

7 JUIN 2016

COLLOQUE SUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES BIODECHETS EN STRUCTURE SANITAIRE



*Cette journée technique est organisée dans le cadre de l'accord signé en novembre 2013
entre l'ADEME Normandie et l'ARS Normandie.*

Girard Didier
Ingénieur restauration
dgirard@ch-lemans.fr

Le contexte réglementaire lié aux biodéchets

Loi « Grenelle 2 » du 12 juillet 2010, dans son article 204, confère de nouvelles obligations aux producteurs et aux détenteurs de biodéchets tels que les restaurateurs, les grandes et moyennes surfaces, les professionnels de la restauration collective, les industriels de l'agro-alimentaire ...

Décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011, portant sur diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des déchets

Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils des biodéchets définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement

Du 1er janvier 2012 au 31 décembre 2012 inclus

- 120 tonnes par an

Du 1er janvier 2013 au 31 décembre 2013 inclus

- 80 tonnes par an

Du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014 inclus

- 40 tonnes par an

Du 1er janvier 2015 au 31 décembre 2015 inclus

- 20 tonnes par an

A partir du 1er janvier 2016

- 10 tonnes par an

Quelques chiffres (1)

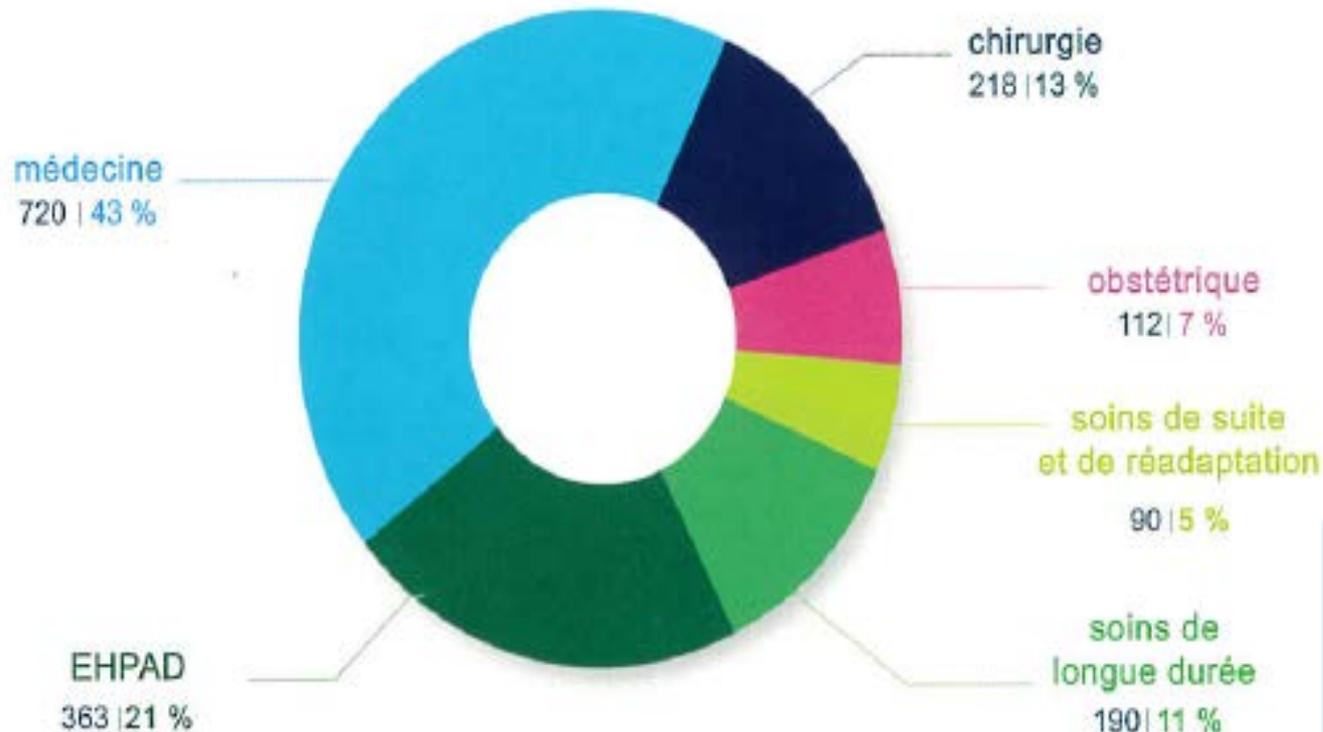
Lits et places :

