

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Expérience du
CHU de Clermont-Ferrand

Le CHU de Clermont-Ferrand

1980 lits, places et postes (2012)

Environ $\frac{3}{4}$ d'hospitalisation
de courtes durées (GM et CHUE)

Le CHU de Clermont-Ferrand

Restauration en liaison froide

1 696 762 repas servis en 2013

(4500 repas consommés chaque jour)

Dont près de 75% pour les patients

Et de 24% pour le personnel

Le CHU de Clermont-Ferrand

Près de 827 000 plateaux individuels
Et 440 250 patients servis à partir de vrac
(2013)

Lutte contre le gaspillage

En agissant sur


La production

La commande des repas

La consommation

RATIONNALISATION DE LA PRODUCTION

1 / Centralisation des productions

1999 : 7 cuisines
en liaison chaude  1 cuisine centrale
et 3 cuisines relais
en liaison froide

2011 : suppression des cuisines relais



réduction des quantités cuisinées
pour un même nombre de repas servis

RATIONNALISATION DE LA PRODUCTION

2 / Choix des produits : cas de la cuisson sous vide

Approvisionnement de viandes fraîches (rôtis)
calibrées et maîtrise de la température de cuisson

➤ Beaucoup moins de perte à la cuisson et au
tranchage

Ces actions couplées à la centralisation ont généré un
gain de **7** tonnes de rôtis sur 60 T nécessaires
auparavant en cuisson traditionnelle

COMMANDE DES PLATEAUX REPAS

INFORMATISATION DE LA COMMANDE DES REPAS

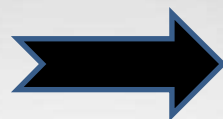
- édition de 1 carte plateau pour 1 patient présent
- vérification de la cohérence repas servis / activité des services

(ratios différents si hospitalisation complète, de semaine ou de jour)

- sensibilisation des soignants pour commander le nombre de plateaux juste nécessaire

COMMANDE DES PLATEAUX REPAS

Plateaux entrants



Entrants à jeun

AVANT



1 plateau type par service (cardio/endocrino...)



Demande de nouveaux plats si le plateau n'est pas adapté au besoin du patient entrant et plats prévus jetés

MAINTENANT



Entrants à jeun, plats à disposition dans les services permettant de composer un plateau de dépannage



Les soignants doivent mettre le bon profil au patient dès le 2nd repas pour qu'il puisse manger les produits convenant à sa pathologie (plus de plats jetés) et à ses goûts.

INFORMATISATION DE LA COMMANDE DES PLATEAUX REPAS ET CONSOMMATION DES PLATS

Commande au lit du patient :

Permet de prendre en compte les goûts en temps réel et de proposer un plat de remplacement pour chaque catégorie de plats (entrée, viande...)



meilleure consommation des plats

Prise en compte des aversions à l'entrée :

C'est le minimum requis mais possibilité de lassitude si le patient est très difficile

Dans tous les cas il faut que la cuisine suive.....sans surproduire

CONSOMMATION

Cas du pain aux selfs (1000 repas servis / jour)

AVANT → Gros pains coupés en tranche, mis à disposition gratuitement

↔ Beaucoup de pain restant sur les plateaux non consommés et jetés

MAINTENANT → Petits pains 50 g, payant à prix coutant (11ct)

↔ Consommation bien moindre et quasiment plus de pain restant sur les plateaux

Cette mesure a permis d'autofinancer le passage de pains individuels pour les patients des sites dits de courts séjour (GM et CHUE)

80 gr au petit déjeuner et 50 g midi et soir



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Autres exemples

Comptage des plats restants en fin de journée et jetés à la cuisine centrale: révision des données de production et travaille sur la popularité des plats

Révision de la carte fixe en 2012 dans le cadre du CLAN(utilisée pour remplacer les plats non désirés) : réduction de la variété afin de limiter les petites séries souvent jetées et d'assurer aux patients que leur commande sera bien honorée

Mise au point de recettes type plats complets pour les longs séjours : apports importants dans un volume réduit = moins de produits jetés en fin de repas

.....

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

En conclusion

½ journée alimentaire	Indice des prix DA à la consommation
1997 : 2,23 €	01/98 : 99,50
1999 : 2,16 € (-3%)	01/00 : 100,70 (+ 1,3%)
2013 : 2,21 € (-0,9%)	01/94 : 126,93 (+ 32,8%)

Une série de « petites mesures » qui ont permis de limiter le gaspillage et de contenir les dépenses



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Maitrise des dépenses sans nuire à la qualité

Petits pains individuels, viandes cuites sous vide plus tendres, recours à des fruits en 5^{ème} gamme au lieu des fruits en conserve plus durs (pour les personnes âgées), maintien des productions de produits laitiers « maison » bien consommés (riz et semoule au lait, flans aux œufs)....

Mais attention aux grammages dans l'assiette

(tendance à la réduction des portions des produits prêts à l'emploi au détriment des apports caloriques... en cours de vérification)

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Merci de votre attention