

# Lutte contre le gaspillage alimentaire



Dans l'assiette et pas dans la poubelle !  
23 avril 2019

# L'UCPA du CH de Perpignan en quelques chiffres

## Ressources Humaines:

- 5 cadres
- 42 agents dont 6 cuisiniers

## Moyens matériels:

- Outil de gestion : Datameal
- 3 sauteuses
- 2 fours
- 3 cellules de refroidissement
- 2 conditionneuses à barquettes

## Budget (base Angers):

- 3,7 M€ /an:
  - 49 % frais de personnel
  - 36 % denrées alimentaires
  - 8 % charges et amortissements
  - 7 % consommables et énergie

## Activités (2018):

- 789 000 repas servis dont 63 000 passages au self
- 3 100 repas préparés par jour
- 1 365 000 barquettes achetées

## Service:

- Plateau + barquettes sur services de court séjour
- Plateau + assiettes sur services de long séjour

## Coût moyen global du repas:

- Produit (base Angers): 4,80 €
- Livré au service : 6,80 €

# Les éléments déclencheurs du projet

- Constats:
  - Près de 6 000 barquettes produites et jetées en moyenne par mois sur les années 2012, 2013 et 2015 avec un pic à près de 8 000 barquettes en 2014
  - Patients mécontents sur la qualité de la restauration
  - Nombreux plateaux repas « non consommés »
  - Cuisiniers démotivés par la qualité des matières premières
- Audit cuisine réalisé en 2014 préconise 3 objectifs:
  - Améliorer la maîtrise de la sécurité alimentaire
  - Améliorer la qualité des plats : choix des matières premières et recettes « maison »
  - Limiter le gaspillage



## Le projet Restauration:

« Réduire le gaspillage alimentaire  
pour améliorer la qualité des repas »

# Plan d'actions 2014-2018

## Actions pour réduire les surproductions:

- Produire et préparer des plateaux repas selon le nombre de patients réellement présents dans l'hôpital (intégration des mouvements patients dans Datameal),
- Elaborer un nouveau plan de menus sur 3 semaines, déclinés et adaptés à la majorité des régimes afin de réduire la disparité des productions quotidiennes,
- Séparer les cartes de menus de court et long séjour,
- Proposer des barquettes 2 composantes (légumes/féculents), avec évolution souhaitée vers le 3 composantes pour les repas de court séjour ou entrant
- Mettre en place une restauration dédiée aux Hôpitaux de jour et Ambulatoire (repas froid)

# Plan d'actions 2014-2018

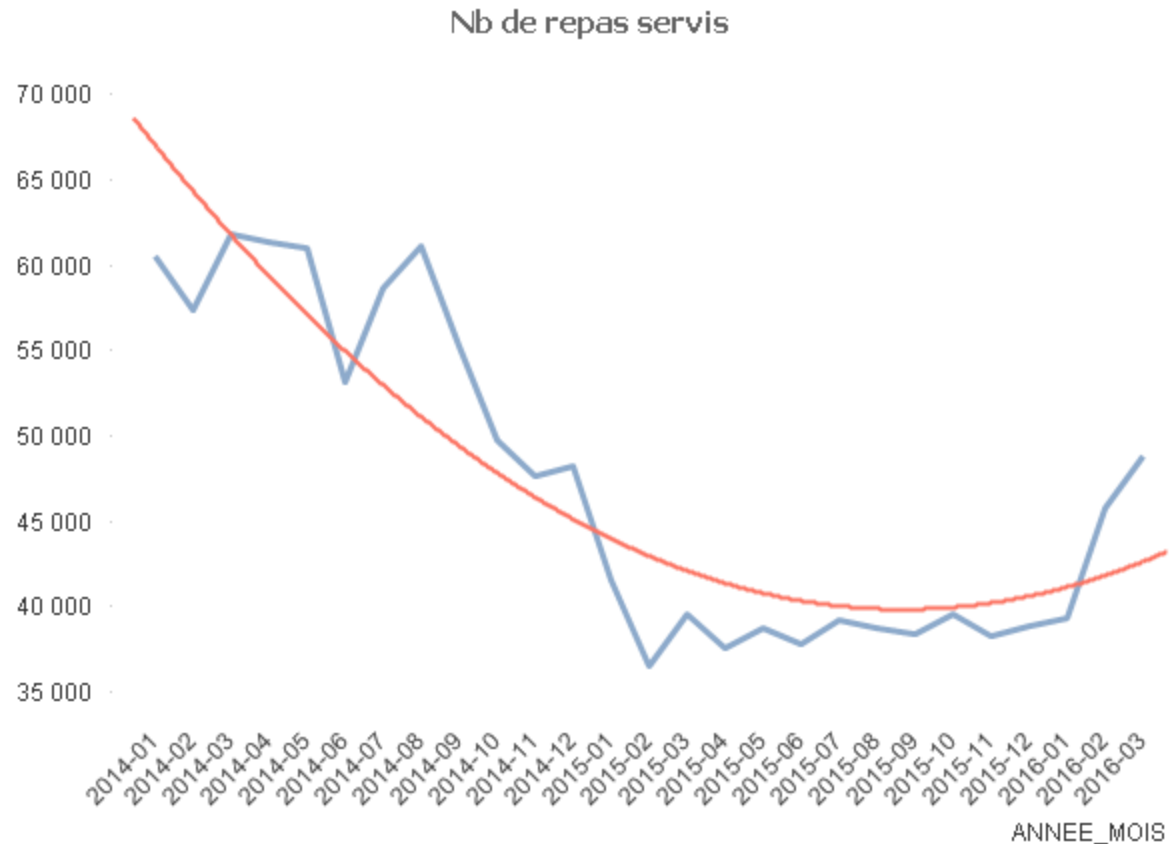
## Actions pour mieux consommer les repas:

- Acheter des produits de meilleure qualité issus de filières courtes (fruits et viande principalement)
- Améliorer la qualité gustative des plats (ajout d'épices, d'huile d'olive, ...) en revoyant les modes de cuisson et de production
- Travailler sur la présentation des plats (couleur, odeur, ...) pour donner l'appétit
- Proposer des plats plus faciles à distribuer et à consommer le soir
- Proposer et produire des mixés dissociés (pour faire varier les goûts)
- Adapter les commandes de pains aux régimes autorisés et patients présents
- Maîtriser la chaîne de prescription et de distribution des Compléments Nutritionnels Oraux
- Organiser la préparation des plateaux repas en plats
- Mettre en place le tri des bio-déchets en sortie de self du personnel

# Quelques résultats

- Préparer des plateaux repas aux patients effectivement présents et non pas aux lits ouverts par service.

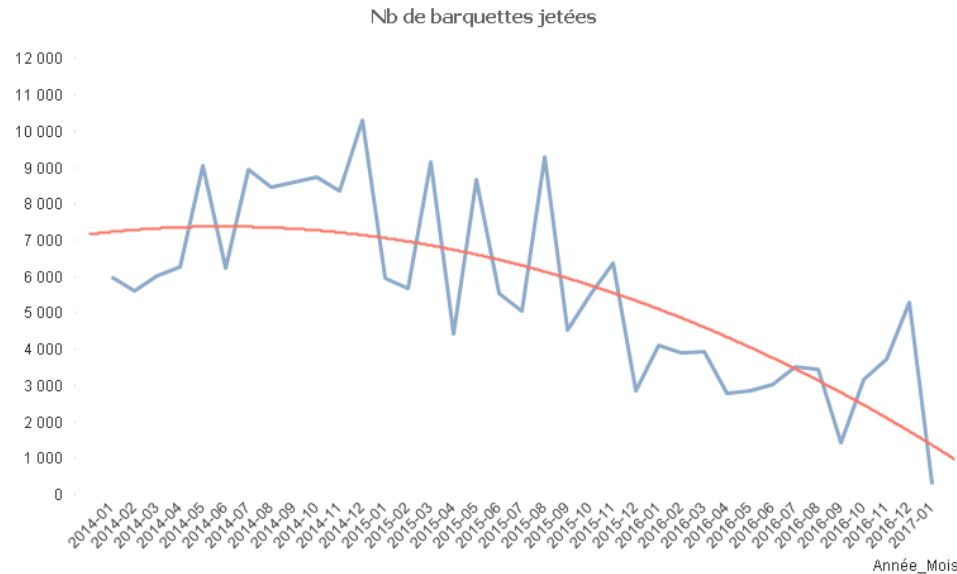
**Résultat: Passage en 4 ans de 830 000 repas servis à 785 000 /an – soit une diminution de 5,5%**



