

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

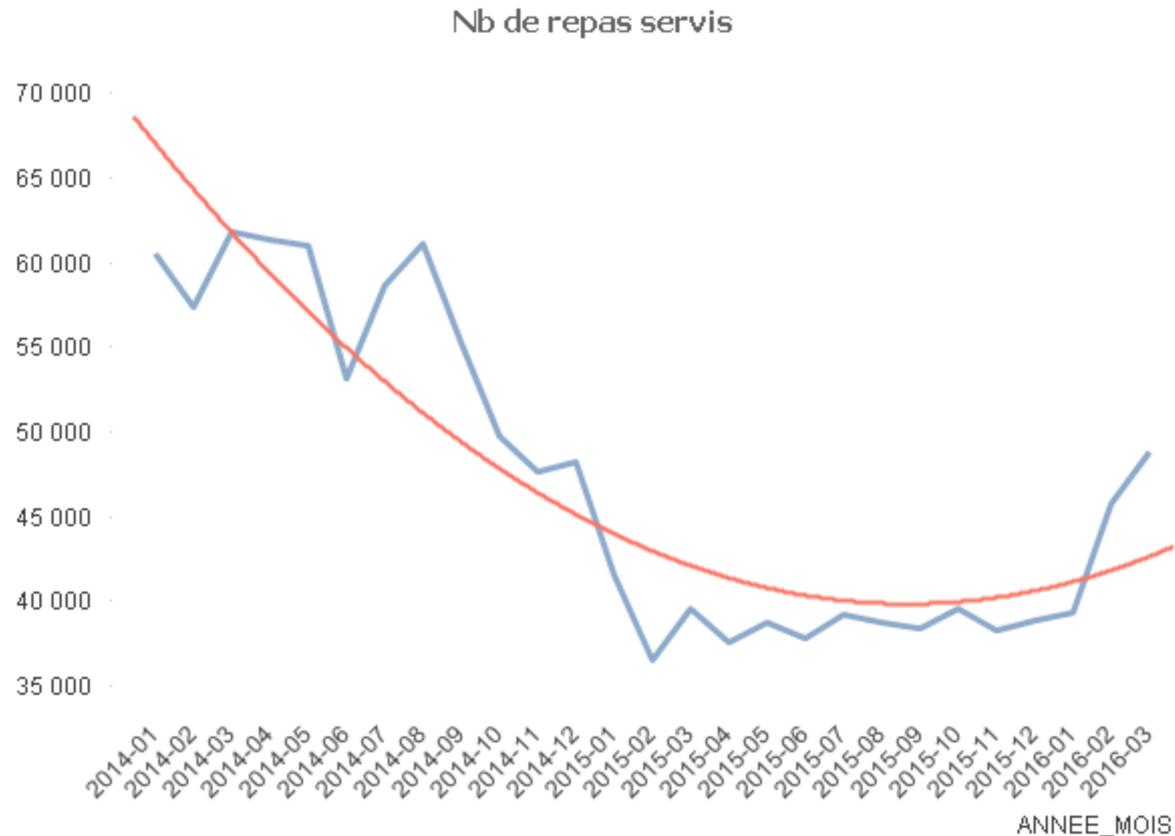
Actions pour mieux consommer les repas:

- 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.

