

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



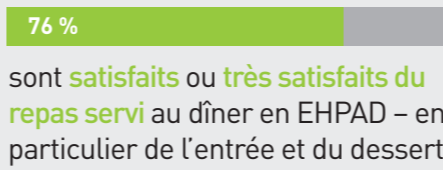
**Résignation** vis-à-vis des éléments d'insatisfaction relatif au dîner en EHPAD

**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**

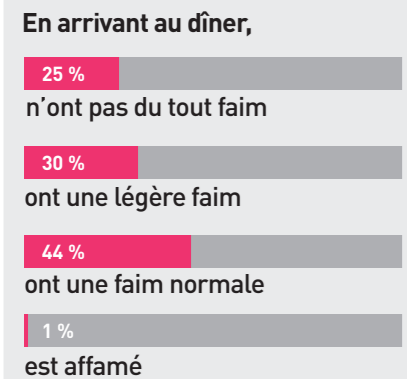
*Une fois qu'on est en salle à manger, ça motive et ça se passe bien.*  
L., F., 81 ans

*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 alimentaire<sup>1</sup>**



→ **Près des 2/3** des résidents ont pris un **goûter** ≠ 25 %<sup>2</sup> 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 dégoutée 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**

**Horaire du dîner**  
avant 19 h } 100 % des dîners en EHPAD débutent avant 19h } 16,6 % insatisfaits  
≠ 37 %<sup>3</sup> à domicile

**Durée du dîner**  
45 min } 12,5 % insatisfaits ou très insatisfaits  
en moyenne

La **contrainte organisationnelle** prime sur les habitudes de vie.

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

**Contraintes du collectif** Vs **Satisfaction et plaisir des convives**

- ✓ Respect du GEMRCN et du cahier des charges
- ✓ Coût de revient d'un repas
- ✓ Manque de personnel
- ✓ 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](http://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