



**Politique du  
don alimentaire  
au Centre  
Hospitalier du  
Mans : lien  
ville-hôpital**

**Lutte contre le gaspillage  
alimentaire en établissements  
de santé : l'affaire de tous !**

**Jeudi 24 novembre  
2016**

**Salle Polyvalente  
CH BLOIS**

mail Pierre Charlot - 41000 BLOIS

**Didier GIRARD, Ingénieur chargé de la fonction restauration,  
Centre Hospitalier Le Mans, [dgirard@ch-lemans.fr](mailto:dgirard@ch-lemans.fr)**



**Le Centre Hospitalier du Mans est le plus important Centre Hospitalier non universitaire de France, notamment en termes de capacité d'accueil (1672 lits).**

**[www.ch-lemans.fr](http://www.ch-lemans.fr)**

# INTRODUCTION

L'innovation sociale fait partie des axes stratégiques du projet d'établissement du Centre Hospitalier Le Mans :

- ⇒ Faire vivre le principe d'un **hôpital citoyen**,
- ⇒ Encourager chaque salarié à porter des projets dans des domaines participant au **lien social**,
- ⇒ Inscrire une initiative individuelle dans une **dynamique d'intelligence collective**,
- ⇒ Renforcer nos **valeurs internes**,
- ⇒ Apporter une réponse durable aux besoins **d'urgence sociale** de la Ville et de **gestion écologique**,
- ⇒ **Engendrer** une véritable dynamique locale et nationale de **reproductibilité**
- ⇒ Avoir pour le chef de projet, une **force de conviction** et d'engagement dans cette action de politique de dons alimentaires,
- ⇒ Avoir le **soutien** de sa Direction Générale de l'établissement.

# PRESENTATION DU SERVICE RESTAURATION

Nombre de repas servis par an (année 2015) : **1 340 026 repas**

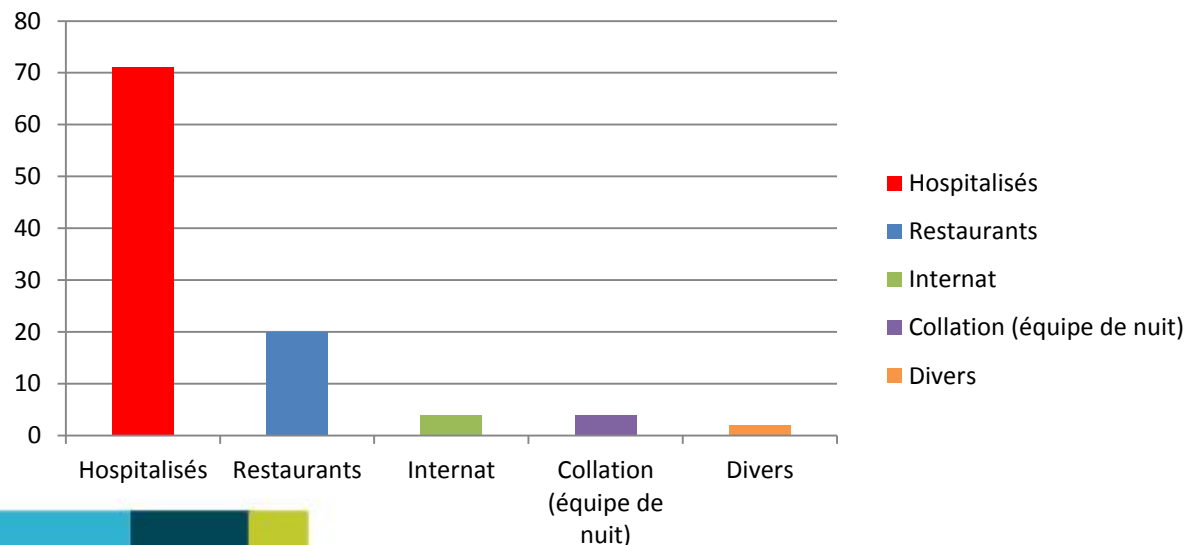
Nombre de repas fabriqués par jour : environ **5 000 repas** fabriqués 5 jours sur 7 en liaison froide et environ **1 000 repas** fabriqués en liaison chaude pour le restaurant du personnel

Nombre de repas servis par jour : environ **3 672 repas**

Prestation pour les patients : assiettes porcelaine pour les viandes, poissons et légumes et rapiers à usage unique pour les hors d'œuvre, fromages et desserts.

Prestation pour les restaurants : assiettes porcelaine pour les viandes, poissons et légumes et rapiers porcelaine pour les hors d'œuvre, fromages et desserts.

