

## RELEVÉ D' ACTIONS CONCERNANT LA NOUVELLE REGLEMENTATION SUR LES BIODECHETS DES GROS PRODUCTEURS EN RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE

### Introduction :

Prise en application de la directive européenne du 19 novembre 2008 relative aux déchets (Directive 2008/98/CE), l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des biodéchets des « gros producteurs » a été instaurée par l'article 204 de la loi du 12 juillet 2010, dite loi Grenelle 2.

La mise en place de cette nouvelle réglementation est progressive. Son application est obligatoire pour les professionnels produisant plus de 120 tonnes de biodéchets par an, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, 80 tonnes par an en 2013, 40 en 2014, 20 en 2015, et au 1<sup>er</sup> janvier 2016, tous les professionnels produisant plus de 10 tonnes par an devront s'y conformer.

Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone	Nombre de lits	Nombre de repas servis en 2014	Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?	Mises en place d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
Centre Hospitalier du Mans Didier GIRARD <a href="mailto:dgirard@ch-lemans.fr">dgirard@ch-lemans.fr</a> Tél : 02.43.43.25.99.	1642	Patients : <b>960 000</b> Personnels des restaurants (plus divers) : <b>381 000</b>	<p><u>Patients :</u>  <b>200</b> tonnes par an de déchets alimentaires sur  <b>68</b> unités de soins concernées            Service du repas <b>365</b> jours par an déjeuner/dîner</p> <p><u>Indicateurs relevés en cuisine centrale :</u>  <b>30</b> tonnes par an de déchets alimentaires  <b>4200 kilos</b> de surplus alimentaires, ce qui représente de 30 à 40 repas du lundi au jeudi et prochainement mise en place le vendredi.            Pour information : <b>50</b> tonnes de livraison en produits bruts par</p>	<p>⇒ Mise en place d'une étude sur le matériel de compostage et sur l'organisation de la récupération des déchets alimentaires dans les 68 unités de soins. Ces récupérations peuvent être valorisées après un stockage, broyage, séchage pour une utilisation <u>d'engrais</u> pour les espaces verts du service environnement du Centre Hospitalier. Le surplus d'engrais serait vendu afin d'avoir des recettes.</p> <p>⇒ Essai de mai à septembre 2013 et officialisation et validation en octobre 2013 :            Mise en place d'une politique de dons alimentaires sur les surplus récupérés après la préparation des <u>1 350 plateaux du dîner</u>.            L'association « Ordre de Malte » prend en charge la logistique transport, le service du repas et permet de nourrir des personnes en</p>	<p><u>Les freins</u> : la méconnaissance des associations caritatives au sein d'un département.  <u>Les leviers</u> : de rentrer en contact avec l'Inspecteur ou le Directeur de la Cohésion Sociale et de la Préfecture de son département, afin de lui exposer le projet et qu'il puisse faire le relai avec les responsables des associations caritatives.            Avoir un bon relationnel avec le Président de l'Association qui prend en charge l'aspect logistique et l'organisation des bénévoles afin de respecter la procédure et la convention qui a été signée avec l'établissement et visiter le site où sont consommés les produits ou les surplus afin de voir l'organisation sur place.</p>

			<p>semaine Production en liaison froide <b>5000</b> repas jour, <b>5 jours sur 7</b></p> <p><u>Information sur les fruits</u> <b>30 à 40</b> fruits/jour</p> <p><u>Restaurants du personnel</u> : <b>14</b> tonnes de déchets alimentaires <b>1200</b> convives maximum par jour Ouverture <b>5 jours sur 7</b></p> <p><u>Restaurants du personnel et 68 unités de soins</u> : Récupération des restes du pain sur différents plateaux repas</p>	<p>grande précarité ou en urgence gérées par l'association TARMAC, dans un restaurant social dans un hôtel au cœur de la ville du Mans.</p> <p><b>Des procédures adéquates ont été élaborées et une convention a été signée avec l'association.</b></p> <p>Un film a été réalisé par les cellules de communication du Ministère de l'Agriculture (ce film est à disposition des établissements).</p> <p>Il est récupéré les fruits qui ont un mauvais aspect lors de la préparation en barquette individuelle ou retirés des corbeilles de fruits présentées dans les restaurants de personnel. L'ensemble de ces fruits est regroupé et mis à disposition de l'association de l'Ordre de Malte.</p> <p>⇒ Restaurants du personnel : récupération des restes des produits alimentaires sur les linéaires de présentation en fin de service : viandes, légumes, hors d'œuvre ... Centralisation en sacs en chambre froide et récupérés par l'association de la Ligue de Défense des Animaux de la Sarthe (L.D.A.), produits qui sont broyés, recuits, mis en pâte pour l'alimentation d'animaux en fin de vie. Procédure et conventions élaborées.</p> <p>⇒ Depuis plus de 10 ans, le service environnement gestion des déchets salubrité récupère dans les unités de soins et dans le restaurant le pain non consommé. Celui-ci est regroupé et mis gratuitement à disposition de l'association « pain contre la faim ».</p> <p>Cette association revend le pain à une entreprise d'alimentation pour bétail.</p>	<p><u>facteurs de réussite</u> :</p> <p>Intégrer cette action dans le cadre d'un projet de service Développement Durable au sein d'un service de restauration.</p> <p>Construire un petit comité de pilotage interne afin de réaliser ensemble les documents (procédures).</p> <p>Intégrer dans ce projet sa Direction hiérarchique dès le départ.</p>
--	--	--	--	---	--

<p>Centre Hospitalier Universitaire de Strasbourg Laurent TRASRIEUX <a href="mailto:Laurent.trasrieux@chru-strasbourg.fr">Laurent.trasrieux@chru-strasbourg.fr</a> 03 69 55 33 42</p>	<p>2800 LITS</p>	<p>Patients : <b>1 550 000</b> Personnels : <b>550 000</b></p>	<p>Indicateurs relevés en fin de chaîne à l'UCPC : <b>3 750 000 barquettes produites/an</b> <b>150 000 rations individuelles toute famille de plat confondus détruits par an soit 4 %.</b> <b>(pas de déchets sur les fruits, fromages et les produits laitiers).</b></p>	<p><b>Une première action</b> menée en lien avec l'association caritative <b>ABRIBUS</b> depuis 2013. Cette collaboration a permis à l'association de venir prélever chaque samedi les reliquats de chaîne du repas du vendredi soir et samedi midi. <b>Une deuxième action</b> menée en lien avec la <b>BANQUE ALIMENTAIRE</b> depuis décembre 2014. La banque Alimentaire vient prélever les reliquats de chaîne les mardis, mercredis et jeudi de chaque semaine.</p> <p>Sur le plan logistique, les barquettes individuelles sont mises à disposition d'Abribus et de la BA sur le quai de départ des cuisines. Abribus vient les récupérer et les alloter dans des conteneurs isotherme donnés gratuitement par les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg. La BA dispose de camions réfrigérés et transportent donc en clayettes 600/400 jusqu'à leur entrepôt avant redistribution.</p> <p>Sur le plan juridique, une convention entre chaque partenaire et les HUS fut établie et signée par les deux parties.</p> <p>Depuis décembre 2014 et le début de la collaboration avec la BA, 60% des reliquats de barquettes individuelles (90 000 unités par an) sont redistribués aux associations caritatives.</p> <p><b>Des procédures adéquates ont été élaborées et une convention a été signée avec les associations.</b></p>	<p><b>Les freins :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Le manque de connaissance des différents acteurs entre eux (donateurs, associations, pouvoirs publics)</li> <li>. Le manque de connaissance pour les donateurs de la réglementation qui régit ces circuits parallèles</li> <li>. La collaboration entre des professionnels et des bénévoles qui ne sont pas soumis aux mêmes textes de lois et contrôle des résultats surtout sur le plan des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>. Les investissements parfois nécessaires afin d'organiser la logistique du don</li> <li>. La capacité des associations à gérer des dons supplémentaires car elles bénéficient déjà de beaucoup de dons</li> <li>. Le manque d'accompagnement et d'investissement des pouvoirs publics sur ce sujet.</li> </ul> <p><b>Les leviers :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Bénéficier d'un intermédiaire mandaté par les pouvoirs publics comme coordonnateur régional ou départemental qui réunira l'ensemble des acteurs clefs concernées après avoir construit un état des lieux solides et détaillé.</li> </ul> <p><b>Les facteurs de réussite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. La volonté du coordonnateur et des différents acteurs clefs.</li> </ul>
---	------------------	--	---	---	---

