

Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

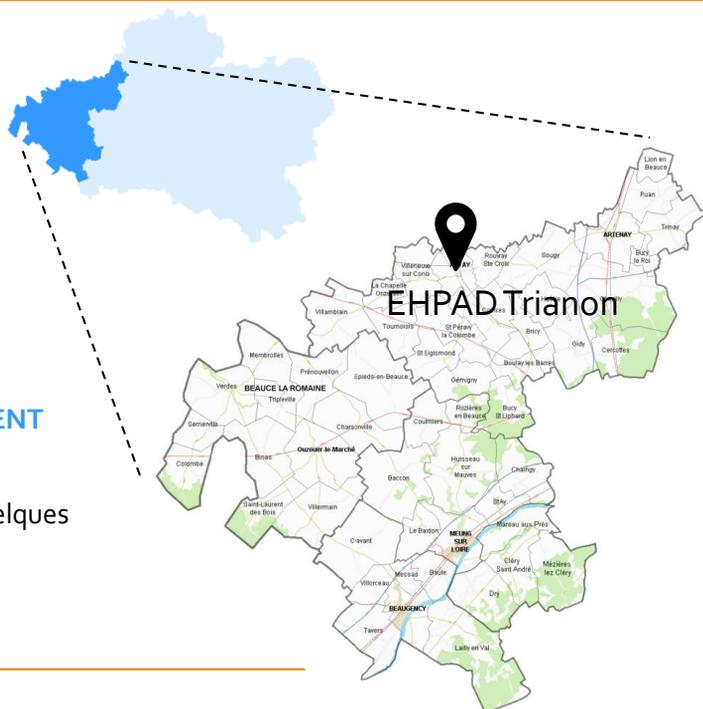
à l'EHPAD Trianon

FICHE TECHNIQUE

Situé à : Patay
 Nombre de repas par jour : 170
 Type de gestion : Gestion directe
 Lieu de production : Repas produits sur place
 Profil des convives : Personnes âgées
 Nombre d'agents en cuisine : 4 cuisiniers

CARACTERISTIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ Coût denrées : 3,57 €/jour
- ✓ Approvisionnements en produits locaux : Quelques fruits et légumes via le grossiste
- ✓ Approvisionnements en produits labellisés : /



Le contexte

Dès l'intégration de l'EHPAD Trianon à la démarche de développement d'une restauration responsable en Pays Loire Beauce, la structure a manifesté son intérêt pour travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire dans la cantine de l'EHPAD. Lors du diagnostic conduit dans le cadre du projet, le budget limité de l'établissement a été identifié comme une contrainte forte dans le développement des approvisionnements en produits de qualité au sein du service de restauration. La mise en œuvre d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein de l'EHPAD Trianon a ainsi été la première étape vers la mise en place d'une restauration collective responsable.



Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire en EHPAD ?

Dans les EHPADs, où les budgets sont très contraints et limitent l'introduction de denrées alimentaires de qualité plus chères, **agir sur le coût matière** et la réalisation d'économies est une démarche primordiale. Identifier le gaspillage alimentaire de l'établissement et **mettre en œuvre des actions de réduction** de celui-ci permettent de réaliser des économies, qu'il est ensuite possible de réinvestir dans l'achat de denrées alimentaires de qualité.



La démarche

Au lancement du projet, l'ensemble des personnes et personnels impliqués par la question du gaspillage alimentaire ont été mobilisés au cours d'une réunion de présentation des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que des principales étapes de la démarche. Suite à ce temps d'échange, un groupe de travail composé d'une dizaine de personnes volontaires représentatives de l'ensemble des corps de métier de la structure s'est constitué : étaient présentes la directrice et les cuisinières, mais aussi la diététicienne, une adjointe à la direction, des aides-soignantes, des agents de service hôtelier, des animatrices, des infirmières, un agent technique, et une résidente.



Un diagnostic complet a été réalisé : quantitatif (pesées des déchets) et qualitatif (enquête de satisfaction des résidents, témoignages par groupes métier lors des groupes de travail). Le groupe de travail a ainsi pu aboutir à l'élaboration d'un plan d'actions composé de 12 actions à mettre en œuvre à plus ou moins long terme, notamment : adéquation des quantités commandées et cuisinées au nombre réel de résidents (pain, potage), amélioration de la communication entre la cuisine et le service en s'appuyant sur le logiciel interne, adaptation de la température des plats, etc.

Les résultats

Une première évaluation des résultats conduite en mars 2021 (avec à nouveau la réalisation de pesées des déchets sur 2 semaines) a montré des résultats très encourageants, puisque le **gaspillage alimentaire a été réduit de 14%**. Par ailleurs, l'établissement a suggéré de continuer à réaliser des pesées de façon régulière, afin de pouvoir suivre les progrès et ajuster au mieux les actions de lutte contre le gaspillage.



Les clés de la réussite

Dès le début, l'action de réduction du gaspillage alimentaire à l'EHPAD Trianon a été inscrite dans le **projet d'établissement** de la structure, permettant de conférer une légitimité à cette démarche, et de lui donner du poids tout au long du projet. Le **soutien fort de la direction** pour cette initiative a également permis d'impulser une réelle dynamique à ce projet.

Le gaspillage étant un problème multi-factoriel, la constitution d'un **groupe de travail multi-acteurs** a permis d'aborder la question du gaspillage de façon diverse et complémentaire, mais aussi de fédérer et recueillir l'adhésion largement autour de la démarche. La pluralité et la diversité des profils composant le groupe de travail ont permis aussi bien d'affiner l'identification des causes de gaspillage alimentaire que de répartir le plan d'actions sur une diversité de personnes, en ne faisant pas porter toutes les actions par quelques personnes seulement. Le choix au sein du groupe de travail **d'une référente projet motrice et impliquée** a également permis de coordonner la démarche et d'assurer le lien entre le groupe de travail et la Chambre d'agriculture.