

Communiqué Presse

le 7 août 2019

ZÉRO GASPI À SAINT JEAN D'ANGÉLY, LES REPAS NON DISTRIBUÉS DE L'HOPITAL SONT DONNÉS AU SECOURS CATHOLIQUE.

En 2018, CyclaB (le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad) a mis en relation le Secours Catholique et l'UCPA (Unité centrale de production alimentaire) du centre hospitalier de Saint Jean d'Angély. Les trois acteurs du territoire ont mis en commun leurs valeurs autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la solidarité pour porter un projet de don de repas non consommés.

Chaque jour (du lundi au vendredi), un bénévole du Secours Catholique se rend à la cuisine centrale de l'hôpital et récupère les plats non distribués, dont la date limite de consommation n'est pas encore expirée ou est du jour même. De retour au Secours Catholique (situé rue du Jeu de Paume) les plats sont réchauffés et servis aux personnes bénéficiaires.

La cuisine centrale prépare chaque jour 2 000 repas, principalement pour l'Hôpital de Saint-Jean-d'Angély. Malgré une attention particulière portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, certains repas restent non consommés. Les repas doivent en effet être préparés à partir d'estimatifs car il est difficile de prévoir le nombre exact de patients en mesure de déjeuner et la spécificité de leur régime alimentaire.

Le diagnostic territorial mené par CyclaB sur la production de déchets des acteurs locaux a permis d'identifier « ce gisement » de repas et de le proposer au Secours Catholique. C'est l'assurance de repas équilibrés souvent enrichis en protéines ou en vitamines.

Cyclab, en se positionnant comme trait d'union, a permis à ces structures situées à deux kilomètres l'une de l'autre et ne se connaissant pas de développer un projet commun de lutte contre le gaspillage, de réduction des déchets, de solidarité et générant des économies.

Bilan des six premiers mois :

14 à 20 personnes bénéficient chaque jour des repas non consommés de l'Hôpital.

La quantité de biodéchets produits par la cuisine centrale de l'Hôpital a baissé de 70%

C'est 1,8 tonne d'alimentation non jetée en 6 mois

Communiqué Presse
le 7 août 2019

Le Gaspillage Alimentaire

En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année. Les conséquences sont lourdes tant sur le plan environnemental, qu'économique ou social.

Environnemental : à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3e position juste après celui de la Chine et des USA, en outre du fait de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.

Economique : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

Ethique et social : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation.

Source : <http://www.casuffitlegachis.fr>

Cyclab // Anne-Sophie Descamps, élue engagée pour l'économie circulaire

Conscients d'être arrivés au bout du système de l'économie linéaire « Je produis, je consomme, je jette » et de l'intérêt de ces projets pour le dynamisme du territoire, les élus de Cyclad ont créé en 2017 **Cyclab – le laboratoire d'économie circulaire de Cyclad**.

Dont ses piliers sont **l'Innovation, la valorisation des déchets et développement économique**. Son ambition est de renforcer la création de produits et/ou d'activités à partir des déchets du territoire afin qu'ils soient considérés non plus comme des rebus mais comme des richesses.



Communiqué Presse le 7 août 2019

Cyclab se positionne comme un **facilitateur de projet et un trait d'union** entre tous les acteurs du territoire prêts à s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

Cyclab regarde les déchets collectés par Cyclad comme des ressources potentielles et se doit de faire le lien avec les différents acteurs du territoire. Ses chargé.es de mission soutiennent par la suite la réalisation de ces projets : mise en relation avec d'autres partenaires, aide au montage de dossiers de subvention, sensibilisation, communication... Enfin, Cyclab contribue à la valorisation de ces projets pour en assurer le renouvellement, la pérennité et l'impact positif sur la vitalité du territoire qu'elle soit économique, sociale, environnementale.

Le Secours Catholique des Vals de Saintonge// Jane Miquel responsable de l'antenne Angérienne

Le Secours Catholique est un service de l'Église catholique qui a pour mission de soutenir les plus fragiles. L'association s'attaque à toutes les causes de pauvreté, d'inégalités et d'exclusion. Dans ce cadre-là, le secours Catholique propose un atelier cuisine une fois par semaine et des repas pour ses bénéficiaires cinq jours par semaine. L'objectif est de créer un moment convivial autour d'un repas. A l'origine, les ingrédients étaient achetés dans une grande surface. Cette collecte permet à la fois de bénéficier de repas plus équilibrés et de réduire considérablement les charges de l'association liées aux repas.

L'UCPA - Unité Centrale de Production Alimentaire du Centre hospitalier de Saint-Jean-d'Angély // Madame Nathalie TANVIER responsable de la restauration

L'unité centrale de production alimentaire du centre hospitalier de Saint-Jean-d'Angély assure, avec une équipe de 30 professionnels aux compétences multiples (ingénieur de restauration, diététicienne, cuisiniers, magasiniers, agent de gestion informatique des repas) la réalisation des repas pour les patients et personnels du centre hospitalier (y compris les EHPAD de l'établissement) ainsi que pour des clients extérieurs (ADMR - portage de repas à domicile de Matha, écoles...). C'est 537 080 repas confectionnés en 2018 soit une moyenne de 2066 repas par jour sur 5 jours de production. 60% de la production concerne les repas pour le centre hospitalier et les EHPAD

Le Syndicat Mixte Cyclad

Cyclad est le Syndicat Mixte de gestion des déchets du Nord de la Charente-Maritime. Il rassemble 235 communes et 228 150 habitants. Cyclad est labellisé « Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet » par le Ministère de l'Environnement. Son siège est à Surgères et il emploie 125 agents. www.cyclad.org