



Résultats des 2 campagnes de collecte des données

La Clairière des Bernardins, 24-09-2026

UN PROJET

FNAOPRA
FÉDÉRATION NATIONALE OUVRIÈRE
ET QUALITÉ DE VIE DES PERSONNES AGÉES

Adef Résidences

AVEC LE SOUTIEN DE

AGRICULTURE

EN PARTENARIAT AVEC

FEHAP

SYNERPA

ANAP



Maison Gourmande & Responsable

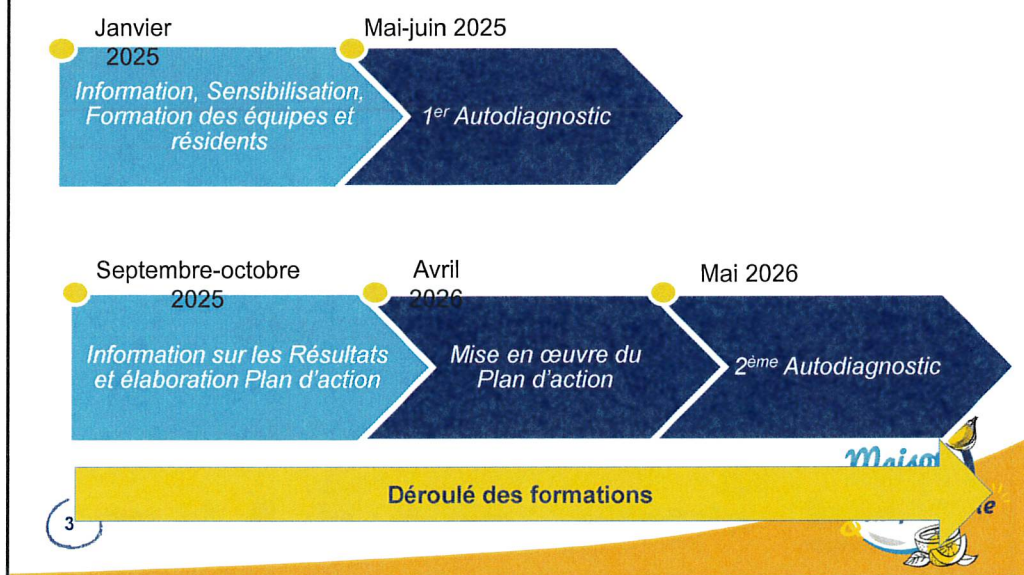
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RÉDUIRE LA DÉNUTRITION

AMÉLIORER LA SATISFACTION DES RÉSIDENTS

Générer des économies pour améliorer la qualité dans l'assiette !

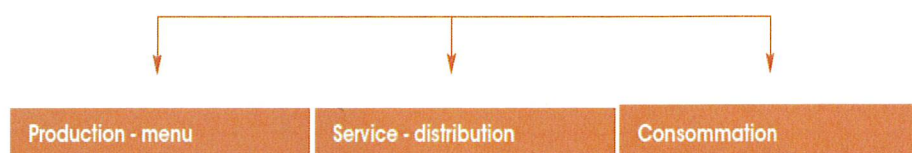
Calendrier



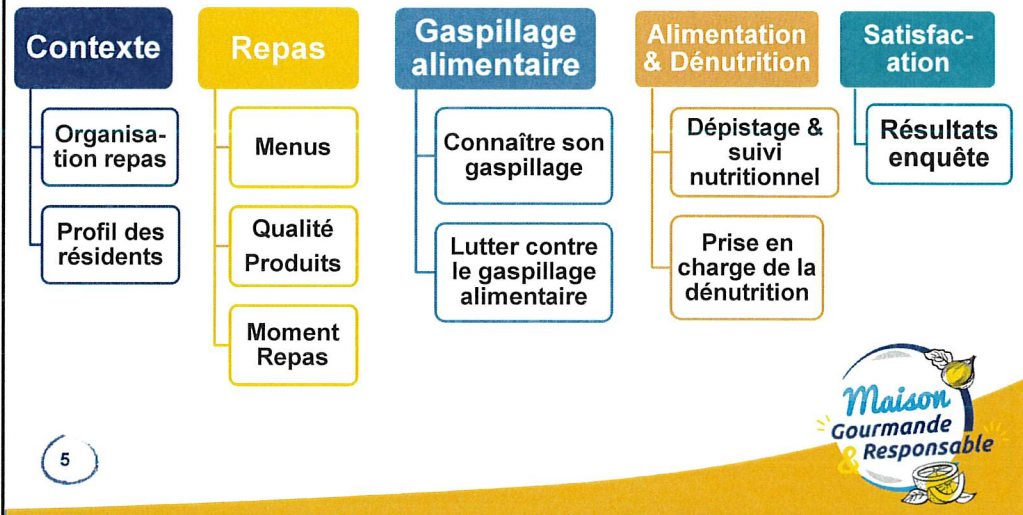
Où se trouvent les sources du gaspillage, de la dénutrition et de l'insatisfaction?

