



Résultats de l'autodiagnostic :

1^{ère} campagne

Novembre 2019



UN PROJET



AVEC LE SOUTIEN DE



EN PARTENARIAT AVEC



SOMMAIRE

1 LE PROJET MAISON GOURMANDE & RESPONSABLE

2 PRÉSENTATION DE L'AUTODIAGNOSTIC

3 PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

2





Le projet Maison Gourmande & Responsable

LES OBJECTIFS DE MAISON GOURMANDE & RESPONSABLE

**Accompagner plus de 500 EHPADs en France
pendant 2 ans pour :**



Améliorer la satisfaction des personnes âgées



Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition



Réduire le gaspillage alimentaire de 30% à 50%



CALENDRIER DE LA PREMIERE CAMPAGNE





Présentation de l'autodiagnostic

LES ENJEUX DE L'AUTODIAGNOSTIC

1

L'autodiagnostic est le **premier grand jalon** pour les participants au **projet Maison Gourmande et Responsable**

2

Il doit permettre de **définir une photographie personnalisée à date des enjeux de restauration** chez les établissements participants

3

Cette photographie est essentielle pour que les participants puissent **élaborer un plan d'action**

4

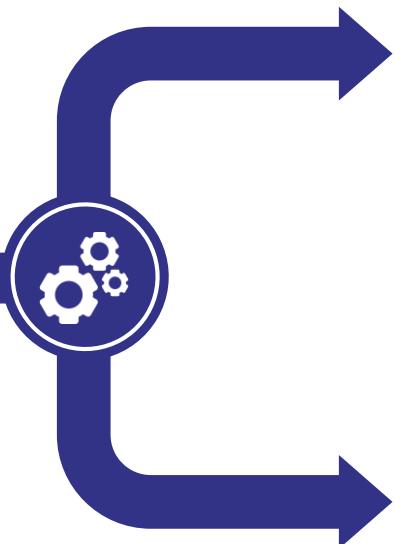
Cette photographie offre également la possibilité de **tirer de grands enseignements et des chiffres clés sur le secteur**

CONTENU DE L'AUTODIAGNOSTIC

Les réponses des participants permettent de restituer les résultats selon 2 types d'indicateurs :

**196
QUESTIONS**

- 60 qualitatives
(liste fermée de réponses)
- 136 quantitatives
(champs libres à renseigner)



INDICATEURS DE MATURITÉ

Les réponses à ces indicateurs font l'objet d'une notation sur 3.

Ces notes permettront à l'établissement de situer le niveau de leurs pratiques à date et de suivre les progrès réalisés grâce à leur plan d'action.

INDICATEURS INFORMATIFS

Les réponses à ces indicateurs ne font pas l'objet d'une notation.

Ils apportent des informations essentielles pour l'élaboration des plans d'actions et le suivi de leur mise en œuvre.



Profil des répondants

LES ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

Nombre de répondants

461

Nombre total de répondants



Type de gestion

■ Privé non lucratif ■ Privé commercial ■ Public

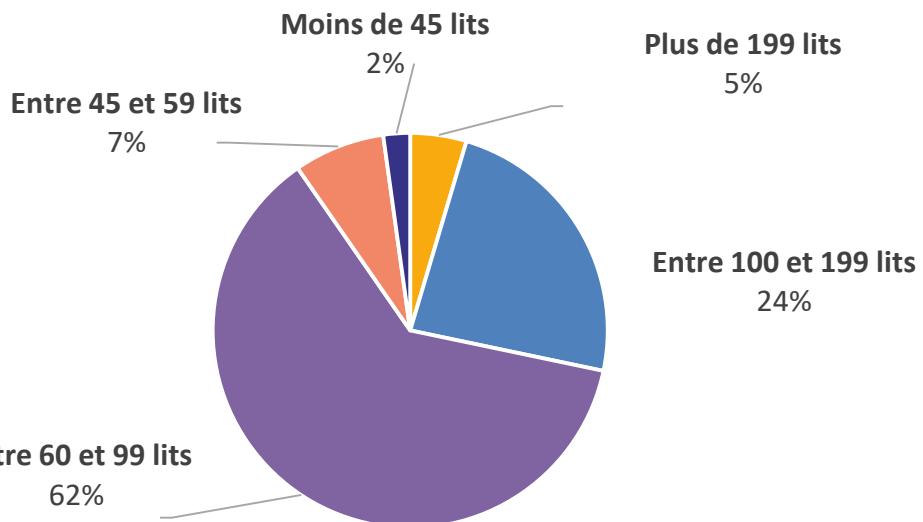


Géographie d'implantation

■ Urbain ■ Rural ■ Semi-rural



Taille des établissements



LES RÉSIDENTS DES ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS



40 838

Résidents représentés
à travers la France

Niveau de dépendance et de niveaux de soins nécessaires

	Moyenne nationale
PMP Pathos Moyen Pondéré moyenne	219
GMP- GIR Moyen Pondéré moyenne	719

Organisation des établissements



63% des établissements
disposent d'une unité
protégée



8% des établissements
disposent d'une unité
d'hébergement renforcé



88 résidents

Capacité moyenne des établissements



87 ans

Age moyen des résidents

Part des résidents présentant des situations particulières



57% des résidents
sont atteints de
démence ou de
troubles cognitifs



10% des résidents
sont diagnostiqués
psychiatiques
vieillissants



1% des résidents
viennent
d'établissements
handicap

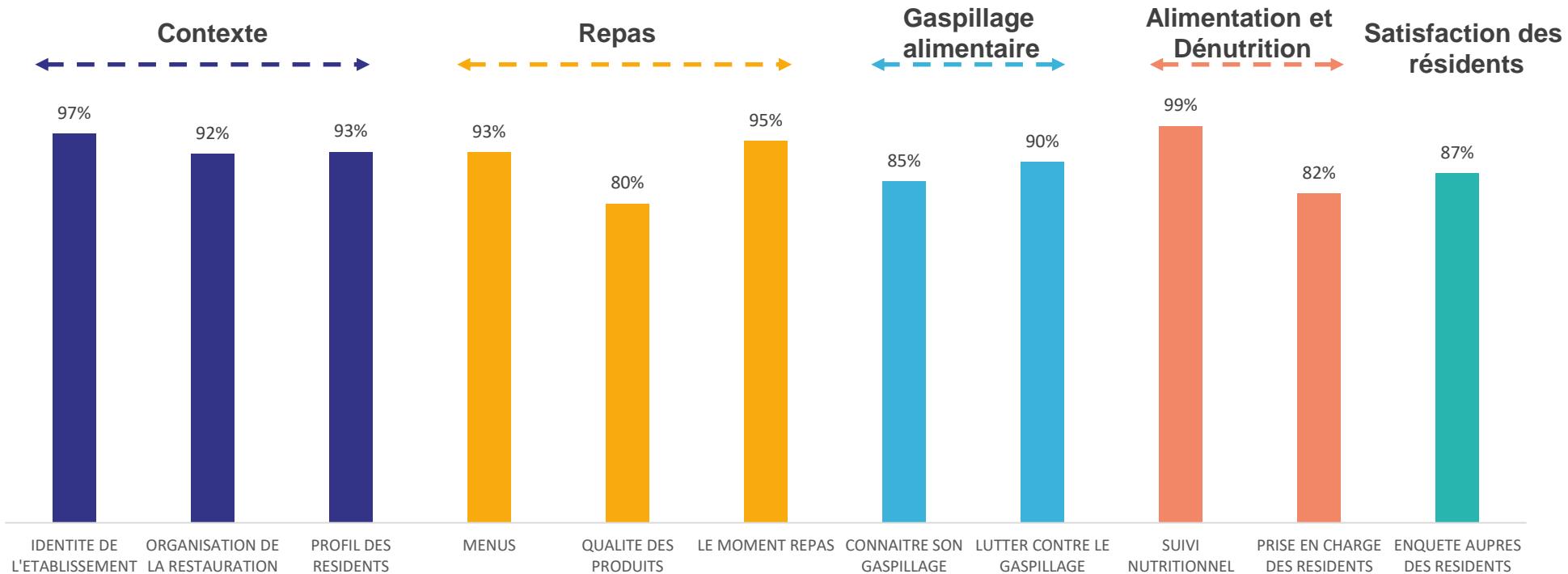




Complétude du questionnaire

COMPLÉTITUDE DU QUESTIONNAIRE

Le niveau de complétude total du questionnaire est de 88% au niveau national





Maturité globale

MATURITÉ PAR CHAPITRE

Maturité nationale globale : 1,7 /3

Chapitre	Maturité médiane nationale
CONTEXTE	2,3/3
REPAS	1,7/3
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	1,3/3
ALIMENTATION ET DENUTRITION	2,4/3
SATISFACTION	1,8/3



Enseignements :

Nous remarquons qu'au niveau **national** les données chiffrées sur la qualité des produits et la pesée du gaspillage alimentaire sont moins connus que ceux du contexte et de la dénutrition.





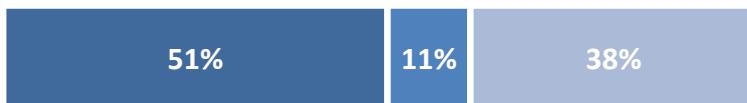
Analyse des résultats



Organisation :

La cuisine fonctionne en:

- Liaison chaude
- Liaison froide
- Liaison mixte



La préparation des repas est prise en charge par :

- Les salariés de l'établissement
- Un prestataire
- Une organisation mixte



Repas :

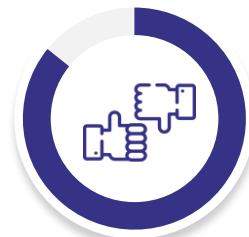
	Moyenne nationale
Nombre total de repas principaux (midi et soir) servis par an <i>moyenne</i>	89K
...dont servis aux résidents de l'EPHAD	67K
...dont livrés à l'extérieur	7K
Pourcentage de repas pris en chambre	14%
Productivité de l'activité (nombre de repas produit/heure/personne)	11,9

38 862 553
Repas produits par an à l'échelle du projet



**63% des établissements**

Ont un cahier des charges ou un document qui décrit la prestation alimentaire

**84% des établissements**

Ont une procédure permettant de prendre en compte les goûts et dégoûts des résidents vis-à -vis des aliments

**49% des établissements**

Réalisent des réunions mensuelles ou hebdomadaires pluridisciplinaires entre équipes de restauration, d'hôtellerie et de soins

**Gouvernance :**

Moyenne nationale

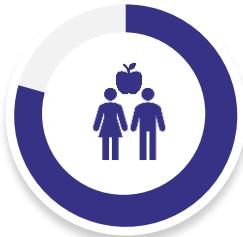
ETP dédié à la cuisine moyenne	A small icon showing four stylized human figures standing together, representing a team.
--------------------------------	--

**62% des établissements**

Ont formé leurs équipes (restauration et autres salariés) autour de la nutrition, de la restauration et du gaspillage alimentaire l'année dernière

Enseignements :

- Gouvernance et communication : Il est nécessaire d'organiser des réunions pluridisciplinaires plus fréquemment.
- Formalisation : Nécessaire pour le suivi de l'action (prestation, goûts et dégoûts...)
- Formation : tous les salariés doivent être sensibilisés régulièrement



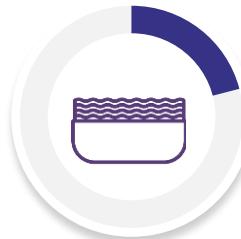
76% des établissements

Ont identifié les profils alimentaires (petit, moyen et gros mangeur) des résidents



5% des résidents

Ont des régimes restrictifs



20% des résidents

Ont des régimes en texture hachée



20% des résidents

Ont des régimes en texture mixée



20% des résidents

Ont des troubles de la déglutition ou fausses routes

Enseignements :

- Les profils alimentaires sont identifiés mais il faut travailler davantage sur la connaissance du contenu des repas des petits mangeurs
- Les textures sont adaptées mais à réévaluer fréquemment
- Les recommandations concernant les régimes restrictifs sont appliquées pour les sujets âgées

**57% des établissements**

Connaissent le grammage apporté dans les 2 plats protidiques.

**42% des établissements**

formalisent une fiche technique avec les grammages nécessaires par résident et la respecte

**22% des établissements**

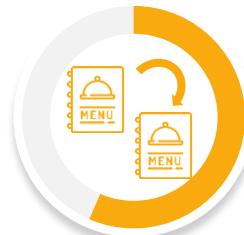
Appliquent à la lettre les recommandations du GEMRCN sur les grammages.

**50% des établissements**

Réalisent une commission « menu » impliquant des résidents de façon mensuelle ou hebdomadaire

**64% des établissements**

Ont une procédure pour intégrer l'observation de la consommation et la satisfaction des résidents dans la construction des menus

**65% des établissements**

Proposent un menu de substitution minute



18% des établissements proposent 3 composantes au dîner.

50% des établissements en proposent 4

32% des établissements en proposent 5

Enseignements :

- Manque de connaissance et formalisation du grammage protidique, base de la réflexion sur l'enrichissement
- 36% des répondants ne prennent pas en compte l'observation de la consommation des repas et la satisfaction des résidents dans la construction des menus
- Menu de substitution privilégié mais 35% des établissements ne proposent pas d'alternatives



La loi Egalim : 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective à partir du 1er janvier 2022 ;



Signes de qualité :

	Moyenne nationale
Part en coût annuel de produits issues de l'agriculture biologique	3%
Part en coût annuel de produits locaux (moins de 100km) et de saison	18%
Part des recettes fait maison sur la semaine	67%
Part en coût annuel des produits alimentaires bénéficiant d'un signe (autre que l'agriculture biologique) de qualité ou d'origine	15%

Enseignements :

- Travail important sur le fait maison avec une réflexion grandissante sur le local et les produits de saison
- Répondants encore loin des objectifs de la Loi Egalim



53% des établissements

Ont un temps de jeun nocturne moyen inférieur à 12 heures



83% des établissements

Ont une durée de service du repas du midi de **une heure ou plus**



82% des établissements

Ont une durée du repas du soir de **45 minutes ou plus**



82% des établissements

Effectuent la distribution des médicaments pendant ou après le repas.



Aide alimentaire totale

Nombre de personnes identifiées pour participer à l'aide alimentaire totale au moment des repas sur le nombre de résident en aide totale pour le repas

Moyenne nationale

1 pour 5

Enseignements :

- Le manque de personnel impacte la qualité de l'aide alimentaire totale du repas
- La distribution des médicaments doit être favorisée en milieu et en fin de repas pour ne pas couper l'appétit
- La durée des repas (au moins 1h le midi et 45 min le soir) est bien respectée contrairement au jeun nocturne.

CONNAITRE SON GASPILLAGE



59% des établissements

Ne réalisent jamais de pesée
des déchets alimentaires



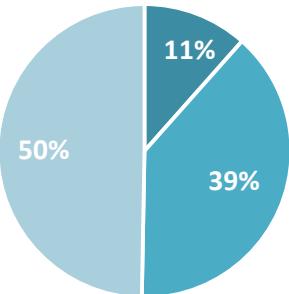
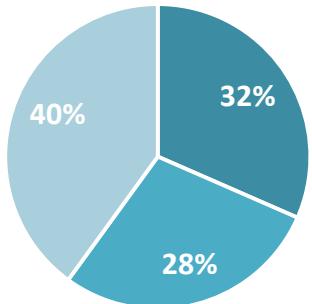
Le poids des déchets alimentaires midi et soir

Midi :

224g en moyenne

Soir :

162g en moyenne



■ En cuisine

■ Préparée, sortie et non servie

■ Retour assiette



Le gaspillage

Moyenne nationale

150g

Gaspillage alimentaire estimé sur la base des pesées (g/personne/repas)

10 t

Gaspillage alimentaire estimé sur la base des pesées (tonnes/an)



Le gaspillage représente en moyenne un coût de
29 135 € / an / établissement

Enseignements :

- Résultats sous la moyenne de l'ADEME (170g/pers/repas) mais à relativiser.
- 1^{ère} pesée pour de nombreux participants.
- Difficultés méthodologiques constatées pouvant influer sur la qualité des résultats
- Retours assiette = 1^{er} poste de gaspillage devant nourriture sortie non servie



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Préparation



75% des établissements
On une équipe de cuisine ayant connaissance des retours après le repas



47% des établissements
Utilisent des cuissons basse température



35% des établissements
Ont des consignes écrites et appliquées pour adapter les grammages à chaque résident

Service



54% des établissements
Utilisent vaisselle et ustensiles adaptés au grammage à servir au résident



44% des établissements
Fournissent une indication sur les produits de qualité utilisés



27% des établissements
Effectuent un tri des biodéchets



Réutilisation & Revalorisation

48% des établissements
Représentent régulièrement ou systématiquement aux résidents les surplus des repas

27% des établissements
Effectuent un tri des biodéchets

8% des établissements
Effectuent des dons alimentaires

SUIVI NUTRITIONNEL



37% des résidents sont dénutris

dont 27% avec dénutrition modérée et 10% avec dénutrition sévère



61% des établissements

Ont fourni des réponses cohérentes en ce qui concerne la dénutrition des résidents



91% des établissements

Effectuent une pesée mensuelle des résidents

Enseignements :

- Taux de dénutrition très probablement sous évalué car 39% des réponses ne sont pas cohérentes (taux de dénutris total différent de la somme entre les dénutris modérés et les dénutris sévères)
- Pesée mensuelle bien réalisée mais très peu de suivi de la courbe de poids (seulement 19% des dénutris identifiés par la perte de poids)

Améliorer la prévention, le dépistage et le suivi de la dénutrition

PRISE EN CHARGE DES RESIDENTS DENUTRIS



33% des établissements

Ont identifié un budget enrichissement de l'alimentation en cuisine



41% des établissements

Ont identifié un budget « CNO + Enrichissement de l'alimentation » dans les dispositifs médicaux



76% des établissements

Proposent un potage enrichi maison en protéines et en calories



71% des établissements

Proposent un enrichissement maison hors potage



Enrichissement de l'alimentation :

