



## Le bio aide les résidents de l'Ehpad à mieux vieillir

Restauration | 02/05/2017

Le bio aide les résidents de l'Ehpad à mieux vieillir

par Delphine Ducœurjoly

© Pixelot-Fotolia

Depuis 2010, l'Ehpad Le Foyer du Romarin à Clapiers propose des produits bios à ses résidents. En 2014, il a même obtenu le label « En cuisine » délivré par Ecocert.

Cet article fait partie du dossier:

Restauration : les établissements de santé et médicosociaux vont se mettre au bio



Pour le directeur du Foyer du Romarin de Clapiers (Hérault), Michel Aimonetti <sup>(1)</sup>, la nécessité de développer la part du bio est venue d'une prise de conscience.

« Au fil des années, la qualité des repas que nous servions s'est dégradée à cause de l'utilisation massive de produits standardisés issus de l'industrie agroalimentaire. Nous ne faisons plus que de la cuisine d'assemblage à partir de produits prêts à l'emploi. Il fallait que cela change ! Notre mission est d'aider les personnes âgées à bien vieillir et pour cela, nous nous devons de proposer une alimentation de qualité ».

### Fruits et légumes biologiques

« Nous avons commencé par introduire des fruits et légumes biologiques pour que la différence soit réellement significative sur le plan gustatif », précise le directeur. Ce choix a nécessité l'achat de nouveaux matériels et la remise en fonctionnement de la légumerie. Le personnel de restauration a dû s'adapter à la surcharge de travail et réapprendre à travailler des produits frais.

« Au début, l'équipe de cuisine était un peu sceptique, mais elle a commencé à faire des soupes de légumes biologiques et elle y a pris goût. En 2012, nous avons recruté un nouveau chef, René Galibert, qui a rapidement adhéré à la démarche et qui a tout mis en œuvre pour que nous puissions obtenir le label « En cuisine » niveau 3, le plus exigeant du référentiel », indique Michel Aimonetti.

L'Ehpad entend aussi contribuer activement au développement des filières agricoles du territoire en s'approvisionnant le plus possible auprès des producteurs bios locaux. « Nous n'arrivons pas encore à trouver tous les produits localement, mais les choses évoluent dans le bon sens. Depuis peu, nous proposons de la volaille bio car nous venons de trouver un fournisseur en local », se réjouit le directeur.

Le surcoût du bio a été en partie compensé par l'achat de produits bruts, moins coûteux, et par le fait que certains produits, comme les fruits et légumes biologiques, rendent moins d'eau à la cuisson. Un travail a également été conduit sur la réduction du gaspillage.

Néanmoins, les charges salariales ont augmenté car l'Ehpad a recruté une personne supplémentaire pour répondre aux exigences du bio, du frais et du fait maison. « Nous préférons miser sur l'emploi en interne plutôt que d'engraisser les gros groupes industriels », souligne le directeur.



## État nutritionnel

Dans le cadre du renouvellement de la convention avec l'agence régionale de santé, une étude exhaustive a été menée sur la santé des résidents. Les résultats se sont révélés excellents et très supérieurs à la moyenne nationale en ce qui concerne l'état nutritionnel des résidents.

« Ces résultats nous confortent dans notre démarche et corroborent les résultats de plusieurs études qui montrent les bénéfices d'une alimentation bio sur la santé », conclut Michel Aimonetti.

## Le label « En cuisine »

Le référentiel « En cuisine » a été développé par [Ecocert](#) en 2013 et porte sur quatre domaines d'action : le recours aux produits bios, la provenance des aliments, la qualité nutritionnelle des repas et l'impact écologique de l'activité du restaurant. Tous les restaurants collectifs, quel que soit leur secteur d'activité, peuvent obtenir le label. Trois niveaux de certification ont été mis en place pour favoriser une démarche de progrès. Le premier niveau, le plus facile à atteindre, comprend dix critères à respecter parmi lesquels un minimum de 10 % de bio, au moins une composante bio et locale par mois, l'absence d'OGM et de certains additifs, ainsi qu'une sensibilisation à l'écologie et au gaspillage. Les niveaux 2 et 3, plus exigeants, prévoient des critères supplémentaires ou vont plus loin sur certains d'entre eux, avec notamment 50 % de bio imposé pour le niveau 3. 287 établissements sont d'ores et déjà certifiés en France <sup>(2)</sup>.