

## Compte-rendu de la Journée technique

« Comment initier et / ou maintenir un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en EHPAD ? »

Mardi 14 décembre 2021 à Dax – Landes



Nouvelle - Aquitaine

Journée co-organisée avec le Centre Hospitalier de Dax

Avec le soutien de :



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



CREPAQ

Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux

Courriel : [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)

Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>

Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

## **Animation de la journée assurée**

### **➤ par l'équipe du CREPAQ :**

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Quentin GERAUD
- Charlotte BOULAY

### **➤ par le Centre Hospitalier de Dax :**

- Hervé GARRIGUE

## **Objectifs de la journée technique :**

Cette journée technique avait la particularité d'être co-organisée et co-animée par deux structures très différentes et complémentaires sur le sujet traité :

- D'une part, le CREPAQ, Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine, qui œuvre à l'échelle régionale pour la promotion et la mise en œuvre de la transition écologique de manière globale. Le CREPAQ était présent dans le cadre de l'animation de son réseau RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire, que le CREPAQ a créé et anime depuis 2013. L'objectif de ce réseau est de mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire par la mise en réseau des acteurs de la chaîne alimentaire.
- D'autre part, le Centre Hospitalier de Dax, qui agit depuis de nombreuses années contre le gaspillage alimentaire via son Unité Centrale de Restauration qui fournit de nombreux établissements de restauration collective (1,5 million de repas par an) dont des EHPAD. De plus, M. Hervé Garrigue, de par sa double casquette d'ingénieur restauration au CH de Dax et de président Nouvelle-Aquitaine du réseau RESTAU'CO a pu présenter et représenter un projet exemplaire de lutte contre le gaspillage alimentaire en établissements médico-sociaux.

Ces deux structures étaient donc réunies dans le but d'apporter des solutions et des approches complémentaires aux problématiques de gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux, notamment les EHPAD.

**Lieu :** Centre Hospitalier de Dax (40)

**Nombre de participants :** 16

## **La journée technique était structurée en trois temps :**

- Tour de table des participants, enjeux, réglementation et spécificités observées en EHPAD autour d'un projet de réduction du gaspillage alimentaire et retours d'expériences d'acteurs du milieu.
- La pause-déjeuner offerte par le CREPAQ.
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ sur les thèmes de la mise en place d'un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire et d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en EHPAD.

Plus d'informations sur :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

<https://www.crepaq.org/>



## JOURNÉE TECHNIQUE

CO-ANIMÉE PAR LE CREPAQ ET LE CH DE DAX

**Mardi 14 décembre 2021**  
**Au Centre Hospitalier de Dax (40)**

### COMMENT INITIER ET/OU MAINTENIR UN PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EHPAD ?

- 09h00** **Accueil des participants et café de bienvenue (offert par le Centre Hospitalier de Dax)**
- 09h30** **Rencontrons-nous ! Premiers échanges participatifs avec la salle**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice et Quentin GERAUD, Chargé de mission, CREPAQ, et Hervé GARRIGUE, Ingénieur restauration en chef, CH de Dax et président Nouvelle-Aquitaine du réseau RESTAU'CO
- 10h15** **Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, rappel du contexte réglementaire et rappel des spécificités inhérentes aux EHPAD concernant l'alimentation**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice et Quentin GERAUD, Chargé de mission, CREPAQ
- 10h45** **Témoignage : la lutte contre le gaspillage alimentaire au CH de Dax**  
Hervé GARRIGUE, Ingénieur restauration en chef, CH de Dax et président Nouvelle-Aquitaine du réseau RESTAU'CO
- 11h15** **Pause**
- 11h30** **Témoignage : la lutte contre le gaspillage alimentaire au CH de Nontron**  
Pascal CHAMOULEAU, Responsable cuisine du Centre Hospitalier de Nontron
- 12h00** **Repas convivial zéro gaspillage (offert par le Centre Hospitalier de Dax)**
- 13h30** **Atelier : Balance ta pesée**  
Comment mesurer le gaspillage alimentaire ?
- 14h15** **Atelier : À chaque problème ses solutions**  
Se lancer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et les leviers ?
- 15h15** **Réflexion participative sur la méthodologie de lutte contre le gaspillage alimentaire en EHPAD**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice et Quentin GERAUD, Chargé de mission, CREPAQ
- 16h00** **Conclusion de la journée**



