



Enquête sur l'alimentation des personnes âgées

(auprès de résidents en maisons de retraite et de clients de services de portage de repas)

Dossier de presse 02/02/2012

Pourquoi cette enquête ?

Avec l'allongement de la durée de vie, la part des personnes âgées dans la population augmente. L'alimentation tient un rôle important dans la vie des seniors : l'acte alimentaire doit rester un moment de plaisir participant au bien-être général. Il peut contribuer au lien social et doit en outre répondre à des besoins nutritionnels spécifiques à cette tranche d'âge.

Avec le vieillissement, bien s'alimenter peut devenir plus compliqué : les courses alimentaires et la préparation des repas sont parfois plus difficiles, notamment dans les zones rurales à faible densité de commerces alimentaires, voire impossible en cas de perte d'autonomie. D'autres facteurs, tels que la diminution de l'appétit, les régimes restrictifs, les maladies, les problèmes buccodentaires et l'invalidité, peuvent perturber l'alimentation et conduire progressivement à la dénutrition.

Récemment, le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé (PNNS 3 couvrant la période 2011-2015) ont inscrit parmi leurs objectifs l'amélioration de l'alimentation des personnes âgées.

L'alimentation des seniors est de façon croissante assurée par des tiers : services de restauration des établissements d'hébergement spécialisés ou services de portage de repas à domicile. Il s'agit là d'une tendance de fond comme en témoigne le fort développement du portage de repas à domicile.

Pour la CLCV, donner aux seniors la possibilité de s'exprimer en tant que consommateurs et usagers d'un service sur sa qualité est essentiel. En effet, les personnes âgées se trouvent fréquemment dans des situations de vulnérabilité physique ou psychologique qui les dissuadent d'exprimer directement leurs attentes ou leur insatisfaction aux professionnels dont elles sont devenues dépendantes. A cela s'ajoute le fait que, dans une maison de retraite donnée, il n'y a pas d'alternative au service de restauration de l'établissement, les résidents se trouvant ainsi dans une situation de consommateurs captifs. S'agissant des services de portage de repas, il n'est pas toujours possible de mettre en concurrence plusieurs services dans une localité donnée.

L'objectif de cette enquête, menée par la CLCV dans le cadre d'un cofinancement de la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'agriculture, était donc de donner aux personnes âgées une possibilité de s'exprimer sur la qualité des repas qui leur sont fournis.

La méthode

Nous avons opté pour une enquête quantitative basée sur des entretiens individuels qui ont été menés dans les maisons de retraite ou aux domiciles des usagers des services de portage entre mars et juillet 2011.

Préalablement à ces entretiens, les équipes locales de la CLCV avaient évidemment sollicité par écrit l'accord des établissements d'hébergement et des services de portage pour la réalisation de l'enquête.

Les prises de contact avec les professionnels et les entretiens ont été conduits par les militants et les bénévoles de la CLCV.

Les questionnaires

L'avis des personnes âgées a été recueilli grâce à des questionnaires à choix multiples portant essentiellement sur :

- le goût;
- la variété des plats et des menus ;
- la satiété apportée ou non par les repas ;
- la possibilité de fractionner les prises alimentaires ;
- la qualité du service, de l'écoute et la prise en compte des besoins et des préférences individuels.

Une question ouverte permettait également de recueillir les commentaires généraux des sondés.

Parallèlement à ces questionnaires, les enquêteurs ont rempli avec les professionnels des fiches permettant de caractériser les établissements et les services de portage de repas inclus dans l'enquête : statut public ou privé des établissements d'hébergement ou des services de portage, nombre de personnes prenant les repas, type de restauration (directe ou concédée)...

Enfin, les menus ont été recueillis sur une période d'un mois afin d'évaluer la variété des plats proposés.

Le traitement statistique des données

Les questionnaires ainsi que les fiches permettant de caractériser les maisons de retraite et les services de portage ont été confiés à un prestataire (Coheris Spad) pour saisie et traitement statistique.

Diverses méthodes (tris croisés, caractérisations) ont été utilisées pour mettre en évidence les corrélations entre les données recueillies.

Enfin, une approche spécifique a permis d'établir un classement des établissements d'hébergement ainsi que des services de portage de repas en fonction des taux de satisfaction recueillis sur un ensemble de questions.