# Quelques résultats

- Actions d'amélioration des recettes :
  - Changement du marché des fruits avec critères de maturité « à point »
  - Changement du marché viande pour meilleur rendu après cuisson (moins d'eau et de graisse)
  - Passage de la boîte au surgelé pour certains légumes (haricots verts)
  - Abandon d'enrobeur (matière grasse) pour passage à huile d'olive et de colza
  - Ajout d'épices ou d'herbes aromatiques aux légumes et aux sauces
  - Révision des menus pour obtenir de meilleures associations protéines / accompagnement
- Améliorer les recettes pour:
  - Favoriser la prise du plat par un maximum de patients (régimes, textures)
  - Offrir une meilleure rotation des plats aux patients de court séjour
  - Travailler sur la présentation et l'association des plats – production de barquettes duo (légumes/féculents)
  - Réduire la variété des productions quotidiennes

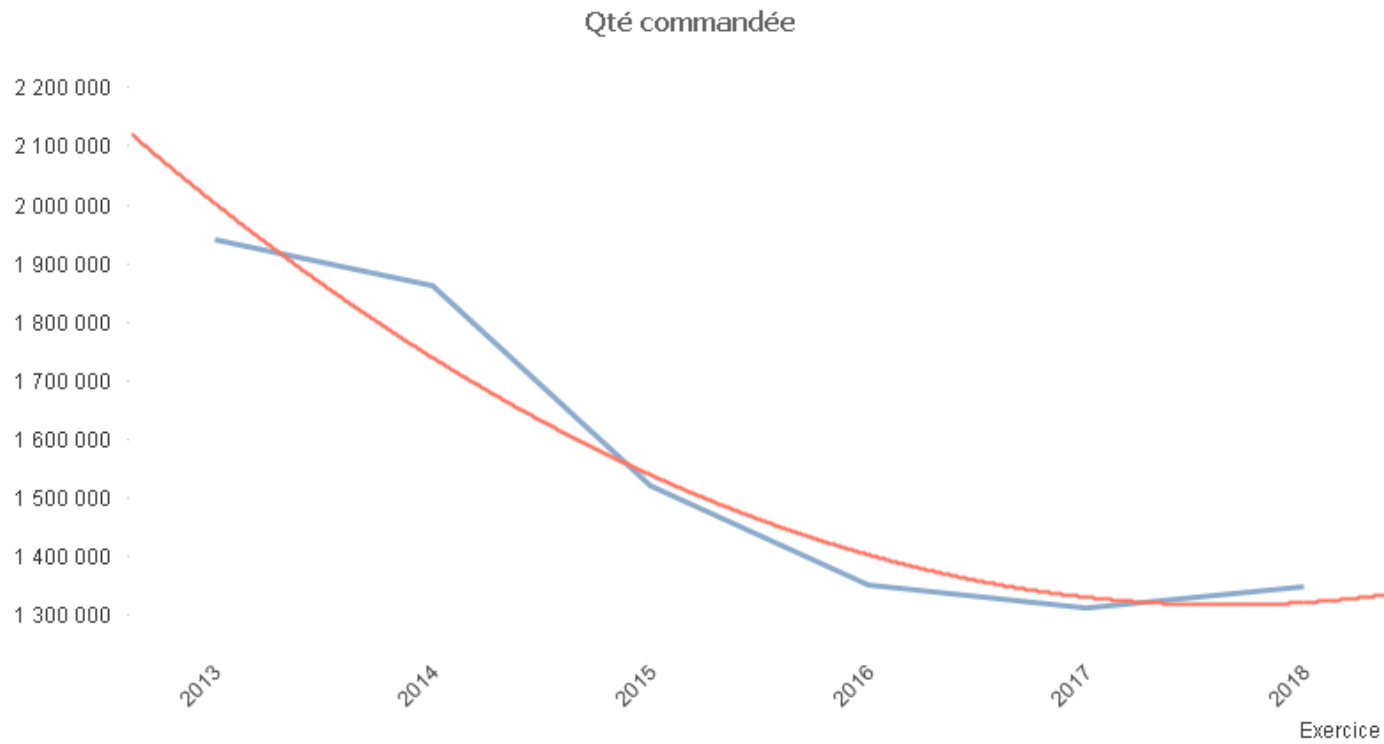
**Résultat : Réduction de 75% du nb de barquettes jetées en sortie de production**



