

### Coordonnées du candidat.

**CATEGORIE DU CANDIDAT :**

Collectivités et établissement publics

**Nom :** CHU de Bordeaux

**Adresse :** Direction générale des Hopitaux, 12 Rue Dubernat

**Code Postal :** 33404

**Commune :** Talence Cedex

**Téléphone :** 05.56.79.61.76 / 05.57.82.11.97

**Adresse électronique :** [virginie.valentin@chu-bordeaux.fr](mailto:virginie.valentin@chu-bordeaux.fr) / [pierre-yves.koehrer@chu-bordeaux.fr](mailto:pierre-yves.koehrer@chu-bordeaux.fr)

**Site Internet :** <http://www.chu-bordeaux.fr/>

## Intitulé du projet : sensibilisation des professionnels du CHU sur le gaspillage alimentaire lors de la semaine européenne du Développement Durable.

### Description synthétique de l'action :

Avec quasiment 14.000 salariés, le CHU de Bordeaux est le premier employeur d'Aquitaine. Il regroupe trois sites hospitaliers qui assurent la prise en charge des soins de la population bordelaise et d'Aquitaine. Avec plus de 3200 lits et places, le CHU accueille chaque année plus de 130 000 patients en hospitalisation.

Pour la préparation des repas des patients et des professionnels, le CHU de Bordeaux est équipé de deux cuisines centrales. Au total, 10 000 repas sont produits par jour et distribués sur les différents sites. Une partie est servie au niveau des selfs pour les professionnels, l'autre partie –la plus importante- est servie au niveau des services de soins.

Partant du constat d'une forte production de déchets alimentaires (la moyenne nationale pour les hôpitaux est de 264gr/pers/repas), la direction du développement durable du CHU de Bordeaux, le réseau des ambassadeurs du développement durable du CHU et le service restauration ont souhaité unir leurs efforts pour engager une réflexion et des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Compte tenu de l'ampleur et de la complexité du sujet à l'échelle du CHU, il a été décidé d'initier une première action sur le périmètre de la restauration collective des professionnels avec une opération de sensibilisation à l'occasion de la semaine du développement durable –SEDD- qui a eu lieu du 31 mai au 05 Juin 2015.

Entre le mois de mars et début juin 2015, une organisation interne a été coordonnée par la direction du développement durable afin de :

- mener une étude préalable pour objectiver la quantité de déchets alimentaires produits au niveau des selfs
- réaliser et mettre en place des supports d'informations et de sensibilisation
- organiser des animations sur site au niveau des selfs
- proposer des produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale

Cette opération de sensibilisation, réalisée en partenariat avec l'ADEME et la maison éco citoyenne, doit être la première pierre d'un projet plus vaste de réduction du gaspillage et d'amélioration de l'alimentation à l'échelle de l'ensemble du CHU.

### Vous préciserez comment votre projet s'inscrit dans une démarche de développement durable et répond aux finalités (- Cohésion sociale - Lutte contre le changement climatique - Préservation de la biodiversité, et protection des ressources - Epanouissement des êtres humains - consommation et production responsables ) de l'Agenda 21.

Les actions qui se sont déroulées dans le cadre de ce projet s'inscrivent dans le cadre de l'agenda 21 du CHU de Bordeaux. Elles répondent à trois finalités :

- La sensibilisation au gaspillage alimentaire permet avant tout d'introduire la notion de consommation responsable auprès des professionnels.
- La limitation de la production de biodéchets permet de limiter les quantités traitées et participe à la lutte contre le changement climatique.
- Avec plus de 10.000 repas servis chaque jour, le CHU est un consommateur indéniable de ressources. Puisque la lutte contre le gaspillage alimentaire revient aussi à consommer à bon escient, l'action menée participe à la protection des ressources.