L'échantillon interrogé

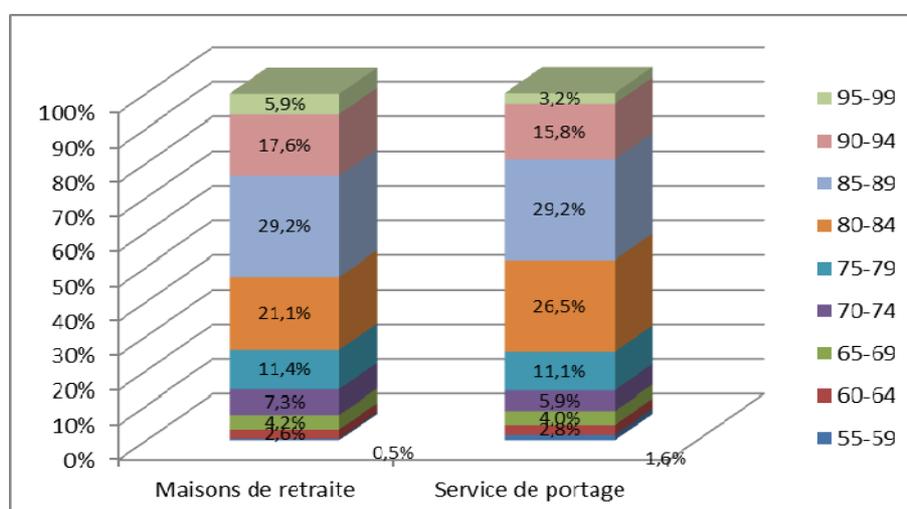
En pratique, l'enquête auprès des usagers de service de portage de repas s'est révélée beaucoup plus difficile à mener que celle dans les maisons de retraite. En effet, les responsables des services de portage de repas n'ont pas toujours consenti à communiquer les listes de leurs clients ce qui a évidemment compliqué la prise de contact.

	Maisons de retraite	Services de portage
Nombre de personnes ayant répondu	1217	251
Nombre d'établissements enquêtés	75	21

Dans un cas comme dans l'autre, on constate une surreprésentation des femmes, un phénomène courant dans toutes les enquêtes portant sur l'alimentation ou la nutrition. Une minorité de questionnaires ont été remplis par des couples.

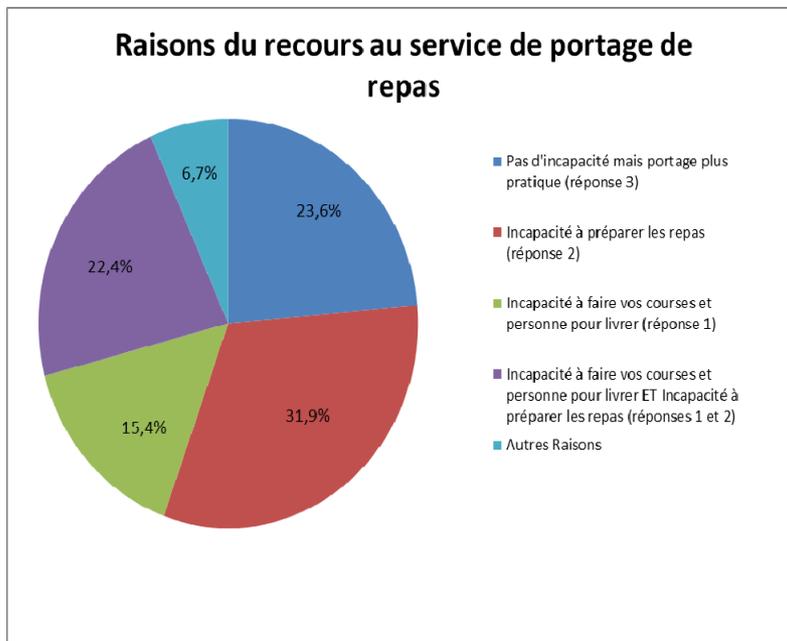
	Etablissements d'hébergement spécialisé		Services de portage de repas	
	Effectif	% Total	Effectif	% Total
Homme	326	26,8%	83	33,1%
Femme	888	73,0%	160	63,7%
Couple	3	0,2%	8	3,2%
Total	1217	100%	251	100%

Concernant l'âge des répondants, c'est la tranche d'âge 85-89 ans qui est la plus représentée. Les personnes interrogées dans l'échantillon « services de portage » sont, comme on pouvait s'y attendre, un peu plus jeunes que celles de l'échantillon « maisons de retraite » (âge moyen de 77,1 ans contre 83,5 ans).



S'agissant des services de portage, environ 70% des personnes y ont recours parce qu'elles sont dans l'incapacité de faire leurs courses et/ou de préparer elles-mêmes leurs repas. Si l'on analyse en détail les causes invoquées, c'est l'incapacité à faire la cuisine qui est la plus fréquemment invoquée (54,3% de sondés).

Enfin, à l'opposé, pour près d'un quart des sondés (23,6%) le recours au service de portage semble davantage correspondre à un confort qu'à une incapacité.



