



Lutter contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE dans le secteur sanitaire et médico-social

Laurence Gouthière / ADEME
Service Consommation et Prévention




Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

Caen - 1^{er} février 2018

www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 1

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?



La définition Française :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »



www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 2

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

ADEME
Agence de l'Environnement
et de la Matière de l'Énergie

Biodéchets (déchets verts)

Déchets alimentaires (os, noyaux, etc) → Déchets inévitables : épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os...

Potentiellement évitable (épluchures) → Déchets potentiellement évitables : peau de pomme de terre, fanes de carottes, croutes de fromage

Gaspillage alimentaire → Déchets évitables, consommables : restes de plats, de pain

www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 3

Les chiffres clés

ADEME
Agence de l'Environnement
et de la Matière de l'Énergie

PRODUCTION

TRANSFORMATION

DISTRIBUTION

CONSOMMATION foyer

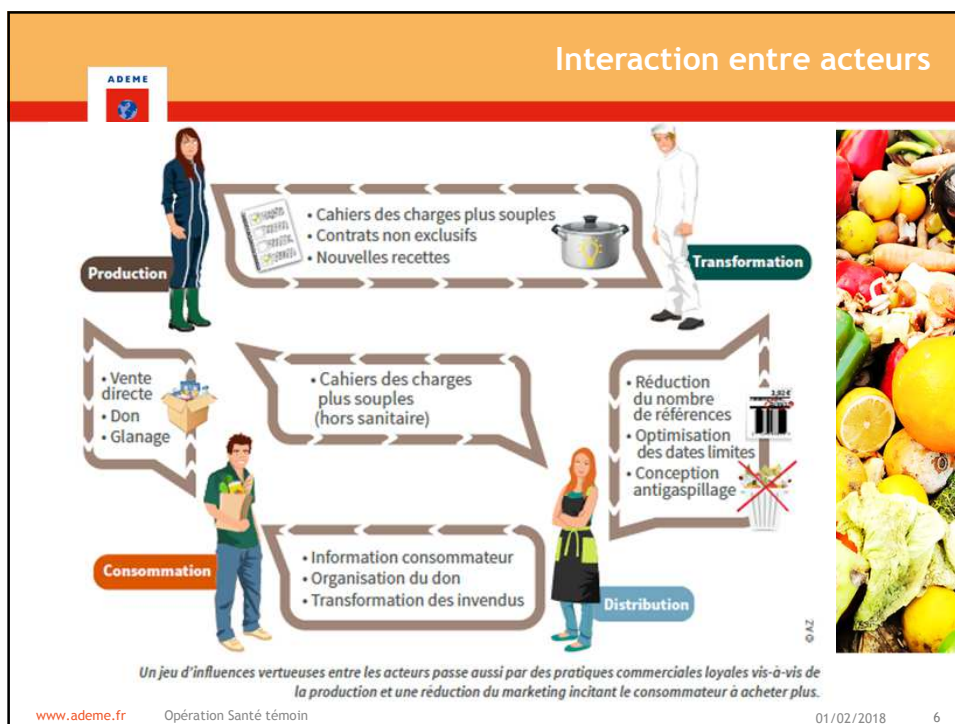
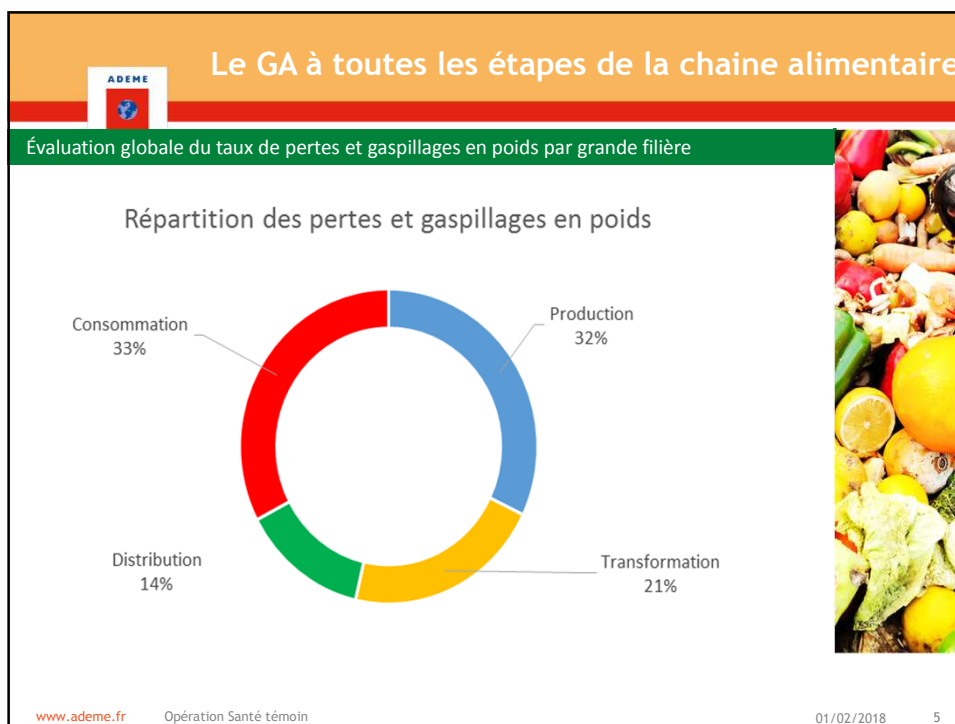
CONSOMMATION hors foyer

10 millions t.
POIDS / VOLUME


16 milliards €
VALEUR THÉORIQUE

15 300 000 t_{eq}
CARBONE / t CO_{2e}


www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 4



Comment en est-on arrivé là ?




- Un gaspillage alimentaire **peu visible**
- Des **responsabilités diluées**
- Des **équilibres subtils**
- **Valeur** des produits alimentaires ne cesse d'être dégradée (ex de la part du budget dans les ménages)
- Un **système en cause** ? De mauvaises habitudes ; la surconsommation ; la surabondance ; la publicité ; l'éloignement des sites de production des lieux de consommation

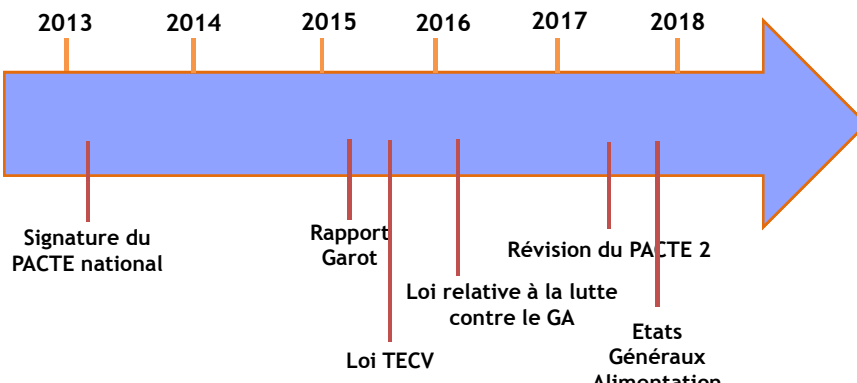


www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 7

La réglementation



Rappel des évènements depuis 2013



Année	Évènement
2013	Signature du PACTE national
2015	Rapport Garot
2015	Loi TECV
2016	Loi relative à la lutte contre le GA
2017	Révision du PACTE 2
2018	Etats Généraux Alimentation

www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 8

La réglementation




➤ **Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le GA**

- Hiérarchisation des actions de lutte contre le GA



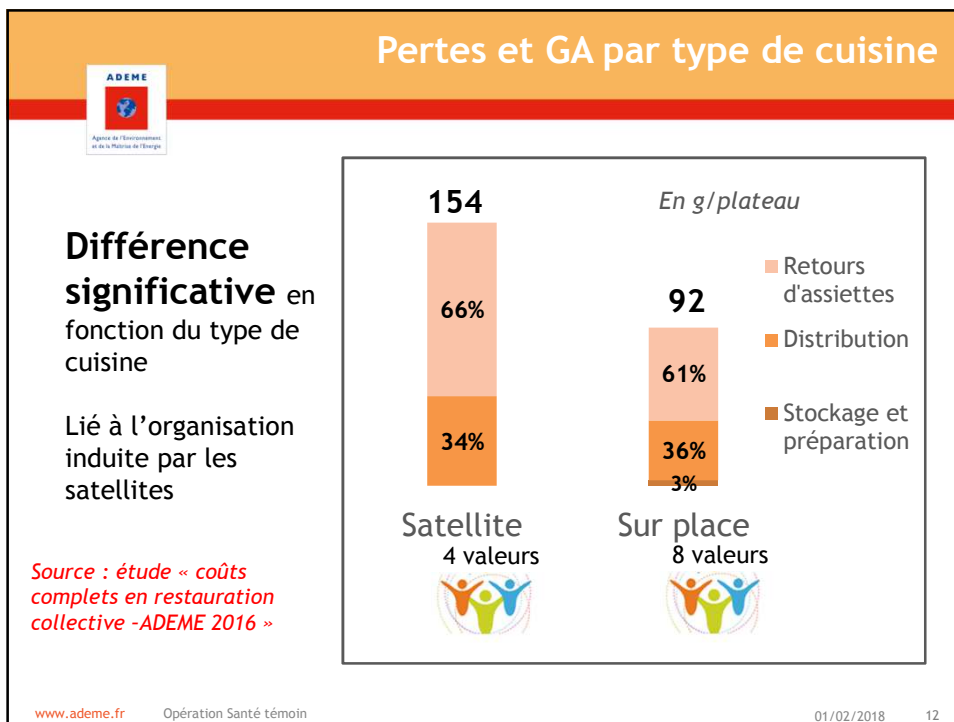
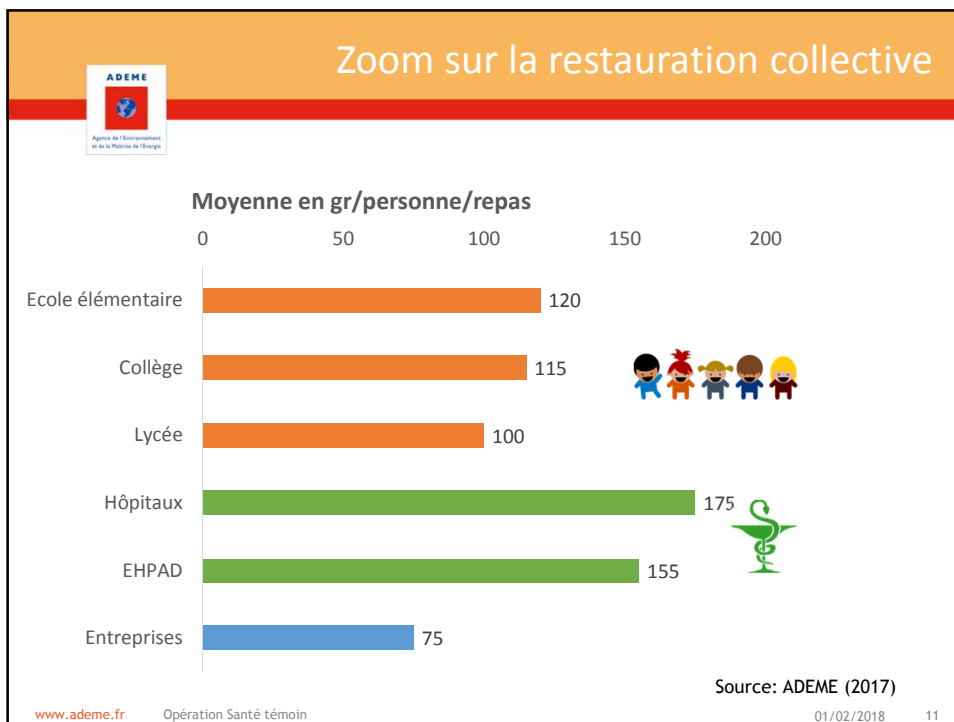
www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 9

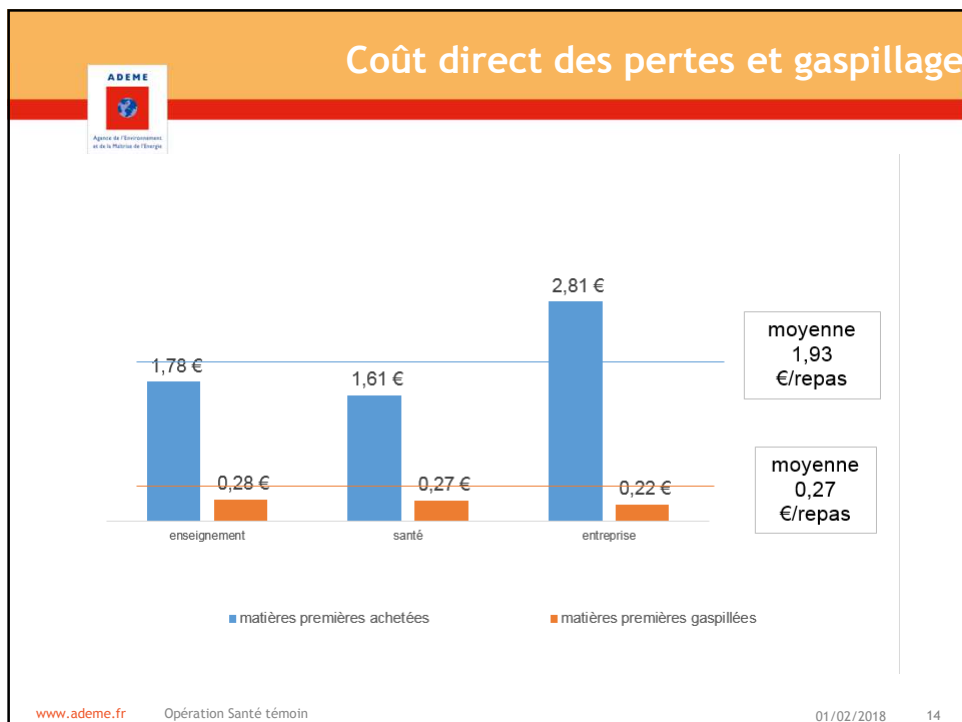
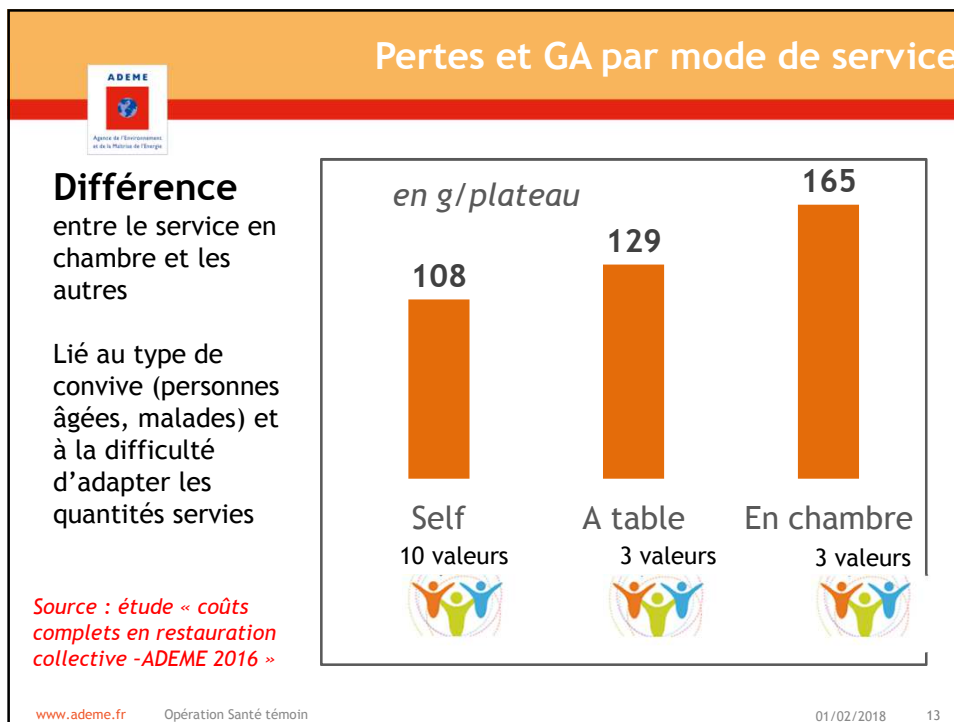
L'actualité suite aux Etats Généraux de l'alimentation