### Historique de la démarche – Conduite de projet et partenariats.

Avec un ratio moyen de déchets alimentaires de 264gr/pers/repas, les hôpitaux font partie des plus gros producteurs de bio déchets. Cette moyenne est notamment liée aux spécificités de fonctionnement de l'hôpital au niveau des services de soins (prise en charge sur des horaires variés, réalisations d'actes pendant les heures de repas, faible appétit des personnes hospitalisées,...).

Partant de ce constat, le CHU a souhaité s'engager dans la mise en œuvre de premières actions concrètes concourant à limiter ce gaspillage dont la réalisation a été projetée sur la semaine du développement durable.

Pour construire les temps d'animation et de sensibilisation prévus lors de cette semaine, plusieurs actions ont été engagées :

- La réalisation d'une enquête pour objectiver la production des déchets au niveau des selfs

Le service restauration a engagé sur une période de 3 semaines (correspondant à la périodicité de renouvellement des menus) une enquête au niveau des selfs, demandant aux professionnels de jeter leurs bios déchets dans un réceptacle dédié. Cette étude a démontré qu'en moyenne, un salarié du CHU génère 80 grammes de relief de repas par plateau. Ce résultat a été considéré comme très positif, au regard de la moyenne globale nationale de la restauration collective d'entreprise (165g/pers/repas). Ce résultat très concret et encourageant a été intégré aux éléments de communication.

- La réalisation et la mise en place d'expositions

La direction du développement durable a créé une exposition proposant un état des lieux du gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale, nationale et à celle du CHU de Bordeaux. A travers ces affiches, le CHU souhaitait faire prendre conscience à ses salariés de l'ampleur du gaspillage alimentaire. Cette exposition était complétée par des fiches actions pour informer les professionnels sur ce qui était déjà concrètement fait pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'hôpital (annexe 2).

Les équipes de restauration ont également proposé une exposition sur le fonctionnement des cuisines centrales.

La maison éco citoyenne, partenaire du projet, a mis à disposition du CHU l'exposition « les plus gros yeux qu'le ventre ».

- La préparation d'une animation interactive

La direction du développement durable et les ambassadeurs du développement durable ont préparé une animation autour d'un tableau d'engagement. L'objectif de ce tableau était de responsabiliser les professionnels lors de leur repas. A l'aide de 4 couleurs de post-it représentant soit l'entrée, le plat, le dessert, le plateau, chaque personne était invitée à choisir un post-it et à s'engager à finir le met correspondant. Il prenait un post-it lors de sa prise de plateau. Si l'engagement était tenu il remettait le post-it à l'animateur (annexe 7).

Par ailleurs, les ambassadeurs du développement durable ont mis en place des « gâchimètres » à pain pour recueillir le pain non consommé en fin de repas afin de faire prendre conscience aux personnes de la quantité quotidienne gaspillée.

- Introduction dans le menu de produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale

Sur une journée de la semaine du développement durable (le jeudi 4 juin) le CHU a introduit dans le menu des professionnels trois produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale. Les professionnels ont ainsi pu se servir de fraises de Lot et Garonne, de yaourts biologiques fabriqués par une laiterie Périgourdine ou encore de fromage certifié « AB ». Ces aliments étaient accompagnés d'une fiche produit expliquant leurs bienfaits nutritionnels et environnementaux.

Ces actions d'animation et de sensibilisation ont eu lieu: le lundi 01 Juin sur le groupe hospitalier Saint-André, le 02 Juin sur le groupe hospitalier Pellegrin, le 04 Juin sur le groupe hospitalier Haut-Lévêque.

## Coût global de l'opération.

Aucun budget spécifique n'a été dédié pour cette action menée en interne.

