

# AGISSONS DURABLEMENT EN SANTÉ



Gaspillage alimentaire et économie circulaire





# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## • Les partenaires



Le présent projet est soutenu par:

- HCWH (Health Care Without Harm)
- La Fondation CARASSO
- La région Nouvelle Aquitaine
- L'ADEME



# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## • Le projet :

### Dans de l'Agenda 21/22 :

Objectif 6 / Poursuivre l'intégration du développement durable dans les achats, il y a le projet :

- P.6.A: Inclure d'avantage de critères DD dans les appels d'offres,

Et les actions: 54 Réduire le gaspillage alimentaire

55 Développer le bio et le local dans la restauration



Nombre de repas:	843 000
Nombre de repas salariés:	99 400
Nombre repas divers:	30 600
<b>Budget restauration</b>	<b>2 200 000 €</b>
Prix d'un repas hors personnel	2,30 €

### le CH de Niort s'inscrit dans un projet alimentaire global visant:

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Faire des économies
- Intégrer, à niveau de dépenses constant, de nouveaux produits bio ou locaux dans les achats et la distribution des repas.
- Diminuer l'impact de la restauration dans le Bilan Carbone du centre hospitalier.

Le projet vise à analyser, les différentes étapes de production, transformation, distribution et consommation des repas au sein du centre hospitalier.

### Relations avec des producteurs :

- Identification et rencontres avec les producteurs locaux, biologiques, circuits courts
- Evaluation de leurs capacités à fournir des produits durable par rapports aux besoins du centre hospitalier.



# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## • Les actions :



### Les actions du projet : 2018/2020

- Étudier les quantités de déchets, caractérisation, analyse déchets self.
- Analyser les achats de l'hôpital , Évaluer les impacts des mesures et les économies CO2....
- Évaluer la satisfaction des patients et du personnel sur les améliorations
- Partager les résultats et l'expérience avec des hôpitaux européens lors de journées d'échanges au ch de Niort
- Réaliser la construction d'un outil pour les établissements de santé et un document final

-

# AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## Définition réglementaire : d'un BIO DECHET

« Déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »

## Définition : Gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

*Restes de préparation de repas  
ou repas non distribués*



*Restes de repas non  
consommés*



*Produits alimentaires jetés*





# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## 1/ Caractérisation des déchets:

### Analyser la production de déchets – produits – OM – biodéchets - autres

#### Objectif :

Connaître la production de déchets par catégorie

Date : 1 jour : en septembre et un 2ième jour en octobre (*Association Compost'âge et CPIE*)

#### Principe :

Analyser le contenu des sacs poubelles et catégoriser les déchets produits.

Pour chacun des services, les 6 catégories estimées seront les suivantes :

- **Ordures ménagères**
- **Recyclables**
- **Biodéchets issus du gaspillage alimentaire (barquettes non entamées)**
- **Biodéchets issus du gaspillage alimentaire (barquettes entamées)**
- **Biodéchets inévitables alimentaires (épluchures, trognons, os...)**
- **Biodéchets inévitables non alimentaires (serviettes en papier,...)**
  
- Erreurs de tri, DASRI...

# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## Caractérisation des déchets à l'UCPA



# AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

- **Caractérisation des déchets:**

Quels déchets avons nous ? Quelques images !



# AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

- **Caractérisation des déchets:**

Quels autres déchets avons nous ? Quelques images !





# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## • Résultats de la caractérisation:

**Quantité déchets triés :** 1<sup>er</sup> jour : 108 kg / 2<sup>eme</sup> jour : 280 kg : **total 388 kg**

Lieu/ Service	Nbre de sacs	Poids pesé	Poids analysé	Ordures Ménagères %	Recyclables %	Gaspillage entamé %	Gaspillage non entamé %	Biodéchets alimentaires inévitable %	Biodéchets non alimentaires inévitables %
Psy	13	44,88	16,64	10,86	30,99	7,20	21,72	15,92	13,48
Ucpa	49	190,9	52,83	4,32	25,63	0,42	26,36	34,49	8,79
PFME	72	168,51	38,92	33,37	25,72	7,92	16,66	3,70	12,63
HOPITAL GENERAL		2780	279,83	43,37	30,77	5,27	3,86	4,00	12,73

### 6 catégories estimées :

- Ordures ménagères
- **Recyclables**
- Biodéchets issus du gaspillage alimentaire (barquettes entamées)
- Biodéchets issus du gaspillage alimentaire (barquettes non entamées)
- Biodéchets inévitables alimentaires (épluchures, trognons, os...)
- Biodéchets inévitables non alimentaires (serviettes en papier,...)



- **AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:**
- Résultats de la caractérisation:

**Résultats analyses de la caractérisation 2018 EN POIDS / TONNES**

lieu	Ordures Ménagères	Recyclables	Gaspillage entamé	Gaspillage non entamé	Biodéchets alimentaires inévitables	Biodéchets non alimentaires inévitables
psy	1,78	5,08	1,15	3,56	2,62	2,21
ucpa	3,01	17,86	0,29	18,36	24,03	6,12
PFME	20,52	15,82	4,87	10,25	2,24	7,77
HOPITAL GENERAL	146,71	104,09	17,82	13,04	13,52	43,05
Résultats en Tonnes	172,02	142,85	24,13	45,21	42,41	59,15
						170,9
Résultats en %	35,41%	29,41%	4,97%	9,31%	8,73%	12,18%
						35,18%



