

Lutte contre le gaspillage alimentaire

**Mise en place d'une politique
de dons alimentaires
Centre Hospitalier Le Mans**



Didier GIRARD
Ingénieur chargé de la fonction Restauration - Centre Hospitalier du Mans
dgirard@ch-jemans.fr

1



Le Centre Hospitalier du Mans est le plus important Centre Hospitalier non universitaire de France, notamment en termes de capacité d'accueil.

2

Quelques chiffres C. H. LE MANS

- **1 710 lits**, répartis sur les 2 sites (Le Mans, Charles Drouet Allonnes)
- Emploie plus de 4 428 professionnels, dont près de **430 professionnels médicaux et 3 998 personnes dit personnel non médical**
- Dessert un bassin de plus de 550 000 habitants et constitue l'hôpital de référence pour 1 million de personnes environ



3

Séjour en établissement de santé

➤ Patients :

DMS (durée moyenne séjour): de **4 à 6 jours**

Service : MCO (Médecine Chirurgie Obstétrique)

(2012 : 48 204 séjours supérieurs à 24 h 00)

(2012 : 16 765 séjours en hôpital de jour)

➤ Résidents :

Séjour pouvant aller de **une à plusieurs années**

Service : EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes)

4

Fiche d'identité du service

- Nombre de repas servis en 2012 : **1 362 922** repas
- **Nombre de repas servis par jour : environ 3 750** repas
- **Destinataires des repas :**
 - **Les unités de soins (70)** sur les sites du Mans et d'Allonnes (Charles Drouet)
 - **Les restaurants du personnel (2)** sur les sites du Mans et d'Allonnes (Charles Drouet)
 - **L'internat** (restaurant des internes) (1)
- **Notre Mission est de prendre en compte les besoins physiologiques et nutritionnels dans le cadre réglementaire du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Plan National Alimentation (PNA) et dans le respect des règles d'hygiène du Plan de Maîtrise Sanitaire.**



5

Comprendre les problématiques : Menus et nutrition restauration hospitalière complexe

Répartition des menus :



- **70 %** : menu du jour ou plat aux choix (carte fixe)



- **10 %** : menu tendre, haché, mixé (modification des textures)



- **20 %** : déclinaison diététique
 - **25 à 30** menus
 - **Croisements** de multiples profils alimentaires

6

Différents facteurs influent sur le manque d'appétit des patients et résidents en établissement de santé

- **Hospitalisation** (Stress – Angoisse)
- **Prise de médicaments**
- **Analyses** (sang, radio, scanner...)
- **Manque d'appétit**
- **Restauration collective** (production livraison en **liaison froide**)
- **Rencontre** de l'équipe médicale (**horaire repas parfois décalé**)
- **Environnement** : prise de repas en chambre dans un lit
- **Difficulté manger** (**appréhension, déglutition**)
- **Menus à texture modifiée, enrichie**
- **Dénutrition de 35 %** des résidents à leur arrivée en établissement de santé (étude nationale)



7

Leviers, pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'unité de soins

- **Sécurisé par son environnement** : chambre agréable et **bien installé** si déjeuner dans son lit ou à table
- Déjeuner en **salle à manger** (effet de groupe en EHPAD), relation de confiance sur la durée
- **Bonne maîtrise de l'hôtellerie...**(savoir être et savoir faire par le personnel)
- **Accompagnement** du personnel pour aider à manger ou de la famille
- **Diversité des menus prenant en compte autant que possible les goûts**
- **Adaptation des plats et menus** en considération des nécessités médicales et diététiques (apports nutritionnels)
- Donner **l'envie de manger (moment de plaisir)**
- **Qualité de la distribution des repas** (matériel)
- Manger **chaud** et le plateau doit apporter un **plaisir visuel**



8

Leviers, pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans un service de restauration

- **Commission des menus** pluridisciplinaires (restauration, service diététique, service achat), déclenchement des organisations



Différentes actions sont possibles :

- Définition d'un **projet de service** qualité, sécurité, développement durable, GRH, sur 3 ans (fixe les objectifs)
- **Plan de formation** (encadrement, cuisiniers, hôteliers ...)
- **Logiciel** pour la prise des commandes des repas auprès du patient ou résident (1 lit, 1 patient, 1 repas pour la maîtrise budgétaire)
- **Savoir définir** les besoins (**Cahier Clauses Techniques Particulières** pour les achats)
- **Avoir des Fiches techniques pour les professionnels**

9

Leviers, pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans un service de restauration