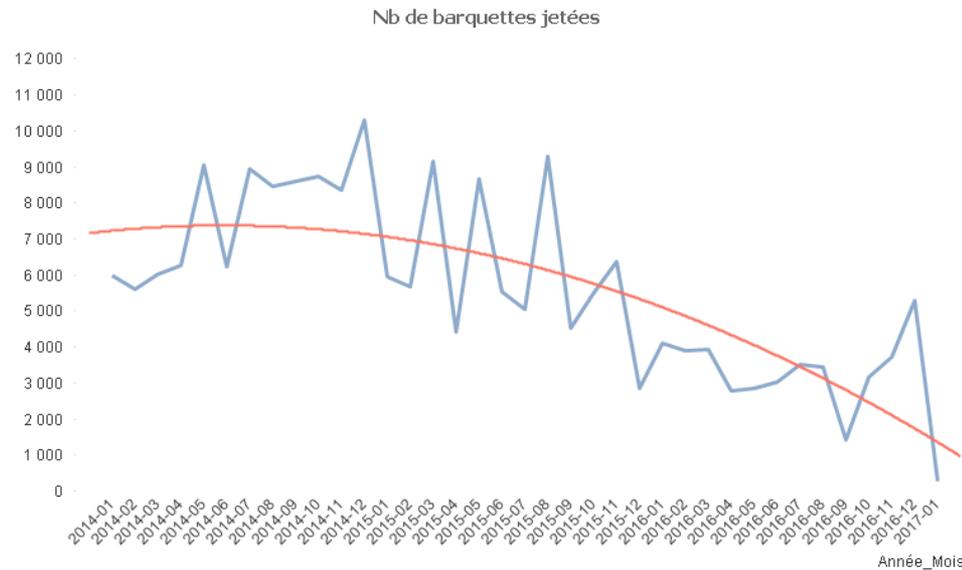
Résultat: Passage en 4 ans de 830 000 repas servis à 785 000 /an – soit une diminution de 5,5%



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

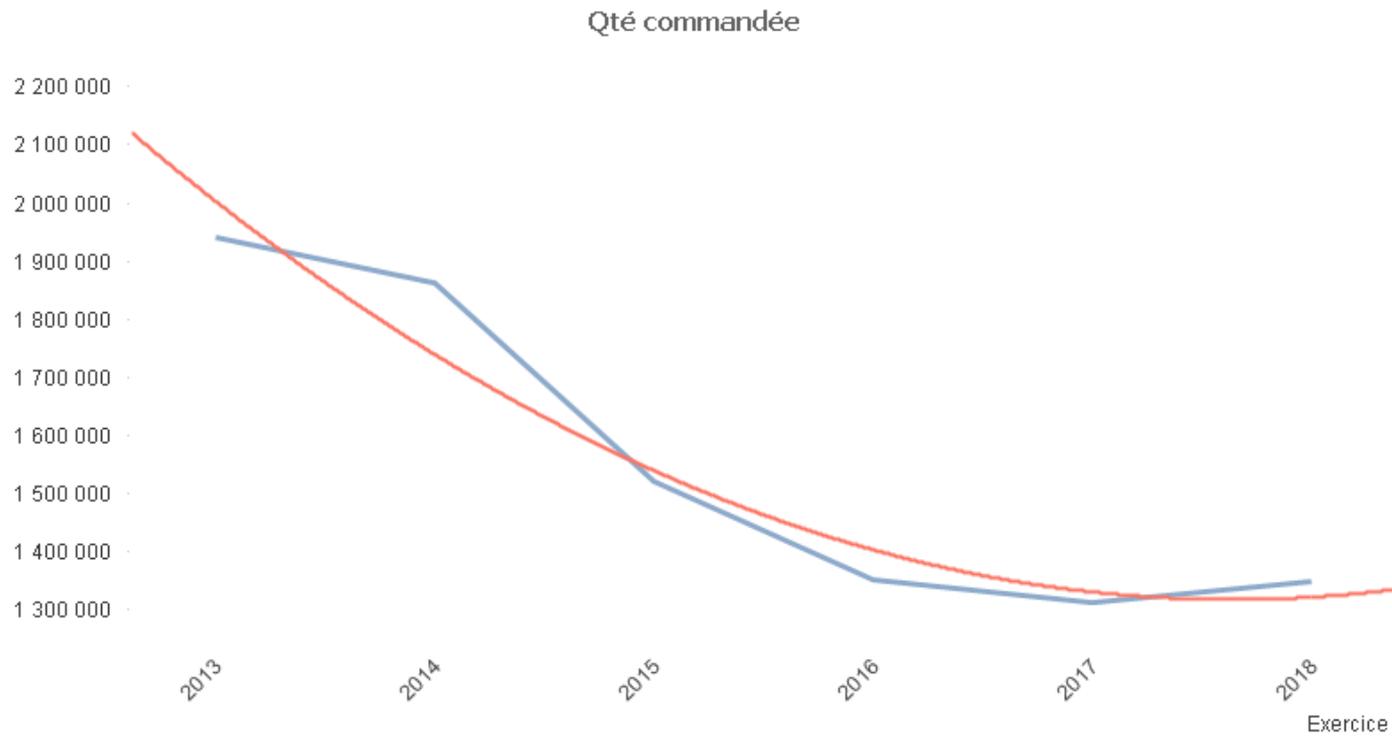
Résultat : Réduction de 75% du nb de barquettes jetées en sortie de production



