

Moins de plastique, plus d’économies pour le CHU de Grenoble

Sanitaire

Date de publication : 18 juin 2025

Généralités

Objectif :

Suppression des contenants alimentaires plastiques pour les services ayant des enfants de moins de 6 ans et les services de maternité.

À partir du 1er janvier 2025, pour se conformer à la loi AGEC (article 541-15-10), les services de pédiatrie, de pédopsychiatrie, de maternité ainsi que les crèches devront être servis dans des assiettes. L’usage de plastique devra également être abandonné pour la cuisson, le transport et la remise en température des repas. C’est pourquoi le CHU Grenoble Alpes déploie progressivement une nouvelle organisation de la restauration, adaptée à chaque site et conforme aux exigences de la loi.

Etapes de mise en oeuvre

1. Déterminer le mode de distribution le plus adapté à chaque site concerné (Grenoble HCE, Voiron, crèches nord et sud) ;
2. Mettre en place une chaîne de production et de distribution sans plastique ;
3. Choisir et acquérir le matériel approprié pour chaque site ;
4. Organiser des phases d’essai au sein des services de soins ;
5. Finaliser l’organisation et procéder au déploiement à la date prévue.

Essaimage

Les principaux leviers

Disposer de surfaces et d'infrastructures pour un traitement de la vaisselle au plus proche de la distribution.
Etre en capacité pour l'U.C.P (= cuisine centrale) de produire et de distribuer en bac inox + couvercle et fardelage.

Les principaux freins

- Avoir les ressources disponibles et mobilisables pour le traitement de la vaisselle à proximité de la distribution.
- Le personnel lié au conditionnement peut-être déplacé sur des tâches de dressage en assiettes, mais le temps de "plonge" doit être soit créé, soit récupéré sur une nouvelle organisation. Ces tâches souvent vécus comme ingrates, sont difficiles à faire intégrer dans les organisations en place, notamment par le personnel soignant, même si les tâches hôtelières apparaissent sur les fiches ou profils de poste.

Témoignages

Le projet de mise en place du service à l'assiette dans le cadre de la Loi EGALIM, a été accueilli dans un premier temps avec un mélange d'enthousiasme et de crainte de l'inconnu. À l'hôpital, nos équipes perçoivent ce projet avec intérêt et il revêt une importance particulière à leurs yeux car il contribue à améliorer la qualité des repas servis aux patients, résidents.
Les agents adhèrent fortement à l'idée de promouvoir une alimentation plus saine, durable et respectueuse de l'environnement, notamment en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire.
Je ne peux que conseiller à ceux qui se lancent dans la démarche de s'appuyer sur les équipes, de tenir compte des remarques du terrain, et de ceux qui réalisent le travail.
J'ai eu la chance de pouvoir m'appuyer sur une équipe d'agents expérimentés ayant connu le « tout vaisselle » et sur des plus jeunes, offrant ainsi de nombreuses visions et solutions aux difficultés de terrain rencontrées. Une fois la peur du changement passée, ils sont moteur du changement et sont restés sur leur faim en voulant aller toujours plus loin dans la démarche. On ne peut pas avancer sans les équipes et chefs d'équipe !

Romuald VIANDE, Responsable équipe ASH de l'hôpital Couple Enfant du CHUGA

Mise en place d'un service à l'assiette à l'hôpital de Voiron : un projet porteur de sens !
Avec l'entrée en vigueur de la loi début 2025, un chariot-maître d'hôtel a été mis en place pour assurer un service à l'assiette lors des repas dans les services de Maternité et de Pédiatrie de l'hôpital de Voiron.
À ses débuts, ce projet a suscité des réticences parmi les équipes. Il impliquait en effet une nouvelle organisation et un surcroît de travail, générant une certaine appréhension face à l'inconnu.
Grâce à l'implication, la motivation et la collaboration active des équipes, tant du côté des soins que de la cuisine, un fonctionnement adapté à chacun a pu être trouvé. Les professionnels ont su faire preuve de créativité et ont été force de propositions pour surmonter les difficultés initiales.
Ce service à l'assiette est désormais très apprécié par les patients, qui y voient une véritable amélioration dans la qualité de la prestation alimentaire.
Le soutien des responsables de secteur a également joué un rôle déterminant. Leur persévérance et leur accompagnement ont permis de rassurer les équipes, en apportant des solutions concrètes d'organisation et de matériel afin de faciliter leur quotidien.
Avec le recul, ce projet s'inscrit pleinement dans les objectifs de la loi : promouvoir une alimentation plus saine, réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la qualité des repas servis en milieu hospitalier.

Audrane RODRIGUES BRUN, Responsable restauration site de Voiron

Contact

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

xlaveze@chu-grenoble.fr

Les ressources

Temps

Cette organisation peut s'avérer complexe dans le cas d'une cuisine centrale conçue dans une organisation autour de l'usage unique. Tous les processus doivent donc être revus et retravaillés.

A considérer

L'établissement

Date de mise en œuvre : 8 janvier 2024

Durée du projet : 12 mois

CHU Grenoble Alpes 38700

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

La loi AGEC (article 541-15-10)

Déclenchement
- Répondre à la loi AGEC (article 541-15-10) - Répondre aux engagements écologiques du CHU de Grenoble - Répondre aux engagements Mon Restau Responsable du service restauration - Apporter une dimension qualitative à la prise du repas.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

7/10

Remplace une pratique existante

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Projet lancé à moyens RH constant. Transfert de ressources entre la restauration et le personnel ASH des services maternité/pédiatrie.

A considérer

Des compétences en interne

Compétences nécessaires autour des métiers de la restauration.

A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Aucune compétence externe n'a été nécessaire pour nous.

Peu

Des équipements, du matériel

Vaisselle, Bacs Gastro GN 1/2, Lave-vaisselle à capot, Chariots-maître (marque VOIRON), Echelles de transport, Chariots débarrassage, Fardeleuse.... , d'hôtel

Peu

Des financements (internes et externes)

107 K€ pour le projet dans son ensemble versus environ 30 000€ économisés chaque année dans l'achat des contenants en plastiques et le coût associé du traitement de ces déchets.

A considérer

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [x] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Engagements Développement Durable au CHU Grenoble-Alpes.

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Diminution de l'utilisation des contenants en plastique dans ces services.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Mise en place de nouvelles pratiques.

Sur les usagers : Impacts positifs

Dimension qualitative de la présentation des repas.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Réorganisation de l'activité pour intégrer le traitement de la vaisselle dans les unités de distribution et le traitement des bacs gastro inox dans les UCP.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Un investissement initial de 107 000 euros a été consacré à l’achat de platerie et d’équipements. En parallèle, le CHU anticipe des économies annuelles d’environ 28 000 euros sur l’achat de contenants plastiques à usage unique, ainsi qu’une réduction des coûts de traitement des déchets estimée à 1 400 euros par an.