

Substitution des plastiques alimentaires au CH de Guingamp

Sanitaire

Date de publication : 18 juin 2025

Généralités

Objectif :

Réduire les plastiques et améliorer la présentation des repas pour une satisfaction optimale.

Au self et pour la restauration des patients/résidents : retrait complet des barquettes alimentaires en plastique, ainsi que des films et étiquettes associés.
Auparavant, la production était entièrement réalisée en liaison froide. L'ensemble des préparations était conditionné dans des barquettes en plastique, et les résultats des enquêtes de satisfaction des convives concernant la restauration étaient très faibles.

Etapes de mise en oeuvre

1. Réorganisation du conditionnement des préparations alimentaires en supprimant l'ensemble des barquettes plastiques, remplacées par des bacs GN en inox et un service sur plateau pour les patients/résidents. En complément, des plats en inox, des assiettes, des ramequins en porcelaine et des cloches en polycarbonate ont été achetés.

2. Les lignes de conditionnement automatiques, initialement prévues pour être remplacées, ont été définitivement supprimées.

3. Réaffectation des ressources humaines auparavant dédiées au conditionnement en barquettes plastiques vers l'assemblage des plateaux-repas.

4. Optimisation des équipements : tunnel de lavage, chaîne d'assemblage des plateaux-repas, etc.

5. Maintien de la liaison froide pour les repas des patients/résidents, avec une réorganisation en liaison chaude pour la restauration du personnel.

6. Les bénéfices financiers sont intégralement réinvestis dans l'achat de consommables (assiettes en porcelaine, cloches, etc.) ainsi que dans des produits alimentaires de qualité, bio et locaux.

Essaimage

Les principaux leviers

Un management de type participatif, intégré dans un projet institutionnel 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

> *J'ai été témoin de la mise en œuvre de ce projet de substitution des plastiques alimentaires. J'y ai adhéré car il valorisait notre travail tout en améliorant la satisfaction des résidents, patients et clients — sans me douter qu'un jour, cette démarche répondrait également à des exigences réglementaires.*
>
> **Philippe LAZ, Cuisinier**

> *Volonté d'amélioration continue de la prestation de restauration, à travers des actions ayant un impact sociétal, environnemental et économique, le tout sans augmentation des effectifs.*
>
> **Jacques MELE, Responsable de la restauration**

Contact

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

jacques.mele@armorsante.bzh

L'établissement

Date de mise en œuvre : 2 janvier 2020

Durée du projet : 12 mois

CH de Guingamp 22200

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

Démarche initiée avant les obligations réglementaires. Aujourd'hui en phase avec les lois EGALIM, AGEC et Climat et résilience.

Déclenchement
Souhait de la direction d'améliorer la restauration du Centre hospitalier : - Recrutement d'un ingénieur en restauration. - Définition d'une politique et d'une stratégie en matière de restauration durable, avec une volonté d'amélioration continue de la prestation. Cette démarche s'appuie sur une communication forte autour des actions à venir, ayant un impact sociétal, environnemental et économique à moyen et long terme, le tout sans augmentation des effectifs.

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 1 à 2 ans 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. Pas de formation nécessaire.

Beaucoup

Des compétences externes (prestations externes)

Peu

Des équipements, du matériel

L'établissement était déjà équipé d'une laverie, donc aucun besoin d'équipement supplémentaire. Néanmoins achat de consommables : plats inox, porcelaine,...

A considérer

Des financements (internes et externes)

Les économies réalisées sur l'achat de barquettes plastiques, de films et d'étiquettes ont permis d'investir dans de la platerie en inox et en porcelaine, ainsi que dans l'achat de produits durables, de qualité, bio et locaux.

Peu

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Suppression des contenants alimentaires en plastique.
Arrêt du refroidissement et de la remise en température pour l'ensemble des productions destinées au restaurant du personnel, entraînant un gain énergétique.
Premiers constats : diminution du gaspillage alimentaire.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Remobilisation du personnel de restauration, retrouvant le plaisir de travailler.
Certains ont bénéficié d'une évolution de carrière — par exemple, un cuisinier motivé est devenu ingénieur. Le taux d'absentéisme a fortement diminué, ne dépassant plus les 3 %.

Sur les usagers : Impacts positifs

La substitution des plastiques a contribué à l'amélioration des taux de satisfaction, qui atteignent désormais environ 90 % pour le self et 86 % pour les patients/résidents — en lien avec d'autres améliorations notables de la prestation de restauration.
Le retrait des plastiques, associé à l'achat de produits de qualité, a également un impact positif sur la santé des patients, résidents et convives.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Réaffectation du personnel au secteur assemblage des plateaux repas et au restaurant du personnel.
Amélioration des conditions de travail.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Parties prenantes associées

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

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

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

L’impact économique est perceptible dès les deux premières années.
Les achats annuels de barquettes plastiques, films et étiquettes représentaient environ 120 000 € TTC.
L’investissement initial dans la platerie inox a été d’environ 10 000 € TTC, et de 15 000 € TTC pour la platerie en porcelaine.
Chaque année, un renouvellement est nécessaire : environ 50 bacs inox sur un millier, 700 assiettes en porcelaine, 500 ramequins et 300 cloches en polycarbonate, pour un coût total actuel d’environ 16 000 € TTC/an.
Le tunnel de lavage était déjà présent dans l’établissement.
Les économies réalisées grâce à la suppression des plastiques sont intégralement réinvesties dans l’achat de produits frais, de saison, durables, de qualité et de proximité.
Le coût en personnel est resté constant (voir impact organisationnel).