

Et si l'on construisait l'EHPAD de nos rêves ?

#Agir



Le comité de pilotage Agenda 21 de l'association Perrine Samson se réunit tous les trois mois pour piloter le programme de développement soutenable.

Quand l'EHPAD devient un écosystème : l'engagement soutenable de Perrine Samson

Au cœur du parc de Kermaria, dans le Morbihan, l'EHPAD Sainte-Famille ne ressemble pas tout à fait aux autres. Ici, le quotidien des résidents se tisse entre potager, ruches, ateliers cuisine, rencontres avec des producteurs locaux et projets intergénérationnels. Une effervescence tranquille, portée par une démarche Agenda 21 engagée depuis près de dix ans par l'association Perrine Samson, gestionnaire de trois établissements sur le territoire.

Par Joëlle Hayek / Photos Association Perrine Samson



L'association gère la maison Sainte-Famille, ici à Plumelin, mais aussi la maison Sainte-Marie à Hennebont et la maison Saint-Joseph, qui accueille des religieuses, rappelle Marc De Beaulieu, le directeur. Ces établissements, qui totalisent 240 salariés, accompagnent chaque semaine près de 400 personnes âgées, en hébergement ou à domicile. » Un ensemble qui, au fil du temps, est devenu un véritable terrain d'expérimentation sociale et environnementale.

À l'origine, rien de théorique. «Le point de départ, c'était une question très concrète : qu'est-ce qu'un bon repas en EHPAD aujourd'hui?», raconte le directeur. Une interrogation simple, qui va ouvrir la voie à une transformation progressive de l'établissement. «La dynamique a réellement démarré en 2015, complète Damien Chevillard, directeur des parcours de soins et du CRT. Grâce à un bénévole, ancien agriculteur biologique, nous avons été mis en relation avec Jean-Claude Pierre, pionnier du développement durable en Bretagne, qui nous a accompagnés dans la mise en place d'un programme Agenda 21.» Inspirée des engagements internationaux issus du sommet de la Terre de Rio, la démarche prend d'abord forme dans des actions modestes : renforcement du tri sélectif, premières réflexions sur les pratiques internes. Mais rapidement, elle change d'échelle. «Nous avons ensuite développé des projets plus structurants : maraîchage biologique – finalement implanté à Hennebont –, récupération des eaux de pluie, partenariats avec le groupement des agriculteurs biologiques du Morbihan (GAB 56) pour structurer des filières courtes», poursuit-il. Une évolution progressive, mais cohérente, qui s'inscrit dans le temps long.

L'alimentation comme levier de transformation

Le véritable basculement s'opère autour de l'alimentation. «Aujourd'hui, nous utilisons 90 % de produits frais et issus de filières courtes», souligne Marc De Beaulieu. Un choix exigeant, notamment dans des établissements produisant un grand nombre de repas chaque jour : «Cela a nécessité de mettre en place une logistique adaptée et de construire des partenariats solides avec les agriculteurs locaux.» Pour les équipes, cette évolution dépasse

largement la seule dimension environnementale. «Le repas est un facteur essentiel de santé, insiste Élodie Le Nivet, responsable de la vie sociale. Il contribue directement au bien-être des résidents. Nous avons donc travaillé collectivement, en cuisine comme dans les équipes de soins, pour proposer des repas appétissants.» Ce travail de fond conduit à repenser l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, mais aussi les pratiques quotidiennes. «Nous sommes dans une logique d'économie circulaire : les producteurs disposent de commandes stables, et avec certains maraîchers, nous allons jusqu'à programmer les semis», explique-t-elle. Une relation de confiance dont les effets se font sentir jusque dans les gestes du quotidien. «Travailler des produits bruts implique davantage de préparation, notamment l'épluchage des légumes. Les résidents sont ravis d'y participer : cela devient une activité à part entière, utile et valorisante», observe Élodie Le Nivet.