## Résultats et impacts de l'action.

Sur cette semaine, ce sont près de 900 personnes qui se sont engagées à finir l'ensemble de leur repas. Les « gâchimètres » à pain ont permis de récupérer 30 kilos de pain non consommé remis par la suite à une animalerie. Cette semaine a mis en évidence quelques pistes d'amélioration suggérées par les professionnels pour lutter contre le gaspillage alimentaire, à savoir :

- l'amélioration du dialogue entre le convive et la personne qui le sert pour adapter la portion à son envie
- les messages de sensibilisation sur la consommation du pain et maintien du « gâchimètre »
- porter une attention particulière aux assaisonnements et aux cuissons.

La SEDD a été l'occasion d'engager une réflexion plus globale sur la qualité de l'alimentation au CHU. Dans cette perspective, le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN) souhaite s'engager dans une démarche plus institutionnelle appuyée par la direction générale. Il est prévu d'inscrire dans le projet d'établissement 2016-2020 en cours d'élaboration un axe « nutrition, santé et développement durable ». Ce programme aura pour ambition de réduire la production de bio déchets et d'améliorer la qualité alimentaire sur le long terme, avec en premier lieu une évaluation de la quantité des déchets produits au niveau des services de soins.

## Evaluation.

Pour comptabiliser le nombre de professionnels sensibilisés à la démarche, le CHU a relevé le nombre de personnes qui ont mangé sur les selfs les jours d'animation. Ce sont 2200 personnes qui ont été sensibilisées. Sur ces 2200 personnes, 40% se sont engagées à finir leurs plateaux (comptabilisation des engagements pris sur chaque self). Pour évaluer la quantité de pain gaspillé, chaque self était doté d'un « gâchimètre » à pain et des relevés étaient effectués à la fin de chaque service. Sur cette semaine, 30 kilos de pain non consommé ont été recueillis sur l'ensemble des sites.

## Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

La coordination des animations sur un établissement multi-site nécessite une bonne planification des tâches et une importante mobilisation de terrain.

Les contraintes organisationnelles (délais très courts...) n'ont pas facilité la mise en place de l'étude sur la quantité de bio-déchets. Cette enquête devra être renouvelée pour consolider les résultats.

La sensibilisation des professionnels demande un discours solidement argumenté et une conviction à toute épreuve.

## Informations complémentaires.

### Annexe 1.

*Affiches pour la communication des événements lors de la semaine européenne du Développement Durable.*

## Le Gaspillage alimentaire au CHU de Bordeaux

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, le CHU vous propose des expositions et animations :

**Le Mardi 02 Juin de 12h à 14h**

**Au self de Pellegrin**

**13<sup>ème</sup> étage**



Au programme :

- ✓ Stand d'information, de communication et de sensibilisation à destination des professionnels du CHU
- ✓ Une animation sur l'engagement des professionnels
- ✓ Une exposition sur le gaspillage alimentaire réalisée par la MEC
- ✓ Distribution d'un quizz

Au CHU, le  
Gaspi on  
oublie !



## Le Gaspillage alimentaire au CHU de Bordeaux

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, le CHU de Bordeaux vous propose des expositions et des animations :

**Le Lundi 01 Juin de 12h à 14h**

**Au self de Saint-André**

**4<sup>e</sup> étage**



Au programme :

- ✓ Stand d'information, de communication et de sensibilisation à destination des professionnels du CHU
- ✓ Une animation sur l'engagement des professionnels
- ✓ L'évaluation de la quantité de pain gaspillée
- ✓ Distribution d'un quizz

Au CHU, le  
Gaspi on  
oublie !





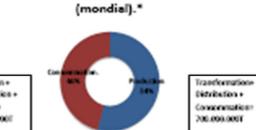
Le gaspillage alimentaire dans le monde : 1,3 milliards de tonnes.\*



Alors qu'une personne sur six souffre de malnutrition !

\*Source : Du gaspillage alimentaire à tous les étages, FNIS, 2013

Répartition gaspillage alimentaire (mondial).\*

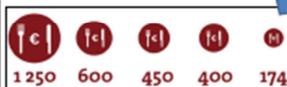


## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE CONTEXTE FRANÇAIS.