# Quelques résultats

- Actions de réductions d'achat de barquettes:
  - Passage au duo légumes/féculeux dans une même barquette
  - Passage aux barquettes collectives sur l'USLD et l'EHPAD avec un service à l'assiette
  - Passage aux bacs gastronomes sur les restaurants collectifs (Self, Internat)

**Résultat: Réduction de 28 % du nombre de barquettes achetées en 6 ans**



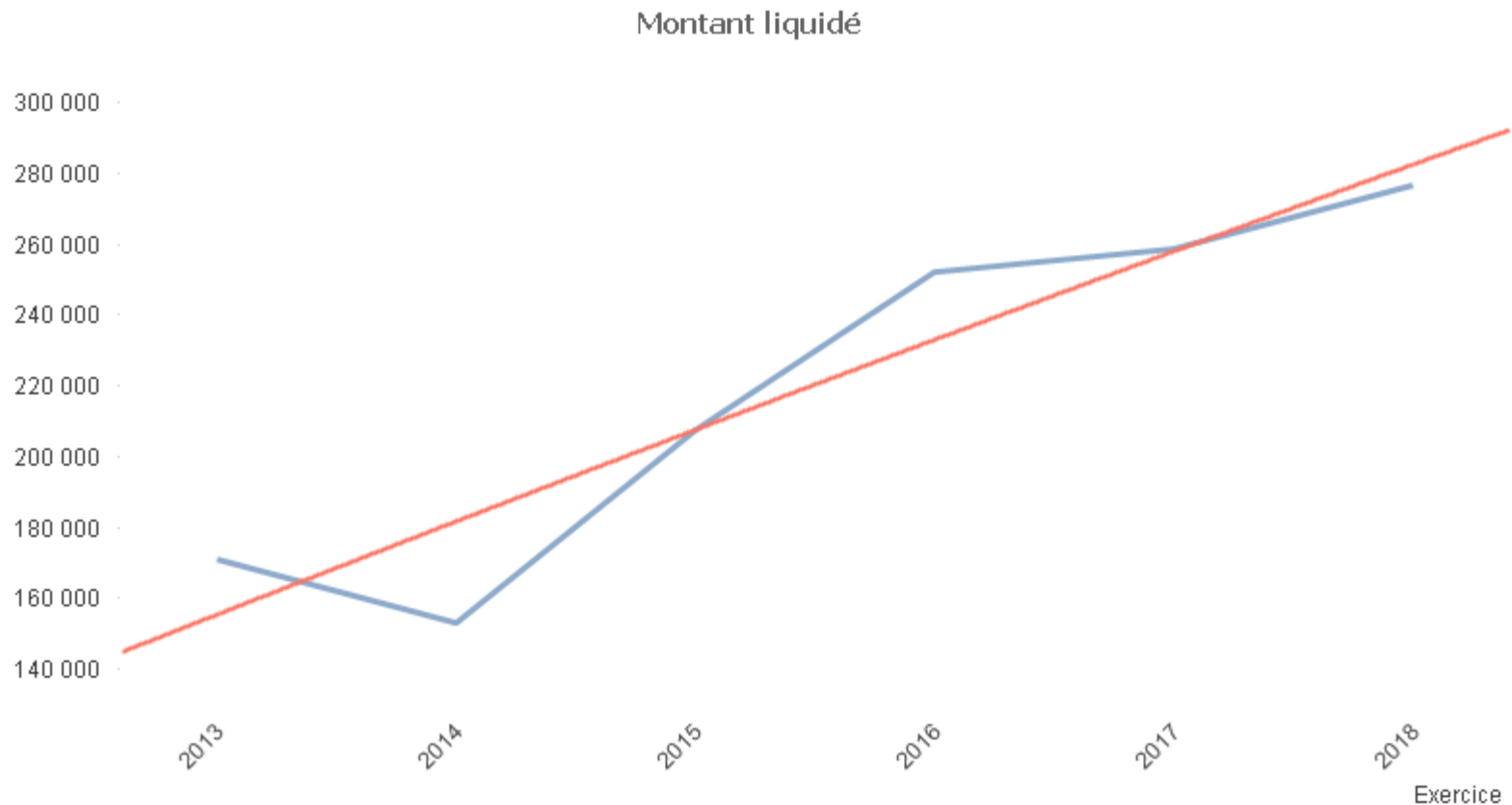


# Quelques résultats

- Développement de l'achat local:

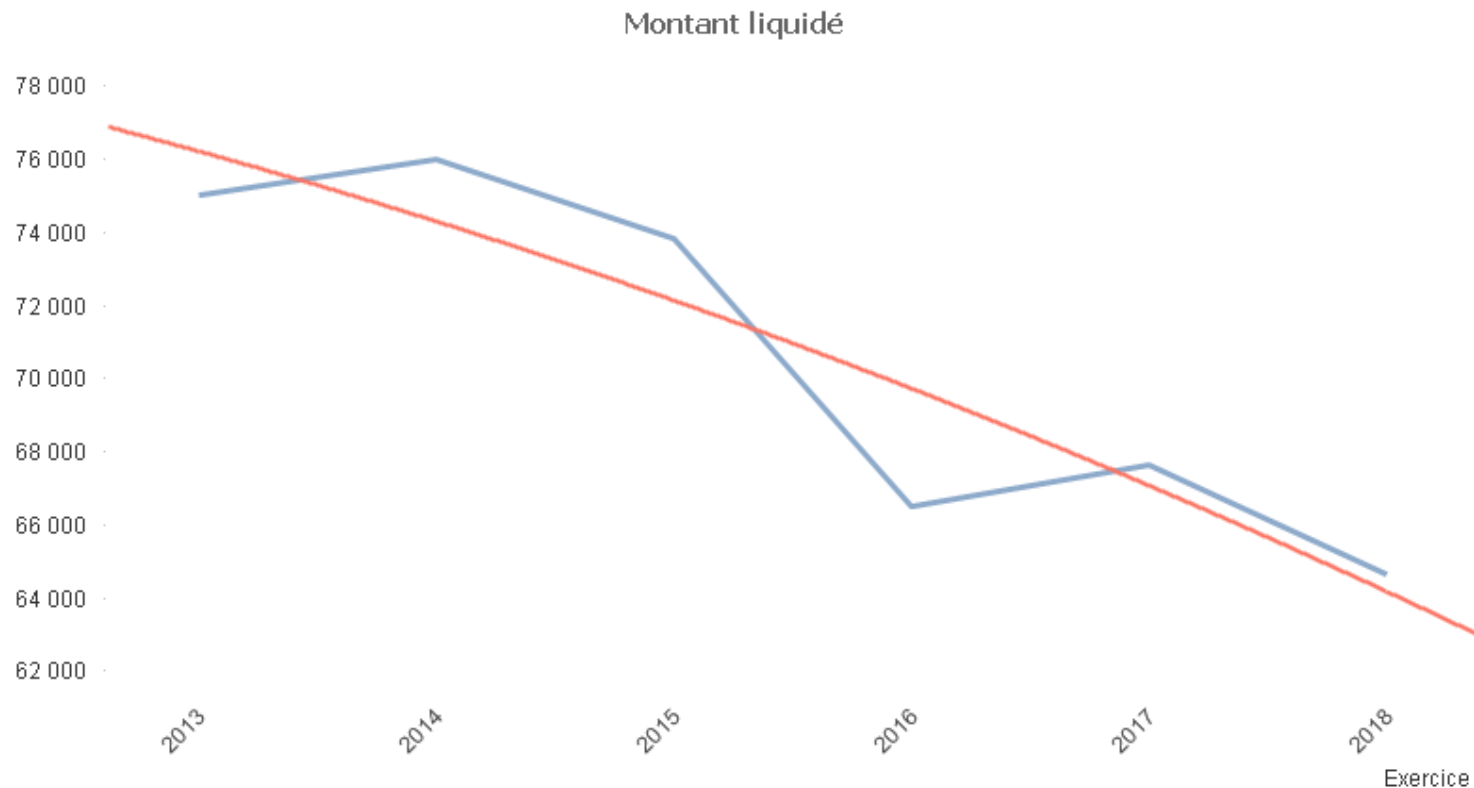
- Passer en circuit court et valoriser les productions locales

**Résultat: Augmentation de 62% des achats locaux en 6 ans pour une part à 21 % en 2018**



# Les actions réalisées

- Réduction des commandes de pain:
    - Etre au plus près des besoins des patients sans les surestimer
- Résultat: Baisse de 14 % des commandes de pain depuis 2013**



# Illustrations



Table de tri des déchets du self



Plot d'allotissement des plateaux repas des patients

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Merci de votre attention