## Répartition des repas servis en 2015 :



## **Destinataires des repas :**

- Les **unités de soins** (70) sur les sites du Mans et d'Allonnes (Charles Drouet)
- Les **restaurants du personnel** (2) sur les sites du Mans et d'Allonnes (Charles Drouet)
- L'**internat** (restaurant des internes)

Effectif du Service Restauration : 108 ETP

- 45 % de femmes et 55 % d'hommes
- Moyenne d'âge : 46 ans

## **Missions du service :**

- Prendre en compte les besoins physiologiques / nutritionnels et satisfaire les patients / résidents et convives
- Veiller à développer et à améliorer en continu la qualité de nos prestations. Ainsi, nous veillons tout particulièrement à garantir la qualité organoleptique (saveur, goût, aspect, ...) et nutritionnelle des repas servis, tout en assurant la sécurité alimentaire de nos consommateurs.

# SEJOUR EN ETABLISSEMENT DE SANTE

## ➤ Patients :

**DMS** (durée moyenne séjour): de **4 à 6 jours**

**Service : MCO** (Médecine Chirurgie Obstétrique)

(2012 : 48 204 séjours supérieurs à 24 h 00)

(2012 : 16 765 séjours en hôpital de jour)

## ➤ Résidents :

Séjour pouvant aller sur **plusieurs années**

**Service : EHPAD** (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes)

# Comprendre : Menus et nutrition restauration hospitalière complexe

## Répartition des menus :



- **70 %** : menu du jour ou plat aux choix (carte fixe)



- **10 %** : menu tendre, haché, mixé (modification des textures)



- **20 %** : déclinaison diététique
  - **25 à 30** menus
  - **Croisements** de multiples profils alimentaires



# Comprendre différents facteurs influent sur le manque d'appétit des patients et résidents en établissement de

- **Hospitalisation** (Stress – Anxiété – Angoisse)
- **Prise de médicaments**
- **Analyses** (sang, radio, scanner...)
- **Manque d'appétit**
- **Restauration collective** (production livraison en **liaison froide**)
- **Rencontre de l'équipe médicale** (**horaire repas parfois décalé**)
- **Environnement** : prise de repas en chambre dans un lit
- **Difficulté manger** (préhension, déglutition)
- **Menus à texture modifiée, enrichie**
- **Dénutrition de 35 %** des résidents à leur arrivée en établissement de santé (étude nationale)





# LEVIER

## pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans un service de restauration

- **Commission des menus** pluridisciplinaires (restauration, service diététique, service achat), déclenchement des organisations



### Différentes actions sont possibles :

- Définition d'un **projet de service** qualité, sécurité, développement durable, GRH, sur 3 ans (fixe les objectifs)
- **Plan de formation** (encadrement, cuisiniers, hôteliers ...)
- **Logiciel** pour la prise des commandes des repas auprès du patient ou résident (1 lit, 1 patient, 1 repas pour la maîtrise budgétaire)
- **Savoir définir** les besoins (**Cahier Clauses Techniques Particulières** pour les achats)
- **Avoir des Fiches techniques pour les professionnels**

## LEVIER

### pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans un service de restauration

- **Elaborer des fiches recettes** des plats
- **Lexique des plats** (Définition des appellations utilisées pour les menus des convives)
- **Un Plan alimentaire sur 4 à 6 semaines** (un cycle d'été et un cycle d'hiver)
- **Bonne maîtrise de la liaison froide** (produits, sauces, ...) avec des productions à J-3
- **Avoir des déjeuners qualité** entre professionnels (médecins, diététiciens, cuisiniers, soignants ...). Regard et analyse croisés sur l'alimentation par les professionnels
- **Avoir un CLAN** (Comité de Liaison Alimentation Nutrition)

# Définitions d'un reste et d'un surplus alimentaire

- Malgré les différents leviers mis en place dans les unités de soins ou au sein du service de restauration, il reste malheureusement chaque jour des restes et surplus alimentaires.
- **Reste alimentaire** :
  - produit alimentaire, remis en température, **entamé ou non consommé (déchets à jeter)**
  - Produit alimentaire stocké au froid (négatif) ou à température ambiante avec une **DLC ou DLUO** dépassée, (**déchets à jeter**).
- **Surplus alimentaire** :
  - Produit **non consommé frais (plat cuisiné, produit laitier, fruit ...)**, avec maîtrise de sa température et de sa DLC.
  - Produit **non consommé agro ... (conserves, compotes, confitures, gâteau sec ...)**, qui est en fin de DLUO.

Pour information : Dans ces deux situations, ceci est défini dans le cadre du **PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire) avec un agrément de la Direction Départementale de la protection des populations de la Sarthe (D. D. P. P.).

