

Alimentation Durable

*A destination des établissements sanitaires
et médico-sociaux*

Introduction

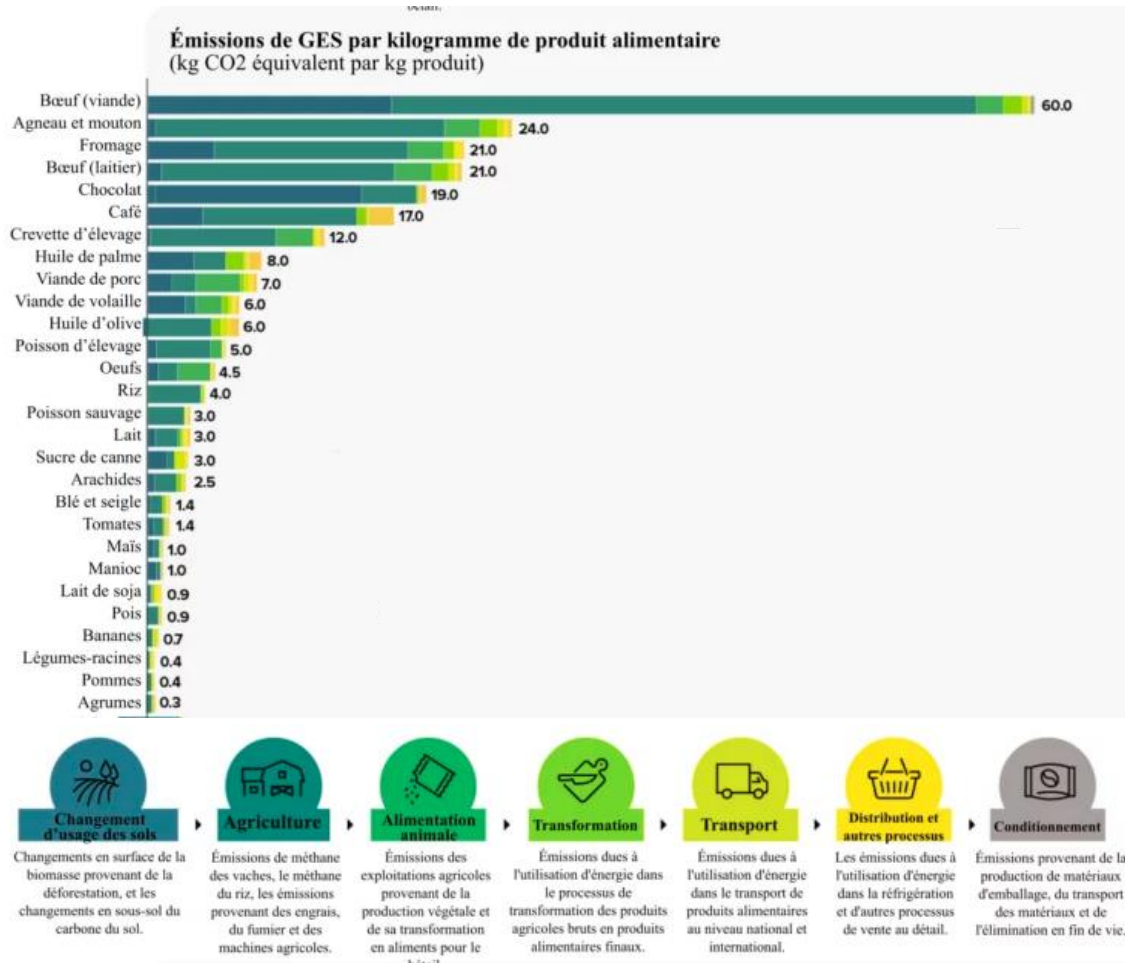
- **Secteur de la santé** (ES & ESMS) : 1,25 milliards de repas / an (source : *The Shift Project*)
- 37 % des aliments servis aux patients et résidents ne sont pas consommés
- 64 % des personnes âgées en institution gériatrique présentent un statut nutritionnel défavorable
- La question de l'alimentation dans les établissements sanitaires et médico-social est au carrefour de nombreuses thématiques : **santé** (dénutrition, impact de l'alimentation sur la santé physique et mentale), **impact environnemental** (poids carbone des aliments consommés, transport, gaspillage alimentaire) ou encore **bien-être**.
- **Les émissions liées à l'alimentation** dans le secteur de la santé représenteraient en France environ **5,2 MtCO₂eq par an**, soit environ 10% des émissions du secteur; ou encore l'équivalent des émissions annuelles de 440.000 Français (Source : *The Shift Project*, actualisé en mars 2023)
- Des réglementations poussent les établissements à améliorer la qualité des repas et réduire le gaspillage (loi EGALIM, loi Climat, etc.)

