

Aider les établissements de santé à réduire le gaspillage alimentaire

Objectifs recherchés

- Convaincre **les responsables** des **établissements de soins** de :
- mettre en place **des actions de sensibilisation** sur le gaspillage alimentaire, en direction **des résidents et du personnel**,
 - mettre en place **une nouvelle organisation de la chaîne de restauration**, depuis la commande du repas, jusqu'au service.



✓ Prendre contact avec des partenaires

✓ Ne pas oublier :

- *Rencontrer le chef de l'établissement et le responsable cuisine.*
- *Faire un état des lieux initial, avant le démarrage de l'action.*

collectivités, associations locales, un établissement de soin...

- ☞ *Démontrer les intérêts de l'opération, notamment sur le plan économique.*
- ☞ *Caractériser et peser les quantités jetées.*
- ☞ *Echanger sur les pratiques existantes, suivre les évolutions...*
- ☞ *S'approprier les bases sur la réglementation sanitaire dans la restauration, dans un établissement de soin.*



✓ Communiquer !

- *Proposez des affiches, des dépliants, des retours d'expériences...*

☞ [Kit communication ADEME](#)

✓ Et à la fin, évaluer l'action

- ☞ *Outil [suivi des indicateurs](#).*
- ☞ *Appuyez vous sur cette expérience pour élargir l'action (la poursuivre tout au long de l'année).*



Ils l'ont déjà fait :

☞ [Cuisine centrale d'Embrun](#) (05)

☞ Exemple [en image](#) de différents CHU qui optimisent la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage

En pratique, dans l'établissement de soin :

Pour l'équipe de cuisine :



Former l'équipe de cuisine :

↳ Mise en place d'une nouvelle organisation de la chaîne de restauration, de la cuisine au service.

Adapter les quantités aux besoins :

↳ Prévoir un grammage précis, différent selon les consommateurs (personnes âgées, enfants...).

Etablir un suivi des stocks :

↳ Comptabiliser les quantités préparées, vendues et jetées quotidiennement (retours de plateaux et surplus préparés) afin de pouvoir adapter la quantité achetée, et réfléchir sur la qualité des produits.

Pour le personnel administratif :

- Evaluer le nombre exact de repas par avance.
- Inclure un volet gaspillage dans les enquêtes de satisfaction.
- Améliorer l'environnement proche de l'usage : couverts, vaisselle, plateau...

Pour le personnel en contact avec les résidents :

- Se renseigner sur l'appétit du client et les quantités désirées.
- Présenter les plats à choisir à l'aide de photos.

Dans la salle de restauration :

- Afficher l'évolution des restes (en équivalent nombre de repas par jour).
- Afficher des messages « anti-gaspi ».



➤ Il est préférable de mettre en place une action **dans la durée** : organisation d'un repas « zéro déchet » régulièrement, **gestion des stocks quotidienne**, communication récurrente...

Moyens matériels :

- balance pour la pesée des restes,
- ½ h quotidienne pour le responsable de cuisine (reporting, gestion des stocks...).

Pour aller plus loin :

Guide [pour une restauration collective de qualité](#).

Guide de [l'organisation de la restauration à l'hôpital](#).

Guide pour la nutrition des personnes âgées, (www.craes-crips.org, publication, 2006)

Film : [vers une restauration collective bonne, propre et juste - produits frais et bonnes pratiques](#).