

CHUCaen

- retour d'expérience CHU CAEN –
Mise en place d'un partenariat de
dons alimentaires

« *Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas* »

1. Généralités CHU CAEN
2. Les différentes étapes de mise en place du partenariat
3. Le don alimentaire en pratique

A decorative graphic consisting of several squares in various shades of blue and grey, arranged in a vertical column on the left side of the slide.

Généralités CHU de CAEN - service restauration -

1. Généralités CHU CAEN

- Quelques données pour se situer :
 - 1 site de production en liaison froide pour 10 sites de consommation
 - 1 400 000 repas produits à l'année
 - 5 000 à 6 000 repas produits par jour
 - Taux de destruction (= nombres de parts détruites sur les différents sites du service restauration / nombre de parts produites) suivi depuis 2010
 - 5,8% de produits détruits en 2010 vs 3,8% en 2015
 - Sur 2014 : 1 346 tonnes de DAOM
 - Barquettes identifiées par un étiquetage avec nom du produit, date de fabrication et DLC

1. Généralités CHU CAEN

- Quelques données pour se situer :
 - Gestion de différentes textures (normale, hachée, mixée), 30 régimes (diabétique, cardio...) + déclinaisons (sans sel, sans gras...), et 4 menus (adultes, enfants, sénior, 12-24 mois)
 - Prévission des quantités en fonction d'historiques pour les selfs et les patients



De nombreuses sources d'écarts entre les quantités prévues et les quantités réellement consommées



Les différentes étapes dans la mise en place du partenariat

2. Les différentes étapes de la mise en place du partenariat

- Constat initial établi en 2013 : malgré des circuits en interne (plats non distribués aux patients et surplus de production proposés aux selfs), de nombreux produits arrivant en fin de vie finissaient à la poubelle
 - Perte de marchandise encore consommable
 - Agents voyant leur travail finir à la poubelle



Que faire de nos produits qui arrivent à DLC?

2. Les différentes étapes de la mise en place du partenariat

- Fin 2013, premières démarches par le service restauration pour trouver un partenaire potentiel pouvant intégrer nos contraintes :
 - Produits devant être consommés le jour même
 - Récupération des produits tous les jours sauf le dimanche à partir de 14h
 - Transport et stockage de nos produits entre 0°C et 4°C
- => Difficultés d'avoir les bons interlocuteurs, d'avoir une structure compatible avec nos contraintes...

2. Les différentes étapes de la mise en place du partenariat

- En parallèle, démarchage fait par la Banque Alimentaire du Calvados pour trouver de nouveaux partenaires qui s'est présentée directement à la cuisine centrale
 - ⇒ Discussion d'un potentiel projet, avec expositions des contraintes de chacun
- Puis, réflexion en interne du service restauration pour vérifier la faisabilité (traçabilité, logistique, disponibilité...)
- Vérification de l'accord donné par les services vétérinaires (autorisation accordée en Janvier 2013)
- Visite du site de la Banque Alimentaire du Calvados

2. Les différentes étapes de la mise en place du partenariat

- Une fois le projet validé, en mars 2014, nécessité de cadrer le projet avec une convention tri-partite
- Utilisation du modèle déjà utilisé par la Banque Alimentaire du Calvados
- Ajustement de ce modèle avec un travail en commun avec les différents intervenants et le service juridique du CHU
- Création d'un bon de traçabilité et intégration de différentes annexes à la convention
- Signature de la convention le **27 juin 2014**

A decorative graphic on the left side of the slide consisting of several squares in various shades of blue and teal, arranged in a vertical column. The squares vary in size and color, with some being light blue and others a darker teal.

Le don alimentaire en pratique

3. Le don alimentaire en pratique

- Chaque jour, appel de Saint Vincent de Paul à la Chaîne d'Assemblage plateaux de Colombelles pour savoir s'il est utile de passer
- Passage possible du lundi au samedi
- Passage de Saint Vincent de Paul qui est équipé d'un camion frigorifique
- Un suivi de traçabilité avec tous les jours un bon rempli par un de nos agents qui indique les quantités données
- Environ 90 repas/jour donnés
- Environ 200/250 familles bénéficiaires
- Des retours très positifs de la part des bénéficiaires

3. Le don alimentaire en pratique

- Evolution récente avec possibilité de donner des barquettes multiportions avec plusieurs jours de DLC et non plus uniquement des mono portions le jour de la DLC. Ces grandes barquettes sont distribuées aux familles nombreuses
- Satisfaction de Saint Vincent de Paul qui continue à démarcher pour trouver d'autres partenaires
- Communication en interne sur l'initiative du CHU de CAEN dans le cadre de la journée anti-gaspi
- Communication auprès de différents réseaux (UDIHR, observatoire des déchets animé par Biomasse Normandie, présentation auprès de l'ANEA : association normande des entreprises alimentaires)

En Conclusion...

- Initiation du projet un peu longue car encore peu commun, mais tout à fait possible
- Travail toujours en cours pour continuer à diminuer les pertes avec différentes actions menées en interne du service restauration
- Totale satisfaction de ce partenariat avec Saint Vincent de Paul et la Banque Alimentaire du Calvados

A vertical column of four squares of varying shades of blue and grey, positioned to the left of the main text.

MERCI DE VOTRE ATTENTION