1693 au total, 1 566 lits et 127 places à la journée (au 31 décembre 2015)

1 254 lits et places sur le site du Centre Hospitalier du Mans

439 lits sur le site du Centre Gériatrique Charles Drouet - Allonnes

Lits et places par spécialités :



Quelques chiffres (2)

Restauration

1 340 086 repas ont été servis dont :

- 966 825 aux patients hospitalisés
- 373 261 au personnel du CHM
 - Soit 3 671 repas servis au jour

Gestion des biodéchets

2 013 tonnes de déchets produits sur l'année dont :

- 1 307 tonnes de déchets assimilables aux ordures ménagères
- 191 tonnes de déchets d'activités de soins à risques infectieux
- 486 tonnes de déchets collectés en vue de leur recyclage

Les enjeux du gaspillage alimentaire

- 1) **Enjeux éthiques** : 25% de la nourriture produite est jetée
- 2) **Equilibre entre nutrition et plaisir** : L'objectif, apporter un caractère humain aux repas, donner l'envie de manger , sans éluder les enjeux nutritionnels.
- 3) **Lutte contre la dénutrition** : 35 % en établissement de santé, EHPAD .
- 4) **Economique** : diminuer le gaspillage, les gains économiques peuvent être redéployer dans les achats dédiés à l'alimentation des patients/ résidents ou a l'investissement hôtelier .

Exemple d'un projet de service, développement durable

- 1) **Donner** a une **association caritative** les restes de pain du restaurant du personnel (pain contre la faim)
- 2) **Donner les déchets alimentaire** du restaurant du personnel pour une mise à disposition de la Ligue de Défense des Animaux (LDA)
- 3) **Mettre à disposition des surplus alimentaire** pour une association caritative ou un organisme social
- 4) **Avoir un tri sélectif des contenants**
- 5) **Réduire les consommations d'eau**
- 6) **Réduire des rejets** de produits lessiviels
- 7) **Contrôler l'extinction des lumières et fermeture des fenêtres**
- 8) **Réduire les emballages (prétraitement)**
- 9) **Diminuer** l'utilisation des rapiers à usage unique
- 10) **Réduire** le nombre d'imprimantes dans les bureaux, **rationner** les impressions, et **inciter** à l'impression recto-verso
- 11) **Proposer** des produits issus de l'**Agriculture Biologique**
- 12) **Acheter** en priorité des fruits et des légumes **au rythme des saisons** en priorisant les circuits courts , et local ,dans le respect des marchés publics
- 13) **Etre vigilant** sur la planification du poisson dans les menus (ressource des mers)
- 14) **Mettre en place** la Haute Qualité Environnementale (**HQE**) sur des projets équipements ou de travaux

Ce qu'il faut retenir pour un établissement de santé !

Etude de référence CH Le Mans	EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) (1 lit = 1 patient)	MCO (Médecine Chirurgie Obstétrique) (1 lit = 1 patient)
Déchets alimentaires dans les assiettes	163g* / repas / résident 80,3kg/résident/an	352g* / repas / patient 192,4kg/patient/an
Moyenne déjeuner*	257g*/repas	
Causes (pourquoi des écarts ?)	Les menus des EHPAD sont très souvent en alimentation <u>mixés</u> plats cuisinés, produits laitiers, compotes, compléments enrichis	Les menus en MCO sont des plats cuisinés en <u>profils normaux</u> (exemple : poulet, sauté, légume ...) fromage, produits laitiers, fruits ...
Déchets contenant à usage unique (rapiers) et emballage divers sur les plateaux		
Pour un établissement de 1700 lits (500 en EHPAD et 1200 en MCO) ceci représente un total déchets annuel de 200 tonnes.		

OBJECTIFS

Objectifs opérationnels

Enquête

Questionnaire(s)

Outils

Objectifs d'action

Identifier les causes en lien :

avec les patients/résidents, avec l'environnement,

avec les soins, avec la restauration

analyser et mettre en place des leviers pour réduire

Objectif général :

- Aider à diminuer les restes alimentaire du repas pour favoriser un meilleur état nutritionnel des patients / résidents

...

- Redéployer les gains économiques sur la redistribution (valorisation des achats)

Les causes qui influent sur le gaspillage en établissement de santé (1)

1) En lien avec le patient / résident :

- Son âge
- Son vécu (religion, habitudes de vie, histoire de vie, éducation, niveau social, ses idées reçues ...)
- Sa pathologie et son évolution
- Son régime et sa texture (sont-ils toujours adaptés ?)
- La durée et le motif du séjour (obstétrique, MCO ...)
- Son état moral et psychiatrique
- Ses capacités à s'alimenter
- Son niveau d'autonomie
- Ses conditions de vie
- Ses besoins physiologiques
- Ses goûts et dégoûts
- Son activité physique (ex: déambulation / sédentarité)
- Sa conscience de prise de poids
- Ses capacités visuelles, auditives, olfactives ...

Les causes qui influent sur le gaspillage en établissement de santé (2)

2) En lien avec l'environnement

- **Contexte lié à l'institution**
 - **Salle à manger (taille, organisation, accessibilité ...) / chambre**
 - **Ambiance et décoration de la chambre ou de la salle à manger**
 - **Odeurs, bruit, luminosité**
 - **Voisins (table / chambre)**
 - **Plan de table**
 - **Hygrométrie et température**
 - **Présence ou non de la famille ou du personnel**
 - **Horaires de soins et de repas**
 - **Regard des autres vis-à-vis de la dépendance**
 - **Animations en EHPAD**
- **Contexte indépendant de l'hôpital (météo, hygrométrie et Température, saison, luminosité)**

Les causes qui influent sur le gaspillage en établissement de santé (3)

3) En lien avec les soins

- **Conditions d'entrée du patient**
 - Préparation du patient
 - Accueil
 - Qualité des transmissions de la structure précédente
- **Prise de commande des repas**
 - Par aversions ou dans la chambre du patient
 - Au service hôtelier
- **Organisation du service des repas (horaires du repas)**
- **Installation du patient**
- **Aide ou non à l'alimentation**
- **Prise des médicaments (horaires)**
- **Planification des soins**
- **Présence ou non d'une diététicienne**
- **Formation / qualification des soignants à l'hôtellerie**
- **Existence de protocoles ou de guide hôtelier**

Les causes qui influent sur le gaspillage en établissement de santé (4)

4) En lien avec la restauration

- **Commission et conception des menus, budget**
 - matières premières (frais, agroalimentaire, surgelé ...)
 - Qualité gustative
- **Prise de commande (outil informatique ou pas)**
- **Fabrication des plats (présentation, matériel, mode de fabrication : cuisson de nuit, type de liaison, respect des fiches technique, nutritionnelles et recettes)**
- **Sécurité alimentaire (plan de maitrise sanitaire)**
- **Equipements hôteliers nécessaires dans les offices (remise en température : micro onde, thermo-contact, air pulsé)**
- **Présentation du plateau :**
 - Contenants à usage unique (assiettes ou barquettes)
 - Contenants réutilisables
 - Opercule ou sans opercule
 - Plateau ou service à l'assiette
- **Qualité du service hôtelier**
- **Débarrassage (traçabilité, qui le fait ?)**

Les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire dans en service de soins

- **Avoir un « Guide des Bonnes Pratiques Hôtelières »**
- **Objectif** d'uniformiser les pratiques ,rassembler les information concernant l'organisation du travail et maitriser la sécurité alimentaire
- **Avoir un plan de formation** des aides hôtelières avec un thème « savoir être savoir faire »
- **Avoir une conseillère hôtelière** au service restauration
- **Avoir des locaux adaptés** (salle a manger, mobiliers pour la prise de repas)
- **Laisser un temps de 20 à 30 minutes pour prendre son repas** considérer comme un soin
- **Office alimentaire organisé sur plan avant travaux :**
- **Outil informatique de prise de commande**
- **Prestation repas adapté, évolution vers la « carte restauration »**

