Panier anti-gaspi au CH Angoulême



Sanitaire

Date de publication : 15 juillet 2026

Généralités

Objectif :

- Valoriser les excédents alimentaires produits par le GIP et le self afin de réduire significativement le gaspillage.
- Développer la qualité de vie au travail (QVT) des professionnels en leur offrant la possibilité d'acheter des repas à prix réduits directement sur leur lieu de travail.

Vendre les excédents du self au personnel du centre hospitalier afin de diminuer l'empreinte environnementale de l'établissement en limitant le gaspillage. Cette démarche répond à un enjeu de solidarité en proposant des repas à prix réduits aux agents, tout en valorisant l'image du centre hospitalier en tant qu'acteur engagé dans la transition écologique.

Etapes de mise en oeuvre

Réaliser une étude de faisabilité

-

scolaires, l'autre hors vacances) afin de valider la pertinence du dispositif.

-

des repas afin d'évaluer l'intérêt des agents (Y êtes-vous favorables ? Quels prix et quantités vous sembleraient acceptables ?, etc.).

-

application existante (analyse comparative des avantages et inconvénients).

- Puis

lancement et les modalités de commande des paniers.

Essaimage

Les principaux leviers

Les principaux leviers de réussite reposent sur la motivation et l'adhésion des équipes, complétées par une prise en main rapide de l'interface "commerçant" de l'application. De plus, l'absence d'abonnement et la possibilité de résilier le compte à tout moment et sans frais offrent une grande souplesse et sécurisent le lancement du projet.

Les principaux freins

Les principaux freins résident dans le temps d'appropriation de l'outil au démarrage, ainsi que dans la complexité technique qu'engendrerait une gestion 100 % internalisée (faute d'outil numérique adapté propre à l'établissement). Sur le plan contractuel, la relation n'est pas régie par un marché classique mais par l'adhésion aux Conditions Générales d'Utilisation (CGU). Afin de sécuriser la démarche, nous avons toutefois formalisé cet engagement par une signature manuscrite des CGU par les deux parties.

Témoignages

> *J'ai piloté le déploiement de ce dispositif en veillant au strict respect des réglementations d'hygiène en vigueur (HACCP). Après une étude comparative approfondie, nous avons choisi d'externaliser la gestion des commandes via l'application Phenix. Cette solution s'est avérée plus compétitive que ses concurrentes : elle fonctionne sans abonnement fixe et applique uniquement une commission sur les ventes. De plus, l'outil offre l'avantage majeur de pouvoir privatiser les offres pour les réserver exclusivement au personnel de l'hôpital.*
>
> **Sophie MARTIN, Responsable Qualité et gestion des risques en restauration**

Ce projet anti-gaspillage a enfin vu le jour au self du Centre Hospitalier d'Angoulême. C'est une immense satisfaction de savoir que nos invendus sont revalorisés et redistribués aux agents de l'établissement à un tarif très accessible. De plus, nous recevons d'excellents retours sur la qualité et la diversité des paniers proposés. Bien que la préparation et la remise des paniers demandent un léger investissement de temps (environ 20 minutes par jour), la satisfaction de nos collègues en vaut largement la peine. Un indicateur concret de cette réussite : nos poubelles noires ont quasiment disparu !

Fabien HORRENT, Responsable Cuisine self/internat

Contact

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

sophie.martin@ch-angouleme.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 14 octobre 2024

Durée du projet : 3 mois

Centre Hospitalier Angoulême 16959

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

Loi Garot / Loi EGalim

Déclenchement
Une demande institutionnelle couplée à la volonté d'agir sur le dernier maillon de la chaîne de lutte contre le gaspillage alimentaire (les étapes en amont étant déjà maîtrisées : dons à la Banque Alimentaire, optimisation de la gestion des stocks et revalorisation des excédents de production au self)

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

Temps dédié à l'étude de faisabilité. Temps de formation à l'outil. Phase d'appropriation de la nouvelle routine.

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Aucune augmentation d'effectif ni modification de planning requise

Peu

Des compétences en interne

Outre une aisance basique avec l'outil informatique (ordinateur/tablette), le projet nécessite de maîtriser la réglementation d'hygiène en vigueur d'un point de vue HACCP (notamment sur la conservation et la traçabilité des excédents). Bon à savoir (aspect réglementaire) : Afin de dégager la responsabilité de l'établissement quant au comportement ultérieur du convive, il est indispensable de spécifier la mention « À consommer immédiatement ». Cette consigne doit être visiblement affichée à l'entrée du restaurant et obligatoirement inscrite sur l'application de réservation (à l'instar des pratiques de plateformes comme Too Good To Go ou Phenix).

A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Très limitées. La plateforme en ligne est extrêmement intuitive et facile à prendre en main ; l'accompagnement par le service client de l'application a été minime.

Peu

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Après un an de fonctionnement : 1 110 paniers sauvés, soit 640 kg de nourriture préservés et 3 918 kg de CO2 évités.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail (QVCT). Les retours des consommateurs sont excellents, avec des notes moyennes de 4,96/5 pour l'accueil et 4,9/5 pour la qualité des paniers.

Sur les usagers : Impacts positifs

Les bénéficiaires directs du projet sont les professionnels de l'établissement.

Sur l'organisation : Pas d'impacts

Les équipes de restauration ont pu intégrer la gestion du dispositif dans leur routine quotidienne sans aucune modification de leurs horaires de travail.

Sur le médico-économique : Non évaluable

Des équipements, du matériel

Utilisation exclusive des équipements existants du self (mêmes réfrigérateurs et armoires de remise en température). Aucun coût de conditionnement jetable n'est à prévoir, car le personnel apporte ses propres contenants pour récupérer son repas.

Peu

Des financements (internes et externes)

Aucun

Peu

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Informatique / partie prenante extérieure, ACHATS/facturation

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Politique d'alimentation durable