



LES RESIDENTS DU FOYER DU ROMARIN SONT LES PLUS BIO !

En introduisant des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus servis à ses résidents, le Foyer du Romarin poursuit sa politique de développement durable et responsable.

CONSOMMER DES PRODUITS BIO, LOCAUX ET EQUITABLES, C'EST AGIR CONCRETEMENT POUR UNE RESTAURATION CITOYENNE

Depuis peu, les produits issus de l'agriculture biologique ont fait l'apparition dans les repas servis en collectivité et le Grenelle de l'Environnement (2009) a pris la décision d'obliger les cantines scolaires à intégrer 20% de produits biologiques à partir de 2012. Certaines municipalités et écoles sont déjà engagées dans cette voie. Mais, curieusement, les maisons de retraite ne sont pas visées par cette orientation et il semble qu'aucun établissement pour personnes âgées n'ait inclus des produits biologiques dans ses menus à la suite du Grenelle. Comme beaucoup considèrent que les aliments biologiques sont meilleurs pour la santé, la priorité semble être exclusivement mise sur les enfants mais nos aînés sont oubliés...

Dans la cohérence de son engagement¹ pour une politique environnementale responsable et de sa démarche qualité, le Foyer du Romarin avait déjà inclus des principes de développement durable dans la préparation (non sous-traitée) des repas servis. Depuis peu, les fournisseurs de produits biologiques ont amélioré leurs circuits de distribution et ils ont rempli les conditions de conformité pour servir les collectivités. C'est pour cela que nous pouvons maintenant nous approvisionner régulièrement en produits de qualité, avec des garanties de production et d'origine. Sans aucune contrainte réglementaire, le Foyer du Romarin a fait le choix innovant, volontariste et irréversible d'introduire progressivement des produits issus de l'agriculture biologique (fruits et légumes dès le mois de février 2010) ou bio équitables, en privilégiant les circuits d'approvisionnements de proximité (locaux et régionaux) et des produits de saison. Cette détermination repose sur le fait que nous considérons que comparativement aux produits conventionnels, l'alimentation biologique est **meilleure pour la santé, plus respectueuse de l'environnement, a meilleur goût et elle est plus étroitement contrôlée**. En donnant la priorité aux produits de la région, notre objectif est aussi de soutenir l'économie et l'agriculture locales.

Pour lancer officiellement le début de ce changement, une semaine spéciale aura lieu au Foyer du Romarin, du 22 au 26 février 2010, avec des animations, informations, expositions, dégustations, films sur la consommation responsable et sur la politique environnementale de la Maison de Retraite.

Le souhait de l'équipe du Foyer du Romarin est aussi de faire retrouver aux aînés le bon goût naturel des produits du terroir sainement cultivés, tels qu'ils les ont connu dans leur jeunesse.

¹ Voir <http://www.foyerduromarin.com/about/politique-environnementale/>

Présentation du Foyer du Romarin

Le Foyer du Romarin est un établissement associatif hébergeant des personnes âgées (EHPAD). Créé à Pignan (34) en 1948 et installé à Clapiers (34) en 1974, il accueille 95 résidents et emploie une cinquantaine de salariés. En 2007, le Foyer du Romarin a été la première maison de retraite du grand sud de la France à être certifiée NF Service «Cadre éthique et engagement de services»: c'est un auditeur indépendant (AFNOR) qui vérifie chaque année la conformité de l'établissement aux 430 critères de qualité de cette certification. Le Foyer du Romarin est également connu pour le mariage des plus vieux jeunes mariés du monde (en 2002), la création du premier cyber salon de thé intergénérationnel (en 2004), l'innovation européenne d'un atelier d'animation avec la console Wii (en 2007) et ses six centenaires (en 2009).

La cuisine a toujours été un des points forts dans l'accompagnement des résidents accueillis au Foyer du Romarin. Depuis plus de 30 ans, des menus sans viande sont assurés à quelques résidents végétariens et pour d'autres, des régimes médicaux ou des textures adaptées sont préparés. L'équipe de cuisine est composée de 3 salariés formés et expérimentés, complétée par une diététicienne conseil. Celle-ci les accompagne dans le respect des normes d'hygiène de la cuisine collective, des recommandations d'équilibre diététique, dans la personnalisation des menus des résidents, mais également dans la gastronomie et la qualité gustative des plats. Car le repas doit être avant tout un moment de plaisir pour les personnes âgées. C'est pourquoi une commission de restauration, comprenant 3 représentants des résidents, se réunit mensuellement pour améliorer la qualité du repas et de son environnement. Les fournisseurs alimentaires sont également des partenaires importants et leur choix est lié à la qualité des produits qu'ils proposent, sans surcoût financier démesuré. Car le Foyer du Romarin est un établissement associatif qui souhaite rester financièrement abordable par le plus grand nombre en offrant un des prix les moins élevés de la région.