- **Elaborer des fiches recettes** des plats
- **Lexique des plats** (Définition des appellations utilisées pour les menus des convives)
- **Un Plan alimentaire sur 4 à 6 semaines** (un cycle d'été et un cycle d'hiver)
- **Bonne maîtrise de la liaison froide** (produits, sauces, ...) avec des productions à J-3
- **Avoir des déjeuners qualité** entre professionnels (médecins, diététiciens, cuisiniers, soignants ...). Regard et analyse croisés sur l'alimentation par les professionnels
- **Avoir un CLAN** (Comité de Liaison Alimentation Nutrition)

10

Définitions d'un reste et d'un surplus alimentaire

- Malgré les différents leviers mis en place dans les unités de soins ou au sein du service de restauration, il reste malheureusement chaque jour des restes et surplus alimentaires.
- **Reste alimentaire :**
 - produit alimentaire, remis en température, **entamé ou non consommé (déchets à jeter)**
 - Produit alimentaire stocké au froid (négatif) ou à température ambiante avec une **DLC ou DLUO** dépassée, (**déchets à jeter**).
- **Surplus alimentaire :**
 - Produit **non consommé frais (plat cuisiné, produit laitier, fruit ...)**, avec maîtrise de sa température et de sa DLC.
 - Produit **non consommé agro ... (consERVE, compote, confiture, gâteau sec ...)**, qui est en fin de DLUO.

Pour information : Dans ces deux situations, ceci est défini dans le cadre du **PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire) avec un agrément de la Direction Départementale de la protection des populations de la Sarthe.

11

2014 : « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire »

Le Parlement européen a adopté début 2012 une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025 dont :

Encourager la restauration collective responsable

- ❖ Distribuer des denrées alimentaires aux personnes défavorisées.

Origine du gaspillage (source : Commission européenne) :

Ménages : 42 %
Industrie agroalimentaire : 39 %
Détailants : 5 %
Secteur de la restauration : 14 %



12

Situation actuelle Précarité Ville du Mans

Extrait du Maine libre du 7 janvier 2013, **interview de Yves Calippe**, Vice président du Centre Communal d'Action sociale de la Ville du Mans :

- **18 %** des personnes au Mans en dessous du seuil de pauvreté (11 931 personnes recensées)
- **Progression de la précarité** avec des demandes d'aide alimentaire

Propositions de M. CALIPPE :

- **Le comité des usagers**, est en cours de constitution et regrouperait une quarantaine d'association et aurait pour rôle de définir les besoins et de travailler en réseau pour se transmettre des informations « pratiques ».

Dans ce contexte, le service restauration de l'hôpital du Mans s'inscrit en tant que force de propositions.

13

Action politique de dons : validation du projet par la Direction Générale du Centre Hospitalier Le Mans

- **L'ingénieur du service restauration du Centre Hospitalier du Mans rencontre les partenaires**, associations ou organismes sociaux sur la ville du Mans (juin 2010 à janvier 2013) :

- ✓ Mairie, service restauration scolaire
- ✓ CCAS (Centre Communal d'Action Sociale)
- ✓ Restos du Coeur
- ✓ Secours catholique
- ✓ Banque alimentaire
- ✓ Secours populaire
- ✓ Association Tarmac, pôle veille sociale ville du Mans
réfugiés politiques, sans logement, foyer de jeunes travailleurs ...
- ✓ Délégation de l'Ordre de Malte de la Sarthe
- ✓ ...

- **Fort appui de l'inspecteur du service de la Cohésion Sociale** (préfecture de la Sarthe), **Monsieur LEHMANN.**



14

Les points à développer avec les partenaires sociaux ou associations

- **Formaliser une procédure (intégration au Plan de Maîtrise Sanitaire avec agrément délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations du département Service Sécurité Sanitaire des Aliments)**
- **Matériels** : plats alimentaires en inox et un conteneur isotherme (CH Le Mans) pour le transport des plats
- **Logistique** :
 - ❖ **Avoir un véhicule utilitaire** pour la livraison des repas pour le retrait et la livraison des plats au restaurant social
 - ❖ **Trouver un lieu, restaurant dit « solidaire hospitalier »** au cœur de la ville avec les partenaires
- **Formaliser l'organisation du restaurant** : installation des tables, entretien des locaux avec l'aide des convives
- **Avoir une convention** signée entre la Direction du Centre Hospitalier et/ou organismes sociaux de la ville.

