

Dossier d'Inscription — SEDD 2026

Nom de l'établissement : Clinique SMR La Maison Basque

Spécialité : Soins Médicaux et de Réadaptation (prise en charge de patients âgés polypathologiques)

Titre du projet : « Le repas comme acte de soin : nourrir la santé des seniors, préserver le terroir et agir pour la planète »

1. Introduction & Vision : Le repas, un acte de soin à part entière

Chez la personne âgée vulnérable ou polypathologique, l'alimentation dépasse largement la simple fonction biologique : **manger est un acte de soin thérapeutique, relationnel et préventif indispensable**. Il conditionne directement la réussite du parcours de réadaptation en luttant contre la dénutrition, en préservant l'autonomie et en stimulant les repères sensoriels et mémoriels des patients.

Dans le cadre de la SEDD 2026 et en résonance avec la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC), la **Clinique SMR La Maison Basque** place cette vision du soin au cœur de l'approche « **One Health** » (santé humaine, santé animale et environnement). L'établissement démontre qu'une prise en charge gériatrique d'excellence peut être le moteur d'une transition écologique et sociale ambitieuse.

2. Synthèse des actions & Ancrage dans les ODD

A. Le soin par le goût, la nutrition adaptative et l'ancrage local (ODD 2, ODD 3, ODD 12)

- **Des plats « faits maison » et des produits frais :** Une brigade de quatre cuisiniers prépare chaque jour l'intégralité des repas à partir de produits frais bruts au rythme des saisons.
- **Soigner par la mémoire gustative et la culture basque :** Élaboration de recettes traditionnelles ancrées dans le patrimoine local (*Ttoto, Marmitako, Xistora, Merlu Koskera, Poulet basquaise, Axoa de veau, menu Tapas, etc.*). Cette offre ravive les souvenirs culinaires des patients, redonne de l'appétence et rompt avec l'austérité de l'alimentation hospitalière classique.
- **Partenariats éco-responsables de proximité :** Approvisionnement direct auprès de producteurs locaux exigeants (ex. la ferme *ALDABIA* pour les poulets élevés en plein air au cœur du Pays Basque et nourris aux grains).
- **Innovation thérapeutique & virage Zéro plastique (Alternative aux CNO) :** Suppression des Compléments Nutritionnels Oraux (CNO) industriels aux arômes de synthèse et emballages jetables. Remplacement par une production interne quotidienne de madeleines et crèmes enrichies aux protéines végétales.

- **Bénéfice soin** : Valeur nutritionnelle optimale (équivalente aux CNO industriels), plaisir de dégustation retrouvé et meilleure observance thérapeutique chez le patient âgé.
- **Bénéfice environnemental** : Élimination complète des bouteilles et opercules plastiques jetables des CNO industriels.

B. Économie circulaire et gestion responsable des ressources (ODD 12, ODD 13, ODD 15)

- **Évaluation et compostage** : Suivi hebdomadaire rigoureux du gaspillage alimentaire en cuisine et en chambre, associé à l'exploitation de composteurs sur site.
- **Filière courte des biodéchets et huiles** : Collecte des biodéchets et valorisation des huiles de cuisson usagées par des prestataires locaux, garantissant un traitement en boucle courte et une empreinte carbone minimale.
- **Lutte contre le gaspillage via Too Good To Go** : Mise à disposition quotidienne de « Box Menus Complets » sur la plateforme Too Good To Go à tarif accessible (3,99 €). Une initiative qui évite la perte de repas consommables, ouvre l'établissement sur son territoire et participe à la lutte contre la précarité alimentaire.

C. Équité sociale et santé au travail (ODD 1, ODD 3, ODD 8, ODD 10)

- **Repas offerts à l'ensemble du personnel** : Prise en charge intégrale des repas pour tous les salariés de la clinique. Cette mesure sociale forte garantit à chaque collaborateur une alimentation équilibrée et complète, prévient la précarité et supprime les inégalités au sein des équipes.

3. Tableau récapitulatif du maillage des ODD

ODD concerné	Action concrète de la Clinique La Maison Basque
ODD 1 — Pas de pauvreté	Gratuité des repas pour 100 % des salariés afin de garantir la sécurité alimentaire et prévenir la précarité au travail.
ODD 2 — Faim « Zéro » & Agriculture durable	Approvisionnement local (ferme ALDABIA), cuisine de saison et valorisation des surplus via <i>Too Good To Go</i> .
ODD 3 — Bonne santé et bien-être	Intégration du repas comme acte de soin gériatrique ; suppression des CNO de synthèse au profit de collations faites maison aux protéines végétales.

ODD concerné	Action concrète de la Clinique La Maison Basque
ODD 10 — Inégalités réduites	Même accès universel à une alimentation saine et de qualité pour tous les collaborateurs de l'établissement.
ODD 12 — Consommation et production responsables	Suppression des emballages plastiques des CNO, travail des produits bruts, tri/compostage et valorisation locale des huiles et biodéchets.
ODD 13 — Lutte contre les changements climatiques	Réduction de l'empreinte carbone globale par la priorité absolue aux producteurs et prestataires de collecte locaux.
ODD 15 — Vie terrestre	Soutien aux filières d'élevage durables et respectueuses de la biodiversité et du terroir basque.

4. Impact et bénéfices observés

1. **Sur le plan clinique :** Amélioration mesurable du statut nutritionnel et de l'état général des patients grâce au plaisir de manger retrouvé et à l'efficacité des collations maison enrichies.
2. **Sur le plan environnemental :** Réduction drastique de la masse de plastiques à usage unique et diminution significative des kilomètres parcourus par la nourriture et les déchets.
3. **Sur le plan humain & social :** Renforcement de la cohésion d'équipe et de la qualité de vie au travail grâce à la gratuité et au partage des repas.

