

Atelier - Freins et leviers au Gaspillage alimentaire et à la valorisation des biodéchets

Freins liés au gaspillage alimentaire

1. Freins sur les convives

- Appétit variable des patients ou résidents, lié à l'état de santé, aux traitements, à la fatigue, à la douleur ou au niveau d'autonomie.
- Difficulté à anticiper les consommations réelles, notamment en cas d'absences, d'exams, d'hospitalisations courtes, de sorties ou de changements d'état clinique.
- Menus parfois perçus comme peu attractifs, trop éloignés des habitudes alimentaires ou insuffisamment adaptés aux préférences culturelles, générationnelles ou individuelles.
- Portions servies trop importantes ou insuffisamment modulables selon l'appétit réel des convives.
- Manque d'information des convives sur l'impact environnemental, économique et éthique du gaspillage alimentaire.
- Image parfois dévalorisée de certains repas, notamment les textures modifiées, les régimes thérapeutiques ou les menus végétariens, pouvant entraîner un moindre niveau de consommation.

2. Freins sur les équipes de restauration

- Culture de la sécurité alimentaire et du « manque à éviter » pouvant conduire à produire systématiquement plus que nécessaire.
- Manque de temps pour analyser les retours plateaux, ajuster les grammages ou échanger avec les services de soins et d'hébergement.
- Faible visibilité sur les consommations réelles par composante du repas, par service, par profil de convive ou par type de menu.
- Organisation en cuisine centrale ou en liaison froide rendant les ajustements de dernière minute plus difficiles.
- Manque de formation des équipes à la prévention du gaspillage, aux techniques d'optimisation des préparations ou à la valorisation culinaire des produits.
- Crainte que la réduction des volumes soit perçue comme une baisse de qualité ou de générosité de l'offre alimentaire.

3. Freins organisationnels et logistiques

- Transmission incomplète ou tardive des effectifs réels entre services, unités de soins, hébergement, admissions et restauration.
- Absence de système fiable de commande, réservation ou ajustement des repas au plus près des besoins.
- Manque d'espaces, de matériels ou de contenants adaptés pour trier, peser et stocker les déchets alimentaires.
- Contraintes sanitaires limitant certaines possibilités de réutilisation ou de redistribution des surplus.
- Multiplicité des acteurs concernés, avec des responsabilités parfois insuffisamment formalisées entre direction, restauration, soins, hôtellerie, achats, qualité et développement durable.

4. Freins liés aux achats, menus et grammages

- Menus insuffisamment adaptés aux publics accueillis, aux saisons, aux habitudes alimentaires et aux capacités de mastication ou de déglutition.
- Grammages standards appliqués de manière uniforme, sans prise en compte de l'âge, de l'état nutritionnel, du niveau d'appétit ou du moment de consommation.
- Approvisionnements conditionnés par des marchés ou des formats fournisseurs peu flexibles.
- Difficulté à valoriser les produits proches de leur date limite ou les excédents de préparation dans des recettes compatibles avec les exigences sanitaires et nutritionnelles.

Freins liés à la valorisation des biodéchets

1. Freins sur les convives et les usages

- Tri à la source difficile à appliquer lorsque les consignes ne sont pas simples, visibles et homogènes.
- Présence de déchets non alimentaires ou d'emballages mélangés aux restes alimentaires, compromettant la qualité du tri.
- Participation limitée des convives lorsque le tri est perçu comme une contrainte supplémentaire ou lorsqu'il n'existe pas de retour visible sur l'utilité du geste.

2. Freins sur les équipes de restauration, de soins et d'hôtellerie

- Charge de travail supplémentaire liée au tri et à la manutention.
- Manque de formation pratique sur ce qui relève ou non des biodéchets, notamment en présence de serviettes, emballages, restes liquides.
- Risque de confusion entre biodéchets, déchets d'activités de soins, déchets assimilés aux ordures ménagères et emballages recyclables.
- Contraintes d'hygiène, d'odeurs, de nuisibles et de stockage, particulièrement en cas de locaux exigus ou mal ventilés.
- Manque d'appropriation de la démarche lorsque les bénéfices environnementaux, économiques ou organisationnels ne sont pas explicités.

3. Freins liés aux filières de valorisation

- Absence ou faiblesse de filières locales de collecte, compostage ou méthanisation, en particulier dans certains territoires.
- Coût de la collecte séparée, de l'achat de contenants, de l'aménagement des locaux et du suivi de prestation.
- Contraintes de fréquence de collecte pour éviter les nuisances, notamment en période estivale.
- Qualité du tri insuffisante pouvant entraîner des refus de collecte ou des surcoûts.