Les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire dans un service de restauration (1)

- 1) **Commission de menus pluridisciplinaire**
- 2) **Prendre en compte les bons de demandes**
- 3) **Réduire les cycles de menus à 4 semaines → 1 cycle hiver et 1 cycle été**
- 4) **Outil informatique de gestion des productions en relais avec les achats (fiche technique , lexique des plats, ...)**
- 5) **CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières) bonne définition des besoins**
- 6) **«Le petit gestionnaire » qui prend en compte le prix**
- 7) **CLAN (Comité de Liaison Alimentation Nutrition)**
- 8) **Indicateurs de revues de direction annuels qualité, sécurité, de gestion économique et GRH**
- 9) **Plan d'investissement pluri annuels sur le renouvellement des équipements**
- 10) **Maintenir les habitudes alimentaires qui font plaisir, valoriser le fait maison**
- 11) **Faire des analyses de la valeur**
- 12) **Réglementation : Respect de la réglementation, marché public**

Leviers pour réduire le gaspillage dans les restaurants de personnel

Au choix : 3 hors d'œuvres + 2 constants

- 1) Plats protidiques : 2 choix**
- 2) Légumes : 2 choix**
- 3) Produits laitiers / fromages divers**
- 4) Pâtisserie : 1 ou 2 choix maxi**
- 5) Fruits divers et respect des saisons**
- 6) Petits pains frais**
- 7) Informatisation des paiements**

Leviers pour réduire les stocks dans les unités de soins :

- 1) Supprimer des placards**
- 2) Avoir des étagères** pour stocker le plus visuellement possible les produits d'épicerie
- 3) Aller vers l'organisation d'un vide plein** à l'office gérer par le personnel des magasins alimentaires (dotations)

OUTIL - ACTIONS CONCERNANT LES DECHETS DIVERS ET BIODECHETS

Dans le cadre du PMS, les différentes étapes de tri des biodéchets et divers déchets du service de restauration, la matrice comprend :

ETAPE DE COLLECTE	NATURE DES DECHETS	LIEU DE COLLECTE	MOYENS DE COLLECTE	LIEU DE STOCKAGE AVANT ENLEVEMENT	FREQUENCE D'ENLEVEMENT	DESTINATION
-------------------	--------------------	------------------	--------------------	-----------------------------------	------------------------	-------------

Voir ci-joint en annexe le tableau (« circuit des biodéchets et déchets divers en cuisine centrale du CHM »)

Outil : actions concernant l'analyse d'une semaine de tri (1)

Objectif : Préparer une semaine de tri , récupérer les déchets (restes)alimentaire et les contenants à usage unique et le relevé en poids

Ce tableau de relevé doit prendre en compte :

- **Le type de repas**
- **Le type de produit**
- ***Intégrer a ce relevé le poids des déchets alimentaire***
- **Intégrer à ce relevé le poids des déchets hors alimentaires**

Observations

- Il peut être proposer un relevé spécifique pour l'analyse des restes du pain soit dans les unités soit dans les restaurants(**faire un gachi-mètre**)
- **Idem pour les relevés des surplus fin de journée : déjeuner / diner pour la préparation des plateaux repas**

Plan d'actions pluridisciplinaire (2)

Après l'analyse des relevés, par type de repas et type de produit, il faut :

- **Hierarchiser les volumes**
- **Organiser des réunions / avoir un planning prévisionnel**

Le groupe définira des niveaux d'études et des groupes pour mettre en place un plan d'action :

- **Modification des pratiques**
- **Formaliser** procédures, instructions, modes opératoires, mise en place de logigrammes → démarche qualité « **ISO** » en lien avec une gestion documentaire
- **Sensibilisation** du personnel avec un plan de formation et mise en place d'un thème sur **l'Analyse Sensorielle**

Exemples d'actions en établissements de santé (3)

