



# Maison Gourmande & Responsable

## Charte d'engagement



FÉDÉRATION NATIONALE AVENIR  
ET QUALITÉ DE VIE DES PERSONNES ÂGÉES

Adef Résidences

L'alimentation participe à l'accompagnement global, et est une source de plaisir et de lien social essentiel à la qualité de vie. Face aux enjeux complexes de la restauration, support de l'alimentation en EHPAD, la FNAQPA et ADEF Résidences ont lancé le projet Maison Gourmande et Responsable, avec le soutien de l'ADEME et l'AGIRC-ARRCO, et en partenariat avec la FEHAP, la FNADEPA, le SYNERPA, et l'ANAP.

Maison Gourmande et Responsable postule que la diminution du gaspillage alimentaire entraîne la diminution du nombre de personnes âgées dénutries lorsque les économies réalisées sont réinvesties pour la qualité dans l'assiette (produit, personnalisation...) et la satisfaction des résidents.

Les sociétés de restauration collective signataires de cette charte s'engagent à soutenir les établissements participants à Maison Gourmande et Responsable et à travailler à leurs côtés pour développer une meilleure qualité nutritionnelle et gustative au service du plaisir et de la qualité de vie des personnes âgées.

D'une manière générale, les signataires de la charte s'engagent à :

### **Mobiliser**, les ressources nécessaires à la bonne réalisation du projet :

- Encourager la participation et l'implication des équipes,
- Utiliser et renseigner les outils du projet concernant son champ de prestation (ex : mesure et suivi du gaspillage alimentaire, organisation de la restauration).

### **Agir**, pour réduire le gaspillage alimentaire :

- Optimiser les commandes et la gestion des stocks,
- Cuisiner et servir la juste quantité en fonction des besoins des personnes,
- Favoriser le don des surplus alimentaires et la revalorisation des biodéchets.

### **Réinvestir**, les économies réalisées via la lutte contre le gaspillage alimentaire pour améliorer la qualité de la prestation :

- Privilégier les produits de qualité, de proximité et les circuits courts,
- Favoriser la variété,
- Adapter les repas aux besoins et profils de chaque personne,
- Créer un environnement favorisant le bon déroulement du repas.

LES SIGNATAIRES SONT :



RESTALLIANCE  
VOUS SERVIR PAR CŒUR

