

Le bien-manger : une dimension sociétale majeure



Le bien-manger : une dimension sociétale majeure

Termes d'Armagnac accueillait ces 17 et 18 octobre, la 4ème édition du colloque national de « la restauration collective faite maison, locale et bio » pour le grand âge. Avec 20 résidents, l'EHPAD modeste de « la Tour de l'Age d'Or » est le 1er établissement national de ce type à proposer des repas quasiment « bio, local et fait maison à plus de 80% ». Élus locaux, représentants du département, professionnels de la restauration et de la nutrition ont participé, autour de nombreuses tables rondes et ateliers, à cette initiative citoyenne qui entend « changer le monde par l'assiette ». Animé par le collectif « Les Pieds dans le Plat », le colloque réunissait de nombreuses personnes qui ont tenté de travailler le bio en restauration collective, de changer de façon systématique cette restauration. Thibault Renaudin, maire de Termes et président de la structure et Véronique Champomier, directrice diététicienne de l'Ehpad, ont présenté l'historique du projet ; un projet qui devait aboutir à l'abandon de la restauration industrielle au profit du manger simple et local avec des produits locaux et de saison. La restitution des nombreux témoignages montre que cette restauration va bien au-delà du bien manger : les résidents prennent du plaisir à manger, ils sont à la fois spectateur et acteur du projet sans compter que l'alimentation a un effet immédiat sur la santé et la psychologie du résident. « On repousse ainsi la dépendance et le mieux manger, c'est déjà un soin » déclarait Philippe Pinazo médecin. Les 13 salariés de la Tour de l'Age d'Or ont changé la vie des 20 résidents actuels avec une cuisine locale de saison : Un coût maîtrisé de l'alimentation a permis de stabiliser le prix de revient autour de 10,60€/ jour et par résident soit environ 2€ de moins qu'en restauration collective traditionnelle. « Ce qui commence ici ne doit pas s'arrêter aux murs d'un seul Ehad ; c'est une source d'inspiration, un appel à l'essaiage... car le plaisir de la table est de tous les âges » explique le collectif « Les Pieds dans le Plat ».