
Réduire le gaspillage alimentaire à l'hôpital

Centre Hospitalier de Perpignan

20, avenue du Languedoc - BP 49954

66046 Perpignan cedex 9

[Voir le site internet](#)

Stéphane Lasseur

stephane.lasseur@ch-perpignan.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :

CONTEXTE

Le Centre Hospitalier de Perpignan produit chaque année près de 794 000 repas. En 2013, une étude sur 3 jours a montré que plus de 30 % des denrées alimentaires sur le plateau des patients n'étaient pas consommées. En 2014, un audit externe a permis de confirmer la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire dans le but d'améliorer la Qualité de la restauration.

Cet objectif s'intègre également dans le schéma de Développement Durable de l'établissement sous l'intitulé « Favoriser une consommation responsable en luttant contre le gaspillage alimentaire et les périmés ».

Initialement, il existait plus d'une centaine de régimes alimentaires différents selon les typologies de patients de court séjour. Cette multiplicité de régimes, qui entraîne une démultiplication des productions quotidiennes, est un des facteurs du gaspillage alimentaire. Mais ce dernier est également dû à la qualité des plats, au manque de variété des menus, et à un grammage des portions parfois excessif. L'objectif de ce projet est donc de trouver des solutions face à ce gaspillage.

Pour y remédier, l'équipe Projet a travaillé à l'élaboration d'un nouveau menu sur 3 semaines. Ce menu a permis de réduire le nombre de productions quotidiennes tout en tenant compte des régimes des patients -un même plat peut désormais répondre à plusieurs régimes alimentaires- mais également d'améliorer le goût et le grammage des portions.

Désormais, la mise en place de 2 Centres de Dressage Plateaux et l'évolution du logiciel de gestion des repas doivent permettre de faciliter la préparation des plateaux, de gérer les substitutions de plats selon les goûts et le régime alimentaire du patient et d'améliorer la gestion des productions.

Parallèlement, alors que l'hôpital estime le gaspillage du pain à 25%, une nouvelle méthode de distribution a permis d'économiser près de 10 000€ sur 1 an en appuyant la commande sur le régime des patients et non sur leur seule présence.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Diminution de 50 % du gaspillage alimentaire des retours de plateaux
- Diminution de 20 % du gaspillage alimentaire en production

Résultats quantitatifs

- Réduction de 20 % du nombre de plateaux distribués en fonction des patients présents et non du nombre de lits par service
- Réduction de 12% des commandes de petits pains (- 86 400 pains de 40 g sur 1 an)
- Réduction de 75 % des barquettes entières jetées en 3 ans (pour, au départ, 6 000 barquettes jetées encore emballées)

Résultats qualitatifs

- Création des fiches recette
- Amélioration des textures et ouverture d'un même plat pour plusieurs régimes
- Amélioration du goût autour de produits régionaux
- Développement des cuissons basse température de nuit
- Réflexions en cours autour du "manger mains" pour les patients atteints de maladie d'Alzheimer
- Réflexions en cours sur le grammage des portions pour être au plus près de la consommation et non du seul besoin alimentaire journalier théorique

MISE EN OEUVRE

Planning

Juin 2015 – Février 2016

- Réalisation d'un menu sur 3 semaines avec les fiches techniques de chaque plat. Ce travail regroupe des diététiciennes et des cuisiniers autour de la composition des plats selon les critères diététiques attendus, mais également sur la faisabilité des plats à l'échelle d'une cuisine centrale. Pendant plusieurs semaines, une dégustation des plats par le personnel travaillant sur le projet a permis de discuter, d'améliorer et de valider chaque recette.
- Mise en place d'une nouvelle distribution du pain. L'hôpital achetait tous les jours, pour chaque repas et pour tous ses patients, un morceau de pain. Désormais, le régime des patients est pris en compte dans les commandes de pain.

Février 2016 – Mai 2016

- Test du menu élaboré par l'équipe sur les patients, étude des retours, analyse des consommations et contrôle des productions

Juin 2016 - Septembre 2016

- Maintien des productions sur la base d'un effectif moyen et prise en charge des repas supplémentaires si nécessaire en recourant à des plats surgelés.

Octobre 2016 - Mars 2017

- Mise en place de la préparation des plateaux en plots. Les plots sont des postes de travail individuels avec un écran permettant la visualisation directe des besoins du patient mais également ses préférences. Cette technique de préparation doit remplacer la préparation à la chaîne qui se fait actuellement.
- Evolution du logiciel de commande de repas en conséquence pour produire au plus près des goûts et des besoins des patients.

Moyens humains

Des diététiciennes, des cuisiniers, des responsables de production alimentaire, des cadres de santé, le service informatique, le service de communication, un coordonnateur du projet

Moyens financiers

35 000€ pour l'achat des plots, l'installation de la nouvelle version du logiciel nécessaire au projet et adaptation du logiciel aux nouvelles demandes

Moyens techniques

Les plots et le logiciel pour la deuxième partie du projet

Partenaires mobilisés

DRAAF, ADEME

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Partage d'expérience auprès d'autres structures de restauration collective et notamment les centres hospitaliers.

Difficultés rencontrées

Le travail sur la thématique du gaspillage alimentaire dans un Centre Hospitalier est une nouvelle approche pour la maîtrise des dépenses et le Développement Durable.

La préparation des plateaux à l'aide de plots est récente et a tendance à se développer pour offrir une plus grande souplesse et une meilleure adéquation entre les productions de la restauration et les besoins des patients.

Recommandations éventuelles

Projet qui demande l'implication de tous les acteurs et qui nécessite du temps pour réaliser tous les changements nécessaires

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie