Lutte contre le gaspillage alimentaire au CH Saintonge

expérience exemplaire

CENTRE HOSPITALIER DE SAINTONGE

Auteur :

11 BOULEVARD AMBROISE PARE BP10326
17108 SAINTES
Voir le site internet
Nathalie Musseau
n.musseau@ch-saintonge.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le service restauration et l'équipe centrale hôtelière du Centre Hospitalier de Saintonge ont mis en place une démarche volontaire de réduction du gaspillage alimentaire depuis 2012.
L'association AGROBIO Poitou-Charentes a accompagné le Centre Hospitalier sur l'amélioration de la qualité de leur offre alimentaire auprès des patients et des personnels.
La démarche nous a permis de comprendre, en mettant en place des campagnes de pesées des aliments jetés et des enquêtes qualitatives, comment réduire le gaspillage alimentaire et permettre d'investir les économies dégagées dans des produits bio et locaux. On nous a proposé des actions à court, moyen et long terme.

Un outil de suivi du gaspillage alimentaire a été construit en 2014, pour connaître en temps réel l'évolution du gaspillage : nombre de plats jetés, masse de denrées alimentaires que cela représente, coût des pertes.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Impliquer l'ensemble de la communauté d'établissement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Réduire le gaspillage grâce à l'optimisation des régimes et de l'offre alimentaire
- Consolider les achats de produits bio et locaux
- Faire bénéficier aux associations caritives des plats cuisinés non consommés dans le circuit de distribution classique de l'établissement

Résultats quantitatifs

- En 2014 : l'équivalent de 37000 plats ont été jetés, soit 4.5 % de la production, contre 29900 en 2015, soit 3.6% de la production.
- Diminution de 1.3 % du nombre de plateaux jetés dans les services.
-Passage de 190 g à 163 g de déchets évitables à l'assiette pour le déjeuner et de 220 g à 153 g pour le dîner.
- En 2012, l'achat de légumes frais représentait 36 Tonnes dont 22% de légumes bio et locaux pour une production de 844 000 repas.
En 2015, nous avons acheté 45 Tonnes de légumes frais, soit 9 Tonnes en plus, en produisant 28000 repas de moins (816 000)
La part de légumes bio et locaux représente maintenant 66% des achats de légumes frais (30 Tonnes)

Résultats qualitatifs

- Amélioration de la prestation hôtelière par l'augmentation des légumes frais bio et locaux
- Fiches techniques revues
- Nouvelles recettes

MISE EN OEUVRE

Planning

- Début de l'action : 01 février 2015
- Février 2015 : Constitution d'un groupe de pilotage (membres du CLAN) et présentation du projet
- Février 2015 : Création de sous-groupe de travail et programmation de réunions pour trouver des axes d'amélioration : optimisation des régimes et de la production, de la carte fixe, des fiches techniques de certains plats, travail sur la présentation des profils alimentaires.
- A partir de mai 2015 : Mise en place progressive de ces actions d'amélioration avec communication en interne au fur et à mesure des changements entrepris (mails, journal interne, support pédagogique
- Modification progressive des cycles de menus avec introduction de légumes et de fruits bio et locaux.
- Décembre 2015 : Création d'un guide pour les utilisateurs du logiciel de commande des repas puis formation du personnel suite aux modifications de paramétrage.
- Mise en relation avec des associations caritatives afin de leur faire bénéficier de marchandises encore consommables, dont la DLC n'est pas encore expirée.
- Décembre 2015 : Etablissement d'une convention tripartite de partenariat de dons alimentaires.
- Depuis 2014 : Suivi journalier des plats jetés à l'UCR, au self et dans les services à l'aide d'un tableau récapitulatif.
- Depuis janvier 2016 : Suivi journalier des dons alimentaires à l'aide d'un tableau récapitulatif.
- Juin 2016 : Campagne de pesées pour évaluer l'efficience de nos actions menées.
- Fin du projet : 21 mars 2016

Moyens humains

- Un équivalent temps plein sur toute la période
- Intervention de la cellule communication
- Groupe de travail interprofessionnel (membres du CLAN, sous-groupe de travail, corps médical, agent de la cuisine centrale)
- Intervention du service de reprographie
- Intervention du service diététique

Moyens financiers

- Aide financière : subventions de la DRAAF/ADEME à hauteur de 33 660 €
- Dépenses internes au CH : temps de travail, déplacements, reprographie, téléphonie, frais postaux, et autres frais de structure.

Moyens techniques

- Mise à disposition d'un ordinateur, d'un bureau
- Salles de réunions
- Matériel de reprographie
- Matériel de pesée

- Contenants adaptés pour le tri des déchets

Partenaires mobilisés

- DRAAF
- ADEME
- CLAN
- Banque alimentaire de la Charente-Maritime
- Maison des Consom'Acteurs

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Notre expérience peut s'adapter à différentes structures, nous souhaitons la capitaliser et la transmettre à d'autres établissements médicaux ou médico-sociaux. Notre objectif est de traduire cette expérience en un guide de bonne pratique dématérialisé.

Difficultés rencontrées

- Création d'un tableau de suivi des quantités jetées et transposition en masse et en valeur financière.

- Possibilité de traduire cette expérience vers d'autres établissements de santé ou médico-sociaux.

- Réalisation d'économies permettant d'introduire des produits bio et locaux dans les menus.

- Valorisation des cuisiniers en leur permettant de travailler des produits de qualité supérieure.

- Faire de l'alimentation un sujet transversal qui rassemble et fédère toute les catégories professionnelles dans un établissement de santé.

Recommandations éventuelles

- Faire en sorte que le projet soit porté par une instance reconnue dans l'établissement.

- Annoncer et faire valider le principe du projet dans l'ensemble des instances de l'établissement pour lui donner toute légitimité.

- Créer un comité de pilotage pluridisciplinaire.

- Avoir du temps agent disponible pour mettre en place des modifications engendrées par les décisions du comité de pilotage.

- Tenir une bonne dynamique tout au long du projet.

- Communiquer par tous les moyens existants dans l'institution.

- Présenter régulièrement l'évolution du projet et les résultats obtenus dans les instances de l'établissement afin de maintenir une bonne dynamique du projet.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | DECHETERIE | HOTELLERIE RESTAURATION | ADMINISTRATION PUBLIQUE | 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

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine