

Gaspillage alimentaire en établissements sanitaires et médico-sociaux : initiatives et outils du réseau C2DS

Le C2DS :

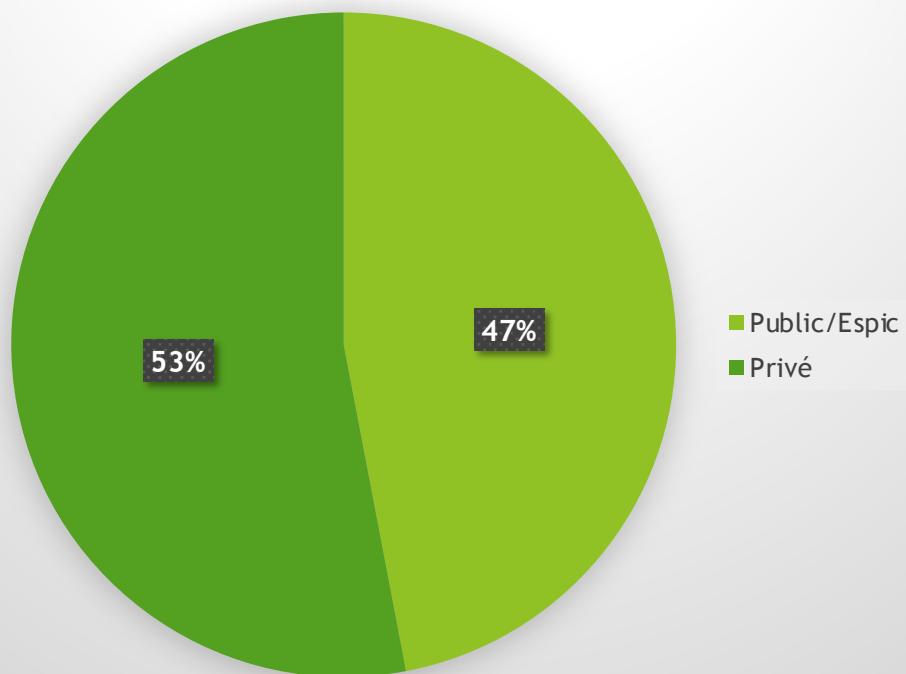
**Un réseau pour fédérer et animer la
dynamique développement durable**



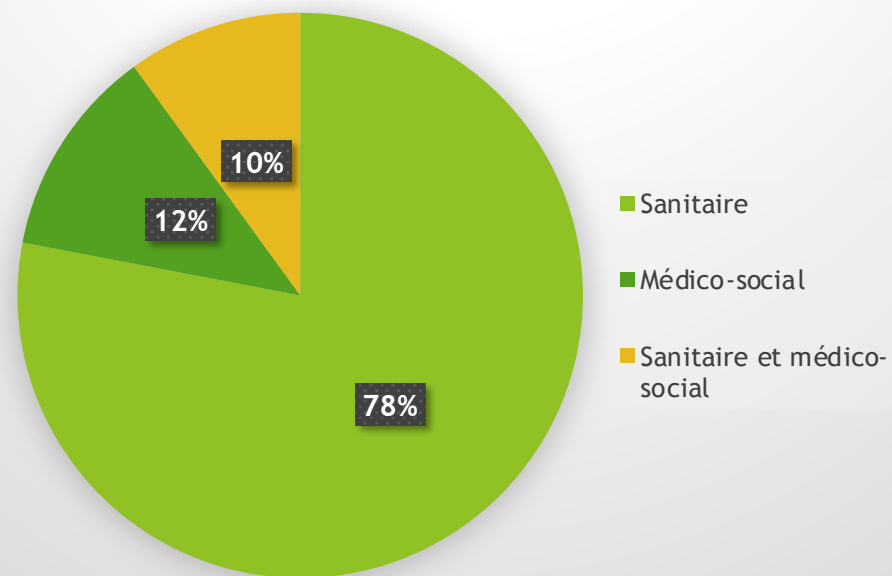
- Association loi 1901, créée en 2006, composée de professionnels de santé mobilisés par le développement durable.
- 17 membres fondateurs
- **Leur objectif : mettre en commun leurs expériences et leurs actions en matière de développement durable et les partager avec les professionnels du secteur**

01.01.2019 :
492 établissements adhérents

Statut juridique

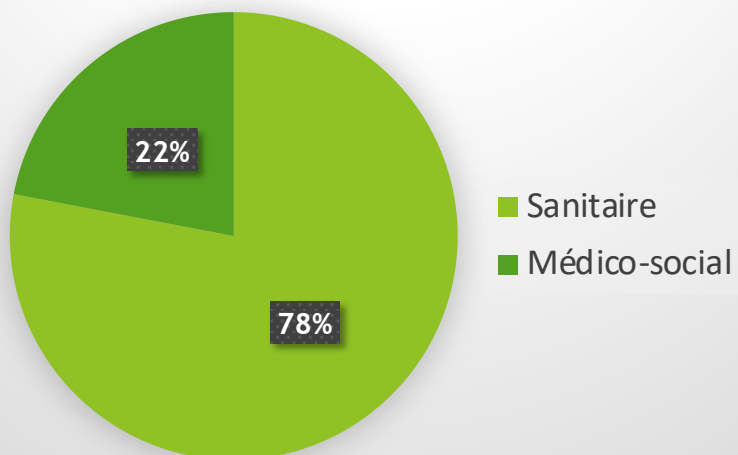


Secteur d'activité



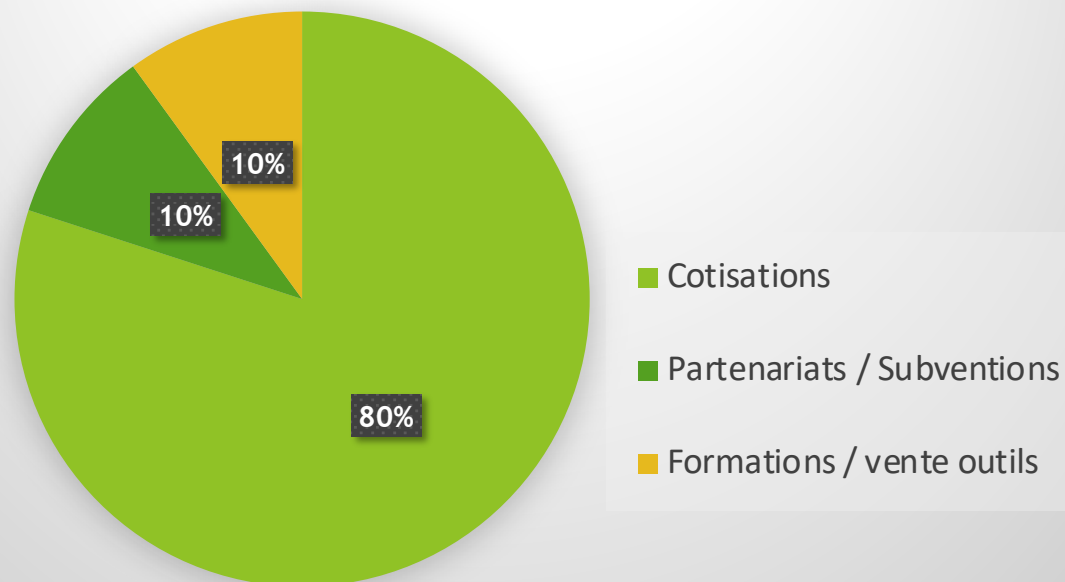
Conseil d'administration

24 membres bénévoles



Recettes

Répartition



Équipe opérationnelle

 L'ÉQUIPE
OPÉRATIONNELLE
du C2DS



La direction

Karine Chagnes

karine.chagnes@c2ds.eu
06 26 49 36 81



L'accueil des nouveaux adhérents et le suivi des formations

Virginie Poitevin Chamart

virginie.chamart@c2ds.eu
02 47 30 60 34



L'animation de réseau

Wiebke Winkler

wiebke.winkler@c2ds.eu
06 98 53 24 12



Bénédicte Ottaway

benedicte.ottaway@c2ds.eu
02 47 30 60 34



Fabien Marquier

fabien.marquier@c2ds.eu



Chargée de développement du réseau et de la promotion des outils

Annabelle Torres

annabelle.torres@c2ds.eu
02 47 30 60 34



Nos chargées de mission

Fanny Auger

fanny.auger@c2ds.eu
06 68 75 37 44

Les missions du C2DS

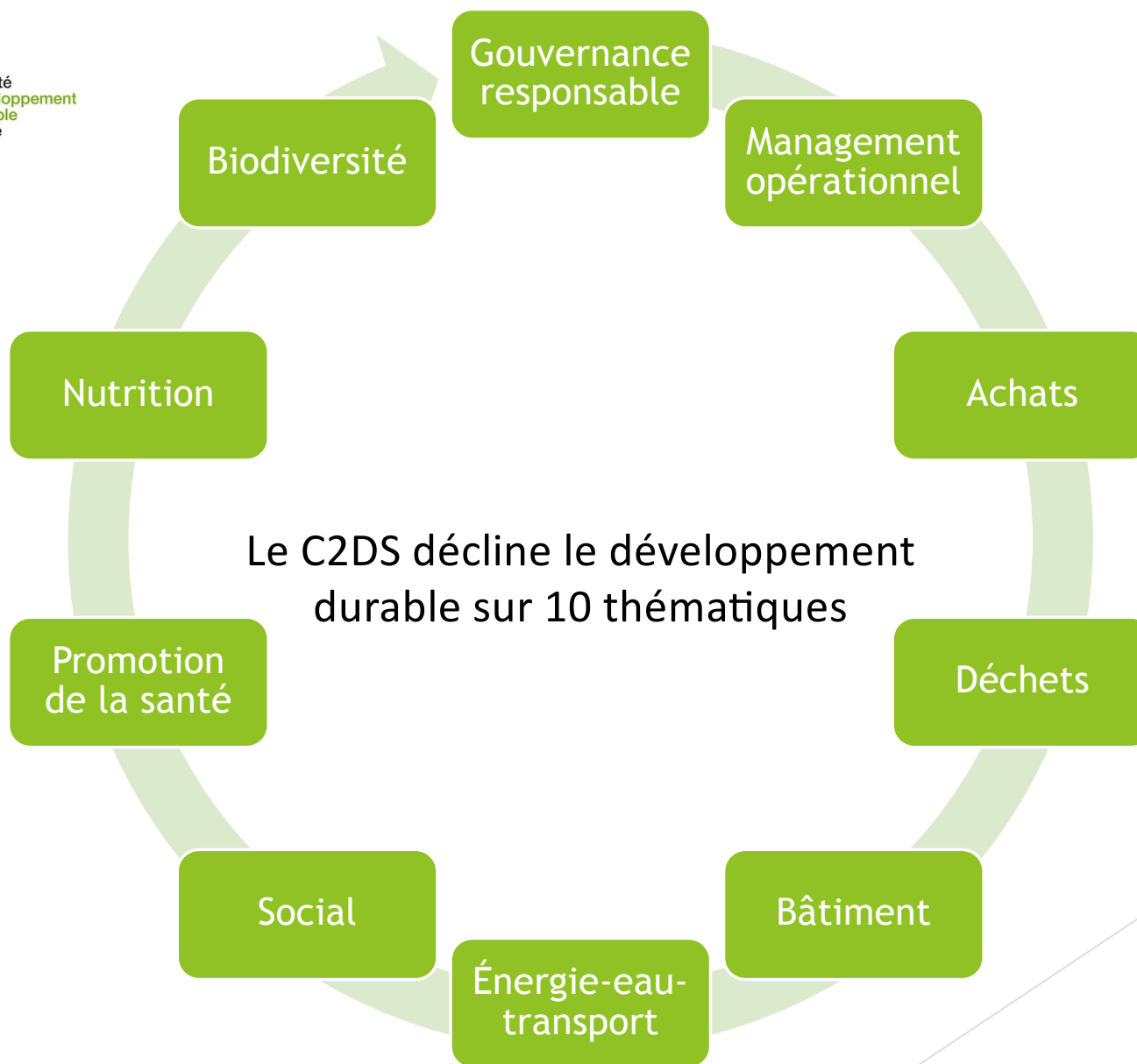
L'information

Le partage d'outils

La formation

La promotion des bonnes pratiques

La défense des intérêts



Dans la pratique, comment se traduit la mobilisation du réseau ?

Le C2DS

Recense les bonnes pratiques

✓ Facilite leur diffusion et leur mise en œuvre

L'adhérent

Identifie la personne ressource

✓ S'approprie les informations et les outils mis à disposition

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire en établissements



Constat

- Le plus grand restaurant de France avec 1,35 milliard de repas servis en moyenne par jour
- Un établissement moyen de 100 lits peut produire chaque année jusqu'à 23 tonnes de déchets alimentaires, ce qui correspond à une empreinte carbone de 8 tonnes équivalent CO₂.

(données ADEME, 2015)

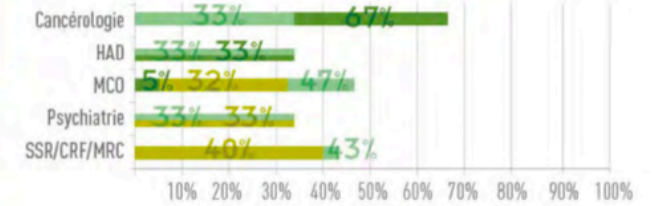
L'IDD Santé Durable : un outil d'évaluation de maturité de la démarche globale

L'INDICATEUR DÉVELOPPEMENT DURABLE EN SANTÉ



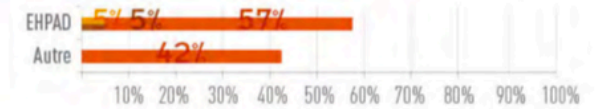
RATIO POLITIQUE D'ACHATS SECTEUR SANITAIRE*

PRODUITS ■ Bios ■ Locaux
■ Bios et locaux



RATIO POLITIQUE D'ACHATS SECTEUR MÉDICO-SOCIAL*

PRODUITS ■ Bios ■ Locaux
■ Bios et locaux



*Le nombre de données chiffrées recueilli pour les autres activités n'était pas suffisant pour dégager des ratios représentatifs.

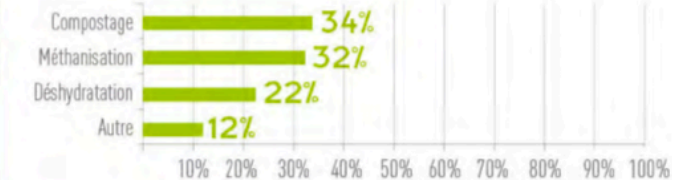


FILIÈRE DE TRAITEMENT DES BIODÉCHETS

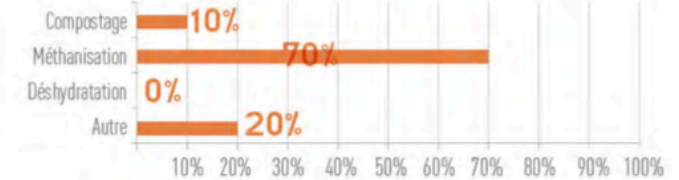
Gestion responsables des biodéchets

41 % des établissements sanitaires et 27 % des établissements médico-sociaux ont mis en place une filière de valorisation des biodéchets.

Secteur sanitaire



Secteur médico-social



La campagne thématique : un outil de mobilisation en interne

- Supports : 1 affiche et un livret ou un dépliant pédagogique
- Objectif : proposer 10 actions à mettre en place pour mobiliser le personnel et sensibiliser patients, résidents, visiteurs et parties prenantes

Engagementsrestauration durable®



10 gestes simples mais essentiels,
pour une restauration qui préserve l'environnement.
La résolution du parlement européen a fixé comme objectif la réduction
de 50% des déchets alimentaires d'ici 2025.



1. Estimer au plus juste les achats.



6. Elaborer des menus adaptés aux
attentes des convives.



2. Privilégier les produits de
saison et les produits locaux.



7. Servir la juste quantité qui sera
consommée.



3. Optimiser le stockage des
denrées.



8. Communiquer sur la qualité et
l'origine des produits.



4. Respecter les grammages
conseillés pour la production.



9. Sensibiliser les consommateurs
sur le gaspillage alimentaire.



5. Innover dans la présentation
des plats pour les rendre attractifs.



10. Analyser les quantités d'aliments
jetés et innover en matière de tri
des déchets.

En signant la charte Engagements restauration durable®, nous nous engageons à respecter **au moins six gestes** et dans une démarche d'amélioration continue de tendre vers les dix gestes dans les prochaines années.

signature: responsable établissement

c2ds comité
développement
durable
santé

PETITE
portion = 1
cuillère

MOYENNE
portion = 2
cuillères

GROSSE
portion = 3
cuillères

j'évite le
gaspillage
=
je choisis ma
portion



c2ds comité
développement
durable
santé

Avec le C2DS, optons pour
des gestes simples mais essentiels,
et faisons du développement durable un allié au quotidien

**LOGO
établissement**

Se former pour maîtriser la gestion des biodéchets



Organiser la maîtrise des biodéchets

Public et prérequis

- Direction, gestionnaire, responsable restauration, cuisinier, acteur de l'achat, économat, responsable technique
- Prérequis : aucun

Objectifs pédagogiques

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Comprendre la problématique des biodéchets en établissement sanitaire et médico-social
- S'approprier la réglementation relative à ces types de déchets, les impacts environnementaux, économiques
- Connaître les solutions possibles selon les paramètres à considérer
- Mettre en place la filière de valorisation
- Optimiser la collecte et le traitement de ces déchets
- Gérer la performance environnementale de la prestation si elle est sous-traitée

Programme

/ Les déchets

- Enjeux techniques et organisationnels, glossaire
- Réglementations environnementales et sanitaires
- Certification des établissements sanitaires/évaluation externe des établissements médico-sociaux

/ Les biodéchets

- Glossaire, réglementation, panorama des solutions existantes
- Enjeux économiques et fiscalité sur le traitement des déchets

Atelier : élaborer un plan de réduction du gaspillage alimentaire ainsi qu'un projet de mise en œuvre technique et financière d'une filière de biodéchets, au sein d'un établissement sanitaire ou médico-social

- Evaluer/quantifier et identifier les parties prenantes (internes-externes) et lieux de productions des biodéchets
- Proposer une solution adaptée à l'établissement et respectueuse des règles sanitaires
- Analyse de la mise en place de la démarche
- Elaborer un plan d'action pour convaincre et mettre en œuvre
- Identifier les solutions collectives existantes à proximité
- Identifier les prestataires de collecte et les solutions de traitement externes
- Identifier les solutions internes
- Réduire l'impact environnemental de la filière mise en place dès la mise en œuvre, et mesurer sa pertinence économique et environnementale
- Elaborer un plan de prévention du gaspillage alimentaire

Pédagogie

- Pédagogie participative
- Apports de connaissances
- Ateliers de mise en situation

/ animateur : Cédric Allès ou Elise Scarpati

/ durée et tarifs :

- 1 jour en inter-établissements
350 EUR par participant (adhérent 2019 du C2DS)
500 EUR par participant d'un établissement non adhérent
Le tarif comprend le repas à midi.
- 1 jour en intra-établissement
1 200 EUR pour un établissement adhérent 2019 du C2DS
1 600 EUR pour un établissement non adhérent

/ date et lieu inter-établissements :

- Toulouse mercredi 5 juin 2019
- Paris mercredi 2 octobre 2019



2015 : campagne de sensibilisation des établissements sanitaires
Et médico-sociaux à la valorisation des déchets alimentaires en
Région Midi-Pyrénées, en partenariat avec l'ADEME MP

- 219 établissements engagés, dont 113 ont évalué leur gaspillage alimentaire :

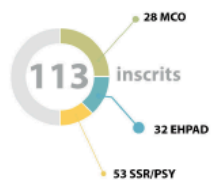
=> **1450 tonnes** de denrées alimentaires jetées, dont **81 tonnes de pain** (soit 324 000 baguettes)

Indicateurs généraux

des établissements de santé et médico-sociaux de la région Midi-Pyrénées

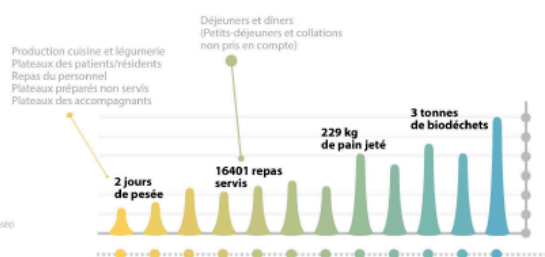
Etablissements sensibilisés

219

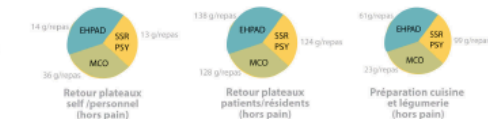
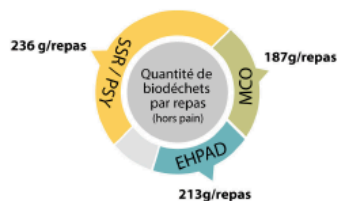


Sites principaux : 40
Sites satellites* : 73
* sites intras ou extras pour lesquels les repas sont fabriqués et/ou pesés