À travers cette approche globale, la **Clinique SMR La Maison Basque** démontre que replacer la qualité de l'alimentation au cœur du soin gériatrique bénéficie autant à la santé des patients qu'à la préservation de l'environnement.

Official Application Form — ESDW 2026

Application Dossier — ESDW 2026

Clinique SMR La Maison Basque

Specialization: Medical Care and Rehabilitation / SMR (care for elderly patients with complex multi-pathologies)

Project Title: "Meals as an Act of Care: Nourishing Senior Health, Preserving Local Terroir, and Protecting the Planet"

1. Introduction & Vision: Meals as an Essential Act of Care

For vulnerable seniors or patients with complex multi-pathologies, food goes far beyond basic biological needs: **eating is an indispensable therapeutic, relational, and preventive act of care.** It directly drives the success of the rehabilitation journey by combating malnutrition, preserving independence, and stimulating patients' sensory and cognitive memory.

In the context of ESDW 2026 and in line with the French National Strategy for Food, Nutrition, and Climate (SNANC), Clinique SMR La Maison Basque places this healthcare vision at the heart of the **"One Health"** approach (human health, animal health, and the environment). The facility demonstrates that excellence in geriatric care can serve as a catalyst for an ambitious ecological and social transition.

2. Summary of Actions & Alignment with SDGs

A. Care Through Taste, Adaptive Nutrition, and Local Roots (SDG 2, SDG 3, SDG 12)

- **Homemade Meals and Fresh Produce:** A team of four chefs prepares all daily meals from raw, fresh ingredients in rhythm with the seasons.
- **Healing Through Culinary Memory and Basque Culture:** Preparation of traditional recipes deeply rooted in local heritage (*Ttoro, Marmitako, Xistora, Merlu Koskera, Basque Chicken, Veal Axoa, Tapas menu, etc.*). This offering revives patients' culinary memories, restores appetite, and breaks away from the austerity of conventional hospital food.
- **Eco-Responsible Local Partnerships:** Direct sourcing from demanding local producers (e.g., the ALDABIA farm for free-range chickens raised in the heart of the Basque Country and grain-fed).
- **Therapeutic Innovation & Zero-Plastic Shift (Alternative to ONS):** Elimination of industrial Oral Nutritional Supplements (ONS) with synthetic flavorings and disposable packaging. Replaced by daily in-house production of madeleines and creams enriched with plant proteins.

- **Clinical Benefit:** Optimal nutritional value (equivalent to industrial ONS), restored tasting pleasure, and improved treatment compliance among elderly patients.
- **Environmental Benefit:** Complete elimination of single-use plastic bottles and lids from industrial ONS.

B. Circular Economy and Responsible Resource Management (SDG 12, SDG 13, SDG 15)

- **Monitoring and Composting:** Rigorous weekly tracking of food waste in the kitchen and patient rooms, combined with the operation of on-site composters.
- **Short-Supply Chains for Biowaste and Oils:** Biowaste collection and recycling of used cooking oils managed by local partners, ensuring short-loop processing and a minimal carbon footprint.
- **Food Waste Prevention via Too Good To Go:** Daily offering of "Complete Menu Boxes" on the *Too Good To Go* platform at an affordable price (€3.99). An initiative that prevents the loss of edible meals, connects the facility with its surrounding community, and contributes to the fight against food insecurity.

C. Social Equity and Workplace Health (SDG 1, SDG 3, SDG 8, SDG 10)

- **Free Meals for All Staff Members:** Full coverage of meal costs for every employee at the clinic. This strong social policy guarantees balanced and complete nutrition for all team members, helps prevent financial hardship, and eliminates inequalities within the workforce.

3. SDG Mapping Matrix

Target SDG	Concrete Action by Clinique La Maison Basque
SDG 1 — No Poverty	Free meals for 100% of employees to ensure food security and prevent financial hardship at work.
SDG 2 — Zero Hunger & Sustainable Agriculture	Local sourcing (ALDABIA farm), seasonal cooking, and surplus redistribution via <i>Too Good To Go</i> .
SDG 3 — Good Health and Well-Being	Integrating meals as a geriatric act of care; replacing synthetic ONS with enriched, homemade plant-protein snacks.
SDG 10 — Reduced Inequalities	Universal, equal access to healthy, high-quality food for every staff member across the facility.

Target SDG	Concrete Action by Clinique La Maison Basque
SDG 12 — Responsible Consumption and Production	Elimination of plastic ONS packaging, processing raw ingredients, sorting/composting, and local recycling of oils and biowaste.
SDG 13 — Climate Action	Reduction of the overall carbon footprint by prioritizing local producers and collection providers.
SDG 15 — Life on Land	Support for sustainable farming practices that respect local biodiversity and the Basque terroir.

4. Observed Impact and Benefits

- **On a Clinical Level:** Measurable improvements in patients' nutritional status and overall health due to the rediscovered joy of eating and the efficacy of enriched, homemade snacks.
- **On an Environmental Level:** Drastic reduction in single-use plastics and a significant decrease in food and waste transportation mileage.
- **On a Human & Social Level:** Strengthened team cohesion and enhanced quality of life at work through shared, cost-free meals.

Through this comprehensive approach, Clinique SMR La Maison Basque proves that putting food quality back at the center of geriatric care yields equal benefits for patient health and environmental preservation.