

PROGRAMME - JOURNÉE TECHNIQUE

CAEN, CENTRE DE CONGRÈS, LE 1^{ER} FÉVRIER 2018

ALIMENTATION ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

en secteur sanitaire
et médico-social

Comment réduire le gaspillage alimentaire
en respectant l'équilibre nutritionnel des patients ?



ars
Agence Régionale de Santé
Normandie



*Cette journée technique est organisée dans le cadre de l'accord signé en avril 2017
entre l'ADEME Normandie et l'ARS Normandie.*



OBJECTIFS

de la journée

Accompagner les acteurs du secteur sanitaire et médico-social dans la mise en œuvre d'actions antigaspi.

Permettre des échanges métiers entre tous les personnels : responsables restauration, diététiciennes, aides-soignantes, infirmières, cadres de santé, médecins, référents développement durable/qualité, responsables logistique, responsables déchets, responsables achats...

Élaborer des préconisations concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau du diagnostic, de la prise de commande des repas, des quantités, de la qualité gustative et visuelle, de l'environnement des repas.



9h00	Accueil	
9h30	Ouverture	ADEME ARS
9h40	ACTUALITÉS	
	<ul style="list-style-type: none">• Point sur la réglementation• Retour sur les études ADEME• Focus sur les biodéchets : PRPGD, cartographie, gestion des biodéchets...	BIOMASSE-NORMANDIE ADEME
10h30	ATELIERS THÉMATIQUES (1 au choix parmi les 5 ateliers)	
	<ol style="list-style-type: none">1 Diagnostic2 Prise de commande des repas3 Quantités4 Qualité gustative et visuelle5 Environnement des repas	Animateur CH Animateur ARS Animateur ADEME Animateur REGAL
13h00	Repas	
14h30	ATELIERS THÉMATIQUES (1 au choix parmi les 5 ateliers)	
	<ol style="list-style-type: none">1 Diagnostic2 Prise de commande des repas3 Quantités4 Qualité gustative et visuelle5 Environnement des repas	Animateur CH Animateur ARS Animateur ADEME Animateur REGAL
17h	Clôture	

LES ATELIERS

thématiques

1 **DIAGNOSTIC** (biodéchets, mesure des quantités...)

Comment trouver ensemble les moyens d'évaluer sa production de bio déchets ? Les hôpitaux et les établissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes sont source de deux gisements de biodéchets : celui émanant du personnel, assimilable à celui de la restauration collective ; et celui émanant des patients ou des résidents, provenant d'une grande variété de profils nutritionnels. Ces établissements doivent donc identifier leurs obligations en fonction du cumul de ces deux gisements dont les organisations, mode de restauration ou encore process de tri peuvent différer. Mesurer est nécessaire pour identifier les quantités de déchets produits, définir et mettre en place des actions de réduction et évaluer les effets des actions mises en place.

Acteurs concernés (non exhaustif) : agent de service en secteur (ramassage des plateaux), personnel du self, référent développement durable, responsable logistique, responsable du service déchets, responsable de restauration, responsables des achats.

2 **PRISE DE COMMANDE DES REPAS** (logiciels, organisation, partage de l'information)

Comment évaluer les besoins de chaque patient et les transposer en commande repas ? Les soignants des différents secteurs sont en charge du recueil des préférences des patients, des choix nutritionnels dans le respect des besoins des personnes. Ils réalisent la commande des repas, assurent la réception de la livraison, la remise ou le maintien en température ainsi que les relevés, la distribution des repas au patient ou au résident conforme à la commande, l'installation du patient pour sa prise du repas et enfin la surveillance de la prise alimentaire. Puis ils effectuent la reprise des plateaux. Le personnel de soin occupe une place importante dans le processus de restauration.

Acteurs concernés (non exhaustif) : aide-soignante (prise de commande) et leurs responsables, responsable de restauration, diététiciens.

3 **QUANTITÉS** (offre alimentaire, production du juste besoin, enrichissement des plats, nombre de composants)

Produire la juste quantité pour le juste besoin : comment répondre à ce défi en établissement de santé ? La restauration fait partie intégrante du soin. Les établissements de santé, en comparaison des établissements de restauration collective classique, doivent répondre à de nombreuses contraintes favorisant la production de biodéchets : diversité des textures, aléas du nombre de patients, patients malades ou âgés avec peu d'appétit...

Acteurs concernés (non exhaustif) : médecin nutritionniste, diététicienne, infirmière, aide-soignante, responsable de restauration.

4

QUALITÉ GUSTATIVE ET VISUELLE (présentation...)

Comment faciliter le soin par un aliment qui soit « bon et beau » ? Le repas fait partie du soin. La qualité gustative et visuelle des repas est importante pour que les patients et le personnel prennent plaisir à se mettre à table. Un repas bien présenté sera source de moins de gaspillage qu'un repas négligé.

Acteurs concernés (non exhaustif) : responsable de restauration, aide-soignante, diététiciens, cuisinier.

5

ENVIRONNEMENT DES REPAS (proposition de menu, organisation)

Peut-on aider les patients à faire du repas un temps de plaisir ? La présentation des plats, tout comme l'environnement dans lequel il est pris (sonore, visuel, olfactif...), l'installation du patient, du résident (sur une petite table, dans un lit ou en salle à manger), le savoir-faire et le savoir être des professionnels affectés à cette activité ou encore les horaires des repas sont des composantes de la qualité des repas.

Acteurs concernés (non exhaustif) : cadre de santé, aide-soignante, responsable de restauration.



INSCRIPTION EN LIGNE:

www.basse-normandie.ademe.fr/node/857

Inscrivez-vous **gratuitement**
avant le 23 janvier 2018