

# Charte « Mieux manger, moins jeter en EHPAD »

*Les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ont, en tant qu'acteurs de la société civile et économique, une responsabilité sociale et environnementale.*

*Par cette charte, les EHPAD contribuent au développement durable à travers la lutte contre le gaspillage alimentaire, couplée à la promotion permanente de la qualité de vie et la lutte contre la dénutrition des personnes accueillies.*

*Les signataires de cette charte s'engagent à poursuivre les objectifs qu'elle retrace et à mettre en place un plan d'actions associant qualité de l'alimentation et lutte contre le gaspillage alimentaire.*

## MIEUX MANGER C'EST :

- ✓ Favoriser le plaisir du repas (présentation de la table, choix de place pour les résidents, convivialité, variété des repas et organisation d'événements thématiques, rencontre avec les producteurs locaux)
- ✓ Développer le goût des aliments (privilégier les produits locaux, de saison et l'agriculture biologique, privilégier l'enrichissement naturel)
- ✓ Systématiser le dépistage des troubles bucco dentaires et des risques de dénutrition
- ✓ Personnaliser les repas en fonction des besoins et des choix de chaque résident : projet personnalisé défini en lien avec l'équipe médicale et soignante
- ✓ Adapter les repas à la particularité des résidents accueillis (horaires, textures adaptées, variété, couleurs contrastées) et évaluer régulièrement la pertinence des régimes spécifiques

## MOINS JETER C'EST :

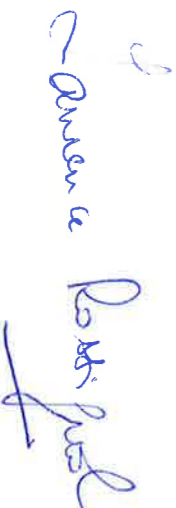
- ✓ Adapter et gérer les quantités
  - Commander la juste quantité
  - Cuisiner la juste quantité : Servir au plus près des besoins personnalisés, des choix et des capacités d'alimentation de chaque résident, dans le respect des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), ministère de l'économie, de l'industrie et du Numérique)
  - Optimiser la gestion des stocks

## INFORMER, FORMER ET EVALUER :

- ✓ Informer, sensibiliser et associer les résidents et les familles à cette démarche : à l'entrée en établissement, et au sein des instances de démocratie internes (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...) notamment.
- ✓ Former l'ensemble du personnel, soignant, médical, hôtelier, de cuisine à la démarche et aux impacts sur ses pratiques
  - Goûts des personnes âgées, nouvelles techniques de cuisson, nouvelles recettes, nouvelles présentations,
- ✓ Evaluer les impacts
  - Sur la satisfaction des résidents et des personnels
  - Sur la santé des résidents
  - Sur l'évolution de la quantité de biodéchets
  - Sur le plan économique (évolution des dépenses)



Monsieur Alain REGNIER,  
Président Groupe SOS Seniors



Madame Laurence ROSSIGNOL,  
Secrétaire d'Etat chargée de la Famille, de l'Enfance, des Personnes Agées et de l'Autonomie



Monsieur Antoine DUBOUT,  
Président de la FEHAP

# Charte « Mieux manger, moins jeter en EHPAD »

*Les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ont, en tant qu'acteurs de la société civile et économique, une responsabilité sociale et environnementale.*

*Par cette charte, les EHPAD contribuent au développement durable à travers la lutte contre le gaspillage alimentaire, couplée à la promotion permanente de la qualité de vie et la lutte contre la dénutrition des personnes accueillies.*

*Les signataires de cette charte s'engagent à poursuivre les objectifs qu'elle retrace et à mettre en place un plan d'actions associant qualité de l'alimentation et lutte contre le gaspillage alimentaire.*

## MIEUX MANGER C'EST :

- ✓ Favoriser le plaisir du repas (présentation de la table, choix de place pour les résidents, convivialité, variété des repas et organisation d'événements thématiques, rencontre avec les producteurs locaux)
- ✓ Développer le goût des aliments (privilégier les produits locaux, de saison et l'agriculture biologique, privilégier l'enrichissement naturel)
- ✓ Systématiser le dépistage des troubles bucco dentaires et des risques de dénutrition
- ✓ Personnaliser les repas en fonction des besoins et des choix de chaque résident : projet personnalisé défini en lien avec l'équipe médicale et soignante
- ✓ Adapter les repas à la particularité des résidents accueillis (horaires, textures adaptées, variété, couleurs contrastées) et évaluer régulièrement la pertinence des régimes spécifiques

## MOINS JETER C'EST :

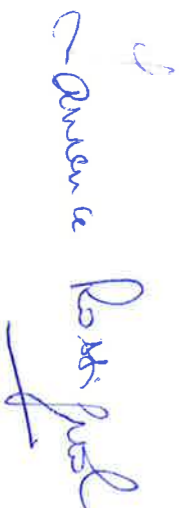
- ✓ Adapter et gérer les quantités
  - Commander la juste quantité
  - Cuisiner la juste quantité : Servir au plus près des besoins personnalisés, des choix et des capacités d'alimentation de chaque résident, dans le respect des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), ministère de l'économie, de l'industrie et du Numérique)
  - Optimiser la gestion des stocks

## INFORMER, FORMER ET EVALUER :

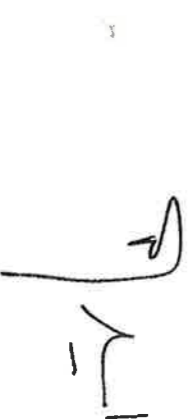
- ✓ Informer, sensibiliser et associer les résidents et les familles à cette démarche : à l'entrée en établissement, et au sein des instances de démocratie internes (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...) notamment.
- ✓ Former l'ensemble du personnel, soignant, médical, hôtelier, de cuisine à la démarche et aux impacts sur ses pratiques
  - Goûts des personnes âgées, nouvelles techniques de cuisson, nouvelles recettes, nouvelles présentations,
- ✓ Evaluer les impacts
  - Sur la satisfaction des résidents et des personnels
  - Sur la santé des résidents
  - Sur l'évolution de la quantité de biodéchets
  - Sur le plan économique (évolution des dépenses)



Monsieur Alain REGNIER,  
Président Groupe SOS Seniors



Madame Laurence ROSSIGNOL,  
Secrétaire d'Etat chargée de la Famille, de l'Enfance, des Personnes Agées et de l'Autonomie



Monsieur Antoine DUBOUT,  
Président de la FEHAP