

Accompagnement pour  
**REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**  
et répondre aux obligations réglementaires  
gros producteur de bio-déchets

En établissement de santé



# Accompagnement du Centre Hospitalier d'Alençon-Mamers par le CEPAN



# Objectifs de l'accompagnement

\* Réduire le gaspillage alimentaire

Choix de cibler la réduction des restes



\* Répondre à l'obligation de valorisation des biodéchets  
(Art code de l'environnement L.541-21-1)



Le gaspillage  
alimentaire représente  
70% des déchets  
organiques

# LE PROJET

---

**1. Évaluer le gaspillage alimentaire = essentiel**

**2. Identifier les causes / solutions**

**3. Mise en œuvre d'actions**

**4. Évaluation - pérennisation**

Point fort d'un accompagnement : suivi, continuité du projet

# Évaluation au CHIC

- \* 2 semaines de diagnostics avec des pesées du **29/02 au 13/03**
  
- \* Tri au niveau des offices d'Alençon :
  - Urgences
  - Neurologie ;
  - Cardio ;
  - Chirurgie G2 ;
  - Gastro ;
  - Maternité;
  
  - Médecine A1 Mamers
  
  - 2 Ehpad Renoir et de la Dive
  
- \* Tri Déchets alimentaires / autres déchets = **Enjeu adhésion**

## Résultats de l'évaluation - Nourriture jetée sur 2 semaines :

### 6 Services de soins Alençon + 1 Mamers :

751 kg / 2 semaines au minimum > 20,4 T / an

### Ehapd

Renoir 172 kg / 2 semaines > 4,4 T /an

La Dive 354 kg / 2 semaines > 9,2 T/an

# Estimation gaspillage Alençon - Mamers

Services Alençon-Mamers + les Pastels *(747 lits)*  
+ production + self :

**90 Tonnes de nourriture jetée pour un an**

Équivalent repas : plus de **150 000 repas** gaspillés  
environ **300 000€** achat denrées alimentaires jetés

Prise de conscience pour adhérer au  
besoin d'adaptation des pratiques

# Analyse résultats

Services  
court séjour

<b>Services</b>	<b>GA g / pers /jr</b>
Urgence	354
Neurologie	337
Cardiologie	233
Gastro-entérologie	207
Chirurgie G2	177
Maternité	176
Médecine A1 Mamers	125

Ehpad

Renoir	Ga cuisine	Ga conso
Semaine 1	<b>129,66</b>	<b>78,02</b>
Semaine 2	<b>77,33</b>	<b>46,07</b>
La Dive	Ga cuisine	Ga conso
Semaine 1	<b>186,59</b>	<b>20,85</b>
Semaine 2	<b>142,35</b>	<b>30,04</b>



# Enjeux identifiés

---

## **Gestion Biodéchets**

- importance équipement et information (donner du sens au tri)

## **Réduire le gaspillage :**

- Enjeu consommation réelle - nutrition santé - alimentation = soin ;
- Enjeu portant sur les souhaits des malades et leur appétit ;
- Enjeu identification des besoins de repas ;
- Enjeu sur l'organisation du temps du repas ;
- Enjeu portant sur les quantités ;

# Premières pistes

## Réduire le gaspillage quelques pistes :

- travailler avec le **CLAN**

Participer à l'objectif : faire de l'alimentation un élément de soin

- Mieux cibler les repas à servir + les souhaits des malades

Rôle des aides hôtelières et/ou équipement informatique

- Optimiser l'organisation du temps du repas (échanges au sein de l'établissement)

- Travailler sur les moyens d'adapter les portions aux faims des malades en fonction des services (aller vers des tests).

# Merci de votre attention

Nathalie Villermet



CREPAN



06 87 47 94 03 nathalie.villermet@crepan.org

**N'EN PERDS PAS  
UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE, 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS...  
[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**J'AIME  
LA NOURRITURE,  
JE LA RESPECTE.**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE, 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS...  
[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**QUI JETTE UN ŒUF,  
JETTE UN BŒUF.**



 CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE, 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES AÏMÉS ET NON CONSOMMÉS...  
[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

