

Le Gaspi on en fait tout un plat - CH de Moulins sur Yzeure

Sanitaire

Date de publication : 26 septembre 2025

Généralités

Objectif :

- Réduire le gaspillage alimentaire en valorisant les plats chauds non consommés du self
- Prendre en considération le pouvoir d'achat des agents et des étudiants

Chaque jour, dès la fermeture du self, les plats chauds non servis au déjeuner sont proposés à la vente au prix unique de 1,50€ la portion.

(portion = 1 légume/féculent + 1 viande/poisson ou, à défaut, 2 légumes/féculents ou 2 viandes/poissons)

Du lundi au vendredi à partir de 14h30, les agents ET les étudiants sont invités à :
1. Commander une/des portion(s) au 7367.
2. Muni d'un contenant personnel, récupérer la commande directement au self avant 15h.
3. Le montant de la commande est déduit de la carte de self.
4. Une fois le plat récupéré, conservation au réfrigérateur et consommation dans les 24h.

Le nombre de portions disponibles ainsi que leur contenu sont variables chaque jour.

Depuis la mise en place du dispositif en avril 2022, ce sont environ 4 900 anti-gaspi valorisés pour 7 350 euros de recettes.

En considérant que chaque portion est d'environ 400 grammes, cela correspond à environ 1,96 tonnes de biodéchets évités.

Etapes de mise en oeuvre

- Présentation du projet à la Direction pour validation et cadrage avec les parties prenantes
- Après validation, temps de rencontre avec le service communication et le self pour cadrer la procédure de réservation et de retrait des anti-gaspi et pour réaliser une affiche de communication.
- Définition d'une date de début et communication auprès des agents en amont
- Lancement du dispositif et évaluation à un mois, six mois puis désormais tous les ans via des indicateurs de suivi.
- Présentation du projet en instances

Essaimage

Les principaux leviers

- Disposer d'une bonne communication et d'un visuel.
- Permettre aux agents de quitter le service (5 minutes) à afin d'aller récupérer leur plat au self.

Les principaux freins

- La tranche horaire pour récupérer les anti-gaspi (14h30 / 15h) n'est pas forcément idéale car les agents sont en poste.

- Disposer de contenants de secours pour les agents qui auraient oublié le leur.

Témoignages

> *Utilisatrice de l'application Too Good To Go, j'ai naturellement voulu tester ce concept au sein de l'hôpital. Au delà de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, quel plaisir de ne pas avoir à se soucier du menu pour le dîner.*
>
> **Sophie ROGUES, Acheteuse**

Contact

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

m.bougarel@ch-moulins-yzeure.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 19 avril 2022

Durée du projet : 1 mois

CH de Moulins sur Yzeure 03000

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Non

Déclenchement
Souhait de vouloir diminuer le gaspillage alimentaire tout en mettant en place une mesure sociale visant à permettre aux agents et étudiants d'avoir accès à une alimentation saine à moins coût notamment en 2022 dans le cadre de l'inflation des produits alimentaires notamment.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

Mise en place rapide.

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Peu de professionnels à mobilier pour ce projet.

Peu

Des compétences en interne

Peu voire pas de compétences requises.

Peu

Des compétences externes (prestations externes)

Des équipements, du matériel

Ligne téléphonique pour joindre le restaurant du personnel et contenants alimentaires de secours.

Peu

Des financements (internes et externes)

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Diminution du gaspillage alimentaire et des biodéchets (1,96 tonnes de biodéchets évités depuis 2022).

Sur les professionnels : Impacts positifs

Mesure sociale pour les professionnels et étudiants en ayant accès à des portions de repas à un moindre coût.

Sur les usagers : Impacts positifs

Gain de temps pour les agents et étudiants dans la préparation de leur repas.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Recettes financières supplémentaires : 7 350 euros depuis 2022 (1,5 euros x 4 900 portions = 7 350 euros) bien que minimes avec la vente de portions alimentaires qui auraient été jetées.

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [ ] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Services logistiques, Service communication

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement