

Près des 3/4 des résidents viennent au dîner par habitude ou obligation



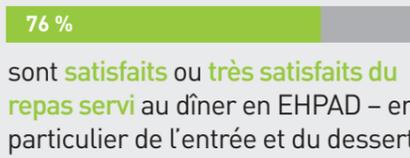
Résignation vis-à-vis des éléments d'insatisfaction relatif au dîner en EHPAD

Désintérêt global pour la nourriture

Je n'accorde plus d'importance à la nourriture. Je prends ce qu'on me donne.
H., F., 98 ans

Oui, c'est un moment où on se retrouve avec les collègues de table. C'est bien pour finir la journée.
G., F., 82 ans

En dépit de ce constat préoccupant : le niveau de satisfaction reste élevé



L'attention portée au service, au soin de l'environnement du repas et la relative acceptation des contraintes du collectif élèvent aussi le niveau de satisfaction des résidents.

Plus des 3/4 des résidents sont satisfaits ou très satisfaits du lieu du repas, du confort à table, de la luminosité de la salle à manger, de l'ambiance sonore, du plan de table

Si on a besoin de quelque chose, elles sont là (...) Elles savent ce que j'aime, elles ont l'habitude.
P., F., 87 ans

Le dîner en salle controversé : symbole de convivialité mais aussi miroir de leur propre fragilité

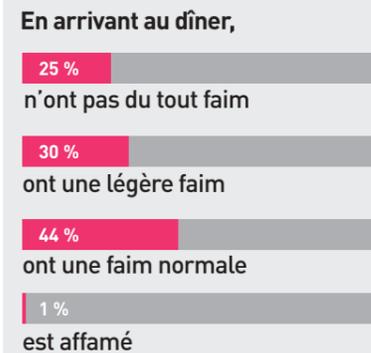
Une fois qu'on est en salle à manger, ça motive et ça se passe bien.
L., F., 81 ans

Mes voisins de table : ils sont gentils mais ils perdent la mémoire.
L., F., 85 ans

Je ne discute pas parce que je n'entends pas... D'abord je vais vous dire que cela me fatigue beaucoup de parler.
G., F., 87 ans

Pourtant, des critiques sur le dîner dans toutes ses dimensions subsistent

Un dîner jugé trop copieux au regard de l'appétit des résidents, source de gaspillage alimentaire¹



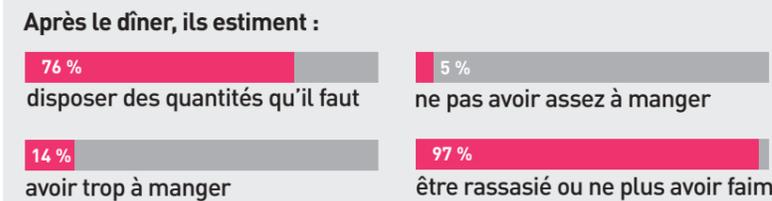
→ Près des 2/3 des résidents ont pris un goûter ≠ 25 %² à domicile

→ Peu de dépenses énergétiques

Chez moi, je faisais des œufs, une tomate, un yaourt et cela me suffisait. Ici il y a trop à manger.
M., F., 87 ans

J'ai un petit appétit. (...) Je suis dégoûtée quand il y a trop.
S., F., 92 ans

Au dîner, les résidents s'appliquent eux-mêmes à **ne pas trop manger surtout de la viande**, sans relation avec des préoccupations écologiques et de bien-être animal, mais **pour des raisons de préférences alimentaires.**



Les préférences alimentaires ne sont pas toujours respectées

- 77 % préfèrent des saveurs simples, traditionnelles, régionales aux saveurs exotiques, sucrées salées ou épicées
- 54 % apprécient en priorité le potage ou la soupe de vermicelle en entrée
- 14 % apprécient des plats à base viande
- 55 % préfèrent les fromages à pâte molle pour les laitages