Dans l'établissement, les équipes veillent à identifier ces sources au cours des différentes étapes du moment repas.

Agir à 3 niveaux



Le contenu du diagnostic



Les résultats

**DÉCHETS
ALIMENTAIRES**
CONNAITRE SES DÉCHETS ALIMENTAIRES


Le poids total des déchets alimentaires midi et soir sur 7 jours
(repas servis en salles à manger et en chambres)


Estimation semaine :

	2025	2026
Nombre total de repas principaux (midi et soir) servis sur la semaine	1521	1503
Déchets alimentaires estimés sur la base des pesées (kg/semaine)	167 kg	168 kg
Poids déchets par assiette (g/repas/jour)	109 g	112 g
Estimation gaspillage (g/repas/jour)	87 g	89 g

Estimation annuelle :

	2025	2026
Nombre total de repas principaux (midi et soir) servis par an	80 183	80 548
Déchets alimentaires estimés sur la base des pesées (tonnes/an)	8,68 t	8,75 t



7

**DÉCHETS
ALIMENTAIRES**
RÉPARTITION


Répartition production des déchets alimentaires par unité (midi et soir) sur 7 jours

TOTAL DÉCHETS ALIMENTAIRES SEMAINE
ANNÉE

	Total 2025	Total 2026	Total 2025	Total 2026
SAM5+CH_BLEUETS_MIMOSA				
S	27,5 kg	46,4 kg	1,4 t	2,4 t
SAM4+CH_GLYCINES	17,2 kg	17,3 kg	0,8 t	0,9 t
SAM3_JONQUILLES	8,7 kg	14,7 kg	0,4 t	0,7 t
SAM6+CH_AQUARELLE	8,2 kg	8,8 kg	0,4 t	0,4 t
SAM2_LILAS	1,7 kg	2,3 kg	0,01 t	0,1 t
SAM1_TOURNESOL	3,1 kg	2,4 kg	0,2 t	0,1 t
SAM7_PERSONNEL	9,6 kg	1,7 kg	0,5 t	0,1 t
CUISINE PREPARATION	90,5 kg	74,4 kg	4,7 t	3,8 t



8

ALIMENTATION ET
DENUTRITION

SUIVI NUTRITIONNEL



100% des résidents présents en hébergement permanent ont bénéficié d'une évaluation nutritionnelle lors de cet autodiagnostic

Taux de dénutrition	Résultats 2025	Résultats 2026	Moyenne des établissements
% de résidents dénutris selon les critères de la HAS	16%	19%	32%
% de résidents dénutris modérés	11%	13%	21%
% de résidents dénutris sévères	5%	7%	11%



Oui

L'équipe de soins réalise la recherche et le suivi de la perte de poids au moins 1 fois par mois

10

ALIMENTATION ET
DENUTRITIONPREVENTION ET PRISE EN CHARGE DES
RESIDENTS DENUTRIS

CNO et Enrichissement
de l'alimentation :

	Résultats 2025	Résultats 2026	Moyenne des établissements
Budget CNO annuel (TTC)	2662€	Bilan à venir (N-1)	4790€
Pourcentage de résidents prenant des CNO quotidiennement (compotes et yahourts HP)	4%	33%	26%
Pourcentage de résidents avec un régime HPHC (hyperprotidique/hy-percalorique) en alimentation enrichie hors CNO	24%	NA	37%

11



SATISFACTION

ENQUETE AUPRÈS DES RESIDENTS

30% de résidents ont été interrogés dans l'établissement en 2025 (30 résidents en capacité de répondre)

24% en 2026 (23 résidents en capacité de répondre)

Part des résidents satisfaits et très satisfaits du moment repas	2025	2026
Trouvez-vous que le repas est un moment convivial?	67%	100%
Comment trouvez-vous les quantités servies?	84%	100%
Estimez-vous que vos goûts et dégoûts alimentaires ont été pris en compte?	77%	100%
Êtes-vous satisfait des choix proposés? (alternative au plat principal)	94%	48%
Êtes-vous satisfait de la consistance des plats, quelle que soit la texture (normale, hachée, mixée)?	94%	74%
Êtes-vous satisfait de la température des plats?	86%	100%
Êtes-vous satisfait de la présentation des plats?	97%	100%
Diriez-vous que les plats sont bons ou excellents?	97%	100%

13



Plan d'action

Actions mises en œuvre par les équipes

14