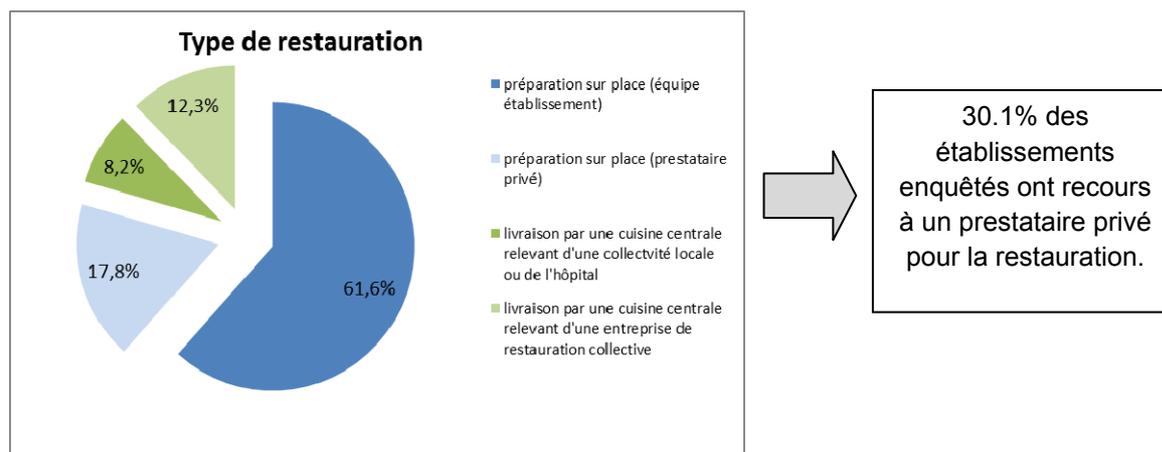
Concernant la gestion du service de restauration, on peut distinguer schématiquement plusieurs situations¹ :

- l'établissement dispose parfois de son propre service de restauration dont le personnel est rattaché à l'établissement. La cuisine est faite sur place et l'achat des produits est fait par la direction de l'établissement ;
- l'établissement opte pour la concession : le service de restauration est confié à un prestataire privé qui assume les responsabilités sur le plan nutritionnel, logistique, sanitaire et budgétaire. Le prestataire peut préparer les repas sur place ou faire livrer les repas depuis une cuisine centrale ;
- enfin pour les établissements rattachés à une collectivité locale, c'est parfois la cuisine centrale de la collectivité qui fournit les repas, de même qu'elle approvisionne d'autres établissements (école par exemple).

Dans plus de 61% des maisons de retraite de notre échantillon, le service de restauration est à l'intérieur de l'établissement et géré par le personnel.

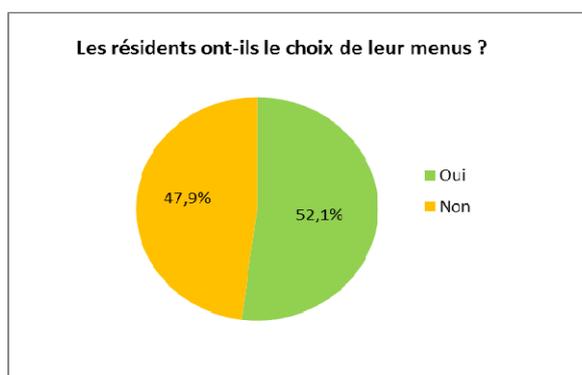
Le recours à un prestataire privé (entreprise de restauration collective) qui livre les repas (12.3% des cas) où les prépare sur place dans l'établissement (17.8% des cas) représente 30.1% des établissements enquêtés.

Enfin, dans 8.2% des maisons de retraite les repas sont livrés depuis la cuisine centrale d'une collectivité.



On note qu'un pourcentage important des établissements enquêtés, près de 48%, ne proposent qu'un menu unique, sans choix possible pour les résidents.

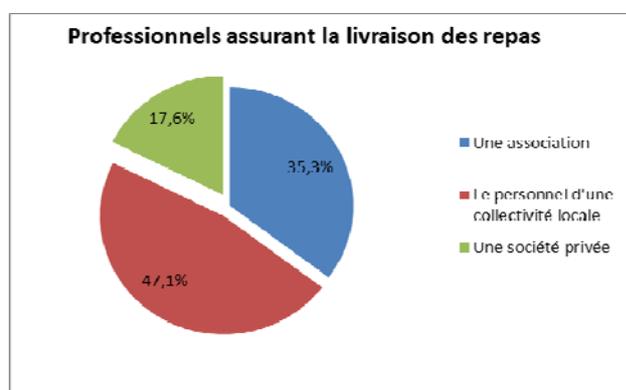
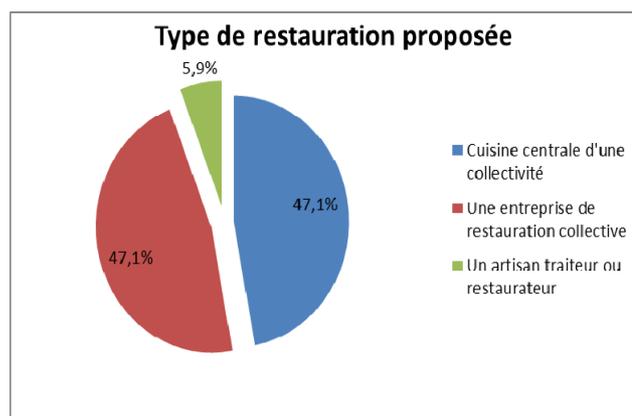
Lorsque c'est un prestataire privé qui prépare les repas dans l'établissement, les résidents ont plus souvent accès à un tel choix.



