Cuisine centrale d'Embrun

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Centre hospitalier d'Embrun
8 rue Pierre et Marie Curie

OPTIGEDE
Administrateur
ADEME
administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, PREVENTION DES DECHETS, AMELIORATION DES PERFORMANCES,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La cuisine du centre hospitalier d'Embrun prépare chaque jour en moyenne 1000 repas en liaison froide, pour le centre hospitalier (280 repas/jour), le CCAS d'Embrun (portage à domicile de 80 repas/jour), les EHPAD* les Chanterelles et Lou vilage (respectivement 170 et 128 repas/jours) ainsi que pour 4 restaurants scolaires (320 repas/jour).

Il y a 10 ans, la cuisine était faite sans tenir compte du nombre de repas, de leur destination, et sans gestion des stocks : ainsi une quantité importante de restes était jetée dans les ordures ménagères résiduelles.

Depuis, le gestionnaire actuel a mis en place une politique visant à limiter le gaspillage alimentaire grâce notamment à une meilleure gestion des stocks.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Gérer efficacement la fabrication des repas : grammage précis en fonction de la population concernée (scolaire, EHPAD, hôpital et portage à domicile),

- Affiner les quantités à préparer pour chaque menu afin de réduire au maximum les restes. Les économies ainsi réalisées permettent d'améliorer la qualité de la nourriture achetée.

Résultats quantitatifs:

Actuellement, il reste en moyenne **moins de 2 kg de nourriture cuisinée non servie, à la fin de la chaine plateau**.

Sur les autres sites, il n'y a pas de reste, mise à part les retours d'assiettes des salles à manger (non quantifiés).

Il y a 10 ans, on en comptait en moyenne 7 à 8 kilos.

Résultats qualitatifs :

Chaque mois, lors de commissions, les différents destinataires font un retour sur la quantité et qualité des repas.

Depuis un an, les retours sont très positifs (notamment faibles quantités de restes, signe que les quantités servies sont bien adaptées).

MISE EN OEUVRE

Planning:

Le responsable de cuisine a mis en place différents dispositifs afin de connaître les quantités exactes de nourriture à préparer et d'adapter la production :

- mise en place d'un grammage précis, différent selon les consommateurs (personnes âgées, enfants…).

- transmission à l'avance, par chaque établissement, du nombre exact de repas à préparer.

- Les 4 restaurants scolaires : Les écoles transmettent le nombre exact de repas en milieu de semaine pour la semaine suivante. Cette organisation nécessite une implication des familles, devant prévenir à l'avance du nombre de repas pour chaque enfant.
- Hôpital : L'hôpital transmet le nombre de repas à prévoir la veille pour le lendemain. Le mode de service des repas - service plateau - génère habituellement des quantités importantes de restes. Pour limiter ces pertes, le centre a mis en place des fiches repas : les aides hôtelières renseignent pour chaque patient s'il est "gros" ou "petit" mangeur, permettant ainsi de diminuer presque de moitié les quantités pour un "petit" mangeur }.
- EHPAD Les Chanterelles et Lou Vilage : Le nombre de repas à servir varie peu, et il est connu à l'avance. L'aide hôtelière assurant le service des repas (repas servis à l'assiette) connaît bien les résidents, et adapte les quantités à servir pour chacun. Enfin, le suivi des plats est fait de la sortie du magasin jusqu'à l'assiette.

Chaque établissement renseigne en fin de repas une feuille de fin de chaîne indiquant le nombre de repas servis, et une estimation des quantités de nourriture non servies. La fiche est transmise le jour même au responsable de cuisine, lui permettant, si besoin, d'ajuster les quantités pour les repas à venir.

Année principale de réalisation:

2009

Moyens humains :

Implication forte du responsable de cuisine qui forme le personnel en continu. Pour permettre la gestion des comptes (nombres de repas…), une personne (1 ETP) travaillant en cuisine a été transférée sur un

poste de gestion en bureau.

Moyens financiers :

L’achat des balances nécessaires pour le grammage représente un investissement d’environ 350 € par balance.

Moyens techniques :

Mise en place d’une balance par secteur, soit environ 5 balances (Secteur primaire, Zone de cuisson, préparations froides et conditionnement plateaux…).

Partenaires moblisés :

Il n’y a pas d'autres partenaires mobilisés, en dehors de la coordination entre la cuisine de l'hôpital et les autres établissements.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La connaissance du nombre exact de repas à préparer nécessite une implication forte à différentes échelles :

- le responsable de cuisine (suivi permanent des quantités),

- les différents établissements (transmission exacte du nombre de convives),

- les parents d'élèves (anticipation).

Difficultés rencontrées :

Sans objet

Recommandations éventuelles:

Sans objet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.