Association CREPAQ  
6 Rue des Douves -33800  
Bordeaux  
Tél : 05 35 54 26 97  
[www.crepaq.org](http://www.crepaq.org)  
[www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

Contact journée technique :  
Quentin GERAUD  
[quentin.geraud@crepaq.org](mailto:quentin.geraud@crepaq.org)

Centre Hospitalier de Dax  
Boulevard Yves du Manoir -  
40100 Dax  
[www.ch-dax.fr/](http://www.ch-dax.fr/)

Contact journée technique :  
Hervé GARRIGUE  
[garrigueh@ch-dax.fr](mailto:garrigueh@ch-dax.fr)

Avec le soutien de :



## I –Accueil et introduction de la journée

### 1. Accueil

Un protocole sanitaire COVID-19 a été mis en place dans la salle selon les préconisations en vigueur :

- mise à disposition de gel hydroalcoolique sur les tables ;
- le port du masque était obligatoire durant l'entièreté de la journée ;
- chaises individuelles espacées d'un mètre de chaque côté ;
- stylo personnel de chaque participant pour l'émargement ;
- un accueil café/madeleines et une pause déjeuner nous ont été proposés par le centre hospitalier.



### 2. Introduction de la journée et présentation

- Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, et Quentin GERAUD, chargé de mission, CREPAQ.
- Hervé GARRIGUE, ingénieur restauration, CH de Dax et président Nouvelle Aquitaine, RESTAU'CO.

Les présentations des organisateurs ont été effectuées et s'en est suivi un tour de table des participants. Ces derniers ont indiqué pour quelles structures ils travaillaient ainsi que leur localisation, le type de restauration, leur fonction au sein de cette structure et leur éventuelle avancée sur le gaspillage alimentaire. Cela a permis de situer le contexte de chaque participant et de faire en sorte qu'ils puissent échanger plus aisément.



## II – Interventions du CREPAQ et des Centres Hospitaliers de Dax et de Nontron



# 1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

– Dorothee DESPAGNE GATTI, directrice, CREPAQ



## Présentation du CREPAQ

**CREPAQ**  
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

**NOM :** CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)

**STATUT :** Association régionale Loi 1901 à but non lucratif, créée en 1996

**OBJET :** Promouvoir et accélérer la **transition écologique** en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs des territoires

**5 MISSIONS STATUTAIRES :** Information-sensibilisation / Accompagnement des acteurs et des territoires / Éducation à l'environnement / Formation / Études et expertises

**THÉMATIQUES PRINCIPALES ABORDÉES :** Prévention des déchets et économie circulaire / **Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires** / Résilience alimentaire des territoires / Éco-consommation / Économie d'Eau / Éco mobilité scolaire / Santé-Environnement

**EQUIPE DE PERMANENTS :** 5 salariés aidés de 5 volontaires en Service civique

**SIEGE SOCIAL :** Bordeaux

7



## Qu'est-ce que le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine ?

C'est un **réseau** que le CREPAQ a créé et anime depuis 2013 grâce au soutien de ses **partenaires institutionnels**. C'est le plus ancien et le plus actif de tous les réseaux RÉGAL.

