



Responsabilité Sociale et Environnementale

Gaspillage alimentaire

Les 10 points clés pour réduire le gaspillage
alimentaire en structure sanitaire, sociale et
médico-sociale



EMPREINTE
ENVIRONNEMENTALE



La question du gaspillage alimentaire est au cœur de l'actualité. Après avoir pris conscience des quantités de nourriture laissées dans les assiettes ou parfois mêmes jetées encore dans leurs emballages, les pouvoirs publics s'emparent actuellement de la question avec des publications de rapports et propositions de lois. Les établissements et services sanitaires, sociaux et médico-sociaux, en tant qu'acteurs clé de la société, jouent un rôle essentiel. En effet, plus de 10 millions de tonnes de déchets sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire en France et on estime à 140 gr. le poids des biodéchets par repas dans notre secteur. Ce guide a pour objectif d'accompagner les structures dans un premier temps à mettre en œuvre une démarche de réduction du gaspillage et dans un second temps à valoriser les déchets d'aliments restant.



Les enjeux

Responsabilité.

Economies.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Réduction des biodéchets.

Contribution à une politique globale de développement durable.

Les objectifs

Conformité avec la réglementation.

Prévenir le gaspillage en amont et le réduire à chaque étape : approvisionnement, transformation, distribution, consommation.

Réduire le volume de biodéchets et de déchets d'emballages.

Contribuer à l'économie circulaire.

10 Points clés

1

PROCÉDER À UN ÉTAT DES LIEUX DE DÉPART POUR CONNAITRE LE VOLUME ET LA COMPOSITION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN CUISINE ET DANS LES ASSIETTES À LA FIN DU REPAS.



Conseils pour organiser votre pesée

2

IDENTIFIER, AU SEIN DE LA CHAÎNE DE RESTAURATION, LES ÉTAPES GÉNÉRATRICES DE GASPILLAGE.

Les différentes étapes à prendre en compte : commandes, stockage, préparation, service...

3

FORMER LE PERSONNEL DE CUISINE ET DE SERVICE AUX BONNES PRATIQUES POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE.

4

ADAPTER LES POLITIQUES D'ACHATS AUX BESOINS RÉELS DES USAGERS ET PATIENTS AU TRAVERS DES CAHIERS ET DES CRITÈRES DE CHOIX DES FOURNISSEURS.



Pour plus d'informations, consultez en ligne la plateforme achat FEHAP UniSARA

POUR EN SAVOIR PLUS : LES CONSEILS ANTIGASPI DES DIÉTÉTICIENNES FEHAP

5

METTRE EN PLACE DES ACTIONS DE SENSIBILISATION AU GASPILLAGE DES PERSONNELS, DES USAGERS, DES PATIENTS ET DES FAMILLES.

Astuce : organisation de « Repas zéro-déchets »

6

ADAPTER LES QUANTITÉS SERVIES AUX RECOMMANDATIONS.

+ Voir les recommandations du [GEMRCN](#)

8

FAVORISER UNE AMBIANCE PROPICE À UNE MEILLEURE DÉGUSTATION.

+ Prendre le temps, soigner la présentation des repas, penser à l'environnement du lieu de restauration (couleur des murs, ambiance...)

7

ADAPTER LES QUANTITÉS ET LES MENUS AUX HABITUDES ET GOÛTS DES USAGERS ET PATIENTS.

Un concours de gastronomie en EHPAD : [Silver Fourchette](#)

+ [Exemples de menus transformés en « manger main » ou « finger food »](#)

9

IMPLIQUER LES USAGERS ET PATIENTS DANS L'ÉLABORATION DE MENUS

Mise en place de commissions menu, semaine des résidents, etc.



Certains établissements FEHAP organisent plusieurs fois par an une **semaine des résidents** pendant laquelle les résidents choisissent eux-mêmes leurs menus

10

S'INFORMER SUR LE RESENTI DES USAGERS ET PATIENTS.



Pour connaître l'avis des patients et usagers et s'améliorer pour l'avenir, pensez à procéder à des **enquêtes de satisfaction**

ET POUR LES DÉCHETS QU'IL EST IMPOSSIBLE D'ÉVITER, PENSEZ À LES VALORISER !

1. [Fiche technique FEHAP sur les biodéchets](#)
2. [Infographie FEHAP sur les biodéchets](#)
3. [Projet zéro-biodéchets des Diaconesses de Strasbourg](#)



La FEHAP vous
accompagne



Consultez les ressources et informations mises à votre disposition, partagez votre démarche en renseignant la fiche « partage d'expériences » sur :

www.fehap.fr

Rejoignez le groupe de travail sur la gestion des déchets en envoyant un mail à

rse@fehap.fr