

Tours : l'Ehpad fait la chasse au gaspillage alimentaire



Des mesures ont déjà été prises à l'Ehpad des Trois Rivières pour améliorer les textures et la présentation des repas.

L'Ehpad des Trois Rivières fait partie des cinq établissements de la région Centre-Val de Loire engagés dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Un vrai électrochoc ! Sur 570 tonnes de denrées alimentaires achetées par le CHU de Blois en une année, 242 partaient à la poubelle. C'est le constat effectué en 2017 par le groupement d'achat GFC, qui gère la fourniture en denrées alimentaires de nombreux établissements du secteur sanitaire de la région Centre-Val de Loire, dont le CCAS de Tours par exemple, pour la nourriture à destination des maisons de retraite de la ville. « *Quand nous avons constaté cela, indique Philippe Cutté, administrateur du groupement d'achat, nous avons mobilisé tout le monde pour réduire le gaspillage. Trente actions ont été mises en œuvre et en dix-huit mois, le gaspillage a été largement réduit.* »

“ Les entrées et les potages le plus gaspillés ” C'est cette même démarche qui est entamée depuis quelques mois à l'Ehpad des Trois Rivières de Tours-Nord où le personnel était déjà conscient du problème. Le groupement d'achat a en effet missionné deux entreprises, EQOSphère et EY, pour piloter une expérimentation dans cinq établissements de la région, dont l'Ehpad des Trois Rivières et celui de la Bourdaisière à Montlouis. Un diagnostic basé sur des pesées réalisées pendant plusieurs jours a été mené. Et des actions ont commencé à être mises en œuvre.

« *Nous avons déjà commencé à travailler sur la qualité des repas, explique Aurélie Carlosema, directrice adjointe de l'établissement. En mettant notamment l'accent*

sur les textures car 50 % de nos résidents ne peuvent plus manger normalement. On a aussi travaillé sur la présentation et le contenant. Les retours ont été très positifs. »

Mais l'opération de pesée menée lors de l'expérimentation a encore apporté son lot de surprises. *« On s'est aperçus que les entrées et les potages étaient ce qui était le plus gaspillé, indique Aurélie Carlosema. Et donc, nous avons décidé de commencer par là notre travail. Des actions ont été mises en place et de nouvelles pesées ont été effectuées. »*

Claudine Olaya, responsable de la cuisine de l'établissement, se réjouit de cette démarche qui va désormais se décliner sur les autres composantes du repas.

« Il faut aussi regarder les grammages, précise la directrice adjointe. Les personnes âgées mangent souvent moins le soir, surtout quand elles ont eu déjà un goûter. » Les économies à réaliser peuvent être substantielles. Et elles pourraient permettre à l'Ehpad de s'orienter ensuite vers des produits plus naturels pour améliorer la qualité de l'alimentation de ses résidents. L'expérience a évidemment pour objectif d'être étendue à tous les établissements gérés par le CCAS.