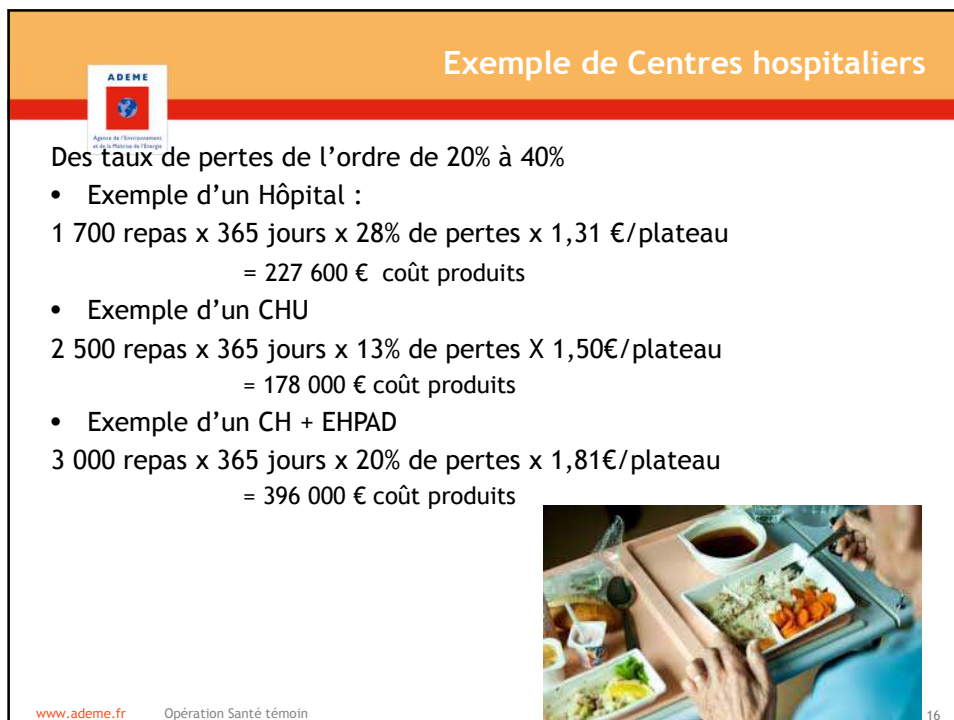
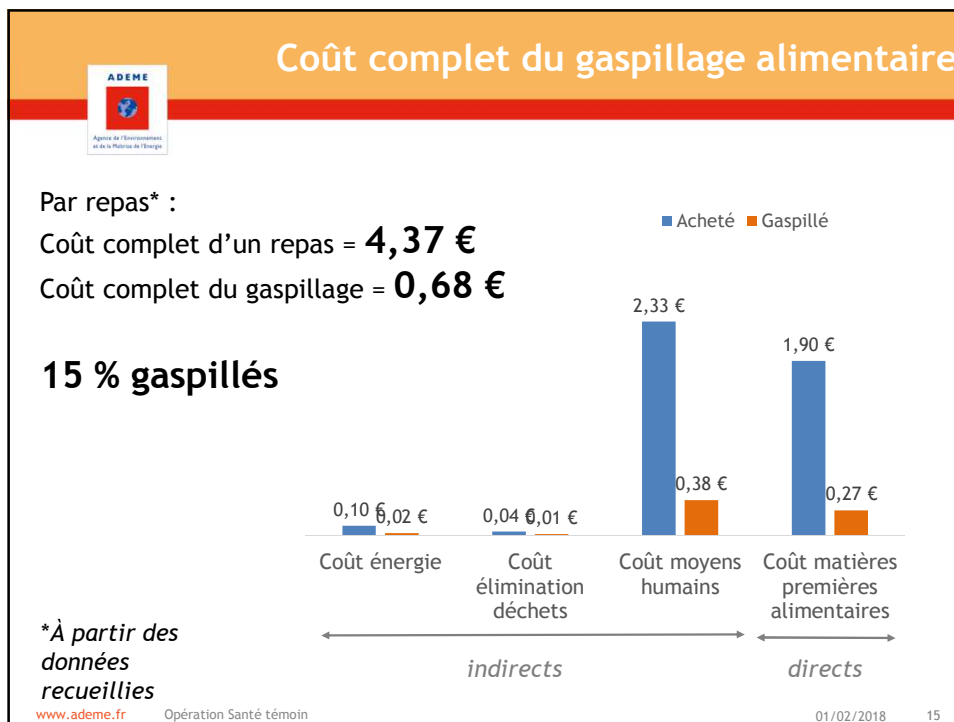