Mais regrettent la **place insuffisante des fruits frais et du fromage**

Pourtant au dîner le fromage blanc et les yaourts sont le plus souvent servi

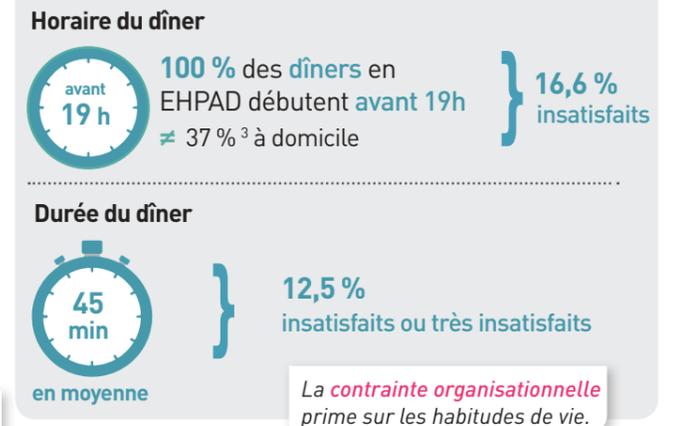
Fruits frais / fruits cuits
Égal en termes de préférences pour le dessert.
→ Pourtant, les fruits frais ne sont que rarement servis

Explication : **contraintes de conservation et d'organisation** (disponibilité du personnel pour accompagner les résidents dans la consommation de fruits frais)

Explication : **coût des fromages comparé aux laitages**

La nourriture ce n'est pas terrible. C'est de la nourriture de cantine.
H., F., 85 ans

Le bien-être de la personne âgée se solde trop souvent par un dîner précipité



Le dîner rêvé par nos aînés : manger comme avant, comme tout le monde

Contraintes du collectif

- ✓ Respect du GEMRCN et du cahier des charges
- ✓ Coût de revient d'un repas
- ✓ Manque de personnel

Vs

Satisfaction et plaisir des convives

- ✓ Manque de produits de qualité, frais ou de saison
- ✓ Manque de variété
- ✓ Manière de cuisiner différente du domicile
- ✓ Horaires des repas différents du domicile
- ✓ Quantités trop importantes
- ✓ Difficultés à répondre aux envies individuelles

Respecter les saisons, c'est bien. Mais de temps en temps, ça fait plaisir de manger des fraises en hiver.
V., H., 88 ans

ORIGINE **CONVIVIALITÉ**

PLAISIR GUSTATIF **SATIÉTÉ**

VARIÉTÉ **FAIT MAISON**

SAISONNALITÉ **LÉGÈRETÉ**

FRUGALITÉ **QUALITÉ**

Une omelette, une tranche de jambon avec de la purée.
V., F., 91 ans

(Le soir) j'aimerais retrouver les plats que je mangeais chez moi.
V., H., 86 ans

Contexte et objectifs

L'Institut Nutrition, la Fondation Restalliance, est dédié à l'observation et la compréhension du comportement alimentaire des personnes âgées et en situation de handicap.

Sa mission : **innover pour le plaisir et la santé des plus fragiles, aujourd'hui et demain.**

Dans ce cadre, la nutrition des personnes âgées est au cœur de ses préoccupations. Lutter contre le fléau de la dénutrition qui concerne jusqu'à 30 % des personnes âgées institutionnalisées est une nécessité.

En 2020, l'Institut Nutrition s'est associé au CREDOC pour analyser en situation réelle ce que veulent les résidents pour le dîner en EHPAD. **96 répondants âgés de 68 à 99 ans et résidant dans 5 EHPAD répartis sur l'ensemble du territoire hexagonal ont été interrogés d'octobre 2019 à janvier 2020.**

Tous les détails sur : www.institut-nutrition.fr

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux :



1. Gaspillage alimentaire : 170 g / repas (Ademe, 2018)

2. Institut du Bien vieillir Korian, enquête nutrition à domicile, 2016

3. Institut du Bien vieillir Korian, enquête nutrition à domicile, 2016