



## 14ème législature

<b>Question N° :</b> 1171	De <b>M. Jacques Valax</b> ( Socialiste, républicain et citoyen - Tarn )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > personnes âgées	<b>Tête d'analyse</b> >établissements d'accueil	<b>Analyse</b> > repas. qualité.
Question publiée au JO le : <b>17/07/2012</b> Réponse publiée au JO le : <b>07/08/2012</b> page : <b>4707</b>		

### Texte de la question

M. Jacques Valax attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur les décrets n° 2012-143 et n° 2012-144 du 30 janvier 2012 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les établissements sociaux. La dénutrition touche une partie des personnes âgées dépendantes. Cette pathologie selon la Haute autorité de santé (HAS) concernerait plus de 50 % des personnes de plus de 80 ans. La nourriture est un sujet très sensible notamment pour les personnes âgées en institution, les repas représentent des points forts de la journée parfois les seuls repères temporels dans lesquels ils peuvent se projeter dans l'avenir. En France, nous baignons dans la culture de la cuisine. Le rôle des établissements médicaux, sociaux et encore plus dans les structures pour les personnes âgées est de permettre à toutes ces personnes de partager ensemble ce moment de plaisir qu'est le repas en composant avec les régimes, les goûts et les habitudes culinaires spécifiques à chacun de nos terroirs et territoires. Il est nécessaire d'établir un lien étroit entre l'équipe de restauration et les résidents. Les grands groupes spécialisés dans des cuisines industrielles ne permettent pas de créer ce lien. Pour les résidents des maisons de retraite, bien manger est un dernier plaisir accessible et un facteur majeur de maintien de la santé. Ces nouveaux décrets publiés au *Journal officiel* le 30 janvier 2012, en imposant à compter du 1er juillet 2013 de proposer aux résidents quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, ne doivent en aucun cas conduire sous couvert de qualité nutritionnelle au développement de grands groupes spécialisés dans ce domaine. Il souhaiterait donc connaître les intentions du Gouvernement sur ce dossier.

### Texte de la réponse

L'article premier de la loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche a rendu obligatoire le respect d'exigences nutritionnelles pour les services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux. Les décrets 2012-143 et 2012-144 du 30 janvier 2012 sont venus préciser le champ de ces exigences. Pour faciliter la mise en oeuvre de ces dispositions réglementaires, des arrêtés sont en préparation. Leur élaboration fera l'objet de groupes de travail et de concertation associant, au-delà des différents départements ministériels concernés, l'ensemble des parties prenantes sur ce sujet : en particulier les représentants des collectivités territoriales concernées, des usagers, des professionnels et gestionnaires de la restauration collective, qu'elle soit concédée ou en régie directe. Il s'agit de garantir que l'ensemble des personnes qui n'ont pas le choix de leur alimentation puissent bénéficier de repas dont la qualité répond à des règles spécifiques et adaptées à leurs besoins. Les besoins des personnes âgées ont fait l'objet de nombreux travaux scientifiques qui ont été repris dans les recommandations de la Haute Autorité de Santé, le guide de l'Agence Nationale de la qualité des Etablissements et Services sociaux et Médico-sociaux, l'outil Mobiquel de la Société française de Gériatrie et Gérontologie, le Programme National

Nutrition Santé, les guides de l'Institut National de la Prévention et l'Education à la Santé. Toutefois, plus d'un tiers des résidents en établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes est dénutri. Il convient donc d'imposer quelques règles essentielles par la réglementation afin de modifier réellement les pratiques. Au delà de ces exigences nutritionnelles, un inventaire des pratiques exemplaires en restauration collective pour les établissements hébergeant des personnes âgées est en cours d'élaboration, visant un champ plus large que le seul champ nutritionnel. Les Ministères chargés de la Cohésion sociale et de l'agriculture travaillent ensemble sur ce sujet et souhaitent que soient remontées du terrain les bonnes pratiques existantes qui suscitent l'envie de manger les plats servis et donnent du plaisir à se retrouver à table. Le document qui sera diffusé fin 2012 sera concret et traitera notamment de la disposition de la salle à manger, de l'ambiance autour du repas, de la présentation des plats, de la mise en valeur des produits de terroirs et des recettes traditionnelles, de l'implication des personnes âgées dans le choix des plats ou dans la confection des menus. Ainsi, par des mesures à la fois réglementaires et incitatives, en ayant le souci du bien-être de la personne âgée, la lutte contre la dénutrition de la personne âgée sera plus efficace.