# 2014 : « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire »

Le Parlement européen avait adopté début 2012 une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025 dont :

## Encourager la restauration collective responsable

❖ Distribuer des denrées alimentaires aux personnes défavorisées.

## Origine du gaspillage (source : Commission européenne) :

Ménages : 42 %

Industrie agroalimentaire : 39 %

Détaillants : 5 %

**Secteur de la restauration : 14 %**



# Situation Précarité Ville du Mans

Extrait du Maine libre du 7 janvier 2013, **interview de Yves Calippe**, Vice président du Centre Communal d'Action sociale de la Ville du Mans :

- **18 %** des personnes au Mans en dessous du seuil de pauvreté (11 931 personnes recensées)
- **Progression de la précarité** avec des demandes d'aide alimentaire

Propositions de M. CALIPPE :

- **Le comité des usagers**, est en cours de constitution et regrouperait une quarantaine d'association et aurait pour rôle de définir les besoins et de travailler en réseau pour se transmettre des informations « pratiques ».

**Dans ce contexte, le service restauration de l'hôpital du Mans s'inscrit en tant que force de proposition.**

# Action politique de dons : validation du projet par la Direction Générale Directrice Générale du Centre Hospitalier Le Mans

- L'ingénieur du service restauration du Centre Hospitalier du Mans rencontre les partenaires, associations ou organismes sociaux sur la ville du Mans (juin 2010 à janvier 2013) :

- ✓ Mairie, service restauration scolaire
- ✓ CCAS (Centre Communal d'Action Sociale)
- ✓ Restos du Coeur
- ✓ Secours catholique
- ✓ Banque alimentaire
- ✓ Secours populaire
- ✓ Association Tarmac, pôle veille sociale ville du Mans  
réfugiés politiques, sans logement, foyer de jeunes travailleurs ...
- ✓ Délégation de l'Ordre de Malte de la Sarthe
- ✓ ...



- Fort appui de l'inspecteur du service de la Cohésion Sociale (préfecture de la Sarthe), **Monsieur LEHMANN.**

# Les points à développer avec les partenaires sociaux ou associations

- **Formaliser une procédure** (intégration au Plan de Maîtrise Sanitaire) P.M.S. réglementaire
- **Informé (D.D.P.P.)** la Direction Départementale de la Protection des Populations du département, Service Sécurité Sanitaire des Aliments par le biais de la déclaration **Cerfa 13984**
- **Matériels** : plats alimentaires en inox et un conteneur isotherme (CH Le Mans) pour le transport des plats
- **Logistique** :
  - ❖ **Avoir un véhicule utilitaire** pour la livraison des repas pour le retrait et la livraison des plats au restaurant social
  - ❖ **Trouver un lieu, restaurant dit « solidaire hospitalier »** au cœur de la ville avec les partenaires
- **Formaliser l'organisation du restaurant** : installation des tables, entretien des locaux avec l'aide des bénévoles
- **Avoir une convention** signée entre la Direction du Centre Hospitalier et/ou organismes sociaux de la ville.



# Période d'essai : mai 2013

## du premier restaurant social hospitalier en France

### Restaurant social « La Flambée » - Le Mans



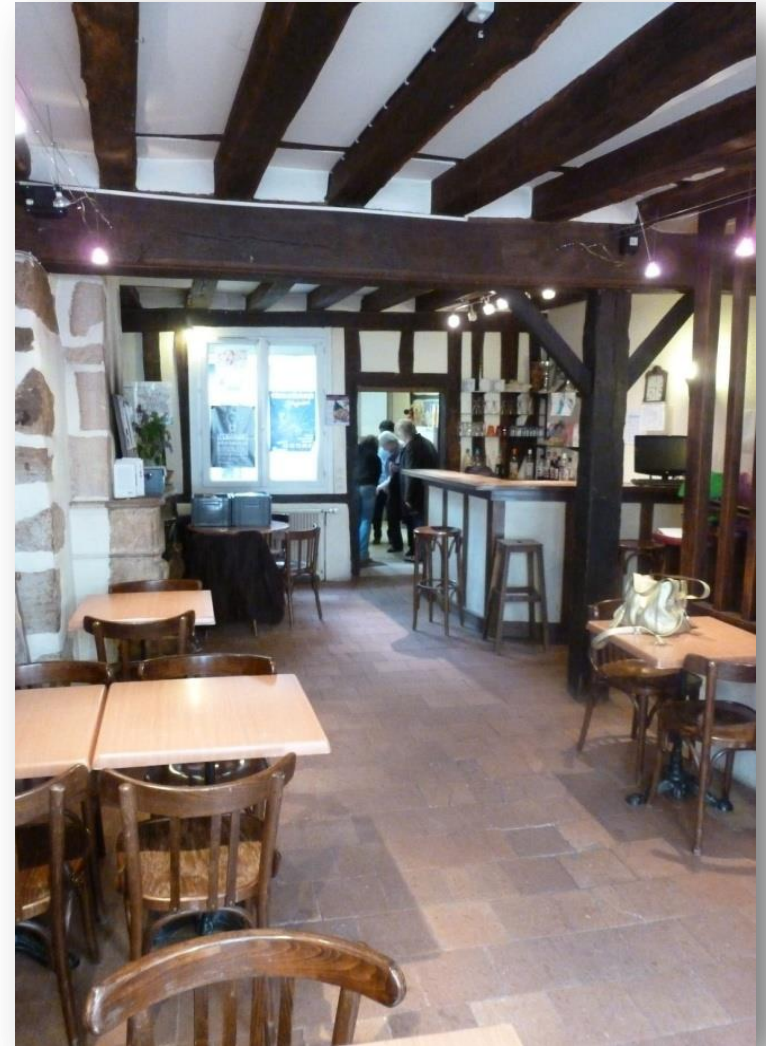
#### COORDONNE PAR :

