Le réseau des hôpitaux de Picardie contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Réseau énergie environnement des hôpitaux de Picardie
Centre Hospitalier Philippe Pinel
Route de Paris
https://sites.google.com/site/reehppicardie/home

BLIN
Aline
Hauts-De-France
aline.blin@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ADMINISTRATION PUBLIQUE, PREVENTION DES DECHETS, AMELIORATION DES PERFORMANCES, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le Réseau énergie environnement des Hôpitaux de Picardie qui regroupe 33 établissements de santé Picards, a pour but de sensibiliser ses adhérents aux enjeux du développement durable et de les accompagner à la mise en oeuvre de démarches respectueuses d'un développement durable. A la suite de campagnes de pesées des déchets alimentaires réalisées dans 9 établissements volontaires du réseau en 2014 et 2015, première étape permettant de réaliser un pré "état des lieux" mais n'ayant pas rendu possible l'analyse des causes et origines du gaspillage alimentaire, les membres ont donc décidé d'inscrire au titre d'action collective la réalisation de diagnostics par un prestataire exterieur ainsi qu'un accompagnement à la mise en oeuvre d'actions visant à réduire la gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Pour les établissements participant à cette opération collective, les objectifs sont:

- diminuer la quantité de déchets: lutter contre le gaspillage alimentaire c'est agir en faveur de la réduction des déchets et des émissions de gaz à effet de serre liées aux collectes et au traitement,
- faire des économies: le coût lié au gaspillage alimentaire ne concerne pas uniquement le prix d'achat des denrées gaspillées mais aussi le coût du transport des aliments, de stockage (énergie), de préparation (temps agent et énergie) et du coût lié à la gestion des déchets

(collecte et traitement),
- être exemplaire et sensibiliser: en faisant participer ses agents à cette démarche et en sensibilisant les patients, les résidents et les visiteurs au gaspillage alimentaire, les établissements de santé deviennent des acteurs sociaux et sociétaux exemplaires.

Résultats quantitatifs:

Opération en cours.

Résultats qualitatifs :

Opération en cours

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

Après un appel à manifestation auquel 9 établissements volontaires du réseau ont postulé, un groupement de 3 prestataires a été retenu dans le cadre de la publication d'un appel d'offre pour réaliser les diagnostics et accompagner les établissements dans la mise en oeuvre d'un programme d'actions

Etapes	Gestion du projet
Diagnostic qualitatif et quantitatif	Réunion de cadrage
Enquête de comportement des convives (optionnelle)	
Analyse des résultats et détermination d'actions correctives	Présentation des résultats de l'audit et préconisations actions pertinentes
Mise en oeuvre des actions correctives, mesures régulières du gaspillage alimentaire	Réunion de suivi
Bilan des recommandations et leur efficacité	Réunion finale

Bien que les causes du gaspillage alimentaire soient propres à chaque établissement, certaines sont communes:

- la qualité des denrées,
- le lieu de la prise de repas (le repas pris en chambre génère plus de gaspillage),
- les menus non appréciés,
- l'accompagnement au repas (aide à la prise du repas),
- les quantités servies, surtout pour le dîner et pour des personnes agées,
- les textures qui ne conviennent pas,
- les horaires des repas surtout si on administre des compléments alimentaires aux patients,
- les quantités commandées par les services à la cuisine qui ne sont pas en adéquation avec la population réelle dans le service (trop de repas commandés),
- les régimes et les pathologies des patients.

A la suite des diagnostics, des actions ont été préconisées et notamment:

- adaptation des grammages,
- mise en place d'une cuisine ambulante,

- fractionnement des repas,
- présentation des repas,
- enrichissement de la soupe,
- revoir régulièrement les régimes,
- proposer des condiments sauces,
- expérimenter les plateaux des fromages et plateaux de fruits,
- améliorer l'ambiance des repas,
- revoir la méthodologie de commande des repas.

Planning:

Eté 2016: appel à participation auprès des membres du réseau

Fin 2016: publication de l'appel d'offre

Mai 2017: démarrage des diagnostics et pesées initiales

Fin 2017: restitution des diagnostics et détermination des actions à mettre en oeuvre

Début 2018: mise en oeuvre des plans d'action

Eté 2018: réalisation de pesées complementaires

Fin 2018: bilan

Année principale de réalisation:

2017

Moyens humains :

Chaque établissement participant a identifié un pilote interne et l'ensemble des services ont été sollicités pendant les diagnostics, les pesées et la mise en oeuvre des actions. En moyenne, on peut évaluer le temps dédié en interne à cette opération entre 30 et 40h/ établissement.

Le groupement de prestataires a dédié 4 personnes à cette opération collective.

Moyens financiers :

Chaque établissement a dédié un budget individuel pour cette opération. Il varie de 10 000 euros à 30 000 euros.

Chaque établissement participant a bénéficié d'une aide financière de l'ADEME et de la Région à hauteur de 70% du coût total de l'opération.

Moyens techniques :

- Balances et contenants pour le tri des déchets

Partenaires moblisés :

- le groupement de prestataires

- l'ADEME

- la région Hauts de France

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Opération en cours mais à ce stade de l'opération, nous avons pu établir que:

- l'engagement et l'investissement de la direction d'établissement dans ce type d'opération sont des éléments essentiels à la réussite du projet.
- la communication interne (auprès des équipes) est nécessaire tout au long de l'opération (annonce des diagnostics, résultats, objectifs des actions à mettre en oeuvre)

Difficultés rencontrées :

La situation économique et/ou social de certains établissements peut être un frein au déroulement et à la mise en oeuvre d'actions correctives: les équipes peuvent aborder ce projet comme une tâche ou une contrainte supplémentaire au quotidien et donc refuser de s'investir.

Recommandations éventuelles:

Le diagnostic doit être adapté à la maturité de la démarche de la structure. Pour une première approche il faut rester raisonnable sur la durée de pesées (quelques jours, hors week-end et vacances).

Néanmoins, le degrès de tri des divers déchets alimentaires lors des pesées doit être suffisant afin de permettre d'identifier les denrées les plus gaspillées et mettre en oeuvre des actions ciblées. Une base cohérente pourrait être: pain, entrée, légumes, VPO, dessert /fromage. Une disctinction insuffisante ne permet pas de cibler le gaspillage et donc les actions correctives correspondantes ne seront que générales.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **juin 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.