



Note sur les facteurs de réussite pour mettre en œuvre un plan antigaspi alimentaire en établissement sanitaire ou médico-social

Cette note a été élaborée suite aux Rencontres régionales sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en secteur sanitaire et médico-social qui ont eu lieu le 1^{er} février 2018 à Caen.

Elle donne des pistes d'actions pour engager, au sein de votre établissement, une dynamique autour de la lutte antigaspi, qui répond aux enjeux du développement durable et la préservation des ressources, et qui peut être aussi **source d'économies financières (gestion des achats, réduction des quantités de déchets à traiter)**.

La vingtaine d'ateliers participatifs animés en méthode d'intelligence collective a permis de faire ressortir des **pistes concrètes de bonnes pratiques sur 5 thèmes**.

5 thèmes importants et inter-reliés

Pour concevoir un programme d'action antigaspi, les 5 thèmes suivants sont à prendre en compte de manière conjointe et coordonnée :

1. **Diagnostic** : Comment réaliser un diagnostic antigaspi en mobilisant les ressources et en sensibilisant ?
2. **Commande** : Comment optimiser l'organisation des commandes, notamment grâce à un outil informatique et en adaptant les repas aux besoins des patients/résidents ?
3. **Prise de repas** : Comment adapter l'environnement de prise de repas (temps, présentation des aliments, ambiance, lieu...) ?
4. **Qualité** : Comment favoriser un achat de qualité, en respectant un budget, en améliorant l'aspect visuel, et en tenant compte des moyens humains adaptés ?
5. **Quantité** : Comment avoir une bonne connaissance du patient/résident, grâce à des actions de communication, en adaptant les quantités, en facilitant la logistique ?

Pré-requis à la mise en œuvre d'un plan d'actions

Une fois la réflexion engagée sur la base des questions précédentes, la méthodologie suivante permettra d'amorcer rapidement une dynamique au sein des établissements :

1. **Mettre en place une gouvernance transversale** sous forme d'un groupe animé en mode projet (Direction, services de soin, service de restauration, service achats, service communication...). Ce groupe-projet, piloté par un chef de projet, définit une feuille de route sur la lutte antigaspi au sein de l'établissement. Ce groupe peut être créé au niveau d'un groupe développement durable, d'un CLAN ou d'un groupe nutrition.
2. **Connaître et mesurer son gaspillage alimentaire** pour évaluer la situation et mesurer les gains réalisables. Cette donnée peut être obtenue grâce à la mise en œuvre d'un diagnostic antigaspi. Ce diagnostic peut se déployer progressivement, en plusieurs étapes et dans différents services.

Définition d'un plan d'actions grâce au recueil de bonnes pratiques (tableaux excel)

Les pistes d'actions antigaspi sont nombreuses. Elles ont été identifiées sous forme d'un recueil de bonnes pratiques dans 5 tableaux excel (transmis avec cette note) :

- diagnostic
- commandes
- prise de repas
- qualité
- quantité

Leur mise en œuvre dépend de plusieurs facteurs internes et externes (taille de l'établissement, moyens disponibles, organisation des services...).

A partir de ces propositions, les professionnels concernés définissent des axes prioritaires, choisissent des actions, se les approprient, et les adaptent à leur structure.

Les nombreuses pistes d'actions identifiées dans les livrables excel donnent une base d'amélioration au niveau du diagnostic, des commandes, de l'environnement de la prise de repas, de la qualité des repas et de la quantité.

Les actions choisies seront ensuite à organiser dans un plan d'actions qui fera l'objet d'un suivi et d'une évaluation régulière.