
Dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le secteur médico-social : partenariat ADERE PACA - SOLUTION WASTCO

ADERE PACA



Auteur :

1 boulevard Longchamp

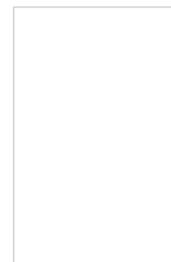
13001 MARSEILLE

[Voir le site internet](#)

Sylvaine Saive

ssaive@adere.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE



ADERE PACA est une centrale de référencement associative accompagnant depuis plus de 35 ans ses adhérents dans la rationalisation de leurs achats. Plus de 515 établissements, services et organismes du secteur privé non lucratif (principalement médico-social, social et sanitaire) adhèrent à ce réseau en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

ADERE PACA est membre fondateur du Réseau ADERE (www.unadere.fr) qui négocie à ce titre des conditions tarifaires et commerciales préférentielles pour ses adhérents auprès d'une centaine de fournisseurs (alimentaire, consommables, matériel, services).

Depuis 2018, l'association souhaite accompagner - en cohérence avec ses orientations stratégiques - les structures adhérentes cherchant à limiter l'impact de leurs activités et de leurs achats sur l'environnement, la santé et la société dans son ensemble. Dès 2019, un appel à projets « Boostez votre RSE » a dès lors été initié annuellement afin de donner un coup de pouce financier et une dizaine de projets ont pu être soutenus à ce jour.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Dans la continuité de ces actions et dans le sillage de la loi EGALIM qui impacte fortement la restauration collective, l'association a la volonté de sensibiliser à la problématique du gaspillage alimentaire et de soutenir dans la mise en place d'actions concrètes ses établissements adhérents. Le dispositif anti-gaspillage ADERE PACA a été construit avec des partenaires locaux et présente des solutions multiples en correspondance aux profils pluriels des adhérents. Ce dispositif est financé pour partie par une subvention de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, obtenue dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, Direction Régionale ADEME, DRAAF) « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur » et par un

autofinancement d'ADERE PACA.

Trois partenaires, locaux, engagés et militants, proposant des niveaux d'accompagnement différents ont été associés à ce dispositif :

1. Un accompagnement « clé en main » : Solution Wastco® ;
2. Un accompagnement en « mode autonome » basé sur le label « Mon Restau Responsable® » (MRR) avec le soutien de l'association Ecoscience Provence ;
3. Un accompagnement transverse, spécifique au « gaspillage du pain » avec l'appui de l'association Pain et Partage ;

Le dispositif pourra notamment aider les adhérents à remplir certaines des obligations liées à la loi EGALIM et à aller au-delà suivant leur projet associatif :

- Analyse du gaspillage alimentaire et mise en place d'actions visant à le minimiser ;
- Amélioration de la qualité de l'assiette (avec un objectif de 50% de produits labélisés dont a minima 20% de produits issus de l'agriculture biologiques) ;

Résultats quantitatifs

- Le diagnostic a été réalisé sur une semaine de pesées (5 déjeuners et 2 dîners) et a permis de fournir des données précises.
- Les grammages par composantes ont pu être analysés, et des pistes d'action ciblées proposées.
- Les actions suivantes ont été mises en place : révision des grammages, système de réservation des repas...
- Suite à ces actions, une diminution effective du gaspillage alimentaire a été observée, et des économies sur le coût repas.

Résultats qualitatifs

- Cette campagne de diagnostic et d'actions a permis une sensibilisation de toutes les parties-prenantes : personnel de cuisine, direction, convives, éducateurs.
- Le gaspillage alimentaire et sa réduction sont maintenant pris en compte dans l'élaboration des menus.
- L'alimentation est considérée comme un sujet d'intérêt et de partage entre les diététiciennes, les résidents et les éducateurs.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Zoom sur le projet pilote Solution Wastco au FAM Le Hameau du Phare, Salins de Giraud (13)

L'Association « l'Essence Ciel » met en œuvre un accompagnement des personnes adultes atteintes d'autisme et de troubles envahissants du développement. Le Hameau du Phare est un Foyer d'Accueil Médicalisé (FAM) qui a pour mission d'accueillir ces personnes handicapées physiques, mentales ou atteintes de handicaps associés. Cet établissement ouvre ses portes en octobre 2000 autour d'un concept innovant d'hébergement avec la construction de 5 villas accueillant en de petites unités les personnes accompagnées. Il regroupe des lieux de vie, des lieux de soins et des lieux d'activités.

