

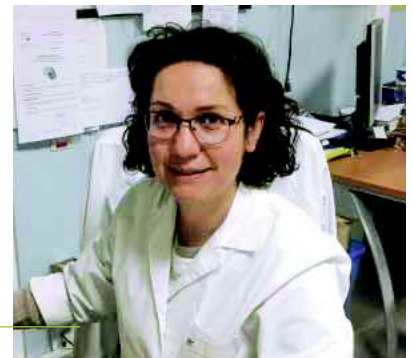
HALTE AU GÂCHIS !

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'HÔPITAL

En 2016, l'ADEME⁽¹⁾ a mené une étude sur le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, qui révèle que c'est dans le secteur de la santé qu'il est le plus alarmant. Anticipation améliorée, dons aux associations, valorisation des biodéchets : des solutions existent pourtant pour limiter le gaspillage ou en réduire le coût.

EXEMPLE AU CENTRE HOSPITALIER DE VALENCE
DANS LA DRÔME.

Dans la cuisine relais du centre hospitalier de Valence, 1 400 plateaux en moyenne sont préparés chaque jour, mais tous sont loin d'être consommés... Arrivée en 2014 au poste de responsable de la cuisine relais, Nadège Buffat, technicienne supérieure hospitalière, a pris la problématique du gaspillage alimentaire à bras le corps.



Première action : la mise en place d'un partenariat de don avec les Restos du Cœur. « C'était une première étape, la plus visible en cuisine, mais il a ensuite fallu s'attaquer à la partie immergée de l'iceberg », précise-t-elle.

Une "enquête d'aversion" a ensuite été mise en place : chaque patient indique les aliments qu'il n'aime pas du tout afin qu'ils soient automatiquement écartés de ses plateaux. « Quand les repas sont appréciés, il y a moins de gaspillage, c'est une évidence ! » C'est donc déjà sensibilisée à ces enjeux que l'équipe de la cuisine relais du CH de Valence a décidé de participer en 2016 à l'étude pilotée par la Direction Régionale Auvergne-Rhône-Alpes de l'ADEME. Elle visait à estimer le gaspillage alimentaire en restauration collective, à la fois en volume, en coût et en gaz à effet de serre (GES). L'échantillon comprenait 12 établissements de la région Rhône-Alpes, dont 4 pour le secteur de la santé. La méthode a consisté à peser les plateaux avant et après le déjeuner, 3 jours d'affilée, afin de recueillir les grammages des restes. À l'arrivée, le gaspillage s'élève en moyenne à 113 g/repas.

Les paramètres influençant le gaspillage sont nombreux. S'il ne fallait en retenir qu'un, Elsa Thomasson, qui a coordonné cette étude pour l'ADEME, cite le type



CHIFFRES CLÉS DANS LES
ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ
QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉTUDE

143 G/plateau

MOYENNE DES PERTES ET
GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC
D'IMPORTANTES DISPARITÉS
(DE 81 À 211 G)

0,27 €/repas

COÛT DIRECT (ACHAT DE MATIÈRES
PREMIÈRES) DU GASPILLAGE

475 G de CO²/repas

ÉMISSIONS DE GES GÉNÉRÉES
PAR LE GASPILLAGE



PROJECTION ANNUELLE AU
NIVEAU NATIONAL POUR LES
ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

1 577 Millions
DE REPAS SERVIS

230 000 Tonnes
DE PERTES ET GASPILLAGE

420 Millions d'€
D'ALIMENTS PERDUS ET GASPILLÉS

750 000 Tonnes
de CO²
ÉMISSIONS DE GES DU GASPILLAGE

Source : coût complet du gaspillage
alimentaire en restauration
collective - Étude réalisée pour le
compte de l'ADEME par Verdicité
et Climatmundi - août 2016.

de cuisine. Selon que les repas sont préparés sur place ou en cuisine satellite, il y a en moyenne 67 % de pertes et déchets en plus. « Dans le second cas, les structures n'ont aucune possibilité d'ajustement : elles reçoivent des quantités standard et comme toutes les barquettes sont réchauffées, ces dernières ne peuvent plus être représentées le lendemain », explique-t-elle.

