

Réduire l'empreinte carbone de la restauration au CHU de Brest

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 18 septembre 2023

Verdir les repas : Sandrine Beruard (CHRU Brest): Lien Youtube

Généralités

Objectif :

Engager une nouvelle offre de restauration collective pour lutter contre la dénutrition, le gaspillage alimentaire, mais aussi faire évoluer les pratiques en proposant notamment des repas végétariens.

Introduite en 2022, la nouvelle offre alimentaire du CHU a permis d'économiser 261 tonnes d'équivalents CO2 en 1 an.

Le CHU de Brest a lancé sa nouvelle offre alimentaire Patients sur ses sites brestois en septembre 2022, à raison de 6300 repas par jour. Ce projet s'est inscrit dans un contexte réglementaire fort :
• Les recommandations du Programme National Nutrition Santé de 2019
• La loi EGALIM visant à favoriser une alimentation saine, sûre et durable, réduire le gaspillage alimentaire et l'utilisation du plastique.

Piloté par le service Restauration du CHU de Brest, il s'est appuyé sur un groupe de travail réunissant des experts pluridisciplinaires : restauration, Comité de liaison en alimentation et nutrition (CLAN), médecin gériatre, direction des soins, diététiciennes, CS/CSS, service informatique, usagers…

Trois axes ont été travaillés :
NUTRITION
• Ajuster les objectifs nutritionnels journaliers selon les profils de mangeurs.
• Garantir les apports quotidiens caloriques et protidiques (base PNNS).
• Rationaliser les régimes, sur la base d'apport en sel limité.
RESTAURATION
• Renforcer le "fait maison" avec des légumes frais, des matières grasses de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique (huile, beurre) et la saisonnalité, avec 4 grilles menus de 15 jours.
• Sélectionner des "repas qui plaisent" avec les résidents.
• Proposer des repas végétariens quotidiennement.
HOTELLERIE
• Déployer des chariots de remise en température adaptés (plateaux ou multiportions).
• Proposer des multiportions pour gagner en convivialité et diminuer le gaspillage alimentaire.
• Disposer d'une vaisselle ergonomique pour les résidents.

En parallèle de ce projet, le CHU de Brest a participé au projet européen Cool Food Pro animé par l'université de Bretagne. L'objectif de ce projet : accompagner la restauration collective dans ses changements de pratiques, en développant une application web "bas carbone" permettant d'évaluer et réduire les émissions de gaz à effet de serre, et de proposer des repas à faible impact environnemental.

Le CHU a été l'un des 6 sites pilotes de la région brestoise à participer. Ce projet les a également aidé à orienter leurs choix stratégiques en travaillant sur 5 critères :
• plus de saisonnalité
• moins de viande mais de meilleure qualité

• plus de bio
• plus de local
• moins de gaspillage

Etapes de mise en oeuvre

Le projet a débuté en 2018, à la suite d'un audit qui a porté sur un diagnostic de l'unité de production culinaire du CHU et sur l'adéquation de l'offre alimentaire avec les besoins nutritionnels et les goûts des usagers.
Nous avons repensé les 3 axes "Nutrition/ Restauration / Hôtellerie" simultanément.
Nous avons également interrogé et analysé l'ensemble des pratiques professionnelles, ainsi que l'utilisation de Datameal, la solution logicielle de restauration collective utilisée au CHU.
Prendre en compte l'aspect informatique a été un prérequis nécessaire qui a entraîné un décalage du calendrier prévisionnel.
La première grille d'automne a été déployée en septembre 2022. Après un bilan de cette première grille et des retours très positifs, les grilles Hiver, Printemps, Eté ont suivi.

Essaimage

Les principaux leviers

• Un groupe pluridisciplinaire mobilisé sur le projet, avec des salariés venant de différents services : restauration, CLAN, diététiciennes, usagers, direction des soins, informatique.
• Le développement du "Fait maison" : maitrise des apports nutritionnels, flexibilité, maitrise des coûts.
• La formation des cuisiniers à la cuisine végétarienne.
• Une communication régulière et l'organisation de dégustations tout au long du projet.

Les principaux freins

• L'implication nécessaire du CLAN pour l'axe Nutrition.
• La disponibilité nécessaire du service informatique et son intégration au groupe projet.

Perspectives

Prochaine étape :
Le lancement en septembre 2023 des "Jeudis verts", une offre 100% végétarienne pour les patients et les professionnels, midi et soir !