**Son objectif :** mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la **chaîne alimentaire** (producteurs, distributeurs, associations, établissements publics, collectivités, etc.) de la région **Nouvelle-Aquitaine** afin de :

- Contribuer à la mise en œuvre des lois et des réglementations qui encadrent le gaspillage alimentaire.
- Mettre en réseau les acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaires afin de créer des synergies et favoriser l'essor des bonnes pratiques.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

En partenariat avec

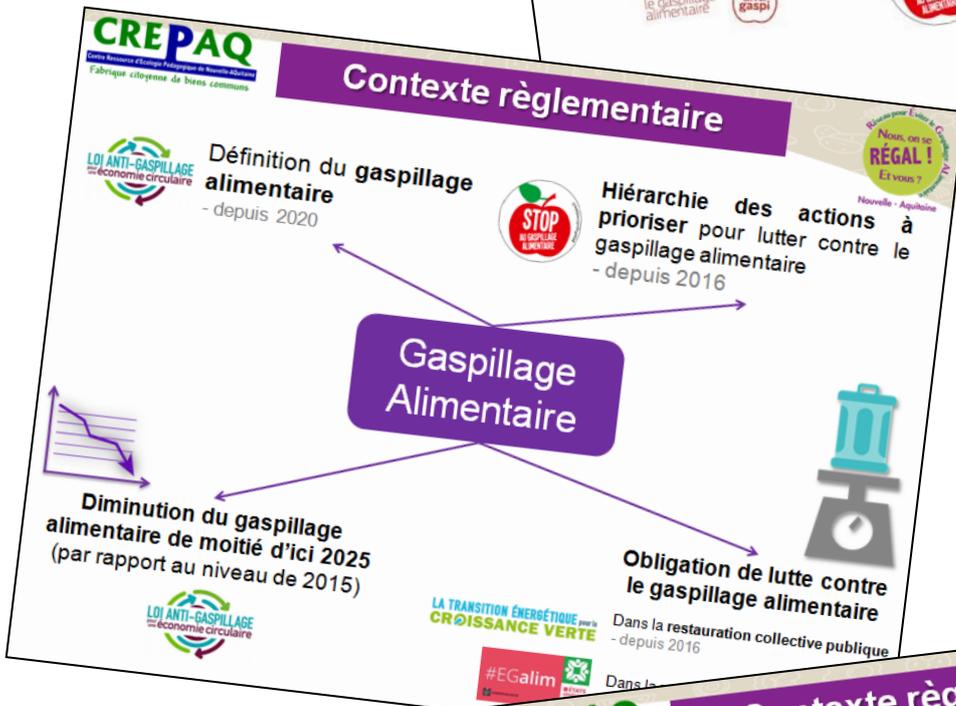
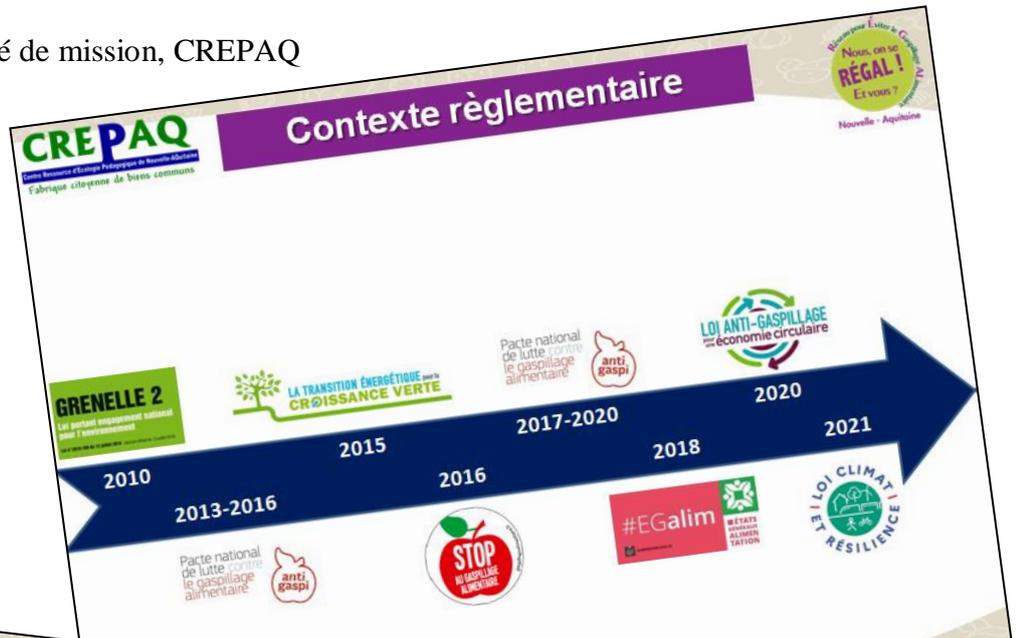