1. **Politique de don alimentaire** , mise en place d'un restaurant solidaire en lien avec une association caritative
2. **Politique de dons des restes vers l'association L.D.A.**(Ligue de Défense des Animaux)
3. **Politique de nouvelle prestations repas** (service d'urgence, service ambulatoire, hôpital de jour)
4. **Politique de nouvelle prestation repas** pour le diner dans les « EPHAD » a 3 composants enrichis sur le plateau (potage, laitage, entremet, compote ...)
5. Développer les menus « **Manger mains** » pour les patients atteint de la maladie D'**Alzheimer**

Comment redéployer les économies faites sur le gaspillage ? (1)

Intégrer une réflexion dans le cycle des menus d'hiver et d'été avec l'intégration, de nouveaux produits et améliorer les CCTP dans le cadre des protocoles d'achats ou marchés publics, exemples :

- **Le pain frais : 3 cuissons , 3 livraisons** et mise en place de pain de mie pour les menus tendres
- **Citron frais présenté sur le plateau repas**
- **Petits pots d'épices ou d'aromates**
- **Petit déjeuner en salle à manger**

Comment redéployer les économies faites sur le gaspillage ? (2)

- **Petit pot de Glace bio**
- **Fruits circuits courts**
- **Améliorer l'achat de la vaisselle** (couleur, format...)
- **Plats pour produits dit « bio »** dans les menus patients ou des restaurants
- **Repas à thème**
- **Améliorer les repas**

Liste des différents leviers documentaires (1)

Internet (1)

- www.agriculture.gouv.fr → rapport final sur les « pertes et gaspillages alimentaires » ; « soutiens financiers mobilisables pour l’approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité » ; « alim’info île de France »
- www.alimentation.gouv.fr → « entreprises du secteur alimentaire – donner aux associations d’aide alimentaire »
- www.optigede.ademe.fr → « Aider les établissements de santé à réduire le gaspillage alimentaire » ; « organiser des repas zéro déchets alimentaires dans un restaurant administratifs ou d’entreprise » ; « aider les établissements de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire » ; « Guide ADEME Biodéchets » ; « réduire trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs » ; « vers la réduction des déchets – guide pratique de compostage en restauration collective »
- www.developpement-durable.gouv.fr → rapport final sur la “reduction du gaspillage Alimentaire – état des lieux et pistes d’action”
- www.lespetisgestesdurables.fr → « Guide pratique pour la mise en place du TRI des biodéchets en restauration collective »
- www.actu-environnement.com → « Biodéchets : comment mettre en œuvre la nouvelle obligation de tri à la source ? »

Liste des différents leviers documentaires (2)

Internet (2)

- <http://document.environnement.brussels/> → « le gaspillage alimentaire en milieu hospitalier »
- www.ssha.asso.fr → « Lutter contre le gaspillage alimentaire en collectivité »
- <http://www.basse-normandie.ademe.fr/> → « réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »
- www.neorestauration.com → « plateaux à l'hôpital : un effort de présentation suffit à augmenter de 19% la consommation »
- <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/> → « lutte contre le gaspillage alimentaire à l'hôpital »
- www.directhopital.com → « Hôpital durable : 13 projets reproductibles et souvent bon marché »

Revue professionnelles

- ADEME&VOUS – n°61 – décembre 2012 – janvier 2013 – « Biodéchets restauration, gestion, prévention ... » - page 7 à 13
- Collectivités express – n°266 – novembre 2013 – « Dossier déchets et gaspillage alimentaire »
- Néorestauration, novembre 2013 : « La profession mobilisée contre le gaspillage » ; pages 10, 11 et 12.
- Réalités Familiales
- Santé social

Liste des différents leviers documentaires (3)

Livres

- Livret : « guide des éco-gestes »
- Livre : « manifeste contre le gaspillage alimentaire »
- Le temps des solutions du groupe AGRICA
- France Nature environnement « Faut pas gâcher »
- Cuisiner le plaisir

Vidéo

- <http://webtv.agriculture.gouv.fr/> → vidéo hôpital du Mans « Politique de don des surplus alimentaire »

Conférence, colloque

- Comité régional de l'alimentation « lutte contre le gaspillage alimentaire : l'affaire de tous »
- Colloque groupe AGRICA

Table ronde

- « manger local et manger en restauration collective »

Dossier / communiqué de presse

- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire – 14 juin 2013



**Merci Pour Votre
Attention**