Santé & alimentation

- Dans les établissements sanitaires & médico-sociaux, la question des repas est une **question transversale** où les services de soins (diététiciens, orthophonistes, médecins) et supports (cuisines, achats, etc.) sont associés.
- Selon le professeur Eric Fontaine, initiateur en 2015 du Collectif de lutte contre la dénutrition, elle toucherait **30 à 40 % des patients des hôpitaux**. Cela frappe particulièrement les seniors : 70% des personnes âgées hospitalisées et jusqu'à 38% des convives d'une maison de retraite
- Les études du programme Renessens montrent que la consommation réelle des viandes en gériatrie est inférieure à 100 grammes pour 76% des sujets et atteint 104 grammes côté féculents (alors que le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition recommande entre 100 et 120 grammes dans le premier cas et 160 grammes dans le second)
- Aujourd'hui, les **interactions entre alimentation et santé physique et mentale** sont connues (moins de viande rouge, plus de protéines végétales, moins d'aliments ultra-transformés, etc.) et ces débats peuvent notamment aller dans le sens d'une alimentation moins riche en protéines animales et donc moins émettrices de gaz à effet de serre.

Zoom sur l'impact environnemental de l'alimentation

Source : Poore and Nemeek (2018), *Reducing food's environmental impacts through producers and consumers*, Science



- Les impacts environnementaux des aliments ne sont pas identiques.
- Au-delà du seul critère de transports, la production même des denrées est différente et à prendre en compte
- Certaines protéines animales peuvent être privilégiées à d'autres

Réglementation - Que dit la loi EGALIM ?

5 mesures phares :

- Approvisionnement en produits durable et de qualité
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines
- Substitution des plastiques
- Lutte contre le gaspillage alimentation

Source : [Mesures de la loi EGALIM et de la loi Climat](#)

Les défis de la loi EGALIM

- Part de « produits EGALIM » loin des objectifs fixés
- Des surcoûts à compenser
- Tension sur le marché des produits de qualité
- Part de gaspillage alimentaire important dans le secteur



- Modification des pratiques d'achat, de cuisine et de service
- Question transversale : nécessité de mobiliser toutes les parties prenantes (Direction / Soignants / Cuisiniers)

→ **Opportunité** : Redonner une place importante au repas et l'intégrer dans le processus de soins


Loi EGALIM & approvisionnement en produits durables & de qualité

- 50% de produits durables & de qualité dont 20% de produits biologiques au 1^{er} janvier 2022
- 60% de produits durable et de qualité pour les viandes et poissons au 1^{er} janvier 2024 (loi Climat)
- Calcul en % des valeurs d'achat HT par année civile
- Déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif à partir de 2023 sur Ma Cantine

Les produits durables et de qualité selon la loi



NB : Même si cela reste un objectif sous-jacent de la loi, les produits locaux n'entrent pas dans le « décompte EGALIM » (pas de définition et interdiction de critères de provenance dans le code de la commande publique)



Bonnes pratiques, exemples inspirants & ressources

Exemple de bonnes pratiques

Diminution de l'empreinte carbone de l'assiette en lien avec une alimentation saine :

- Estimer le bilan carbone des repas pour faire rentrer ce critère dans le choix des repas
- Intégrer l'ensemble des parties prenantes sur le sujet pour s'assurer de l'adéquation des repas avec de nombreux enjeux (nutrition, hygiène, achats, etc.)
- Repas végétariens pour les salariés, voire pour les résidents/patients en concertation avec les soignants (CLAN)
- Sensibilisation des patients et du personnel au poids carbone des repas
- Travail avec des fournisseurs locaux
- Travail sur la saisonnalité des produits

Exemples de bonnes pratiques

Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Travail sur la présentation des plats
- Adoption de la cuisson lente de la viande (réduction des pertes matières)
- Distribution du pain dans les services et/ou placement du pain en bout de file au self
- Adapter la taille de vaisselle à la portion servie pour éviter l'effet de « trop » ou « trop peu »
- Envisager des solutions de redistribution des surplus de production (plateforme interne type Too Good to Go, exemple du CH de Moulins-Yzeure)

EHPAD de la CHAUDERAIE (Francheville) - Source ADEME AURA

Contexte :

- 37 résidents
- 80 repas/jour
- Menus, commandes et suivi des achats par le cuisinier // 2 cuisiniers
- Création d'un groupe projet sur l'établissement : directeur, cuisinier, médecin
- Origine des produits : 0% EGALIM, 68% brut, 20% surgelé, 13% conserves
- Saisonnalité : 90% de fruits de saison, 75% de légumes de saison

Feuille de route

Plus de produits frais et fait-maison :

- Mobilisation d'une personne supplémentaire sur 2-3h pour la préparation
- 1 fois / semaine : atelier pluche avec les résidents

Approvisionnement local :

- Prise de contact avec les producteurs du marché
- Groupe de résidents au marché
- Diminuer la viande
- Prise de contact avec Biocoop Tassin

Repas végétarien :

- 1 fois par semaine; puis 2 fois par semaine suite au bilan positif

Communication :

- Indication labels et origine sur les menus
- Présentation projet & changement commission
- Animation :
- Dégustation / Déplacement au marché / Préparation d'un repas local / ...