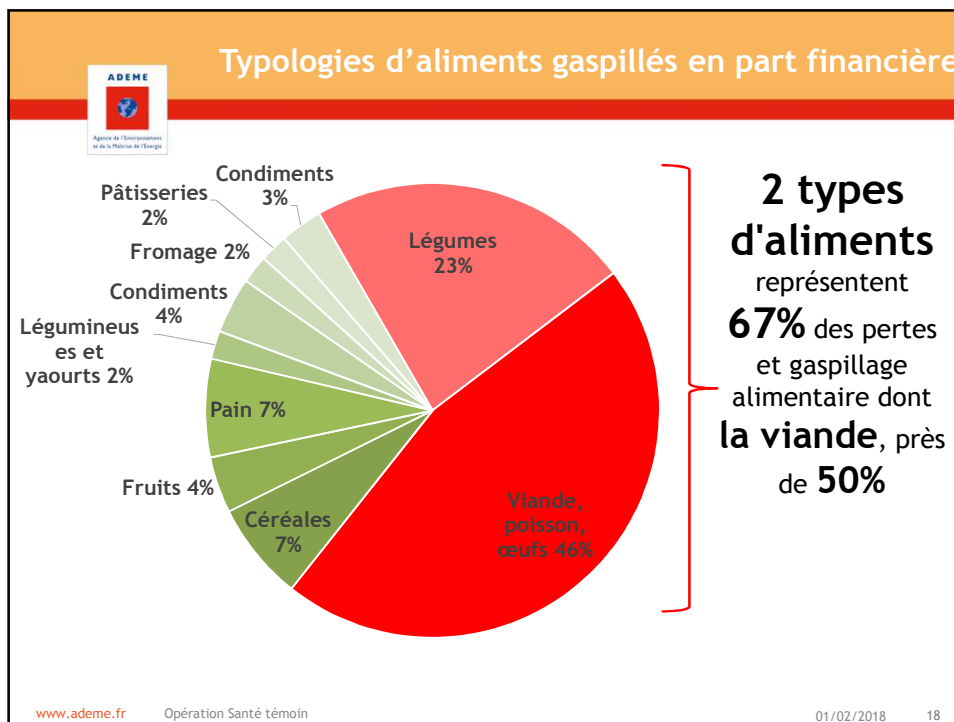
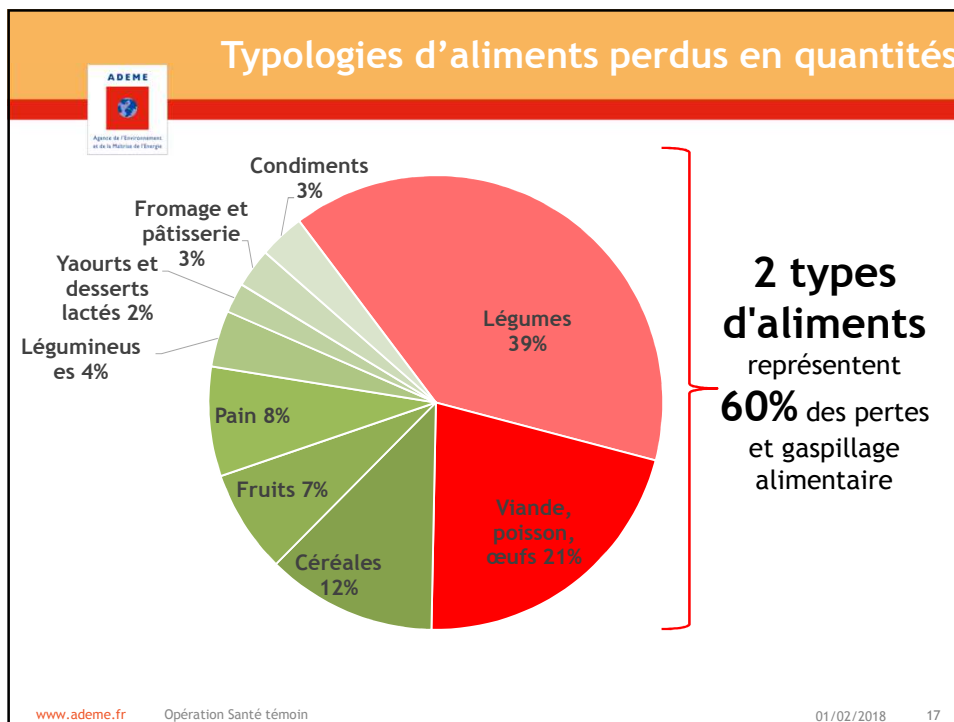
- Diagnostic GA rendu obligatoire dans la restauration collective
- Obligation de dons des excédents aux associations d'aide alimentaire (cuisine centrale => seuil à déterminer)
- L'approvisionnement de la restauration collective devra comprendre en 2022, 50% sous signes de qualité ou locaux, dont 20% de produits bio ;
- Le GEMRCN sera réactivé et son action renouvelée, notamment pour faciliter le transfert de bonnes pratiques
- La formation des acheteurs publics aux règles des marchés publics sera renforcée