Un établissement ouvert sur son territoire

Peu à peu, l'EHPAD sort de ses murs. «Cette dynamique nous a permis de développer un tiers-lieu», explique Marc De Beaulieu. Lancé en 2024, il devient un espace d'échanges entre résidents, professionnels, producteurs et acteurs locaux. «Nous avons organisé une randonnée gourmande permettant aux résidents d'échanger avec les producteurs sur leurs pratiques et leur évolution, des ateliers avec un apiculteur pour découvrir le monde de la ruche, ou encore des actions avec l'association Terres Équitables autour de la souveraineté alimentaire. Nous avons aussi mené des activités autour du greffage d'arbres, planté des pommiers, dont la récolte nous a déjà permis de produire 90 litres de jus de pommes, et travaillé autour d'un écosystème de mare», détaille Élodie Le Nivet. Autant d'initiatives qui mêlent écologie, culture et pédagogie afin de recréer du lien social. «L'entrée en établissement est souvent une rupture, à la fois de lieu de vie et de rythme, rappelle-t-elle. Il est essentiel de redonner des occasions d'échanges, en tenant compte des fragilités des résidents.» Et cela fonctionne : «Les familles apprécient que le lieu soit vivant, ouvert, en interaction avec le territoire.» Cette ouverture prend aussi une dimension intergénérationnelle. «Nous travaillons avec des collégiens et des lycéens, notamment autour de l'éco-citoyenneté», précise Marc ▶▶



L'association a mené des activités autour du greffage d'arbres.



Après avoir planté des pommiers, l'établissement a déjà pu produire 90 litres de jus de pommes.

Et si l'on construisait l'EHPAD de nos rêves ?

#Agir

“

**UNE TRANSFORMATION
CONCRÈTE, QUI
REDONNE TOUTE
SA PLACE À
LA PERSONNE ÂGÉE »**



Inscrit dans une logique d'économie circulaire, le projet « Frigo Écolo » permet aux salariés d'acheter les repas non consommés à un prix réduit.

► De Beaulieu. Cela replace les résidents dans une posture active. »

Une dynamique collective qui redonne du sens...

La nature devient également un véritable outil de soin. Les EHPAD Sainte-Famille et Sainte-Marie sont aujourd'hui des refuges pour la Ligue de protection des oiseaux, disposent de ruches et développent des espaces favorables à la biodiversité. « Nous produisons du miel, proposé aux familles à des tarifs préférentiels dans une logique d'économie circulaire, mais aussi utilisé pour les soins de plaies, explique Damien Chevillard. Grâce aux plantes aromatiques cultivées sur place, nous développons également la phytothérapie avec des protocoles validés médicalement. » L'objectif : « rapprocher le soin et la nature » et réduire l'usage de produits médicamenteux. Cette approche globale se retrouve aussi dans les projets à venir. Un potager participatif doit être lancé, associant résidents et professionnels. À Hennebont, deux agricultrices bio cultivent déjà cinq hectares en lien direct avec les cuisines. « Cela montre qu'un EHPAD peut être un acteur de transformation locale, affirme Marc De Beaulieu. Nous pouvons être moteurs, en remettant la personne âgée au cœur de la société et en valorisant sa citoyenneté. »

La réussite du projet repose aussi sur son caractère profondément collectif. « Une démarche Agenda 21 ne peut pas être imposée ni perçue comme une forme de contrainte écologique, insiste Damien Chevillard. Elle doit être positive, fédé-

ratrice, et s'appuyer sur le territoire. » À Sainte-Famille, cela se traduit par l'implication de tous : salariés, direction, résidents, familles et bénévoles. « Certains soignants s'occupent même des poules et des moutons de la microferme après leur journée, observe-t-il. Cela donne du sens au travail, crée de l'attractivité et renforce les liens sociaux. » Les résidents participent eux aussi activement. « L'idée est de permettre à chacun de s'impliquer à sa manière, poursuit-il. Par exemple, une résidente s'occupe de l'arrosage des plantes de son étage. » Une vision que résume Marc De Beaulieu : « donner à chacun un rôle et une place, en fonction de ses envies et de ses capacités. »