Centre hospitalier Saint Eloi de Sospel (06) – Source ANFH

Description :

Le Centre Hospitalier Saint-Eloi de Sospel a constaté un gaspillage alimentaire très important sur le repas du soir. En effet, la plupart des féculents et légumes n'étaient pas consommés dans leur totalité. Il a été décidé de ne proposer plus qu'un type d'accompagnement par jour (légumes ou féculents) en respectant les fréquences imposées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

Cette pratique permet de ne plus produire de grandes quantités de féculents et de légumes sans savoir ce que les résidents vont privilégier.

Feuille de route

Résultats

- Diminution quasi totale du gaspillage alimentaire sur l'accompagnement du soir.
- Satisfaction et qualité nutritionnelle des convives conservée.

Conseils

- Garder en tête que les recommandations du GERMEN n'ont pas de caractère obligatoire. En fonction des problématiques de gaspillage alimentaire, il est possible de diminuer les grammages d'une composante tout en favorisant la mise en place d'un compromis entre gaspillage et équilibre alimentaire.
- « L'offre alimentaire doit tenir compte des goûts, des aversions, des requêtes de la maladie du patient » (Recommandation de la Société Française de Nutrition Clinique)

Centre Hospitalier Le Corbusier – Firminy (42)

Contexte :

- Hôpital de Firminy – 2500 repas/jour – 740 lits (dont 160 lits de SSR et 280 lits d’EHPAD)
- Réalisation d’un bilan du gaspillage alimentaire en 2015 : 33% de taux de rejet par jour en moyenne
- En 2015 : 2,52 € part alimentaire par unité – 5,01 € total par unité
- Objectifs : lutter contre le gaspillage alimentaire & utilisation des économies générées en produits vertueux

Résultats (fin 2021) :

- -21% sur le prix de la part alimentaire / -2% en total avec la main d’œuvre
- Augmentation de 15% de la part de produits locaux
- Augmentation de 7% de la part de produits labellisés
- Plus de sens & de motivation en cuisine
- Meilleure image de la cuisine

Actions menées :

- Passage en porcelaine (économie de 9.500 € par an)
- Remplacement des pains individuels par du pain tranché
- Abandon des viandes 5èmes gammes
- Pâtisseries salées maison
- Suppression desserts industriels coûteux
- Abandon plats cuisinés industriels
- Mise en place d’un régime à 4 composantes le soir
- Diminution des grammages (-20g viande, -30g garniture) avec une assiette étalon pesée à chaque repas
- Mise en place de grammages différenciés midi/soir et par produit
- Lutte contre la politique des suppléments par service
- Meilleure utilisation du logiciel de gestion des repas & mise en place d’une gestion de « macro » production / allotissement
- Mise en place d’une politique d’achats vertueux grâce aux économies (produits fermiers locaux, viandes françaises, AOP 4x par semaine) avec un sourcing poussé
- Mise en place de dons alimentaires à des associations (10.000 rations récupérés par an)
- Politique de communication autour des actions menées

Pour aller plus loin

L'ANFH propose des **formations et des diagnostics** à destination des établissements sanitaires et médico-sociaux publics sur de nombreuses thématiques Développement Durable, dont notamment l'alimentation et le gaspillage alimentaire :

Accompagnement des établissements dans la mise en œuvre de la loi Egalim

⇒ Réalisation de **diagnostics gaspillage alimentaire** en établissement

⇒ Organisation de **journées d'information** à destination des directions, des agents de cuisine, des diététiciens, etc.

⇒ Organisation de journées de formations territoriales opérationnelles

Plus de renseignements [ici](#)

Anfh Association nationale
pour la formation permanente
du personnel hospitalier

Quelques ressources

- [Ressources du Ministère de l'Agriculture](#) sur l'accompagnement à la mise en œuvre de la loi EGALIM + Plateforme [« Ma Cantine »](#) (participation à la collecte des données, decryptage de la loi, outils de communication, etc.
- **Projet Cool Food Pro** : développement d'un calculateur de gains de CO2 et de gains financiers pour le changement de pratiques d'alimentation au sein des établissements. Fonctionnement par défis à la main des établissements & nombreuses ressources. [En savoir plus](#)
- [Webinaires](#) organisés par l'ADEME Auvergne-Rhône-Alpes sur la thématiques Alimentation durable (replay & supports disponibles sur la page de l'ADEME) avec notamment des REX d'EHPAD et d'hôpitaux
- **Note juridique de la FHF sur les obligations** des hôpitaux et ESMS publics (facilement transposables au privé) sur le [sujet de la restauration](#) durable
- [Replay](#) de l'**atelier Alimentation Durable des Journées Transition Ecologique de la FHF** (REX du CH Moulins-Yzeure, CHU de Brest, AP-HM)
- RESAH, [Repenser l'alimentation dans les établissements de santé](#)