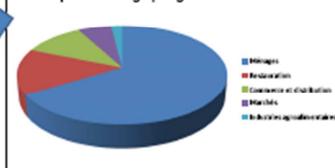


Le gaspillage alimentaire en France : 7,12 millions de tonnes\*

Pour un foyer de 4 personnes, le gaspillage coûte\* :



Répartition du gaspillage alimentaire en aval



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Outre les enjeux alimentaires et économiques, il existe de nombreux enjeux environnementaux.



1 repas = 3kg de Gaz à Effet de Serre  
Soit l'équivalent de 30 km en TGV !

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3<sup>ème</sup> plus gros émetteur de Gaz à Effet de Serre.

### A la maison...



A la maison, le gaspillage alimentaire représente 20 kilos par an et par personne\*.

Soit l'équivalent de 40 repas complet !



### Le saviez-vous ?

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter ou de supprimer des aliments encore comestibles.

Sur une année, chaque français jette en moyenne 7 kilos de produits alimentaires encore emballés.

### Au CHU de Bordeaux...



Pour ses professionnels, l'hôpital propose de la **Restauration collective d'entreprise**, communément appelé self.

Le gaspillage alimentaire représente 125g /personne/repas.\*

Aux selfs du CHU de Bordeaux,



Le gaspillage alimentaire représente 80g/personne/repas\*\*, soit 45 grammes de moins que la moyenne nationale.

### Le saviez-vous ?

125 grammes ce sont :

- Une pomme
- Quatre tranches de pain
- Un steak haché

Le CHU de Bordeaux fait donc office de bon élève.

Cependant, avec 3000 repas servis par jour dans les selfs, ce sont 24 kilos de gaspillage engendrés soit l'équivalent de 45 repas jetés à la poubelle.

\*1000 repas en 2013 publiés par le ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie

\*\*Chiffre moyen issu d'une étude réalisée par des équipes de restauration sur les selfs de l'hôpital et celui du grand complexe pendant un service.

## LE CHU de Bordeaux déjà engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Certaines actions semblent anodines et sont inscrites dans votre quotidien au self. Pourtant elles contribuent à limiter le gaspillage alimentaire.

### Réduire le gaspillage du pain.

#### Pourquoi ?

Le pain est la denrée qui accompagne tous les repas des français. C'est aussi le produit le plus gaspillé.

#### Quelles actions ?

- Les selfs du CHU de Bordeaux ne proposent plus de petits pains mais des tranches. Cela permet d'ajuster au mieux l'envie du consommateur.
- Sur les lignes de service, le bac à pain est maintenant situé en fin de ligne. Les couvres peuvent alors choisir la quantité de pain en fonction de ce qu'ils ont déjà sur leur plateau

#### Bon à savoir !

Mieux vaut aller se resservir en pain plutôt que d'en prendre trop dès la première fois. C'est possible. Le pain non utilisé qui reste dans la corbeille est réutilisé le lendemain matin comme tartine grillée.

### Mettre les denrées en libre-service

#### Pourquoi ?

Les portions individuelles sont dosées de manière uniforme et génèrent un gaspillage, d'autant qu'elles sont en mono-choix. Ainsi, en supprimant les portions individuelles et en mettant les entrées en libre-service le CHU encourage les couvres à adapter leur consommation à ce qu'ils vont effectivement manger.

#### Quelles actions ?

Désormais, les denrées sont présentées en bacs « gastronomes ». Cela permet aux agents du CHU de se composer leurs entrées.

L'utilisation de barquette plastique recyclée pour accueillir les entrées sur les plateaux des couvres.

## LE CHU de Bordeaux déjà engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Certaines actions semblent anodines et sont inscrites dans votre quotidien au self. Pourtant elles contribuent à limiter le gaspillage alimentaire.