Moyenne nationale
8 535 €
Budget enrichissement de l'alimentation en cuisine <i>moyenne</i>
8 512 €
Pourcentage de résidents prenant des CNO
20%
Pourcentage de résidents avec un régime HPHC (hyperprotidique/hypercalorique) alimentation enrichie hors CNO <i>moyenne</i>
22%

Enseignements :

- Bonne utilisation de l'enrichissement maison mais manque de connaissance et de formalisation du grammage protidique et calorique (diapo 21)
- Manque de maîtrise de la densité nutritionnelle
- Manque du suivi de la consommation réelle de l'enrichi



ENQUETE AUPRES DES RESIDENTS



81% de résidents, soit 13 322

Trouvez-vous que le repas est un moment convivial ?

- pas du tout satisfaits
- peu satisfaits
- satisfaits
- Très satisfaits



Comment trouvez-vous les quantités servies ?

- pas du tout satisfaits
- peu satisfaits
- satisfaits
- Très satisfaits



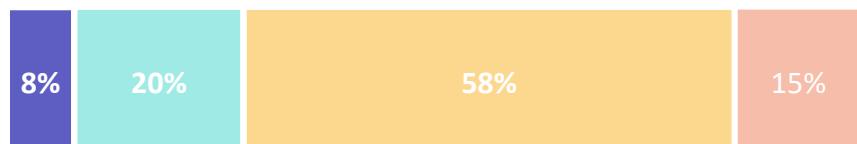
Diriez-vous que les plats sont : excellent...

- Mauvais
- Acceptables
- Bons
- Excellents



Estimez-vous que vos goûts (et dégoûts) alimentaire ont été pris en compte ?

- pas du tout satisfaits
- peu satisfaits
- satisfaits
- Très satisfaits



ENQUETE AUPRES DES RESIDENTS



81% de résidents, soit 13 322

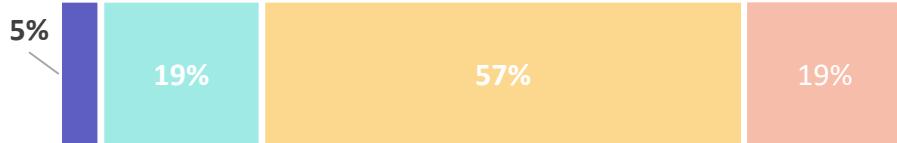
Etes-vous satisfait des choix proposés comme alternative
Au menu principal ?

■ pas du tout satisfaits ■ peu satisfaits ■ satisfaits ■ Très satisfaits



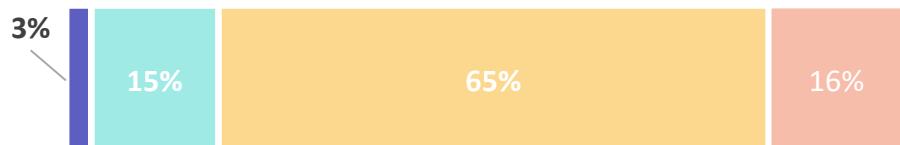
Etes-vous satisfait de la consistance des plats
quelque soit la texture?

■ pas du tout satisfaits ■ peu satisfaits ■ satisfaits ■ Très satisfaits



Etes-vous satisfait de la température des plats

■ pas du tout satisfaits ■ peu satisfaits ■ satisfaits ■ Très satisfaits



Etes-vous satisfait de la présentation des plats

■ pas du tout satisfaits ■ peu satisfaits ■ satisfaits ■ Très satisfaits



LES ENJEUX DE L'AUTODIAGNOSTIC

1

Très bon taux de participation et de complétude

2

Bonne connaissance globale des résidents et bons résultats à l'enquête de satisfaction

3

Les axes communs de progression pour le gaspillage et la dénutrition sont :

- La communication pluridisciplinaire et implication des parties prenantes
- La précision du dépistage de la dénutrition et de la pesée des déchets alimentaires (sous évaluation)
- L'efficacité réelle des actions mises en place (enrichissement, densité nutritionnelle, consommation, grammage, valorisation...)
- La formalisation des connaissances (procédures, fiches techniques...)

A SUIVRE

1

L'établissement envoi son plan d'action d'ici fin janvier par mail à son chargé de mission.

2

Campagne n°2 Autodiagnostic : du 1^{er} avril au 15 mai
(6 semaines)

3

Journées Régionales : octobre-décembre

4

Campagne n°3 autodiagnostic : du 26 octobre
au 4 décembre (6 semaines)

30

Tout au long de l'année : échange entre pairs, plateforme en ligne, webinaires...



Merci