Quelques résultats

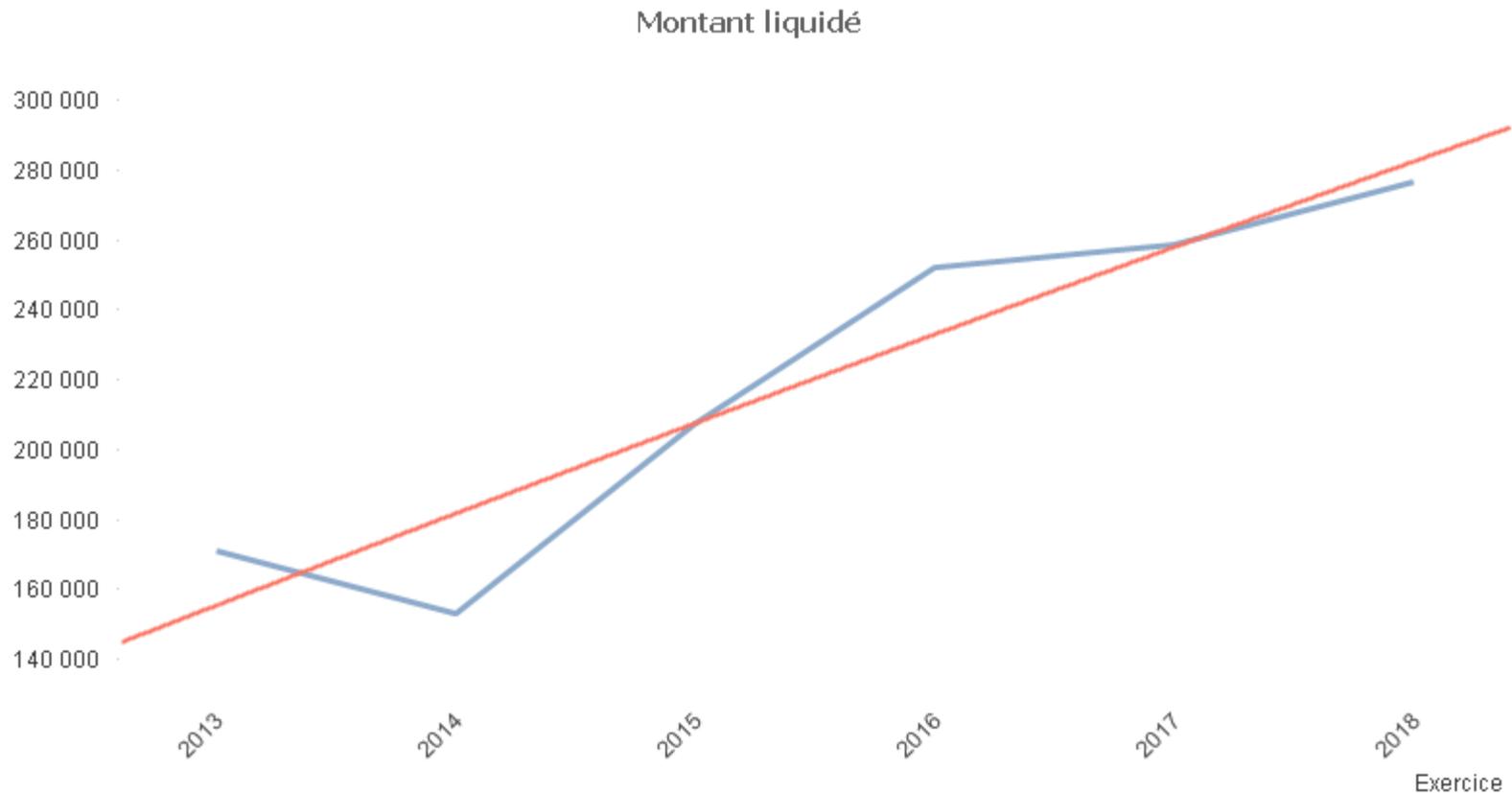
- Actions de réductions d'achat de barquettes:
 - Passage au duo légumes/féculents dans une même barquette
 - Passage aux barquettes collectives sur l'USLD et l'EHPAD avec un service à l'assiette
 - Passage aux bacs gastronomes sur les restaurants collectifs (Self, Internat)

