

# Réduire le gaspillage alimentaire dans le Groupe Colisée

Sanitaire

Date de publication : 19 juin 2025

## Généralités

Objectif :

- Diminuer les achats de denrées alimentaires et donc limiter les pertes.
- Pouvoir continuer à mieux acheter (produits durables et de qualité, plus respectueux de l'environnement, au bénéfice des consommateurs).
- Diminuer le volume d'enlèvement des déchets alimentaires.
- Réduire l'empreinte carbone du Groupe.
- Répondre aux objectifs réglementaires ainsi qu'aux objectifs internes que le groupe s'est fixé.

Le Groupe Colisée réalise des enquêtes pour identifier les principales sources de gaspillage alimentaire, puis agir en priorité sur les postes les plus concernés.

Etapes de mise en oeuvre

Observer - Récolter - Analyser et comprendre - Agir - Observer - Faire le bilan - Poursuivre les analyses - Poursuivre les actions - Observer - Analyser et comprendre - Poursuivre les actions... La roue de Deming ou PDCA !
La base d'une démarche d'amélioration des pratiques.

## Essaimage

### Les principaux leviers

La méthode repose sur une approche structurée en huit étapes chronologiques. Elle débute par une étude de pesées sur trois jours consécutifs dans tous les secteurs, suivie de l'analyse des observations pour identifier les plats appréciés ou délaissés. Les résultats sont ensuite partagés avec l'ensemble de l'équipe pour discussion collective.
La démarche se poursuit par la transmission de conseils pratiques générant des résultats rapides sans surcharge de travail, puis par l'accompagnement du changement des pratiques avec pédagogie et explicitation du sens des actions. Une nouvelle mesure des déchets permet d'analyser les progrès réalisés, valorisant le travail d'équipe et la prise de conscience des professionnels, avant de lancer de nouvelles actions.
Un levier complémentaire essentiel consiste à adapter la prestation aux besoins du public accueilli. L'observation permet de questionner la cohérence et la satisfaction de l'offre proposée. La mise en place d'un questionnaire de satisfaction, incluant l'ensemble des menus, s'avère indispensable pour identifier plus facilement les préférences des convives.

### Les principaux freins

Il faut mettre en place des actions simple pour que cela ne créé aucune impression de charge de travail supplémentaire.
Donner du sens à l'action et en parler pour la prise de conscience des équipes pas en tant que salarié mais en tant que citoyen pour l'avenir de la planète.
Ne pas ramener des actions uniquement à des données financières mais à des données quantitatives (Kg)
Evoquer avec les équipes la satisfaction de faire des plats appréciés par les résidents et de ne pas travailler pour jeter.

## Témoignages

> *La démarche sur le gaspillage alimentaire a été engagé depuis 2020, et plus particulièrement par "où on en était". C'est une étape indispensable avant de commencer à réduire le gaspillage alimentaire, pour éviter d'aller sur les mauvais axes de travail.*
> *Les bénéfices pour la structure sont très nombreux. Tout d'abord, c'est une démarche engageante pour l'ensemble des professionnels (Aide soignantes, IDE, personnel de la restauration...) ; c'est également une vision positive via la revente des excédents alimentaires à prix réduits ; cela améliore la communication entre la cuisine et les services de soins ; cela permet également de permettre d'acheter des produits de qualité et de proximité ; cela permet également de prendre conscience de ses flux de biodéchets ; et enfin une satisfaction pour tous les acteurs : professionnels et résidents. C'est une démarche avec des résultats très positifs.*
>
> **Jean-Marc THOUMIEUX, Directeur Hôtellerie et Restauration**

## Contact

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

jm.thoumieux@colisee.fr

### L'établissement

**Date de mise en œuvre : 1 janvier 2020**

**Durée du projet : 60 mois**

**Colisée France 33300**

**Type de structure :** Sanitaire / Privé à but lucratif

**Obligation réglementaire :** Oui

Obligation réglementaire de réduction du gaspillage alimentaire suite à la réalisation d'un diagnostic préalable.

**Déclenchement**
Des engagements forts sur la politique RSE de l'établissement pour répondre à la fois aux obligations réglementaires mais également répondre aux ambitions de réduction de notre empreinte carbone à la fois pour la décarbonation du secteur du grand âge mais également en lien avec nos objectifs SbTI L'initiative Science Based Targets, en français « objectifs fondés sur la science », vise à accompagner les entreprises et les institutions financières dans la réduction de leurs émissions de gaz à effet de serre (GES).

### Les ressources

**Temps**

Changement de pratiques et donc aucune implication sur la charge de travail

Peu

**Personnel (équipe projet, déploiement...)**

Pas de personnel supplémentaire, juste intégrer de nouvelles pratiques à celles du quotidien.

Peu

**Des compétences en interne**

Accessible à tous - sujet d'actualité, qui concerne tout le monde.

Peu

**Des compétences externes (prestations externes)**

Création d'un E-Learning en interne.

Peu

**Des équipements, du matériel**

Juste une balance. Les seaux sont de la récupération des seaux de crème ou de fromage blanc).

Peu

**Des financements (internes et externes)**

Aucun financement.

Peu

## La mise en oeuvre

**Facilité de mise en oeuvre**

10/10

**Remplace une pratique existante**

**Parties prenantes associées**

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

**Conditions de succès**

**Projet inscrit dans la politique de l'établissement**

Politique RSE - Objectifs SBTi : initiative Science Based Targets, en français « objectifs fondés sur la science »

## Les impacts

**Sur l'environnement :** Impacts positifs

Réduction de notre empreinte carbone (moins acheter et mieux acheter).

**Sur les professionnels :** Impacts positifs

Un employeur plus responsable.

**Sur les usagers :** Impacts positifs

Amélioration des produits alimentaires en achetant moins mais mieux avec des produits durables et de qualité (bio, label, IGP, AOP... ), meilleurs pour l'environnement et la santé de nos résidents et consommateurs.

**Sur l'organisation :** Impacts positifs

Prise en conscience collective - un projet pour tous et commun, au sein des équipes.

**Sur le médico-économique :** Impacts positifs

L'établissement a réduit efficacement son gaspillage alimentaire, passant de 142g à 112g par repas entre 2020 et 2024, soit un gain économique de 22%. Cette optimisation a permis de maintenir la qualité des prestations et des achats responsables malgré une inflation alimentaire de 25% sur la période, sans aucune dégradation de l'offre proposée.