Quel est l'impact financier de cette initiative ?

Comme les fruits et légumes que nous achetions jusqu'à présent sont d'une qualité supérieure, le surcoût des produits issus de l'agriculture biologique est moindre (10 à 15%). Nous utilisons aussi des surgelés et des produits semi préparés: le remplacement par des préparations maison représente une économie. Enfin, nous avons également un programme global d'économies et de réduction du gaspillage, en calculant plus précisément les quantités à préparer, en réduisant les fuites d'eau (relevé quotidien de la consommation générale d'eau) et grâce à l'isolation thermique extérieure (46% d'économie d'énergie).

Une des convictions essentielles des dirigeants du Foyer du Romarin dans ce domaine est qu'une alimentation saine, équilibrée et goûteuse constitue aussi un moyen de conserver une bonne santé, de prévenir les problèmes et de contribuer au rétablissement de l'organisme en cas de maladie. Et ce principe reste valable, même dans le quatrième âge. Peut-être est-ce un des secrets de la bonne longévité des résidents du Foyer du Romarin?

Contact:

Michel AIMONETTI, Directeur

04 67 02 34 50

mail: directeur@foyerduromarin.com

site: www.foyerduromarin.com

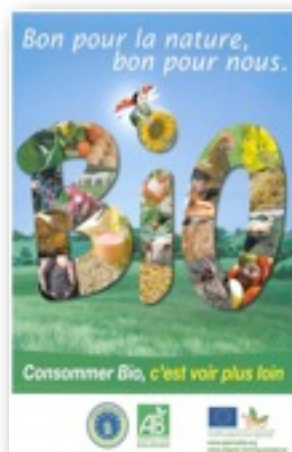
Etablissement certifié



PROGRAMME DE LA SEMAINE SPECIALE BIO Du 22 au 26 Février 2010

Cette semaine spéciale comprend tout un programme d'informations, expositions, conférences, dégustations et films sur l'agriculture biologique, la diététique et le développement durable, particulièrement orienté vers le 3ème et 4ème âge.

- LUNDI 22 Février Exposition CIVAM 34 sur l'agriculture biologique (*toute la semaine*)
Dégustation de fruits ou légumes BIO (*en journée*)
- MARDI 23 Février 15h30: projection du film «Nos enfants nous accuseront» suivi de débat
Présentation de l'Agenda 21 du Foyer du Romarin
- MERCREDI 24 Février 15h45: intervention sur le sujet de l'assainissement de l'air par les huiles essentielles en collectivité par Monsieur Teisserenc, inventeur et entrepreneur.
- JEUDI 25 Février 10h30: projection du film «Paroles d'agriculteurs bio» et «Pesticides, non merci» suivi de débat
- VENDREDI 26 Février : 15h30 Intervention sur le sujet de la diététique de la vieillesse avec Mme Catherine PIAT, diététicienne conseil.



POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE DU FOYER DU ROMARIN

et AGENDA 21

Pour développer notre responsabilité écologique et sociale, nous avons déployer un certain nombre de constats, d'engagements et d'actions.

Tout d'abord, nous avons établi un Agenda 21 sur la base d'une auto-évaluation de développement durable, d'un diagnostic et de 40 actions pour les années 2010 à 2014. Entre 2005 et 2009, nous avons déjà entrepris plusieurs actions importantes pour préserver l'environnement: bio-nettoyage, blanchisserie aseptique avec des produits basse température, assainissement par huiles essentielles, tri sélectif...

En ce qui concerne la rénovation majeure de notre établissement (isolation extérieure et modernisation de 81 chambres), nous avons fait établir un diagnostic thermique, nous avons décliné nos objectifs dans les 14 cibles HQE (Haute Qualité Environnementale) et avons communiqué par un document 4 pages couleurs sur la rénovation.

Enfin, nous avons établi un Bilan Carbone interne, sur la base de nos consommations directes d'énergie, afin de pouvoir fixer un plan d'action sur notre empreinte carbone.

A tous ces documents sont associés des plans d'action et des calendriers afin de pouvoir évaluer les progressions effectuées par rapport aux objectifs fixés. Un rapport annuel présentera notre avancée et les éventuels écarts par rapport aux prévisions. Ces rapports seront portés à la connaissance de toutes les parties prenantes concernées.

Clapiers le 15/2/2010

Michel AIMONETTI, Directeur