Témoignages

> *« Retour très positif sur les nouvelles soupes savoureuses, complètes d'un point de vue nutritionnel et bien appréciées par les résidents ainsi que les plats végétariens. L'augmentation du "fait maison" est très appréciée également ! »*
>
> **Soignant**

> *« Je me suis régalé ! Je suis étonné qu'on puisse manger un Kig ha farz dans un hôpital avec du farz maison et légumes frais, c'était parfait. Un couscous avec des légumes frais et une viande relevée comme il faut, sans oublier un éclair au chocolat maison. Un grand merci au pâtissier. »*
>
> **Patient**

Les ressources

L'établissement

Date de mise en œuvre : 20 mars 2019

Durée du projet : 20 mois

CHU de Brest 29200

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Public

Obligation réglementaire : Oui

• Les recommandations du Programme National Nutrition Santé de 2019
• La loi EGALIM de 2018, complétée en 2021, qui favorise une alimentation saine, sûre, durable et qui lutte contre le gaspillage alimentaire et l'utilisation du plastique

Déclenchement
Un audit a été réalisé en 2018 portant sur : • Le diagnostic global de l'unité de production culinaire et son adéquation aux besoins actuels et aux évolutions (GHT et réglementaires). • L'adéquation de l'offre alimentaire aux besoins nutritionnels et aux goûts des usagers.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

6/10

Remplace une pratique existante

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

• 261 tonnes de CO2 économisées en un an, soit l'équivalent de trois fois la distance Terre-Lune et l'équivalent de 60 000 m3 d'eau économisés

Temps

• Restauration : l'implication de l'ensemble du secteur et le temps consacré ont été importants et continuent de l'être. • Informatique : ce projet a réinterrogé le fonctionnement global de la restauration. L'exercice a été chronophage même si cette opération aurait pu être décorrélée. • Pour les autres acteurs du groupe de travail, implication tout au long du projet.

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Le projet a été porté par les équipes en place, sans renfort spécifique.

Peu

Des compétences en interne

Les compétences multiples de l'ensemble du groupe de travail ont été sollicitées. Certaines compétences ont été également renforcées via des formations de cuisine végétarienne.

Beaucoup

Des compétences externes (prestations externes)

• L'audit en 2018 a été une base solide de travail, avec un accompagnement du prestataire dans la construction de la nouvelle offre alimentaire. • Cool Food Pro nous a permis de mesurer les gains en CO2 et également de nous accompagner dans les choix réalisés, voire d'être force de proposition dans l'utilisation de produits locaux, notamment.

Peu

Des équipements, du matériel

La cuisson basse température a été renforcée ainsi que le fait maison. Ce qui a nécessité de s'équiper de découpes légumes, de laminoirs en pâtisserie, d'emportes pièces…

Beaucoup

Des financements (internes et externes)

Le financement de nouveaux équipements a été nécessaire. Concernant les denrées, le projet a été construit à coûts constants, en intégrant une diminution des compléments nutritionnels oraux.

A considérer

Sur les professionnels : Impacts positifs

• L'amélioration de la qualité des repas avec le développement du fait maison et des recettes végétariennes a été apprécié par les soignants, aussi bien à titre personnel que dans le cadre de la prise en charge patients/résidents.

• Sur le secteur de la gériatrie du Centre Renée Fortin, ce projet a été également l'occasion de revoir le mode de distribution avec la mise en place de multiportions (et non plus distribution plateaux) et d'évoluer vers une vaisselle ergonomique : gain en convivialité et diminution du gaspillage alimentaire.

• Côté Restauration, ce projet a fédéré les équipes et développer un intérêt au travail.

• Côté attractivité et recrutement, le "Fait Maison" est apprécié.

Sur les usagers : Impacts positifs

Retours très positifs en termes de qualité de l'offre. Un bilan des différents plats a été réalisé avec les résidents : évolutions de quelques recettes et remplacement à la marge.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Toute l'organisation de l'unité de production culinaire a été revue. Le développement du fait maison et de repas qualitatifs et végétariens a impulsé une belle dynamique au sein de la restauration

Sur le médico-économique : Pas d'impacts

Le projet s'est inscrit dans un cadre budgétaire (RH/denrées) constant. Les gains en compléments nutritionnels oraux ont permis de financer certains produits plus qualitatifs et la diminution du nombre de régime a permis de réaffecter le personnel sur la découpe des légumes frais, par exemple.

Parties prenantes associées

- ☐ Direction
- ☐ Administration
- ☐ Services techniques
- ☐ Professionnels
- ☐ Bénéficiaires
- ☐ Tutelles

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Ce projet s'inscrit dans la démarche globale RSE du CHU.