### Laisser la possibilité au convive d'adapter leur portion

#### Pourquoi ?

Le gaspillage est souvent lié à un service trop généreux par rapport à l'appétit réel, d'où l'intérêt de prendre des mesures permettant aux couvres de recevoir une portion adaptée.

#### Quelles actions ?

- Les repas et assiettes confectionnés par le personnel de la restauration sont préparés en fonction des grammages fixés par le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective)
- La possibilité pour le convive de composer son plat principal à sa guise

#### Bon à savoir !

Les grammages qui sont fixés sont élaborés à partir d'une moyenne. Selon son envie, il ne faut pas hésiter lors du service à en demander moins...ou plus.

## Et à la maison, quels gestes adopter pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?



On peut cuisiner ces restes. La plupart des peaux, fanes, tiges et pelures des fruits et légumes peuvent se manger. La peau de tomates, de carottes ou de pommes de terre, une fois lavée, assaisonnée, et passée au four, peut faire d'excellentes chips de légumes. Les épluchures de légumes apporteront également de la saveur aux bouillons.

Le moment des courses est un moment clé pour éviter le gaspillage alimentaire :

- On établit une liste de courses et on s'y tient
- On fait attention aux dates de péremption
- On respecte la chaîne du froid

## Et vous, que faites-vous pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?



**Yaourt Bio à la Vanille**



**Descriptif et composition du produit**

Un yaourt de 125 grammes aromatisé à la vanille et produit avec un lait de vaches 100% issu de l'agriculture biologique.

**Un producteur local et artisanal**

Le producteur de ce yaourt est une laiterie présente depuis plus de 25 ans au cœur du Sud-Ouest, en Périgord noir. Aujourd'hui, cette laiterie spécialisée dans la fabrication de yaourt travaille selon des méthodes traditionnelles en favorisant les filières courtes d'approvisionnement puisque 100% du lait utilisé provient des vaches de Dordogne.

**Un yaourt bio, pourquoi faire ?**

Des bienfaits environnementaux ainsi que sur la santé.

Utilisation interdite d'OGM + Végétaux récoltés à maturité et cultivés sans pesticides + Des vaches élevées en plein air

↓

Le respect de la biodiversité et celui des animaux + qualité nutritionnelle du Yaourt

↓

Un Goût et une saveur proches du « fait-maison »

**BON APPETIT**



Annexe 4 : Affiche gâchimètre à pain.

# CECI EST UN GACHIMETRE A PAIN

**QUOI ?**

Un conteneur transparent qui permet de réceptionner le pain non consommé.



**COMMENT ?**

Chaque convive est invité à déposer son pain non consommé, et **UNIQUEMENT** le pain dans ce gâchimètre.

**POURQUOI ?**

Il sert à mesurer la quantité de pain laissée dans les plateaux.

Le pain, n'en perdons plus une miette !



Annexe 5 : Mise en place du gâchimètre et résultats obtenus pour l'ensemble des sites



<u>Jour de la semaine</u>	<u>Pain Gaspillé (kg)</u>	<u>Equivalent baguette (250gr)</u>
<u>LUNDI</u>	<u>1,4</u>	<u>7</u>
<u>MARDI</u>	<u>1,150</u>	<u>4 et demi</u>
<u>MERCREDI</u>	<u>1,130</u>	<u>4 et demi</u>
<u>JEUDI</u>	<u>1,340</u>	<u>5</u>
<u>VENDREDI</u>	<u>1</u>	<u>4</u>
<u>TOTAL</u>	<u>6,02</u>	<u>25</u>

Annexe 6 : Equipe d'animateurs et aperçu du tableau d'engagement.



Annexe 7 : Comptage du nombre d'engagement.

<u>Composant du repas choisi</u>	<u>Nombre de personnes engagées</u>
<u>Entrée</u>	<u>18</u>
<u>Plat</u>	<u>22</u>
<u>Dessert</u>	<u>40</u>
<u>Plateau</u>	<u>150</u>
<u>Total</u>	<u>230</u>

