



# La lutte contre le gaspillage alimentaire au CH Selles

MAITE MARTIN

DIETETICIENNE –NUTRITIONNISTE

(avec la collaboration de M LUNEAU responsable du service restauration)

## CENTRE HOSPITALIER DE SELLES SUR CHER

Services repartis en 2 sites:

2 services de SSR ( 30 lits maximum )

5 EHPAD ( 160 lits maximum)

Environs 380 repas journaliers, en liaison chaude à midi et en liaison froide le soir

\*

## Contexte :

En 2011 arrivée à l'hôpital de Selles sur Cher du responsable du service de restauration suivi en 2012 de la diététicienne.

Fin 2012 nous avons mis en place:

- -l'adhésion au marché du GCS (Groupement de Coopération Sanitaire)
- -des fiches techniques respectant strictement les portions de GEM RCN (Groupement d'étude de marché restauration collective nutrition)
- - le même repas pour tous les résidents respectant ces portions .

## Constat:

En formation les agents signalent trop de restes et de gaspillage .

Avec le responsable du service de restauration on décide de comprendre ses « dires » et d'y remédier si besoin.

Nous décidons de mettre en place:

- une fiche de recueil de restes (à remplir par les agents)
- La pesée des restes pendant une semaine ( le responsable de cuisine se déplaçant au hasard dans les services avec la balance.)

## Conclusion de notre enquête:

- le soir les résidents ont moins d'appétit
- dans certains services les quantités jetées sont importantes
- dans d'autres services des patients ou des résidents plus jeunes ou moins affaiblis, mangent les portions préconisées par le GEM RCN

## Problème

Avec cette diversité de situations nous ne pouvons pas baisser les quantités pour tous les résidents et/ ou patients.

Si on baisse les portions nous ne sommes plus « en règle » avec les recommandations du GEM RCN.

Comment concilier la lutte contre le gaspillage et dénutrition?

## Solutions mises en place:

### 1-Repère de gout:

#### Commission des menus 2 fois par an :

- pour connaitre leurs souhaits avec des documents à remplir pour ceux qui ne souhaitent pas venir mais s'exprimer
- nous proposons à la dégustation de nouveaux plats à la commission de menus (nous sommes entre 25 à 30 résidents, représentant des familles et 6 agents en moyenne)

### 2- Repère de non gout :

Mise en place des fiches de repas individuelles pour nous adapter au mieux aux goûts et à l'appétit des patients et/ou résidents .

## RESULTAT:

Nous enlevons systématiquement des menus les plats qui ne sont pas appréciés .

Les « petits mangeurs » sont repérés, les quantités aux repas sont diminuées mais des apports enrichis\* sont proposés pour éviter la dénutrition.

L'adhésion au GCS \* (depuis 2012) et la mise en place des mesures citées nous ont permis d'économiser environ 4000 euros par an.

Nous avons fait des économies tout en préservant les apports nutritionnels .

\*Fait maison: lait enrichi, soupe enrichie, desserts enrichis.