

Dons de barquettes alimentaires dans le frigo solidaire d'un IFSI - GHT Rouergue

Sanitaire

Date de publication : 27 novembre 2025

Généralités

Objectif :

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Proposer une aide aux étudiants de l'IFMS, dont certains sont en situation précaire

La restauration collective du CH Rodez se fait en liaison froide avec une DLC (Date limite de Consommation) à J+3 après la date de fabrication. L'alimentation est conditionnée en barquette individuelle pour le secteur MCO.
En fonction du volume de production et des besoins des services, la cuisine relais du CH peut se retrouver avec un peu d'excédant. Au lieu de jeter les barquettes excédentaires, elles sont mises à disposition des étudiants de l'IFMS les lundis et jeudis.

Etapes de mise en oeuvre

Réunir l'ensemble des parties prenantes afin de définir le projet commun.
Organiser le circuit logistique entre la cuisine relais et l'IFMS dans le respect de la chaîne du froid.
Mettre en place un suivi sur l'IFMS : suivi des températures du frigo, entretien du frigo, élimination des barquettes arrivées à DLC.
Diffuser à la cuisine relais et au service logistique le calendrier de présence des étudiants sur l'IFMS afin de suspendre les livraisons lorsque les étudiants sont en stage.
Une procédure a été élaborée afin de définir le rôle de chacun.

Essaimage

Les principaux leviers

Mettre en relation les différentes parties prenantes.

Les principaux freins

Organisation logistique.

Témoignages

> *Cette initiative de frigo solidaire est issue d'une réflexion portée en CODIR en 2020, En effet, à ce moment-là, de nombreux étudiants et éléves sont venus en appui des établissements hospitaliers de la Direction commune. J'ai eu l'occasion de faire part à mes collègues Directeurs de la précarisation des aprenants. Le Directeur du CH de Rodez, a été sensible à ce sujet et nous avons pu concrétiser sa mise en oeuvre à l'aide de ma collègue, directrice, en charge des secteurs logistiques en 2021. Depuis, nous maintenons à chaque rentrée le dispositif. Il est très apprécié des apprenants. Nous présentons un bilan annuel lors de la Section de Vie étudiante, qui est une instance de l'Institut.*
>
> **Céline GAQUIERE, Directrice de l'IFMS**

> *"Nous trouvons que c'est une très bonne chose de faire profiter les étudiants de ces repas plutôt que de les jeter. Nous veillons à ne pas leur donner trop de céleri ou de blettes dont ils ne raffolent pas, mais ce dispositif leur permet de manger de façon variée, équilibrée et pas seulement des pâtes."*
>
> **Sylvie, Mireille, Alain, Antoine, Quentin, Agents de restauration, cuisine relais**

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 février 2021

Durée du projet : 2 mois

CH de RODEZ 12027

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

Loi EGalim et loi AGEC

Déclenchement
Volonté de ne plus jeter des barquettes alimentaires consommables. Améliorer la vie étudiante en post période COVID.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

Temps agents logistique pour les livraisons. Temps agents sur l'IFMS pour la gestion du frigo.

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Peu

Des compétences en interne

Peu

Des compétences externes (prestations externes)

Peu

Des équipements, du matériel

Nécessité de mettre à disposition un frigo et des glacières pour le transport des barquettes.

Peu

Des financements (internes et externes)

Peu

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Direction et secrétariat de l'IFMS, Etudiants, Direction des ressources matérielles : service restauration et service logistique, CTEES pour la coordination du projet

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Transition écologique

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Sur l'année universitaire 2024/2025, 1600 barquettes ont été mises à la disposition des étudiants. 80 % de ces barquettes ont été consommées par les étudiants.
Cela représente environ 200 kg de nourriture non jetée sur l'établissement par année universitaire.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Satisfaction des professionnels engagés dans ce projet.

Sur les usagers : Impacts positifs

Les étudiants de l'IFMS sont ravis de cette démarche.

Sur l'organisation : Impacts négatifs

Modification de la tournée logistique afin de pouvoir déposer les barquettes sur l'IFMS.
Gestion du frigo solidaire par les secrétaires de l'IFMS

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Diminition des quantités de biodéchets produites.
Préservation du pouvoir d'achat des étudiants de l'IFMS