¹ Cf « Les effets de l'admission en EHPAD sur le mode alimentaire des personnes âgées », Mohamad Ali Mokdad, Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, université de Toulouse le Mirail, 2009-2010

- **Principales caractéristiques des services de portage de repas**

Au sein de notre échantillon, les repas livrés par les services portage sont majoritairement préparés par des cuisines centrales de collectivités locales (à savoir les communes) ou par des entreprises de restauration collective, les artisans ne représentant qu'une minorité de cas.



Quant à la livraison proprement dite des repas, elle avant tout assurée par les communes et par des associations.

Plus de 83% des services de portage proposent des livraisons au moins 5 fois par semaine.

Dans 50% de situations rencontrées, le service de portage est le seul à opérer sur sa zone :

Nb d'opérateurs proposant un service de portage dans la zone enquêtée	% des zones
1	50,0%
2	21,4%
3	14,3%
4	14,3%

On note que seuls 20% des services de portage requiert une formation pour les personnes chargées de livrer les repas.



Les résultats

• Une appréciation globale positive...

De manière générale, les taux de satisfaction des convives quant à la qualité des repas, à leur variété et à la taille des portions sont élevés (entre 80 et 90%) et ce tant en maisons de retraite que dans les services de portage de repas.

	Maisons de retraite	Services de portage de repas
Le repas est un moment agréable	90,9%	89,2%
Le repas est bon	79,5 à 86,5% (dîner ou déjeuner)	88,3%
Les repas sont suffisamment variés sur une semaine	82,8%	85,9%
La taille des portions est adaptée	88,7%	91,5%

• ...Mais à considérer avec recul

Ces moyennes satisfaisantes ne doivent pas cacher qu'il existe des écarts aussi bien au sein des services de portage qu'entre maisons de retraite.

S'agissant des maisons de retraite, on note en particulier que les repas sont moins bien notés dans les établissements rattachés à un hôpital. Ainsi, dans notre classement, les cinq établissements de ce type obtiennent tous une note inférieure à la moyenne de l'échantillon.

Il faut souligner que, dans certains hôpitaux, les contraintes économiques pesant sur le service de restauration conduisent à une dégradation de la qualité et de la variété des repas. Il s'agit là d'un problème majeur, en particulier pour les patients en long séjour et pour les résidents des maisons de retraite dépendantes de ces hôpitaux.

De plus, au-delà du constat globalement positif, sur certains points précis, les réponses des sondés ne sont pas exemptes de critiques : en maisons de retraite, 38% des sondés trouvent par exemple que le repas est un moment bruyant.

Il ne faut pas oublier que les personnes âgées peuvent hésiter à émettre des doléances à l'égard de services dont elles sont dépendantes. En situation de fragilité, sans alternative possible parce que le placement en maison de retraite était inéluctable ou parce qu'il n'existe qu'un seul service de portage accessible, elles ne se sentent souvent pas en position de critiquer et de remettre en cause la qualité. C'est ce qu'exprime très bien une remarque d'une des personnes interrogées : « **Ne soyons pas trop exigeants, ce n'est qu'une cantine** ».

A cet égard, l'analyse du sociologue Jean-Pierre Corbeau, spécialiste de l'alimentation des personnes âgées, donne des clés d'interprétation très utiles.

Point de vue de Jean Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation, sur l'enquête CLCV

« Il existe des convergences intéressantes entre les résultats de la CLCV et les travaux que nous conduisons depuis plusieurs années sur l'alimentation des personnes âgées. »

Ces dernières expriment généralement une satisfaction d'ensemble vis-à-vis de l'alimentation qui leur est proposée. Mais il faut prendre du recul par rapport à ce résultat en tenant compte des caractéristiques de cette population.

Tout d'abord, les tranches d'âge enquêtées correspondent à une génération moins exigeante que les plus jeunes. Rappelons qu'elle a connu des années de privation, seconde guerre mondiale et après-guerre, et qu'elle est née avant l'essor de la société de consommation.

En outre, l'importante proportion de femmes dans cette population, qui résulte de leur espérance de vie un peu supérieure à celle des hommes, accentue ce phénomène. En effet, dans la génération née entre les années 20 et 30, la condition des femmes ne leur laissait guère de possibilité d'exprimer un désaccord ou de faire valoir leurs exigences.

Au final, nous sommes bien souvent face à des personnes qui s'estiment heureuses que l'on s'occupe encore d'elles et ne sont pas dans une attitude de « client » ou de consommateur prêt à faire valoir ses droits.

Ce n'est qu'en approfondissant les entretiens et en abordant de façon plus précise les différentes facettes de la qualité de l'alimentation que l'on peut mieux cerner la perception qu'en ont ces personnes. Il apparaît alors qu'elles souhaitent avoir plus de choix et qu'elles attachent de l'importance à la proximité. Ainsi voir les cuisines dans une maison de retraite où savoir que les plateaux repas sont livrés depuis une cuisine proche dans le cas d'un service de portage sont des points qui comptent dans l'appréciation finale sur la qualité. »

Compte tenu de cette analyse, il nous paraît essentiel d'accorder une grande importance aux nombreux commentaires qui ont pu être recueillis grâce aux questions ouvertes.

Ceux-ci conduisent à nuancer fortement l'impression positive issue des questions à choix multiples. Ainsi, sur les 571 commentaires recueillis en maisons de retraite, 466 correspondent à des attentes ou des insatisfactions, soit près de 82 %. Pour les services de portage le pourcentage est de 85 % (124 commentaires exprimant une attente ou une insatisfaction sur un total de 146).

• *Des insuffisances et des attentes récurrentes*

L'analyse de ces commentaires a fait ressortir un certain nombre des thèmes qui sont revenus fréquemment dans les entretiens avec les sondés.

Pour les maisons de retraite, il s'agit de :

- la diversité des menus ;
- le réchauffage des plats souvent inadapté et qui semble affecter la qualité ;
- l'assaisonnement, et notamment la quantité de sel, jugé insuffisant ce qui peut être mis en relation avec l'altération des sensations gustatives liée à l'âge ;
- La préférence des convives pour des plats préparés sur place et à base de produits frais. **Ce point est confirmé par les travaux de Jean Pierre Corbeau qui indique que la présence d'un cuisinier sur place, et avec lequel des échanges sont possibles, contribue à améliorer la satisfaction des convives ;**
- La qualité de la viande qui est souvent jugée trop dure et trop fréquemment cuisinée en sauce au détriment d'autres types de préparation (viande rouge notamment).

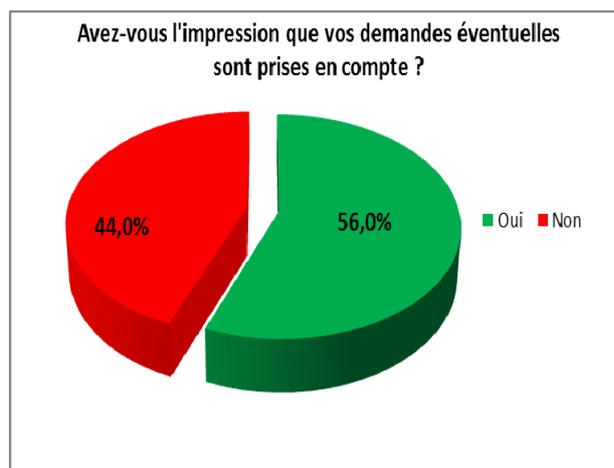
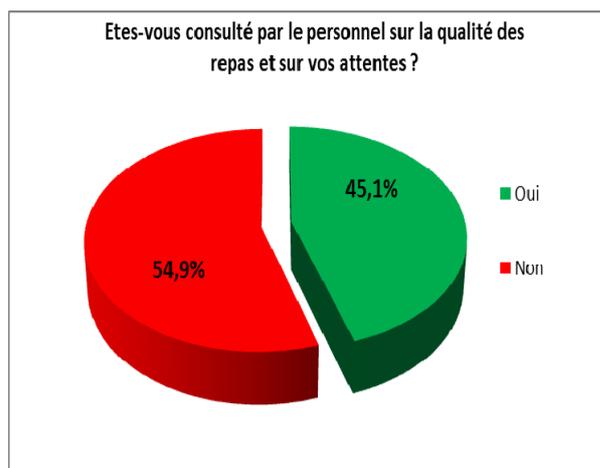
Pour les services de portage de repas, les attentes portent sur :

- La diversité des menus ;
- La présence d'aliments trop durs à mastiquer, en particulier la viande.