Côté cuisine, la production de repas est internalisée et centralisée dans le lieu de restauration des équipes, appelé le Sémaphore. Les repas (déjeuners et dîners) sont acheminés en liaison chaude et ponctuellement en liaison froide, avec une remise en température dans les villas. Il existe donc 6 lieux de restauration sur le site. Les équipes, situées dans chaque maison, sont autonomes concernant la gestion des petits déjeuners (approvisionnement, choix des composants et gestion des stocks).

La direction du Hameau du Phare souhaite initier une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, en commençant par la réalisation d'un diagnostic préalable. Dans ce cadre et ne disposant pas des ressources disponibles en interne, l'établissement souhaite être accompagné dans la démarche et externaliser complètement la prestation. La mise en lien avec Solution Wastco est faite par ADERE PACA. Le Foyer accepte d'être établissement pilote en amont de la mise en place du dispositif et teste la prestation d'accompagnement proposée par Solution Wastco.

• Pesée et analyse du gaspillage

La mission s'est déroulée sur la semaine du 25 janvier 2021.

La semaine de pesée (5 déjeuners et 2 dîners) a fourni des statistiques très précises, les données étant collectées par type de plat (diagnostic de niveau 3 de l'ADEME) et analysées de manière très fine grâce à l'utilisation de l'application Wastco Solutions® conçue par le prestataire.

```
[[{"fid":"35947","view_mode":"default","fields":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"pesée","field_file_image_title_text[und][0][value]":"Adere Paca Saive"},"type":"media","field_deltas":{"1":{"format":"default","field_file_image_alt_text[und][0][value]":"pesée","field_file_image_title_text[und][0][value]":"Adere Paca Saive"}},"attributes":{"alt":"pesée","title":"Adere Paca Saive","class":"media-element file-default","data-delta":"1"}}]]
```

Une analyse qualitative des petits-déjeuners et collations, ainsi que des menus proposés est prévue dans la prestation de WASTCO afin d'accéder à une vision complète de l'alimentation dans l'établissement.

| Libellé | Indicateurs /Résultats | Actions/Objectifs |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Gaspillage en poids sur la semaine de pesée | 29% Soit 79kg | Réduire cet indicateur : objectifs à définir |
| Dont Gaspillage «Service» (<i>retours non servis aux convives</i>) | 23% Soit 63 kg | Priorité mise dans la réduction du gaspillage de «Service» : Quantité envoyée en maison |
| Dont Gaspillage «Assiettes» (<i>retours servis aux convives mais non mangés</i>) | 6 % Soit 16 kg | Indicateur correct |
| Gaspillage du pain sur le périmètre analysé | 40% | Réduction du pain mis à disposition de 50% |
| Grammage moyen du gaspillage Par convive et par repas | 194 g sur un grammage moyen de 768 g par repas | Réduire cet indicateur : objectifs à définir |

• Préconisations et actions correctives

La restitution du diagnostic a été réalisée le 16 février 2021. Un plan d'actions a été rapidement proposé et mis en place pour partie dans les mois suivants ce premier diagnostic.

Lors de la deuxième campagne de pesées en juillet, plusieurs des objectifs prioritaires sont en effet atteints.

| Thèmes | Actions définies en janvier | Actions réalisées en juillet |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gestion des effectifs | Mise en place de la confirmation de réservation des repas | OUI |
| Analyse détaillée des menus | Mise en place d'un plan alimentaire tenant compte du matériel en cuisine Révision des grammages | OUI /Accompagnement WASTCO Refonte des menus Production en fonction des nouveaux grammages ciblés |
| Approvisionnements | Introduction dans l'élaboration des menus de produits à label et bio (EGALIM) | En cours + Sourcing local |
| Animation | Dynamisation des comités menus et soutien en cuisine | OUI avec présence d'une diététicienne WASTCO pour adaptation des menus de saison |
| Analyse qualitative des petits déjeuners | Analyse de la décentralisation des petits déjeuners à mettre en place | Analyse en cours |
| Analyse qualitative des collations | Analyse d'impact de la remise en place de la collation en respectant l'équilibre nutritionnel de la journée | Analyse en cours |

• Effets observés sur le gaspillage alimentaire

| Libellé | Indicateurs /Résultats | Actions/Objectifs |
|---------|------------------------|-------------------|
| | | |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baisse de la production au déjeuner en poids | -12 % | Dont -17% sur les plats principaux et -22% sur les accompagnements. Augmentation sur les entrées => Actions en cours |
| Baisse du gaspillage au déjeuner en poids | -29% Baisse de 244 g à 173 g de gaspillage par déjeuner/convive en moyenne | Le gaspillage a fortement diminué du fait de la baisse de production et des actions mises en place Augmentation sur les entrées (+7%) => Actions en cours Baisse sur les plats principaux (-14%) Baisse sur les accompagnements (-4%) Baisse sur les laitages/desserts (-16%) |
| Augmentation du gaspillage alimentaire sur les diners en % | +2 % | Non révélateur car gaspillage concentré sur un plat (lasagnes) revoir les contenants en cas de faible effectif. Baisse de production sur les entrées et les accompagnements |
| Baisse drastique de gaspillage de pain | -29% | Sémaphore |
| Des grammages pris par les convives corrects | Environ 500g/repas | Baisse de production et du gaspillage = Respect du GEMRCN |
| Des économies financières sur la baisse de gaspillage évaluées | Estimation : -0,16€ par déjeuner et par convive | |

Planning

- Semaine de pesée en janvier 2021.
- Restitution du diagnostic en février 2021, puis proposition de plan d'action.
- Application du plan d'actions : mars - juillet.
- Seconde campagne de pesée : juillet 2021.

Moyens humains

La prestation a été intégralement externalisée et a mobilisé deux diététiciennes de WASTCO. Il y eu a très peu de sollicitation du personnel interne au FAM lors des pesées.

- Un chef de projet côté établissement pour coordonner la mission (fonction d'économiste),
- 2 ressources côté prestataire,
- Direction, cuisiniers, éducateurs lors de la restitution et l'élaboration du plan d'actions.

Moyens financiers

Ce dispositif est financé pour partie par une subvention de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, obtenue dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, Direction Régionale ADEME, DRAAF) « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur » et par un autofinancement d'ADERE PACA.

Moyens techniques

Le matériel nécessaire au diagnostic est simple (bacs, balances) et a été fourni par le prestataire WASTCO.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Une direction déjà convaincue de la démarche et très impliquée.
- Mise en place d'une sensibilisation de l'ensemble des acteurs (personnel de cuisine, prestataires, convives, éducateurs) à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Faire de l'alimentation un moment d'échange, une activité et un apprentissage éducatif pour les résidents et les éducateurs avec l'aide de la diététicienne WASTCO.
- Mise en œuvre d'une seconde campagne de pesées 3 à 6 mois après la première session.
- Une prise en compte des analyses du gaspillage alimentaire dans l'élaboration des menus.
- Une implication des résidents en situation de handicap dans la mission (aide aux pesées...).

Difficultés rencontrées

- Difficultés de recueillir directement les attentes des résidents en situation de handicap en matière d'alimentation (filtre des éducateurs).

Recommandations éventuelles

- **Duplicabilité**

Dans le cadre du dispositif ADERE PACA, il est prévu de proposer cet accompagnement aux adhérents du réseau pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire. Un appel à candidatures a été lancé en juin 2021, les premières réalisations ont démarré au 1er trimestre 2022.

Mots clés

ACHAT DURABLE | PREVENTION DES DECHETS | ACTIVITE DE SANTE | ASSOCIATIONS | CONSOMMATION DURABLE
| GASPILLAGE ALIMENTAIRE | OPERATION PILOTE | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Mars 2022

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-
Alpes-Côte d'Azur