15

(Période d'essai) Ouverture le 22 mai 2013 du premier restaurant social hospitalier en France

Restaurant social « La Flambee » - Le Mans



Coordonné par :

- ✓ l'association **Tarmac** (pôle veille sociale de la ville du mans), propriétaire du restaurant qui définit les personnes qui peuvent dîner,
- ✓ **La délégation de l'Ordre de Malte de la Sarthe** coordonne la logistique transport et assure le suivi de l'organisation du restaurant.

Ouverture : 18 h 00 à 19 h 30

16

Premier restaurant solidaire « La Flambée » - Le Mans - Quelques photos



Livraison



Salle du restaurant

17

Après période d'essai

De mai à octobre 2013, l'organisation sur la mise en place de cette politique de dons est conforme à l'attente des objectifs que s'étaient fixés **le C H du Mans, l'Association TARMAC** et la délégation de **l'Ordre de Malte de la Sarthe**.

Depuis le 16 octobre, date de la 1^{ère} journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, un nouveau lieu de restauration solidaire proposé par l'association TARMAC a ouvert.

Ce nouveau lieu à l'avantage de se trouver sur le site où les personnes concernées par cette politique de dons alimentaires sont hébergées. **Lorsque les lieux de restauration et d'hébergement sont éloignés, cela peut représenter une contrainte pour les familles se déplaçant avec de jeunes enfants.**

18

Quelques photos – préparation service restauration – CH Le Mans



Préparation Centre
Hospitalier du Mans



Livraison

NOUVEAU LIEU DE RESTAURATION SOLIDAIRE AU CŒUR DE LA VILLE DU MANS



Bénévole de la délégation
l'Ordre de Malte de la Sarthe

Salle du restaurant
solidaire ↻

Moment du repas



1^{ère} analyse économique

Ces surplus alimentaires issus de la production étaient jetés et brûlés à l'usine d'incinération dans la ville Le Mans Métropole.

La nouvelle réglementation depuis janvier 2013 (en fonction du volume global annuel du C. H.), ces surplus alimentaires sont considérés comme des déchets organiques (biodéchets) et ne peuvent plus être brûlés à l'usine d'incinération Le Mans Métropole. Dans le cadre de cette nouvelle réglementation, ils devaient être récupérés soit pour être transformés en compost, soit pour être dirigés vers une entreprise de méthanisation par une entreprise spécialisée.



21

1^{ère} analyse économique

Le centre Hospitalier du Mans a fait un nouveau choix, celui de faire des surplus alimentaires une action environnementale et sociale afin de redistribuer ces surplus alimentaires au dîner à des personnes en grande précarité.

Ces surplus alimentaires de production représentent 4200KG/AN (ce don alimentaire représente **7000 repas** / an.

Ces surplus de production permettent de nourrir au dîner 25 à 30 personnes 5 jours par semaine tout au long de l'année.



22

Action reproductible au niveau national

❖ Cette action exemplaire de solidarité du service restauration du CH Le Mans sera relayée dans le cadre du comité de pilotage **PNA** (Plan National de l'Alimentation) de la **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation) rattachée au Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire (lutte contre le gaspillage alimentaire).

❖ Cette action de don alimentaire qui peut être reproductible, a été retenue pour figurer dans une des actions du « Guide : prévenir, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs », coordonné par l'**ADEME** (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement Durable et de la Mer.

23

❖ La restauration collective en France représente plus de 80 000 lieux de restauration. La restauration collective santé sociale représente plus de 18 600 structures soit 25,6 % de la restauration collective.

❖ Dans ce contexte, cette action présentée pourrait être menée dans différents services de restauration.

Je remercie vivement l'association Tarmac et la délégation de l'Ordre de Malte de la Sarthe pour la réussite de ce projet au bénéfice des plus démunis.

24

**Soyons ensemble innovants dans le cadre d'une
politique de dons alimentaires**

**Soyons force de propositions dans le cadre du
Développement Durable en Restauration Collective**

Merci de votre attention

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



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN. LA MOITIÉ (10 KG)
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 10 KG DE
PÊCHES EN BOÎTES, DE PÂTES ET LEGUMES
ARRÊTÉS ET NON CONSOMMÉS.

www.alimentation.gouv.fr



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



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN. LA MOITIÉ (10 KG)
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 10 KG DE
PÊCHES EN BOÎTES, DE PÂTES ET LEGUMES
ARRÊTÉS ET NON CONSOMMÉS.

www.alimentation.gouv.fr



**QUI JETTE UN ŒUF,
JETTE UN BŒUF.**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN. LA MOITIÉ (10 KG)
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 10 KG DE
PÊCHES EN BOÎTES, DE PÂTES ET LEGUMES
ARRÊTÉS ET NON CONSOMMÉS.

www.alimentation.gouv.fr

