Lutte contre le gaspillage alimentaire à la maison de retraite Résidence d'Automne de Saint-Étienne

Résidence d'Automne de Saint Etienne

Auteur :

1, avenue de Verdun

42000 Saint Etienne

Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La résidence d'Automne de Saint-Étienne est une maison de retraite du groupe MEDICA et à ce titre, s'inscrit pleinement dans la démarche RSE du groupe. Initialement partie du constat d'une organisation des équipes de cuisine qui pouvait être améliorée et de marges de manœuvres possibles sur l'amélioration de la qualité des repas du restaurant, la direction a souhaité redonner toute sa place aux cuisiniers afin qu'ils puissent se consacrer à la cuisine de produits frais et bruts. En parallèle, le groupe MEDICA a invité ses établissements à participer à la semaine européenne de réduction des déchets (SERD). La résidence d'Automne participe depuis à la lutte contre le gaspillage alimentaire en adaptant les quantités achetées et servies (suite à une pesée des déchets pendant la SERD), en travaillant sur la qualité des repas et par des actions novatrices comme la mise en place d'un « banquet » régulier où les menus proposés par des résidents eux-mêmes, sont, du fait de leur réelle implication, plus appréciés.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif initial portait sur l'amélioration de la qualité des repas servis en partant de produits de qualité non transformés. Très rapidement, la démarche s'est élargie à la lutte contre le gaspillage alimentaire en adaptant les quantités et en s'assurant que les repas seront appréciés et donc non jetés.

Résultats quantitatifs

Une réduction des quantités de nourriture jetées par les résidents mais également une réduction des quantités d'emballages jetés (car moins de produits déjà transformés).
Une fréquentation accrue du restaurant (environ 200 repas de personnes invitées par mois).
En 2012, 17 % des enquêtés se disaient très satisfaits des repas et 25 % en 2013, et un total de 88 % d'enquêtés qui se disent plutôt ou très satisfaits.
26 % des produits achetés sont frais et très peu d'aliments sont achetés déjà préparés.

Résultats qualitatifs

Une satisfaction accrue des résidents et des visiteurs.
Une valorisation du personnel de cuisine qui retrouve des tâches gratifiantes.

MISE EN OEUVRE

Planning

L'organisation initiale des équipes n'était pas satisfaisante, les tâches étant réparties entre tous les personnels de cuisine et de salle (le cuisinier faisant de la plonge, le plongeur et le serveur faisant de la cuisine, etc.) et les

horaires étant parfois incohérents.
Vers l'été 2012, la direction décide de réorganiser les équipes, chacun n'effectuant désormais que les tâches qui relèvent de son poste. Par conséquent, le cuisinier, libéré de la plonge par exemple, peut consacrer plus de temps à la cuisine et par conséquent travailler des produits non transformés. De plus la réorganisation des jours de travail a été calée sur le même rythme que celui de l'équipe médicale et d'hébergement afin de renforcer la cohésion des équipes, à savoir un rythme à la quatorzaine. (7 jours travaillés pour 7 jours de repos).
En parallèle, la direction place la cuisine sous l'autorité de la gouvernante qui se voit confier les achats de nourritures. La directive de base est de limiter autant que possible les produits déjà transformés afin de proposer une cuisine réellement « maison ».
La direction a comme projet en collaboration avec son fournisseur (Medirest) de sélectionner des produits de qualité supérieure pour progresser encore dans la qualité des mets servis.
Lors de la semaine européenne de réduction des déchets (SERD), l'établissement organise la pesée des restes de repas (en pesant séparément les restes des entrées, plats et desserts). Grâce à cette pesée, la cuisine a déjà mieux adapté les quantités préparées. Le service adapte également les quantités servies en fonction de l'appétit des personnes. Ces actions concertées ont permis de réduire les quantités cuisinées d'environ 20 %.
Les compotes, les salades de fruits, les pâtisseries, les purées de pommes de terre, etc sont fabriquées sur place à partir de produit bruts et de saison.
Dans le but d'améliorer la convivialité entre les résidents, les familles, les salariés et dans le but de rendre les Résidants participatifs, l'établissement organise la tenue d'un repas sur inscription, à 19 h tous les quinze jours, autour d'une grande table où un des convives a proposé le menu. C'est au cours de ce repas, qu'un Résidant se propose pour établir le menu du prochain repas, avec l'aide s'il le faut de l'animatrice qui assiste à tous ces banquets.

Moyens humains

La réorganisation a permis de libérer du temps pour le cuisinier qui peut donc, avec le même temps de travail, cuisiner davantage.

Moyens financiers

Il est nécessaire d'investir sur du petit matériel mais sans que le coût soit important, d'autant plus que cela permet des économies sur l'achat des produits alimentaires.

Moyens techniques

Aucun (mis à part un peu de matériel de cuisine supplémentaire).

Partenaires mobilisés

Medirest, le fournisseur du restaurant.
Le groupe MEDICA de par sa politique RSE et l'accompagnement et les conseils proposés aux établissements.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est plus simple de revenir à des pratiques de cuisines avec des produits bruts lorsque le personnel n'est pas en sous-traitance mais bien directement sous l'autorité de l'établissement.
S'assurer que l'organisation actuelle ou qu'une nouvelle organisation permette aux cuisiniers d'avoir le temps de travailler les produits bruts.
Selon les établissements et contextes, certaines contraintes peuvent être plus ou moins prégnantes : le choix de réaliser certains plats plutôt que d'autres faute de temps ou bien l'identification de problématiques réglementaires (sur le temps de conservation de certains produits faits sur place par exemple).
L'absence de chef cuisinier peut être un facteur important de difficulté dans la reproductibilité. A l'inverse la présence d'un chef cuisinier lui-même très volontaire sera facilitant.

Difficultés rencontrées

L'action part d'une volonté de réorganiser le fonctionnement des équipes de cuisine pour ensuite travailler à l'amélioration de la qualité des repas. Par incidence, cela limite les quantités jetées et amène à travailler plus en détail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire avec des pesées et un travail sur les quantités, en plus de la qualité.

Recommandations éventuelles

Pour faciliter et accompagner le passage vers l'utilisation de produits bruts, il est préférable de mettre les cuisines sous la coordination d'une seule personne référente (à St Etienne la gouvernante) pour s'assurer que la consigne se traduit bien par une réelle écoute de la salle qui se répercutera dans les actes d'achats. Cela permet d'identifier quels sont les plats qui plaisent et ceux qui plaisent moins, pour s'assurer d'adapter les menus aux goûts et envies des résidents et de leurs invités. Dans cette idée, les plats doivent être bons, bien présentés et adaptés au public. Au niveau national, MEDICA développe les textures modifiées en coordination avec les équipes médicales pour que les plats des menus du jour soient adaptés aux pathologies de certains résidants (Par exemple : troubles de mastication ou de déglutition).

Il est important d’impliquer le personnel et d’expliquer la démarche pour qu’il se sente valorisé. Il est aussi important d’être exigeant sur la qualité du travail fourni pour que le personnel se sente investi.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | ENTREPRISE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE
administrateur.optigede@ademe.fr
Direction régionale toutes les régions