Centre Hospitalier Intercommunal de Créteil Simon BANCO Simon.banco@chicreteil.fr	450	Patients : <b>545 092</b> Personnels : <b>Gestion externe</b>	<b>Action validée</b>	Mise en place d'une politique de dons alimentaires depuis <b>novembre 2014</b> sur les surplus restant en Cuisine relais après expédition dans les services. Les restos du cœur de Champigny sur Marne, prend en charge l'enlèvement, le transport et le distribue directement aux bénéficiaires. <b>Une convention a été signée avec les responsables des restos du cœur.</b>	
Centre Hospitalier Universitaire de Dijon Christian PICHON <a href="mailto:christian.pichon@chu-dijon.fr">christian.pichon@chu-dijon.fr</a> Tél : 03 80 29 51 49	1775	Patients : <b>937 300</b> Personnels : <b>401 700</b>	<b>Indicateurs relevés en Cuisine Centrale :</b> Les surplus alimentaires (qui étaient détruits) représentent une moyenne d'environ <b>48 repas/jour (31,5 Kg)</b> sur une moyenne de <b>3710 (2411 Kg)</b> distribués quotidiennement sur l'ensemble du CHU, soit <b>1,3%</b> des repas distribués par jour (pas de déchets sur les fruits, fromages et les laitages).  Production en liaison froide de <b>5000 repas jour, 5 jours sur 7</b>	⇒ Mise en place d'une politique de dons alimentaires depuis <b>Décembre 2014</b> sur les surplus restant en Cuisine Centrale après l'expédition dans les sites satellites des repas ( déjeuners et diners) à destination de l'ensemble des consommateurs ( patients et personnels), pour les 7 jours de la semaine. L'association « <b>Banque Alimentaire de Bourgogne</b> » prend en charge l'enlèvement, le transport et le dispatch des denrées alimentaires auprès d'autres associations locales qui les remettront directement aux bénéficiaires. <b>Des procédures adéquates ont été élaborées et une convention a été signée avec la BAB.</b>	<b>Les freins :</b> . Crainte d'une charge de travail supplémentaire (préparation physique et administrative des expéditions de produits).  Les leviers et facteurs de réussite : . Accord de la Direction pour travailler à ce projet. . Motivation de la plupart des agents et de l'encadrement concernés par l'opération. . Démarche participative pour le déroulement du projet impliquant des agents acteurs du fonctionnement quotidien de ce « circuit ». . Bonne coopération de la Banque Alimentaire de Bourgogne pour la mise en place du partenariat.

Pour information, il peut être mis à disposition l'ensemble des études, procédures et conventions sur la politique de dons.

<p>Centre Hospitalier d'ANGOULEME</p> <p>Stéphane CREUSOT  <a href="mailto:stephane.creusot@ch-angouleme.fr">stephane.creusot@ch-angouleme.fr</a></p> <p>05.45.21.29.43</p>	<p>1 163 lits et places</p>	<p><b>973 357</b> dont  Résidents : <b>414 000</b>  Patients : <b>296 791</b>  Personnels : <b>185 077</b>  Portage : <b>77 489</b></p>	<p><u>Campagne de pesée des biodéchets réalisée du 7 au 13 avril 2014</u></p> <p>En cuisine centrale  287 kg soit 20 gr / repas distribués</p> <p>Au restaurant du personnel  273 kg soit 140 gr / repas distribués</p> <p>A l'internat  28 kg soit 50 gr / repas distribués</p> <p>Soit une moyenne globale de <b>40 gr par repas</b></p>	<p>A) Collecte des biodéchets (nov. 2008 à juillet 2009)</p> <p>Il s'agissait d'une opération expérimentale, pilotée par le conseil général, et d'une durée d'un an. Le Centre Hospitalier Angoulême y a participé pleinement. Cette opération concernait un certain nombre de « gros » producteurs de biodéchets, situés à proximité du lycée agricole de l'Oisellerie. Le lycée assurait le traitement par compostage des biodéchets collectés, en mélange avec ses fumiers de bovins. La collecte se faisait tous les jeudis, gratuitement par la Comaga, qui mettait aussi à disposition les bacs de 240 litres. Un bilan régulier a été fait avec les partenaires (conseil général, Ademe, Grand Angoulême, producteurs).</p> <p>B) dons alimentaires</p> <p>Une convention de partenariat a été signée avec la banque Alimentaire d'Angoulême et de Charente, en octobre 2013. Elle prévoit la mise à disposition, à titre gratuit, de divers produits alimentaires excédentaires dont la date limite de consommation n'est pas atteinte et tout le pain non consommé. Ce pain est destiné à l'alimentation d'animaux sauvages</p> <p>C) Projet à l'étude d'une prestation de collecte des déchets organiques avec la société BIONERVAL, Groupe SARIA</p>	<p>Cette opération s'est brutalement arrêtée en <u>juillet 2009</u>, sur décision du lycée de l'Oisellerie, avec l'arrivée en grand nombre de corneilles, sur le tas de fumier mélangé avec les bios déchets. Les bio déchets attiraient ces volatiles indésirables, qui, outre l'impact visuel très négativement perçu, allaient participer activement aux futures vendanges, un comble pour la vocation viticole de ce lycée !</p> <p>10 à 15 kg de pain sec (10 % du volume commandé) sont ainsi valorisés chaque jour.</p> <p>Les biodéchets doivent être déconditionnés.</p>
---	-----------------------------	---	--	---	---


<p>CHU Limoges Pascal PEYRONNET <a href="mailto:pascal.peyronnet@chu-limoges.fr">pascal.peyronnet@chu-limoges.fr</a> 05.55.05.61.26</p>	<p>2000</p>	<p><b>Hospitalier</b> : 1 104 337 <b>Selfs / Internat</b> : 339 158 <b>Crèche</b> : 9546 <b>Global</b> : 1 453 041 repas</p>	<p>Etude de relevé de déchets alimentaires : <u>Self du personnel</u> : 155 kg/jour soit 40 tonnes Moyenne : 140,3 gr/plateau pour environ 1300 repas</p> <p><u>Cuisine centrale</u> : En attente d'exploitation</p>	<p><u>Communications amont</u> :</p> <p>a) consommateurs du restaurant du personnel (bio-déchets à trier, autres déchets non biodégradables -pourquoi et comment trier)</p> <p>b) flyers pour les consommateurs du restaurant et Intranet</p> <p>c) affichages permanents au self sur la disposition du plateau repas à trier</p> <p>d) informations aux agents des plonges (self et cuisine centrale) pour identification des bio-déchets</p> <p>-Self du personnel : <b>test tri bio-déchets</b> du 24.11.14 au 06.12.2014 Ergonomie du tri en plonge centrale pour les opérateurs Repositionnement de la distribution du pain (plus de 6600 pains de 50 gr en moins) Communiquer : distribution flyers</p> <p>-Cuisine centrale : <b>test tri bio-déchets</b> du 02.12.14 au 06.12.2014 et du 26.01.2015 au 08.02.2015 Ergonomie du tri en plonge centrale pour les opérateurs</p> <p>Constitution d'un marché dédié aux bio-déchets avec bacs spécifiques pour déploiement en 2015 sur l'ensemble des unités productrices de bio-déchets</p>	<p><u>Les freins</u> :</p> <p>Une partie des usagers ne « comprennent » pas l'enjeu du tri Contrôle par opérateur cuisine en supplément de l'organisation du plateau organisé pour le tri Ergonomie de la plonge qui n'est pas adaptée pour les opérateurs Pertinence de l'utilisation du broyeur à déchets à court terme ?</p> <p><u>Les leviers</u> :</p> <p>Lutte contre le gaspillage alimentaire par l'affichage Sensibilisation au gaspillage des usagers Diminution du coût de la collecte des ordures ménagères Déployer d'autres types de tri</p> <p><u>Les facteurs de réussite</u> :</p> <p>Sensibilisation des usagers et du personnel en cuisine et dans les services de soins L'intégration de l'ergonomie des postes de travail au niveau des plonges Matériels de collecte adaptés aux modalités de fonctionnement des unités de production Filière locale de valorisation existante</p>
---	-------------	--	--	--	--

Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone	Nombre de lits	Nombre de repas servis en 2014	Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?	Mises en place d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
Centre Hospitalier de SAINTONGE Laurent FOL 42, rue de l'Alma 17100 SAINTES <a href="mailto:l.fol@ch-saintonge.fr">l.fol@ch-saintonge.fr</a> 05.46.95.13.92	824	817 304	<u>OUI</u>	Relevés quotidiens des plats jetés à la cuisine, et au restaurant du personnel. Evaluation du poids et du coût de ces plats jetés en temps réel. Relevés quotidiens des plateaux qui n'ont pas été distribués par l'équipe hôtelière du Centre Hospitalier. Evaluation du poids et du coût de ces plateaux jetés en temps réel. Obtention d'une subvention de la DRAAF suite à un appel à projet (voir document joint). Les prochaines actions traitées seront : <ul style="list-style-type: none"> <li>- information et communication institutionnelle</li> <li>- optimisation des profils alimentaires.</li> <li>- dons aux associations caritatives.</li> <li>- tri et valorisation des bio-déchets</li> </ul>	Voir DOC joints.

Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone	Nombre de lits	Nombre de repas servis en 2014	Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?	Mises en place d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
Hôpital Emile ROUX M .Pascal LOYE, Ingénieur Hôtellerie- restauration GH Henri Mondor <a href="mailto:p.loye@erx.aphp.fr">p.loye@erx.aphp.fr</a> tel : 01.45.95.82.37			<p><u>2012 :</u>            Mise en place d'une étude du 5 au 25 juin            -Sur les déchets du self            -Les retours après allotissement des repas quotidiens envoyés dans les services            -Des plats témoins</p> <p><u>2014 :</u>            -Evaluation du tri des biodéchets du 2 au 13 juin au self</p> <p>-Evaluation du tri des déchets du 13/10 et 2/11 production et self</p>	<p><u>2012 :</u>            Projet d'étude stagiaire présente sur 1 mois.</p> <p><u>2014 :</u>  <u>self</u>            -Table de tri en place avec pesée automatique. Les clients du self rangent au préalable le plateau avant d'arriver devant la table de tri. Les clients vident leur plateau.            -Affichage d'information et de sensibilisation sur le tri au self</p> <p><u>Production (retour allotissement et plats témoins)</u>            Utilisation de la table de tri pour répartition emballage et bio déchets.            Nombre de personnes nécessaire par jour (2) soit 1 heure de tri/jour.</p>	<p><u>Les freins :</u> pas de table de tri à cette période. Utilisation donc de poubelles à clappy non approprié pour le poids des biodéchets. Nécessité de doubler le nombre de personne à la plonge chargés du débarrassage des plateaux. Les sacs poubelles utilisés ne sont pas assez épais pour l'utilisation que l'on en fait.</p> <p>2014 : Achat d'une table de trie ; les clients eux même tri leur déchets. Mécontentement de certains clients mais qui se sont vite adaptés au nouveau système.</p> <p><u>Les leviers :</u> affichage d'information sur l'étude menée au self.</p> <p>Réunion avec le personnel de restauration pour sensibilisation et implication de leur part. entrée dans une étude/enquête GH pour adaptation des besoins pour la mise en place de la gestion des biodéchets. Acquisition de la table de tri au self.</p> <p><u>Facteurs de réussite :</u>            Tri effectué par les clients du self directement. Gaspillage diminué (baisse des quantités jetées au fur et mesure du temps). Mesure des déchets permettant une facilité d'évaluation de nos besoins lors de la mise en place prochaine du ramassage des biodéchets. Charge de</p>



					travail moins importante pour le plongeur qui récupère les plateaux déjà vides.
--	--	--	--	--	---

Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone	Nombre de lits	Nombre de repas servis en 2014	Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?	Mises en place d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
 <p>CHU ANGERS CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE</p>	1600	130 000	<u>non</u>	<p>Récupération des déchets végétaux des fins de self pour le compostage par le service jardin. Y compris les barquettes bois des emballages pizza Pierre CLOT.</p> <p>MEP au 01/03/2015</p> <p>Actuellement environ 5 kg par jour sur 5 jours.</p>	<p>Participation active du chef jardinier, élaboration du PMS en cours</p> <p>Présentation du projet à l'équipe self.</p> <p>Sera étendu à l'internat dans un avenir proche.</p>

Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone	Nombre de lits	Nombre de repas servis en 2014	Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?	Mises en place d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
Centre Hospitalier Régional d'ORLEANS Pierre LEFEBVRE <a href="mailto:Pierre.lefebvre@chr-orleans.fr">Pierre.lefebvre@chr-orleans.fr</a> Tél : 02 38 22 97 21	1 250	Patients : 586 005 Personnels et internats : 292 468 Crèches : 17 663	80 tonnes de déchets alimentaires par an sur 365 jours par an  <b>UCPA</b> : magasin, production PCEA 30 tonnes dont déchets végétaux générés par les épluchures des légumes <b>soit 5 % de perte.</b> <b>UR La Source</b> : self, laverie, assemblage plateaux et internat : 40 tonnes <b>soit une moyenne de 140 g par plateau</b> <b>UR Porte Madeleine</b> : self, laverie, assemblage plateaux et internat 20 tonnes	Relevés journaliers du poids des aliments jetés sur chaque site. Mise en place d'une étude sur un composteur sur la plateforme déchets du CHRO. Informations et affichage aux agents des plonges (self et cuisine centrale) pour identification des bio-déchets. Lancement en cours d'un A.O pour tous les déchets du CHRO dont un lot a été dédié aux bio-déchets avec bacs spécifiques pour déploiement en 2015 sur l'ensemble des sites du CHRO. La mise en place sera opérationnelle pour juin /juillet 2015.	<b>Les freins</b> : difficulté à mettre en place une politique de dons aux sociétés caritatives au sein du département. <b>Les leviers</b> : Mise en place de nouveaux modes de conditionnement pour prolongation de la DLC <b>Les facteurs de réussite</b> : Sensibiliser les agents de production à la perte. Intégrer les bio-déchets dans le schéma d'enlèvement général du CHRO à partir de la plateforme-déchets du CHRO et non pas sur plusieurs sites.

<b>Nom du Centre Hospitalier Nom du responsable restauration Adresse mail et téléphone</b>	<b>Nombre de lits</b>	<b>Nombre de repas servis en 2014</b>	<b>Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?</b>	<b>Mises en place d'actions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les freins</li> <li>- Les leviers</li> <li>- Les facteurs de réussite</li> </ul>
Centre hospitalier de Pau Pierrick BONNIN Pierrick.bonnin@ch-pau.fr  05 59 92 47 81	750	700 000	<p><u>Oui uniquement sur les self du personnel</u>  <u>1 tonne mois entre retour plateaux convives et les denrées restant en fin de service</u>  <u>Mise en place d'un partenariat avec un collecteur de bio déchets pour valorisation sous forme de compost, substrat ou méthanisation à Aire sur Adour (40)</u></p>	<p>Suite à étude des pesées, en moyenne 20 gr de pain jeté par convive au self du personnel sur un petit pain de 50gr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Réduction du grammage du pain à 40 gr pour le self</li> <li>⇒ Premier pain reste gratuit, les suivants payants.</li> </ul> <p>Rapprochement avec la « soupe du soir » sur Pau pour envisager un don de nos surplus de fin de chaine au restaurant social pour le repas du soir</p>	

<b>Nom du Centre Hospitalier</b> <b>Nom du responsable restauration</b> <b>Adresse mail et téléphone</b>	<b>Nombre de lits</b>	<b>Nombre de repas servis en 2014</b>	<b>Avez-vous mené une étude de relevé des déchets alimentaires dans votre établissement ?</b>	<b>Mises en place d'actions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Les freins</b></li> <li>- <b>Les leviers</b></li> <li>- <b>Les facteurs de réussite</b></li> </ul>
<b>Centre Hospitalier de santé Mentale Henri EY 28800 Bonneval</b>  <b>Patrick JOSIEN</b> <a href="mailto:p.josien@ch-henriey.fr">p.josien@ch-henriey.fr</a>  <b>Tél: 02 37 44 94 59</b>	500	384328	Oui. Environ 44T/An pour les services de soins et 23T/An en cuisine centrale.	Un groupe de travail pluridisciplinaire « Développement Durable » est en place sur l'établissement. Des référents par service sont volontaires et effectuent des pesées sur l'année. Leurs retours permettent de savoir si des menus passent mieux que d'autres suivant les population patients ou résident et de travailler sur les menus éventuellement. En 2013 la campagne faite sur 17 services de soins (services, géronto, hopitaux jour) ont révélés tous services confondus 132g de déchets le midi et 95g le soir soit 73g en moyenne par jour.	Pas de freins majeurs vu que les référents sont volontaires. Depuis janvier 2015 la cuisine centrale de Bonneval a une convention Dons Alimentaires avec les Restos du Coeur pour réduire ses excédents de production.