CAMPAGNE DE PESEE DES BIODECHETS



LES RATIOS



Quantité moyenne de biodéchets par plateau repas (pain inclus)

200g/repas



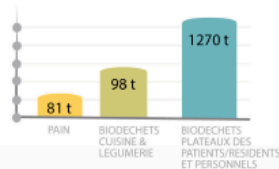
TONNAGE ANNUEL

(calculé à partir des données fournies par les établissements participants)



Quantité de biodéchets par an

1 449 tonnes



PRESTATAIRES DE COLLECTE & VALORISATION DES BIODECHETS pour établissements de santé et médico-sociaux

ANNUAIRE
MIDI-PYRÉNÉES



Le recensement et la promotion des bonnes pratiques



Centre Hospitalier Régional Universitaire de Lille (59)

Préférence pour les contenants alimentaires réutilisables (utilisation d'assiettes en porcelaines, de bacs gastronomiques en inox)

Transformation des reliefs des déchets alimentaires (315 tonnes annuelles) en biogaz pour notamment le carburant des bus et le réseau de gaz de la ville (système d'aspiration par des gaines)

Amélioration des conditions de travail : suppression de certaines manutentions avec optimisation de l'ergonomie des postes, diminution des odeurs et du bruit)

La Polyclinique de Navarre (64)

Le "chariot maître d'hôtel", un service hôtelier personnalisé à la maternité , permet de combiner plaisir gustatif et réduction du gaspillage alimentaire

Déchets quasiment inexistants

Taux des personnes « très satisfaites » et « satisfaites » par cette démarche atteint les 98%

Fondation Edith Seltzer (06)

Le gaspillage alimentaire, évalué à 350 g par repas en 2010, est passé en 2012 à 220 g :

- Intervention croisée de la restauration et des diététiciennes pour optimiser le grammage des repas des patients
- Travail de sensibilisation et d'utilisation de nouveaux ustensiles pour les serveurs du self

La Clinique Pasteur (17)

Constat : 30 à 40 petits pains jetés au self

Pain gratuit : mis à la vente, mais un pain de meilleure qualité, qui finit de cuire sur place en fonction des besoins.

Le personnel l'achète aussi pour la maison.

Résultat : 0 déchet de pain.

EHPAD Maison Saint-Joseph (01)

Organisation revue sur toute la chaîne de la production des repas achats et gestion des stocks

Grammages des portions vérifiés en respectant les apports nutritionnels conseillés pour les personnes âgées en institution

Service à l'assiette (avant, en plats collectifs)

Analyse des retours plateaux

En 6 mois :

Diminution estimée de la quantité de biodéchets de 9,5 T par an à 5,2 T,

Maintien du coût du repas à 4,94 € TTC pour des produits frais, locaux et, pour certains produits labellisés AB.

Le Centre Lillois de réadaptation professionnelle (59)

Développement d'un logiciel adapté au fonctionnement de l'établissement dans le but de connaître au plus près les besoins en approvisionnement et mieux gérer les commandes en amont et les déchets en aval :

Les menus sont affichés 2 semaines à l'avance

Les personnels et bénéficiaires peuvent commander leurs repas le jour même avant 9h30 pour le repas du midi, et 15h pour celui du soir.

Ce système permet une gestion précise des commandes et plats à préparer.

Un écran installé en cuisine d'une part, informe les cuisiniers en temps réel des commandes et d'autre part, affiche les résultats des questionnaires de satisfaction quotidiens et des statistiques sur les préférences des clients du self.

Résultats : les reliefs des assiettes ont baissé de 90g à 46g en moyenne.

Le Centre Hospitalier du Mans (72)

Évaluation de 4,2 tonnes de surplus alimentaires par an, soit 7 000 repas environ par an, soit **30 repas non consommés par jour**. Depuis 2013, ces repas non consommés sont donnés à l'association de l'Ordre de Malte et servis dans un restaurant social à 30 personnes.

Le Centre Hospitalier Universitaire de Dijon (21)

Le CH de Dijon a signé une convention avec la Banque alimentaire pour remettre gratuitement ses surplus encore consommables provenant de la cuisine centrale à l'association.

Constat : 70 % de denrées alimentaires jetées sont aptes à la consommation.

Résultat : 900 kilos de nourriture distribués par mois.



Merci de votre attention !

