

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET 2024 à destination des établissements hospitaliers souhaitant bénéficier d'un accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Contexte réglementaire

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016¹ hiérarchise les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire qui doivent être mises en œuvre, selon l'ordre suivant :

- Prévention du gaspillage ;
- Utilisation des invendus propres à la consommation humaine par le don ou la transformation ;
- Valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- Utilisation des biodéchets à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation).

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) du 10 février 2020 fixe l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans le domaine de la restauration collective.

La loi rend obligatoire la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage à l'issue d'un diagnostic préalable permettant d'estimer les quantités et le coût des denrées alimentaires gaspillées et les approvisionnements en produits bio ou de qualité que les économies liées à la réduction de ce gaspillage auraient permis de financer².

¹ Cf. Article L541-15-4 du Code de l'environnement (CE)

² Cf. Article L541-15-3 du Code de l'environnement (CE)

Contexte économique

Le gaspillage alimentaire représente un enjeu particulièrement important en milieu hospitalier. La restauration collective médicale et médico-sociale est celle qui en génère le plus. Pour illustrer cela, dans un hôpital de moins de 800 lits, une évaluation du gaspillage a été estimée à plus de 300 000 euros le coût en achats alimentaires des repas jetés sur une année.

Ce coût ne comprend pas les pertes également engendrées par le transport, le stockage des denrées qui seront finalement jetées, le temps humain nécessaire à la préparation des repas et à la gestion des déchets. Ces pertes pourraient être utilisées pour acheter des produits de qualité répondant aux obligations EGAlim.

Cadre d'intervention

Dans ce cadre, la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Normandie accompagne les établissements hospitaliers dans la mise en œuvre des lois EGAlim, AGEC et Climat et résilience depuis 2022.

Sur le volet « atteinte des 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique », la DRAAF finance actuellement un accompagnement individualisé pour permettre aux établissements supports de mieux identifier les produits et fournisseurs compatibles avec EGAlim en Normandie. Une formation collective intitulée « la commande publique comme levier dans l'introduction des produits de qualité, durables et locaux en restauration collective hospitalière », animée par le Réseau des acheteurs normands pour une commande publique écoresponsable (RANCOPER), a également été proposée aux établissements en novembre 2023 et mars 2024.

Dans le prolongement de ces actions mises en œuvre, la DRAAF et l'Agence Régionale de Santé (ARS) souhaitent compléter ce parcours de formation par un accompagnement sur le volet « réduction du gaspillage alimentaire » animé par le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL).

Objectifs généraux de l'AMI

La DRAAF et l'ARS de Normandie souhaitent accompagner les établissements hospitaliers normands vers l'atteinte des objectifs de la loi EGalim sur le volet « réduction du gaspillage alimentaire ».

Cet AMI vise à recenser les établissements hospitaliers, supports et parties, intéressés pour être accompagnés et financés pour la réalisation d'un diagnostic sur la part de gaspillage alimentaire généré et la mise en place d'un plan de réduction.

Deux types d'accompagnements seront proposés (cf. fiches descriptives n°1 et 2) :

- Un accompagnement approfondi de 2 établissements, un établissement partie et un établissement support. Cet accompagnement implique :
 - o La mobilisation de tous les acteurs impliqués directement ou indirectement dans les enjeux en lien avec la restauration collective ;
 - o L'organisation de visites d'établissement ;
 - o L'implication dans un comité de pilotage se réunissant régulièrement pour préparer le diagnostic ;

- Un accompagnement collectif de 10 établissements maximum qui bénéficieront de plusieurs réunions organisées et animées par le REGAL pour suivre la méthodologie des 2 établissements pilotes et s'auto-diagnostiquer. Cet accompagnement implique :
 - o L'engagement de participer à l'ensemble des réunions ;
 - o L'engagement de se saisir des outils d'autodiagnostic prévus par le REGAL

Afin d'accompagner les établissements engagés, l'ARS de Normandie attribuera une enveloppe forfaitaire de 10 000 € aux établissements retenus dans l'action 1 et de 2000 € dans l'action 2.

Modalités pour les établissements répondant à l'AMI :

Les établissements s'engagent à accorder du temps à leurs agents pour mener le projet (réunion de travail, organisation de réunion interne, entre autres avec les cadres de santé).

Les établissements s'engagent à nommer 2 à 4 référents par site ayant la capacité de mobiliser les agents en interne et d'organiser des réunions.

Pièces à fournir

- Le justificatif de l'inscription sur la plateforme ma Cantine
- Le document de candidature rempli
- Si un diagnostic a déjà été réalisé, merci de le joindre.

Calendrier

Cet AMI est lancé à partir du 02/09/2024 et se clôture fin 01/10/2024.

Le lancement de l'action se fera courant novembre.