MIEUX GÉRER L'IMPRÉVISIBLE

Autre constat de l'enquête : devant les selfs scolaires et la restauration d'entreprise, les établissements de

santé décrochent le "bonnet d'âne" en matière de gaspillage alimentaire (cf. chiffres clés). Cela s'explique d'abord par la difficulté de prévoir le nombre exact de patients. Les quantités sont commandées 2 à 3 jours à l'avance, il y a souvent une vingtaine de "régimes" différents (sans sel, sans sucre...) et ce qui n'est pas consommé le jour J est pour l'essentiel irrécupérable. Ainsi, à l'hôpital de Valence, la cuisine relais alimente pas moins de 32 offices de restauration : « Dans chaque service de soins, les plateaux reçus sont réchauffés, donc même si les patients n'y touchent

pas, impossible de les redistribuer ailleurs », explique Nadège Buffat. À cette imprévisibilité, s'ajoute l'appétit très variable des patients, pour la plupart âgés ou affaiblis. Suite à l'étude de l'ADEME, l'hôpital a poursuivi ses initiatives. Ainsi, la fabrication des plateaux du soir a été décalée de 14h à 16h : « L'impact a été très significatif car 15-16h est la tranche horaire où il y a le plus de mouvement. De plus, nous mettons désormais les patients "en absence" dès que le médecin leur a notifié leur sortie et non plus lors de leur départ

« En tant que service public, notre responsabilité est de montrer l'exemple dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. »

NADÈGE BUFFAT

responsable cuisine relais CH de Valence



Sébastien Valette, référent alimentaire

effectif de l'hôpital». En résulte une évaluation bien plus précise du nombre de repas à servir, donc moins de gâchis.

UNE PRISE DE CONSCIENCE COLLECTIVE

En bout de chaîne, la valorisation des biodéchets⁽²⁾ est une autre façon de limiter l'impact et le coût final du gaspillage. À Valence, en 2017, 85 tonnes de biodéchets ont ainsi été acheminés en centre de retraitement pour être transformés en compost⁽³⁾. En amont, un process rigoureux de tri des restes a été mis en place : c'est Sébastien Valette, référent alimentaire, qui a accompagné la prise en main du kit de débarrasage, en lien avec les équipes hygiène et propreté de Patrick Vulcano. « Pour déployer cette nouvelle démarche, on a commencé par le restaurant du personnel. Le fait de les inciter à trier leurs restes en fin de repas a déclenché une prise de conscience : voir ce que l'on jette incite à demander des assiettes moins remplies ! »

Selon les conclusions de l'ADEME, il y aurait aussi une réflexion à avoir autour de menus végétariens, car les protéines animales (viande, poisson) représentent 21 % des quantités jetées, 46 % de la perte financière et 77 % des GES. Or, écarter la viande ou le poisson, même occasionnellement, implique encore un profond changement de mentalité... À Valence, d'autres pistes de réflexion devront être engagées avec les professionnels de l'établissement. Il s'agira notamment de réviser l'offre alimentaire pour s'adapter aux besoins de chaque public et tout particulièrement des personnes âgées dans les unités de soins et les EHPAD.

► **CÉLINE COLLOT**

(1) Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie.
(2) Les biodéchets comprennent les pertes alimentaires au sens strict, ainsi que les épluchures de fruits et légumes.
(3) Obligation imposée aux gros producteurs et transformateurs par l'article 204 de la loi Grenelle 2.

**RETROUVEZ CET ARTICLE
DANS SA VERSION INTÉGRALE
SUR mnh-mag.fr**

DON ALIMENTAIRE

ZOOM SUR LE CENTRE HOSPITALIER DU MANS

Au centre hospitalier du Mans, le service restauration a reçu début 2018 la visite du député Guillaume Garot, rapporteur de la loi sur le gaspillage alimentaire de 2016. Un amendement venait alors juste d'être promulgué instituant, dans la restauration collective, une expérimentation des dons de surplus alimentaires aux associations.



Au Mans, la pratique est déjà bien rodée. Ingénieur en chef du service restauration, Frédéric Devys poursuit l'initiative de son prédécesseur, Didier Girard, qui a conclu dès 2013 un accord avec l'Ordre de Malte. Depuis, une seconde convention a été signée avec les Restos du Cœur du Mans. Les reliquats des quelque 5 000 repas fabriqués chaque jour sont destinés aux restaurants solidaires de ces deux associations. Malgré les nombreux leviers d'actions mis en place depuis quelques années pour limiter le gaspillage, il reste des surplus, qui une fois récupérés par les bénévoles des deux associations, permettent de composer environ 25 repas par jour. « Pour eux, la gestion est simplifiée, car ce sont des denrées déjà transformées et cuisinées », souligne Frédéric Devys. Du côté de l'hôpital en revanche, la logistique quotidienne est à la mesure de l'investissement du personnel de la restauration. « On a dû mettre en place un process : ne plus jeter systématiquement, remettre les surplus dans des containers isothermes... C'est un peu de travail en plus, mais comme cela permet de nourrir des familles défavorisées, ça signifie beaucoup ».