquant l'adhésion de tous les salariés et une information auprès des résidents.

★ Diagnostic initial :

Nous vous proposons, dans ce livret, une fiche d'évaluation du gaspillage alimentaire pouvant être mise en place dans la phase de diagnostic.

Elle permet d'établir les postes de gaspillage alimentaire :

- Produits abîmés/périmés : gestion des stocks, des commandes,
- Déchets cuisine : épluchures, quantités préparées,
- Déchets service : portions des assiettes, inadéquation plat/résidents...



Crédit photo : © lindsay-henwood - Unsplash

Nom de l'établissement :

Relevé des déchets alimentaires

Grille de pesée en cuisine

DATE :															MOYENNE	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
Nombre de repas préparés																
Nombre de repas servis																
Epluchures																
Produits abîmés ou périmés																

Relevé des déchets alimentaires

Plats préparés non servis

Entrée																
V viande, poisson, plat complet																
Légumes, féculents																
Desserts préparés maison																
Pain																

22



Crédit photo : © mike-kenneally - Unsplash

Nom de l'établissement :

Relevé des déchets alimentaires

Grille de pesée services repas / midi et soir

DATE :															MOYENNE	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
Entrée																
Viande, poisson, plat complet																
Légumes, féculents																
Fruits, fromage, desserts																
Pain																

Relevé des déchets alimentaires

Grille de pesée services petits-déjeuners et goûters

DATE :															MOYENNE	
	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter	Petit déjeuner	Goûter
Excédents																
Pain																



Crédit photo : © louis-hansel - Unsplash

★ Détermination d'un plan d'action :

En fonction des résultats que vous obtiendrez, vous pourrez situer votre établissement (en comparaison avec les chiffres de l'ADEME ou des 6 MARPA pilotes) et déterminer les leviers que vous souhaitez mettre en place dans votre plan d'action.

Cette partie du fichier (**Document Excel à télécharger**) se complète automatiquement en fonction des relevés de déchets préalablement renseignés, seule la partie détermination des objectifs à atteindre est à compléter :

- Axes de progression à choisir en fonction des postes de déchets les plus importants.
- Objectif chiffré de chaque poste de pesée.

BILAN DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement :

Relevé des déchets alimentaires du au

	CUISINE	SERVICE
TOTAL DECHETS HORS EPLUCHURES	0	0
NOMBRE TOTAL DE REPAS	0	

TOTAL EPLUCHAGE	0
TOTAL PAIN	0
TOTAL PRODUITS PERIMES / ABIMES	0

Analyse des déchets alimentaires relevés

	CUISINE	SERVICE	JOURNEE
TOTAL DECHETS HORS EPLUCHURES, PAIN, PRODUITS ABIMES, PERIMES	0	0	0
MOYENNE / CONVIVE			

TOTAL DECHETS EPLUCHURES	0
MOYENNE / CONVIVE	

TOTAL DECHETS PAIN	0
MOYENNE / CONVIVE	0

TOTAL DECHETS PERIMES / ABIMES	0
MOYENNE / CONVIVE	0

Détermination des objectifs à atteindre

Axes de progression :

--	--

Objectifs chiffrés par convive :

	CUISINE	SERVICE
Déchets hors épluchures, pain, produits abîmés, périmés		
Déchets pain		
Déchets épluchures		
Déchets produits abîmés / périmés		

A la fin du diagnostic vous pourrez :

- Situer votre établissement en fonction des MARPA Référentes.
- Identifier les postes où il y a le plus de déchets alimentaires.
- Déterminer votre plan d'action et les axes de progression choisis.

Les axes de progression possibles sont multiples. Nous vous conseillons de choisir **3 axes** (maximum) à mettre en place dans un **délai de 3 à 6 mois**.

A l'issue de ces changements, une nouvelle période d'évaluation est mise en place afin de vérifier l'impact de vos choix sur le gaspillage alimentaire (voir **chapitre IV - Le suivi de la démarche : évolution des indicateurs**).

Vous pourrez alors choisir 3 nouveaux axes de progression et ainsi de suite.

Ce guide a été conçu pour permettre une communication solidaire, positive entre les MARPA et acteurs associés à la démarche.

Il ne s'agit pas uniquement de lutter contre les gaspillages mais plutôt de comprendre pour adapter les cultures, pratiques et références.

La promotion des plaisirs à table et le respect des attentes ou besoins de convives sont le cœur de ce programme d'envergure, dont les impacts pourront être mesurés dans le temps.

Les MARPA référentes sont à votre écoute pour vous aider.

Ne cherchez surtout pas à tout modifier d'un seul coup, programmez, planifiez, communiquez et prenez collectivement du plaisir en vous engageant dans cette démarche responsable.