- **AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:**  
**Tri des déchets au self le 6 décembre:**





- **AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:**  
**Tri des déchets au self le 6 décembre:**

**Repas ce jour: 520 estimés 593 réels**

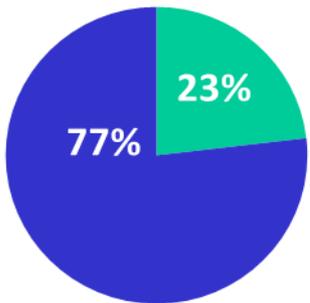
<b>Total gaspillage en gramme</b>			
	<b>Restes d'assiettes</b>	<b>Restes non servis</b>	<b>Total</b>
Pain non entamé			0
Pain entamé	935		935
Entrées	3 025	10 500	13 525
Viande / poisson	6 050	18 500	24 550
Légumes / féculents	7 254	30 000	37 254
Fromage	0	950	950
Dessert	1 486	2 300	3 786
<b>total</b>	<b>18 750</b>	<b>62 250</b>	<b>81 000</b>

<b>Total gaspillage en gramme/convive</b>			
	<b>Restes d'assiettes</b>	<b>Restes non servis</b>	<b>total</b>
Pain non entamé	0,3	0,0	0,3
Pain entamé	1,2	0,0	1,2
Entrées	5,1	17,7	22,8
Viande / poisson	10,2	31,2	41,4
Légumes / féculents	12,2	50,6	62,8
Fromage	0,0	1,6	1,6
Dessert	2,5	3,9	6,4
<b>total</b>	<b>31,6</b>	<b>105,0</b>	<b>136,6</b>



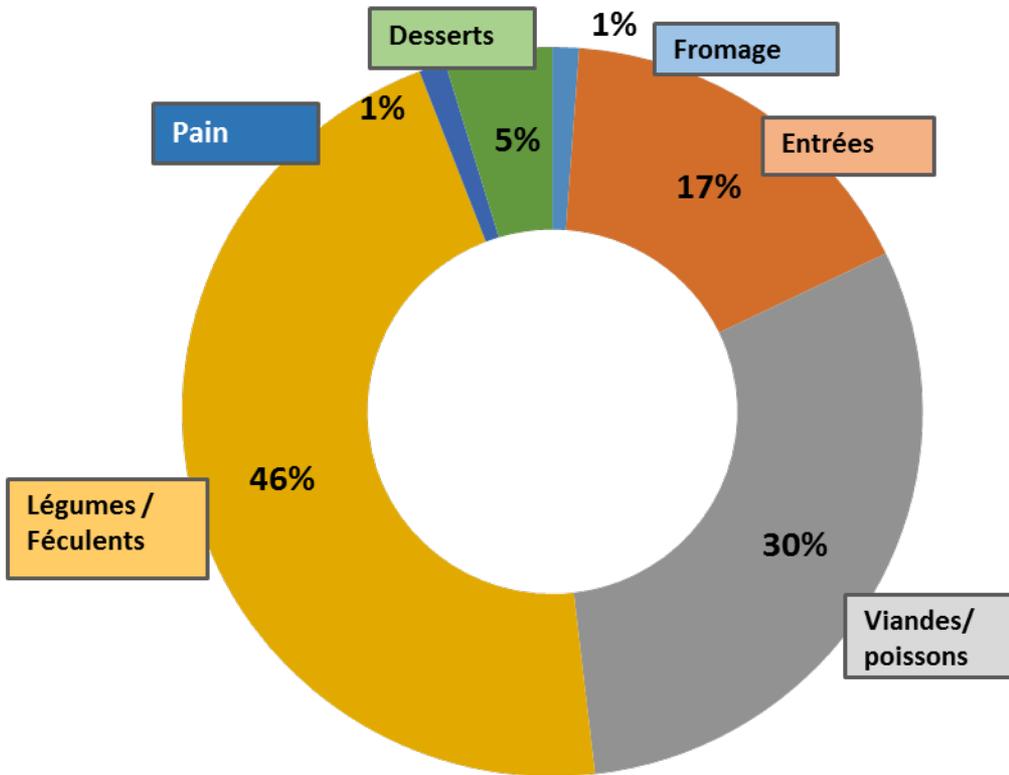
• **AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:**  
**Tri des déchets au self le 6 décembre:**

**Origine du gaspillage**



■ Restes d'assiettes  
 ■ Restes non servis

**Répartition du gaspillage**



Moyenne (g/pers/repas)	Nombre de repas annuel	Gaspiillage annuel (kg)
137	130 000	17 030



# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## Actions 2019/2020

- Rencontres avec les producteurs et organisations de produits bio ou de circuits courts
- Analyse des marchés, provenance des achats, cartographie
- Chiffrer les économies possibles en euros et en carbone
- Organisation de tables rondes d'échanges avec Agrobio Nouvelle Aquitaine
- Regarder quels aliments frais, saisonniers peuvent être apportés dans les repas
- Création sites internet , diffusion d'informations sur le projet et les résultats
- Organisation de journées européennes sur la gaspillage alimentaire au ch Niort, conférences



# • AGISSONS DURABLEMENT EN SANTE:

## • Les partenaires



Le présent projet est soutenu par:

- HCWH (Health Care Without Harm) : L'association européenne qui a travaillé sur le gaspillage alimentaire au niveau européen.
- La fondation CARASSO
- La région Nouvelle Aquitaine
- L'ADEME