... jusqu'à repenser l'organisation du travail

La logique d'économie circulaire s'étend aussi à des projets innovants, comme le « Frigo Écolo ». « Malgré les progrès réalisés, nous jetions encore trop de nourriture, reconnaît Élodie Le Nivet. Nous avons donc proposé aux salariés d'acheter les repas non consommés à prix réduit. » Lancé fin 2025, le dispositif rencontre rapidement son public : « environ 80 repas sont achetés chaque mois ». Au-delà de la réduction du gaspillage alimentaire et des coûts associés, les bénéfices sont multiples : amélioration du pouvoir d'achat, simplification du quotidien, renforcement du collectif. « Cela participe aussi à repenser la relation au travail, en cohérence avec l'esprit de l'Agenda 21, qui porte une vision du travail comme une richesse et non comme contrainte, analyse Marc De Beaulieu. Nos métiers ont une forte utilité sociale. Il s'agit de redonner du

sens, de permettre à chacun de contribuer et de valoriser cette contribution. »

Derrière ces initiatives se dessine une vision plus large de l'accompagnement. « Je suis très favorable à l'approche domiciliaire », confie le directeur. Grâce au CRT, des parcours personnalisés peuvent être construits pour favoriser le maintien à domicile, puis accompagner une entrée progressive en établissement. Mais pour lui, l'enjeu central reste l'humanisation de l'institution. « On ne peut pas supprimer l'EHPAD, mais on peut le transformer. » Cela passe par davantage de souplesse, une meilleure adaptation aux rythmes individuels et de nouvelles formes d'accueil. « On peut imaginer un accueil en semaine avec retour à domicile le week-end, ou encore proposer des activités adaptées la nuit plutôt que de parler de "déambulation". L'idée est d'individualiser les parcours et de retrouver de la proximité dans la relation. »

À Sainte-Famille, le développement durable et solidaire – ou « développement soutenable », selon les mots de Damien Chevillard qui évoque également des actions autour de la transition énergétique et une politique d'achats responsables – n'est donc ni un slogan ni un projet périphérique. Il irrigue l'ensemble du fonctionnement de l'établissement, du contenu de l'assiette aux relations humaines, en passant par l'organisation du travail. Une transformation progressive, concrète, qui redonne toute sa place à la personne âgée – non plus seulement bénéficiaire, mais actrice à part entière d'un écosystème vivant. ●

CLORO'FIL CONCEPT TRANSFORME VOTRE REGARD SUR LE LINGE

"BATISSONS ENSEMBLE UNE AUTRE VISION DU LINGE"



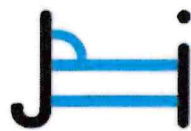
DÉVELOPPÉ EN FRANCE
PAR

Cloro'fil
concept
INNOVATIONS TEXTILES

ZA La Plagne
154 allée des Merisiers
69 210 BULLY

04 81 09 96 87

cmc@clorofilconcept.com
www.clorofilconcept.com



Jers'innov[®]

LE CONCEPT JERSEY

Le kit de linge **sans repassage**
pour le **bien-être de l'utilisateur**,
du **personnel** et de **vos finances!**



Secur'innov[®]

Les textiles techniques **les plus**
fiables de prévention du suicide
dans les milieux à hauts risques.



Hyg'innov[®]

La seule **gamme de literie imper-**
méable et brevetée à la pointe de
l'**hygiène** pour la **prévention des**
infections nosocomiales.



Couv'innov[®]

La couverture couvre lit **la plus**
durable du **marché** fabriquée en
France dans le cadre de la réinser-
tion sociale.

et de nombreux autres articles textiles développés
pour le monde de la santé...

Notre **analyse des pratiques** fait de votre linge
une **source d'économies d'énergie.**

ET SI LES AGENTS PATHOGÈNES SE TROUVAIENT LÀ OÙ VOUS NE LES ATTENDEZ PAS ?
Découvrez notre nouvelle gamme de matelas et oreillers Hyg'innov[®]...