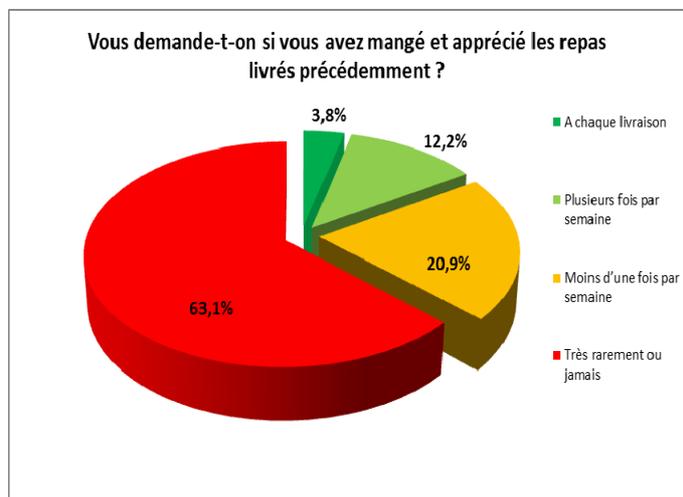
- Un problème général : le manque d'écoute et de prise en compte des attentes

Globalement, les convives des maisons de retraite, tout comme les usagers des services de portage de repas, paraissent peu associés aux choix concernant la restauration

- **En maisons de retraite**, 54,9% des convives ne sont pas consultés sur la qualité des repas et 44% considèrent que leurs demandes éventuelles ne sont pas prises en compte.



De même, on constate avec étonnement que 72,8% des sondés disent ne pas pouvoir choisir leur place à table. On peut comprendre que les situations de très forte dépendance de certains convives ne permettent pas un placement totalement libre mais néanmoins une souplesse devrait systématiquement être recherchée dans ce domaine.



- **Dans les services de portage de repas**, la situation paraît encore plus dégradée en termes d'écoute. En effet, 62,4% des personnes interrogées ne reçoivent aucun conseil sur la conservation et la préparation des plats qui leur sont livrés. De même, seuls 16% de sondés sont interrogés plus

d'une fois par semaine par le personnel sur leur consommation effective des repas livrés les jours précédents.

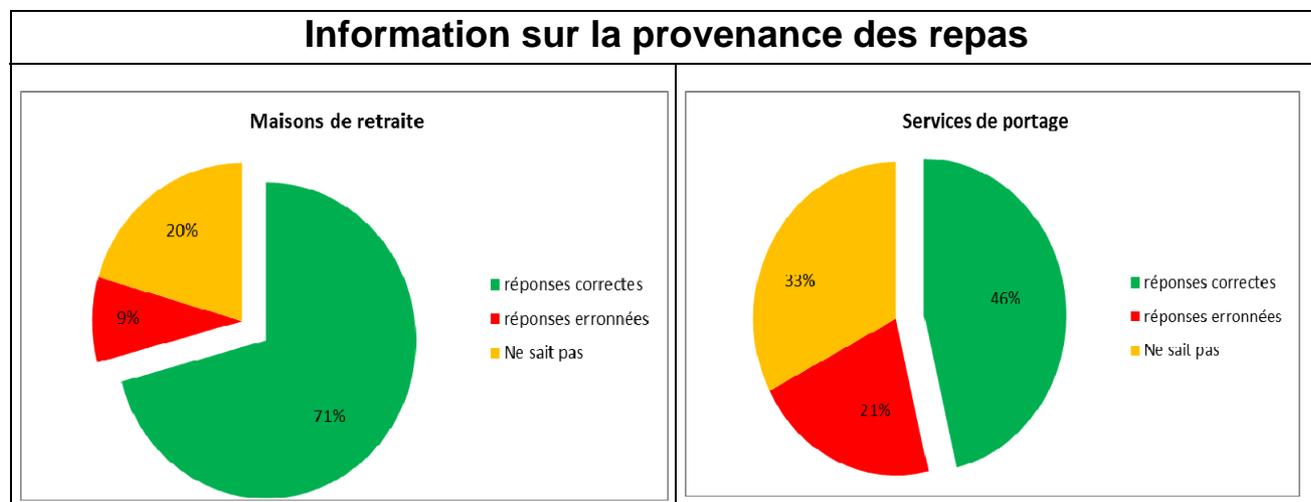
Ce résultat est à mettre en relation avec le fait que 80% des services de portage n'exigent pas de formation spécifique de leurs livreurs.

- Une information déficiente sur l'origine des repas

Dans les maisons de retraite, nous avons relevé le pourcentage de personnes âgées en mesure d'indiquer si les repas sont préparés sur place ou livrés à l'établissement. De même, pour les services

de portage nous avons interrogé les clients sur la provenance de leur repas : cuisine centrale d'une collectivité, entreprise de restauration collective ou artisan traiteur.