Leviers pour réduire le gaspillage alimentaire

1. Leviers sur les convives

- Adapter les portions à l'appétit réel : petites, moyennes ou grandes portions ; possibilité de resservir plutôt que de sur-servir.
- Associer les convives à l'évaluation des menus par des enquêtes de satisfaction, des commissions restauration ou des temps d'échange réguliers.
- Renforcer l'attractivité des repas par la présentation, les textures, les assaisonnements, la température et la prise en compte des habitudes alimentaires.
- Mettre en place des actions de sensibilisation simples : affichage des quantités jetées, gachimètre à pain, semaines anti-gaspillage, retour sur les économies réalisées.

- Travailler avec les équipes soignantes et hôtelières pour mieux repérer les causes de non-consommation : douleur, fatigue, horaires, troubles de la déglutition, isolement, besoin d'aide au repas.

2. Leviers sur les équipes de restauration

- Réaliser des pesées régulières par composante : pain, entrée, plat protidique, accompagnement, dessert... des retours plateaux et surplus de production.
- Ajuster progressivement les grammages à partir des données observées, tout en respectant les besoins nutritionnels des publics accueillis.
- Former les équipes à la cuisine anti-gaspillage : valorisation des parures, bouillons, chapelure, recettes de réemploi autorisées, gestion des dates et rotation des stocks.
- Organiser des points réguliers entre restauration, soins, hôtellerie et encadrement pour analyser les retours et décider d'actions correctives.
- Valoriser les réussites des équipes : baisse des déchets, amélioration de la satisfaction, économies réinvesties dans des produits de meilleure qualité.

3. Leviers organisationnels, achats et menus

- Mettre en place un outil fiable de prévision des effectifs et de commande des repas, alimenté par les admissions, sorties, absences, examens et régimes.
- Développer des menus adaptés aux profils des convives et aux retours de consommation, avec une attention particulière aux textures modifiées et aux régimes.
- Introduire des clauses anti-gaspillage dans les marchés de restauration ou les contrats de prestation : suivi des volumes, plan d'actions, objectifs de réduction, modalités de don ou de valorisation.
- Favoriser les formats d'achat plus flexibles, les produits bruts valorisables et les recettes permettant d'utiliser les excédents compatibles avec les règles sanitaires.
- Suivre quelques indicateurs simples : grammes jetés par repas, coût du gaspillage, taux de retour plateau, part des biodéchets valorisés, satisfaction des convives.

Leviers pour valoriser les biodéchets

1. Leviers sur les pratiques de tri

- Définir des consignes de tri simples, visuelles et identiques dans tous les lieux concernés : cuisine, plonge, self, offices alimentaires, salles à manger et unités.
- Installer des contenants adaptés, clairement identifiés, faciles à nettoyer et positionnés au plus près des lieux de production des biodéchets.
- Former les équipes par des démonstrations concrètes et des rappels réguliers, notamment lors de l'arrivée de nouveaux professionnels ou prestataires.
- Mettre en place des contrôles qualité du tri et des retours rapides aux équipes pour corriger les erreurs sans culpabilisation.

2. Leviers sur les filières et partenariats

- Identifier les solutions disponibles localement : compostage sur site ou de proximité, collecte séparée, plateforme de compostage, méthanisation.
- Échanger avec la collectivité, les syndicats de déchets, les prestataires, les établissements voisins et les acteurs agricoles pour construire une solution adaptée aux volumes et contraintes du site.
- Intégrer la valorisation des biodéchets dans les marchés de déchets ou de restauration, avec des exigences précises sur la collecte, la traçabilité, les tonnages et les modalités de valorisation.

- Utiliser les données de collecte pour piloter la démarche : volumes produits, qualité du tri, coûts, fréquence de collecte, évolution après actions de prévention du gaspillage.

3. Leviers de pilotage et de mobilisation

- Nommer un pilote ou un binôme référent associant restauration, qualité, développement durable, logistique et soins.
- Inscrire la réduction du gaspillage et la valorisation des biodéchets dans le projet d'établissement, le plan d'actions développement durable ou la politique achats/restauration.
- Communiquer régulièrement sur les résultats obtenus : baisse des déchets, économies, amélioration du tri, tonnages valorisés, équivalent environnemental.
- Réinvestir une partie des économies générées dans la qualité alimentaire, les produits durables, les formations ou les équipements facilitant le tri.
- Passer d'une logique de conformité réglementaire à une démarche d'amélioration continue, en privilégiant d'abord la prévention du gaspillage avant la valorisation des déchets restants.

La réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets nécessitent d'agir simultanément sur les pratiques des convives, l'organisation des équipes de restauration, la conception des menus, la qualité du pilotage et l'existence de filières de valorisation adaptées. En établissements sanitaires et médico-sociaux, ces démarches doivent tenir compte des contraintes nutritionnelles, sanitaires, organisationnelles et humaines propres aux patients, résidents, professionnels et visiteurs.