

Une restauration plus durable au CH de Lannion - Trestel

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 19 juin 2025

Généralités

Objectif :

Rationaliser l'organisation de la production pour améliorer la qualité des repas et leur consommation en limitant le gaspillage alimentaire.

Pour le self et la restauration des patients/résidents, plusieurs actions ont été mises en place : ajustement des quantités produites au plus juste, réduction de certains grammages, refonte des menus et amélioration de la présentation des plats afin de limiter le gaspillage alimentaire.
Auparavant, les achats de denrées alimentaires n'étaient pas suivis, et les résultats des enquêtes de satisfaction des convives étaient peu satisfaisants.

Etapes de mise en oeuvre

1. Achat d'assiettes, de ramequins et de cloches pour améliorer la présentation des repas sur les plateaux patients ainsi que les assiettes du restaurant du personnel.
2. Réorganisation des organisations de travail et optimisation desressources humaines.
3. Déploiement d'une campagne de pesées du gaspillage alimentaire.
4. Mise en place d'un système de gestion de la production via un tableur Excel, en ramenant toutes les fiches techniques à l'unité pour estimer les denrées alimentaires au juste besoin.
5. Tri sélectif et participatif des déchets alimentaires dans les deux restaurants du personnel et volonté de l'étendre à l'ensemble des services.
6. Achat des denrées alimentaires au plus juste pour réduire la part du gaspillage alimentaire lié au sur-stock et aux plats préparés non servis.
7. Amélioration continue des menus pour répondre au goût des patients/résidents et convives.
8. Conduite au changement et formation des professionnels

Essaimage

Les principaux leviers

Un management de type participatif, intégré dans un projet institutionnel et appuyé par la Direction.

Les principaux freins

Résistance au changement, d'où l'importance de bien préparer son projet, d'informer, d'impliquer et accompagner les différents acteurs, tout au long de la réalisation du projet.

Témoignages

> *Grâce à la mise en place de notre plan de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, nous avons réussi à réduire de 50 % nos pertes en cuisine, tout en sensibilisant l'équipe et les convives à une consommation plus responsable.*
>
> **David MARLEC, Chef de cuisine**

> *Le tri participatif et sélectif, mis en place pour répondre à l'enjeu environnemental, est une étape essentielle. En accompagnant les usager ver un tri de qualité, nous avons réduit les déchets alimentaire de 180 g à 75 g par personne.*
>
> **Emilie ARTUR, Assistante qualité**

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

jacques.mele@armorsante.bzh

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 octobre 2015

Durée du projet : 8 mois

CH de Lannion - Trestel 22300

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Public

Obligation réglementaire : Oui

La démarche a été engagée en amont des obligations réglementaires. Elle progresse aujourd'hui pour se conformer aux exigences des lois Égalim, AGEC et Climat et Résilience.

Déclenchement

La Direction du Centre hospitalier a exprimé une volonté forte d'améliorer la qualité de la restauration. Cela s'est traduit par : - le recrutement d'un ingénieur en restauration, - la définition d'une stratégie de restauration durable, visant à réduire l'empreinte carbone et les pertes financières liées au gaspillage alimentaire, - l'augmentation progressive de la part de produits de qualité, -le tout en garantissant les apports nutritionnels, la qualité bactériologique et organoleptique des repas, sans recours à des effectifs supplémentaires.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

Projet comprenant plusieurs modifications structurantes qui doivent êtres menées de front , tout cela sur une période de 8 mois maximum.

Beaucoup

Personnel (équipe projet, déploiement...)

A moyens constants

Peu

Des compétences en interne

Projet de service dans lequel toutes les compétences internes sont mobilisées. Sensibilisation et formation sur les grammages, le gaspillage alimentaire et la présentation des assiettes, ...

Beaucoup

Des compétences externes (prestations externes)

Sourcing d'autres établissements.

Peu

Des équipements, du matériel

Achat de vaisselle pour améliorer la présentation des repas.

A considérer

Des financements (internes et externes)

Les économies réalisées sur le gaspillage alimentaire (meilleure gestion des commandes, des stocks, de la présentation, des productions, des grammages...) ont permis d'investir dans des produits durables, de qualité, bio et de proximité.

Peu

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

- Suppression de la majorité des légumes surgelés au bénéfice des légumes frais, de saison et matières premières majoritairement cultivées et produites en côtes d'Armor.
- Mise en place du tri sélectif et participatif des déchets alimentaires en cuisine et dans les restaurants du personnel. Le gaspillage alimentaire a été réduit de plus de 50%, passant de 180 gramme par plateau à 75 gramme aujourd'hui.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Sur les usagers : Impacts positifs

Les taux des enquêtes de satisfaction avoisinent les 90 % pour le self et 86% pour les patients/résidents. L'achat de produits durables et de qualité a naturellement un meilleur impact sur la santé des résidents/patients/convives.

Sur l'organisation : Impacts positifs

- Réorganisation du travail pour le personnel de la restauration.
- Création d'un système de gestion de la production via Excel pour les adapter aux attentes organoleptiques et nutritionnelles des résidents/patients/clients, en tenant compte des contraintes structurelles, matérielles, RH et budgétaires.
- Sensibilisation et accompagnement au changement.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

La diminution de plus de 50 % du gaspillage alimentaire pour les 480 000 repas a permis une économie d'environ 100 000 euros, aussitôt réinvestis dans des produits frais, de saison, de qualité, durables et de proximité et d'appréhender au mieux la forte inflation des prix des denrées alimentaires.

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Diététiciennes/orthophonistes, Cadres de santé, Hôtelières

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Aujourd'hui, c'est un axe majeur dans la politique de l'établissement.