Les réponses obtenues montrent qu'il existe un important déficit d'information des personnes âgées quant à l'origine des repas qui leur sont proposés, en particulier dans les services de portage de repas où 54% des personnes âgées ne savent pas répondre ou se trompent :



• Le coût des services de portage est élevé

Avec un coût moyen de 7,6 euros par repas livré, le recours à un service de portage de repas représente un coût élevé. Nos résultats montrent d'ailleurs que le prix n'est pas lié aux avis exprimés par les personnes âgées sur la qualité.

Nous avons déjà souligné (voir page 3) qu'il existe de nombreuses situations où les services de portage de repas sont seuls sur leur zone. Ces situations peuvent évidemment s'avérer très défavorables aux consommateurs tant en termes de prix que de qualité.

D'après nos estimations (voir l'annexe), pour de nombreux ménages à la retraite, 4 à 5 repas livrés par semaine représentent à eux seuls environ 10% du budget, un pourcentage très important quand on sait que d'après l'Insee, dans la population générale, l'alimentation pèse en moyenne 11,3% du budget des ménages.

Notre enquête montre d'ailleurs qu'une proportion importante de clients des services de portage, que nous estimons à 40%, utilisent les plats livrés sur plusieurs repas, sans doute par mesure d'économie.

Compte tenu de ses critères d'attribution en termes de pertes d'autonomie, il est clair que l'Aide personnalisée à l'autonomie (APA) ne bénéficie qu'à une minorité d'utilisateurs des services de portage. Il est fort probable qu'un grand nombre de personnes, qui ont un réel besoin d'un portage de repas parce qu'elles ne peuvent plus faire leurs courses ou la cuisine, ne bénéficient d'aucun soutien pour faire face au coût élevé d'un tel service.

• Le menu unique demeure trop fréquent

La grande majorité des maisons de retraite et des services de portage nous ont fourni leurs menus sans difficulté, généralement sur une période de quatre semaines.

Sur la base des données collectées on peut établir les constats suivants :

- Les menus sont généralement composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert ou d'un fromage selon les jours. Dans quelques cas rares, un produit laitier est systématiquement inscrit au menu, en plus du dessert ;
- Sur une période d'un mois la diversité paraît généralement satisfaisante. Par exemple, nous n'avons pas trouvé de situation où un même menu reviendrait deux fois au cours du mois. Toutefois, au cours des quatre semaines, il n'est pas rare de retrouver plusieurs fois les mêmes items : cela est plus fréquent pour les entrées ou les desserts pour lesquels l'éventail des choix est moins large. Dans quelques établissements, on peut aussi retrouver la même viande (steak haché, escalope de dinde) ou le même plat deux à trois fois au cours du mois.

Parmi les maisons de retraite, nous avons relevé un cas extrême dans lequel sur 28 menus « déjeuner » des pommes de terre étaient proposées, sous des formes certes variables, dans 21 menus !

- La possibilité de choisir son menu est loin d'être la règle : elle n'est offerte que dans 52% des maisons de retraite et seuls 44% des clients des services de portage disent pouvoir choisir leurs menus.

• Les recommandations de la CLCV

- Afin d'améliorer les points critiques identifiés au travers de notre enquête, la CLCV propose la mise en place d'un label garantissant la qualité des repas et du service, tant en maisons de retraite que dans les services de portage de repas.

Ce label devrait inclure les exigences suivantes :

- Consulter au moins deux fois par an les résidents sur la qualité des repas et sur leurs attentes ;
- Adapter l'offre avec une attention particulière à la variété des plats, à leur assaisonnement (sel en quantité suffisante), à la tendreté des aliments et à la qualité de la viande ;
- Prévoir la possibilité d'un choix de menus.

Au-delà de ces éléments transversaux, des exigences spécifiques aux maisons de retraite et aux services de portage devraient être prévues :

Exigences spécifiques aux maisons de retraite	Exigences spécifiques aux services de portage de repas
Permettre aux résidents de choisir leur place à table	Mettre en place un suivi des consommations effectives des repas livrés (dialogue avec les usagers) Former le personnel chargé du portage
Maîtriser le bruit lors du repas	Offrir la possibilité de choisir les menus
Privilégier des repas préparés sur place à partir d'une proportion significative de produits frais Dans le cas où les plats sont simplement réchauffés, assurer une température adéquate au moment du service	

- **Concernant la qualité nutritionnelle des repas, nous proposons qu'une réglementation soit adoptée pour la restauration des seniors comme cela a été le cas pour la restauration scolaire.** Il s'agirait de transcrire les recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées établies par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) sous forme d'un décret. Cette mesure simple aurait l'avantage de garantir à l'ensemble des personnes âgées dépendant d'un service de restauration une offre alimentaire équilibrée.
- La tarification des repas fournis par les services de portage peut être très lourde pour les retraités disposant de petits revenus. **Les collectivités doivent veiller à ce que des prix réellement dégressifs en fonction des revenus soient proposés, en particulier dans les nombreuses localités où les prestataires sont en situation de monopole.** Par ailleurs, une information précise sur le coût moyen d'un repas (part des ingrédients, de la préparation et du transport) devrait être systématiquement fournie aux clients de ces services.