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



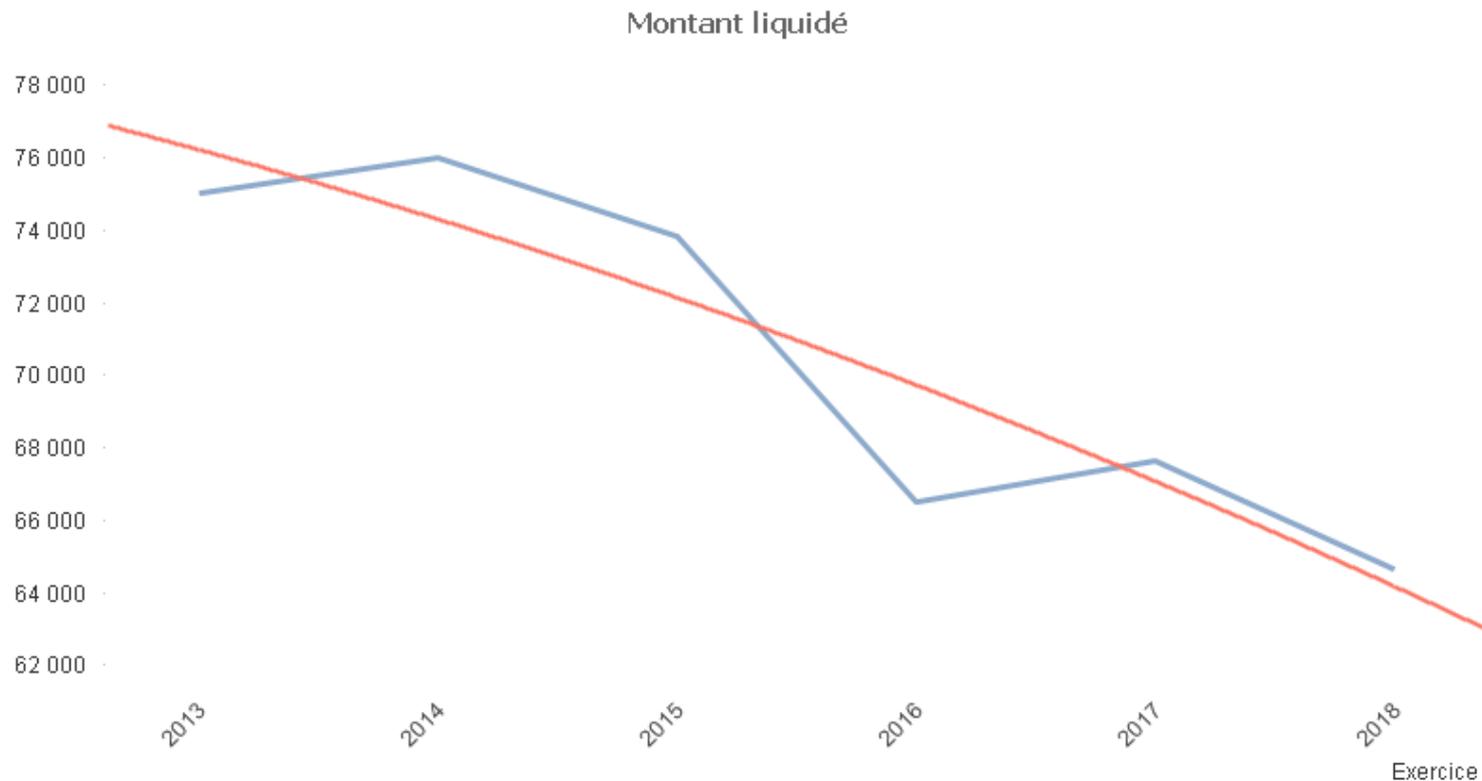
Quelques résultats

- 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