- ✓ l'association **Tarmac** (pôle veille sociale de la ville du mans), propriétaire du restaurant qui définit les personnes qui peuvent dîner,
- ✓ **La délégation de l'Ordre de Malte de la Sarthe** coordonne la logistique transport et assure le suivi de l'organisation du restaurant.

# Premier restaurant solidaire « La Flambée » - Le Mans



Livraison par le CH Le  
Mans



Salle du restaurant

# Période d'essai : octobre 2013

Signature de la convention : politique de dons entre le Centre Hospitalier Le Mans, l'association TARMAC Le Mans et la délégation Ordre de Malte de la Sarthe.

## Avantages:

- 1) Avoir un lieu au cœur de la ville du Mans (proche de l'hôpital)
- 2) Avoir un même lieu d'hébergement et de restauration
- 3) Le temps donné par les bénévoles est de 2h00 (18h00 à 20h00)

# Préparations Service restauration – CH Le Mans



Préparation Centre  
Hospitalier du Mans



Nouveau véhicule  
transport livraison  
depuis le CH le Mans  
Ordre de Malte  
Sarthe





# AU CŒUR DE LA VILLE DU MANS (dans un hôtel)



**Bénévole de la délégation  
l'Ordre de Malte de la Sarthe**

Salle du restaurant  
solidaire



18 h 00 – 19 h 30 service  
du repas



# Analyse économique

**Ces surplus alimentaires de production représentent 7 TONNES/AN (ce don alimentaire représente entre 7000 à 8000 repas / an).**

**Ces surplus de production permettent de nourrir au dîner 30 à 40 personnes 5 jours par semaine.**

**Prix de revient d'un repas au Centre Hospitalier du Mans en coût achat alimentaire : 2,30 €.**

**Unité d'oeuvre (1/2 journée alimentaire) : 5,50€ (base d'Angers)**



# Action reproductible au niveau national

❖ Cette action exemplaire de solidarité du service restauration du CH Le Mans est relayée dans le cadre du comité de pilotage **PNA** (Plan National de l'Alimentation) de la **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation) rattachée au Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire (lutte contre le gaspillage alimentaire).

❖ Cette action de don alimentaire qui peut être reproductible figure dans une des actions du « Guide : prévenir, **trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs** », coordonné par l'**ADEME** (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement Durable et de la Mer.



- ❖ La restauration collective en France représente plus de **80 000** lieux de restauration. La restauration collective santé sociale représente plus de **18 600** structures soit **25,6 %** de la restauration collective.
- ❖ **Dans ce contexte, cette action parfaitement reproductible et peut être mise en place dans les grands services de restauration collective (hospitalières, scolaires, universitaires, territoriales etc...).**
- ❖ A ce jour **15 centre hospitalier ou CHU de France** ont mis en place cette politique de dons avec des associations de la ville, par exemple : le CHU de Strasbourg, CHU de Dijon, Centre Hospitalier d'Angouleme, CHU d'Angers ...  
Exemples d'associations :
  - Association **Abribus**
  - Association **Banque Alimentaire**

# RECONNAISSANCE : Prix 2014 Fédération Hospitalière de France

Lors du Salon de la Santé et de l'Autonomie des Etablissements de santé le trophée FHF :

« **Hôpital Durable** », catégorie « **gestion des déchets** », son action innovante reproductible qui est le parfait exemple d'une action durable, et qui a des impacts bénéfiques sur les sphères sociales et environnementales sans budget supplémentaire.



Les procédures et conventions sont à votre disposition.

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**