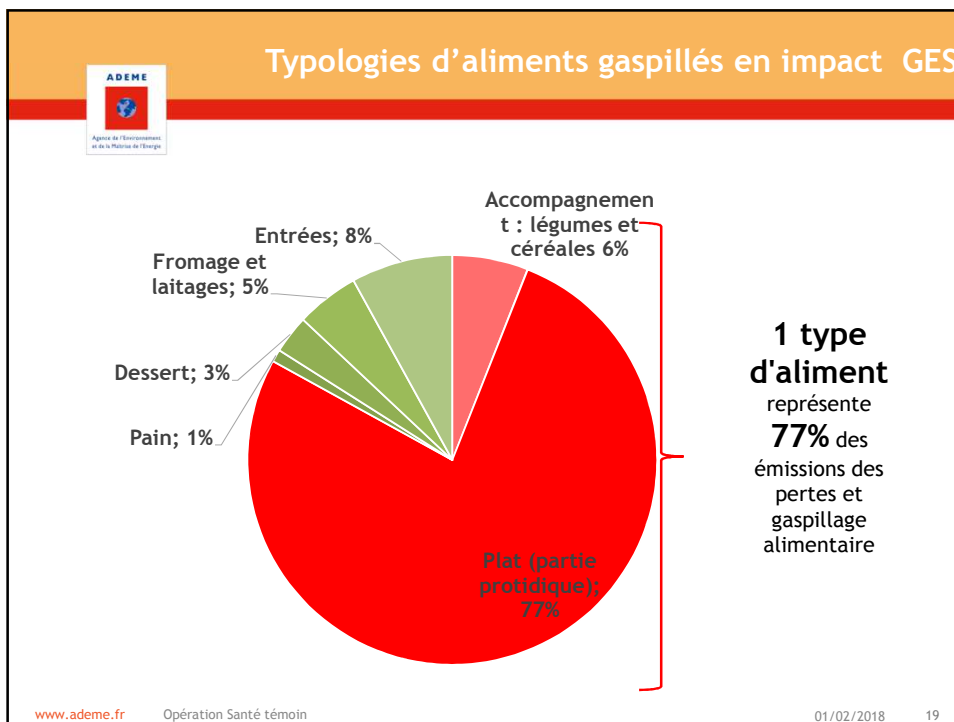
www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 10











Réalisée par

Primum
non nocere
DEVELOPPEMENT DURABLE & SANTE
Lobbying éthique

Opération Santé Témoin

« INTÉGRER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN SANTÉ »

En partenariat avec :

www.ademe.fr Opération Santé Témoin 01/02/2018 20

Opération Santé Témoin, c'est quoi ?




Une opération nationale portée par l'ADEME

- **Objectif**
 - ➔ Démontrer les gains, en particulier financiers, obtenus grâce à des démarches « économie circulaire »
- **Moyens**
 - ➔ Accompagner 15 établissements sanitaires et 5 Ehpad sur trois thèmes de l'économie circulaire :
 - RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS
 - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 - ACHATS RESPONSABLES
 - ➔ En partenariat avec la profession










www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
21

Le calendrier




Du retour d'expérience inspirant début 2019 !

Choix par l'ADEME et ses partenaires des 20 établissements : 07/2017

Avant le 16/06/2017

Jusqu'en Janvier 2018

Jusqu'à Juillet 2018

En Janvier 2019

1 Candidatures

2 Prédiagnostics et rapport

3 Mise en place du plan d'action et suivi (6 mois)


4 Valorisation des résultats

25 fiches action
20 fiches établissement

www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
22

Concrètement, quels types d'actions ?

Plus de 100 actions seront mises en œuvre !





Déchets

- Trier et trouver de nouvelles filières
- Optimiser les filières existantes
- Réduire les DASRI
- Sensibiliser le personnel
- Limiter les objets jetables
- ...