Annexe

Estimation de la charge budgétaire d'un service de portage de repas

Sur notre échantillon, le prix du repas varie de 4 euros à 10,3 euros avec une moyenne de 7,6 euros et un écart type de 1,7 euros.

Estimation de la charge économique pour un ménage

En 2008, d'après l'INSEE, le niveau moyen des retraites est de 1350 euros. Sur cette base, on peut estimer le poids du recours à un service de portage de repas.

Revenu mensuel	Coût du déjeuner
1350 euros	7,5 €

Nb de déjeuners/semaine	Coût mensuel	Part du revenu mensuel consacré au portage de repas
4	121,6 €	9%
5	152 €	11,3%

Ainsi, dans cette situation « moyenne », le recours à un service de portage représente 9 à 11% du budget mensuel d'une personne seule. Il s'agit d'une charge élevée au regard du poids de l'alimentation dans le budget des ménages en général. En effet, toutes classes d'âge confondues, d'après les données INSEE de 2010, l'alimentation représente 11,3% du budget des ménages (sans tenir compte des repas hors domicile). Pour un retraité, le recours à quatre ou cinq repas hebdomadaires fournis par portage représente donc un poids presque équivalent à celui du budget alimentaire total d'un ménage moyen.

Pour des personnes âgées dont les revenus sont inférieurs à la moyenne, le recours à un service de portage peut représenter un poids encore plus important. Pour l'évaluer, nous proposons une simulation basée sur la grille tarifaire fournie par un CCAS inclus dans notre enquête :

Revenu	Prix du déjeuner	Prix du dîner
Non imposable	7.7 €	7 €
<660 euros	8.43 €	
De 660 à 1288 euros	9.03 €	
> 1288 euros	9.56 €	

Dans le cas d'une personne seule disposant d'un revenu inférieur à 660 euros mensuels, on obtient les résultats suivants :

Revenu mensuel	coût du déjeuner
660 euros	8,43 €

Nb de déjeuners/semaine	Coût mensuel	Part du revenu mensuel consacrée au portage de repas
4	134,9 €	20,4%
5	168,6 €	25,5%

Le coût du portage à domicile représente une charge très importante de l'ordre de 20 à 25% du revenu mensuel et cela pour seulement 4 à 5 repas par semaine.

A l'occasion des entretiens, certaines personnes âgées nous ont expliqué qu'elles gardaient une partie du déjeuner pour le repas du soir, non seulement parce que les portions étaient généreuses mais aussi parce que cela leur permettait d'amortir le coût des repas.

L'aide personnalisée d'autonomie ne bénéficie qu'à une fraction des usagers des services de portage

Si l'allocation personnalisée d'autonomie (APA) peut permettre de réduire ce coût, elle n'en prend en charge qu'une partie. Par ailleurs, l'APA n'est attribuée qu'aux personnes en situation de perte d'autonomie ce qui correspond à une définition bien précise pour l'administration.

Ainsi d'après la Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (DREES), la grille AGGIR (Autonomie gérontologie groupes iso-ressources) classe les personnes âgées en six niveaux de perte d'autonomie :

- GIR² 1 : les personnes confinées au lit ou au fauteuil ayant perdu leur autonomie mentale, corporelle, locomotrice et sociale, qui nécessitent une présence indispensable et continue d'intervenants.
- GIR 2 : les personnes confinées au lit ou au fauteuil dont les fonctions mentales ne sont pas totalement altérées et qui nécessitent une prise en charge pour la plupart des activités de la vie courante, ou celles dont les fonctions mentales sont altérées mais qui ont conservé leurs capacités motrices.
- GIR 3 : les personnes ayant conservé leur autonomie mentale, partiellement leur autonomie locomotrice, mais qui nécessitent quotidiennement et plusieurs fois par jour des aides pour leur autonomie corporelle.
- GIR 4 : les personnes qui n'assument pas seules leur transfert mais qui, une fois levées, peuvent se déplacer à l'intérieur du logement. Elles doivent être aidées pour la toilette et l'habillement.
- GIR 5 et GIR 6 : les personnes peu ou pas dépendantes.

L'APA ne s'adresse qu'aux GIR 1 à 4. Or, il est évident que de nombreuses personnes qui ne sont pas dans ces groupes ont pourtant un réel besoin des services de portage parce qu'elles ont du mal à faire leurs courses ou préparer leurs repas (environ 70% d'après notre enquête, voir le 4.1). Pour toutes ces personnes, il n'existe pas d'aide permettant de faire face au coût élevé du portage de repas.

² GIR : groupe d'iso-ressources