Gaspillage alimentaire

- Adaptation des quantités préparées
- Adaptation des quantités servies
- Réduction du pain jeté
- Sensibilisation
- Amélioration des plats servis
- ...






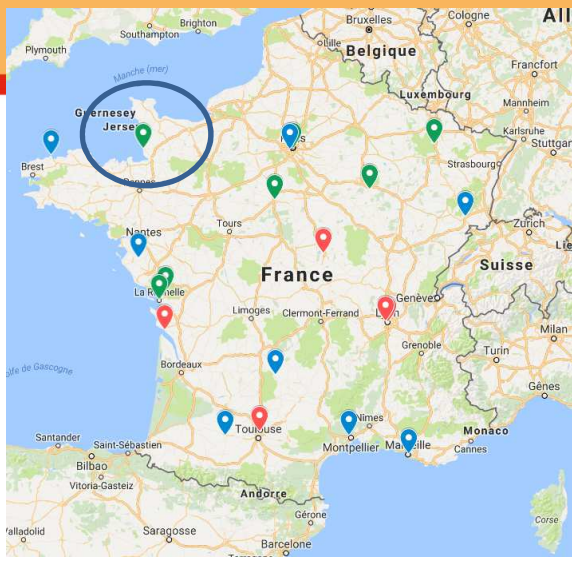
Achats durables

- Intégrer des critères DD
- Réfléchir au système de commandes
- Réduire les consommations (tout en répondant au besoin !)
- ...

www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
23




Agence de l'Environnement et de la Matière de l'Énergie



www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
24

Quels constats et quelles actions pour le CH Avranches Granville ?

Focus sur le gaspillage alimentaire



Constat

➤ Chiffre du GA

	Personnel	Patients	Préparation
g/repas	62	71	8

➤ Des points forts déjà en place sur la lutte contre le GA

- Expliquant les bons chiffres !

Actions retenues

➤ Observer

- Mettre en place une pesée des biodéchets issus de la production dans tous les services.
- Vérifier les moyens à disposition (bacs de collecte des biodéchets prévu à cet effet)
- Analyser et ajuster les quantités de pain jetés

➤ Travailler sur les commandes

- Mettre en place un système de prise de commande pour le personnel

➤ Travailler sur les menus


- Proposer des menus variés en fonction du moment de la journée et des besoins (demi-part pour les patients/résidents, etc). Il y a la possibilité de mutualiser les menus.
- Proposer des repas équilibrés (menus végétariens, menu bas carbone, etc).




➤ Adapter les délais entre les prises de repas et/ou les quantités servies

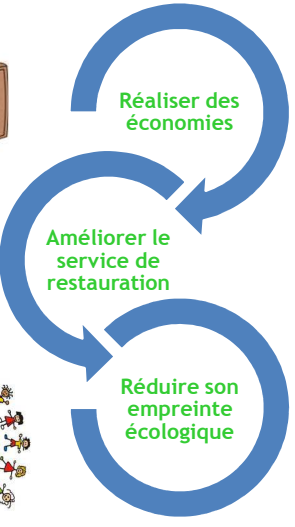
- mise en œuvre plus longue que les autres actions

www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
25

Pourquoi agir en restauration collective ?






- Achat de matières premières
- Gestion des biodéchets
- Temps des agents

- Revaloriser l'alimentation
- Investir dans la qualité des produits
- Revaloriser l'offre du restaurant et donc de l'établissement

- Terres agricoles, eau, GES, énergie ...

www.ademe.fr
Opération Santé témoin
01/02/2018
26


Enjeux pour les établissements hospitaliers



- Trop de nourriture jetée (jusqu'à un plateau sur 3 dans certains CH)
- Une mobilisation de tous => tout ne se résoudra pas dans la cuisine
- Trouver l'équilibre entre lutte contre le GA et lutte contre la dénutrition
- Equilibre entre nutrition et plaisir => le repas, un temps de soin
- Faire des économies => réinvestir dans la qualité

www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 27

Les causes du gaspillage



- Anticipation des repas
- Choix des repas
- La faim (60%) => médicament avant/après repas
- L'aide au repas => formation du personnel
- Le temps du repas

www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 28

Avis du CNA



Alimentation en milieu hospitalier

Avis n°78



www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 29

Ressources utiles



GUIDE DE BONNES PRATIQUES
concernant la gestion
des biodéchets en restauration



www.ademe.fr Opération Santé témoin 01/02/2018 30