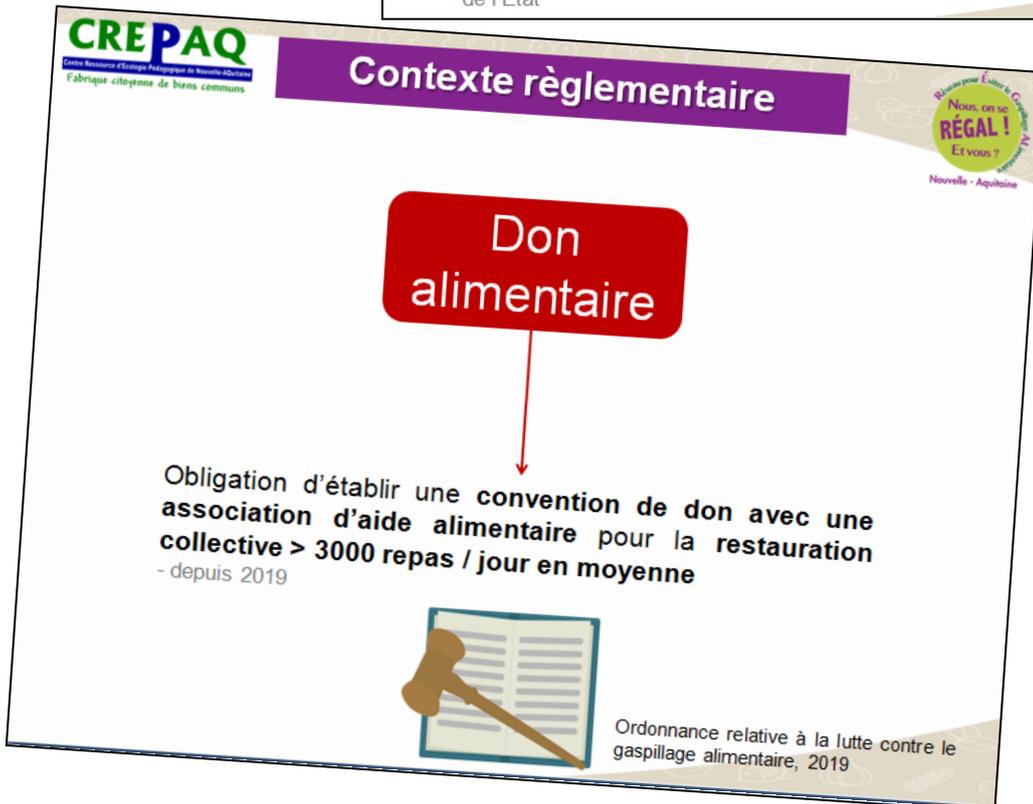
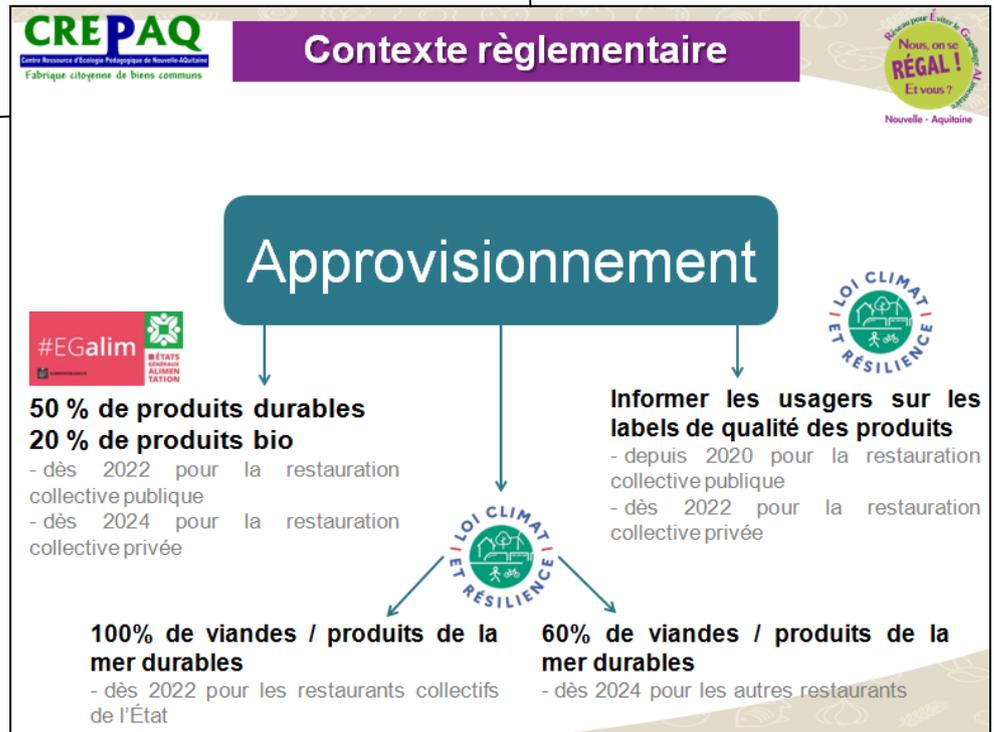
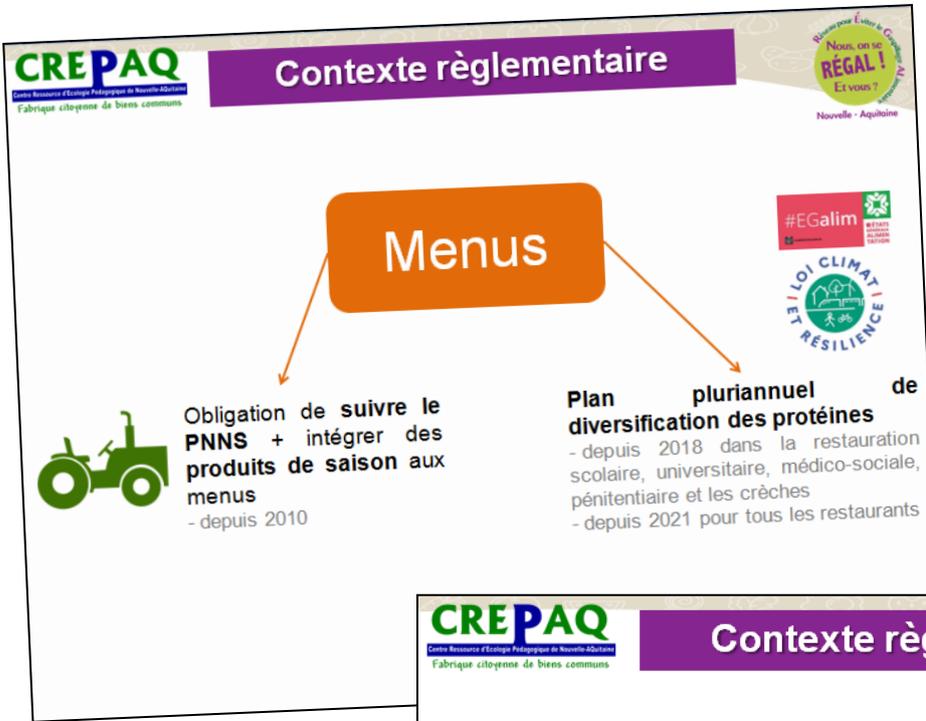
9

6

## 2. Rappel du contexte réglementaire

– Quentin GERAUD, chargé de mission, CREPAQ





**Déchets**



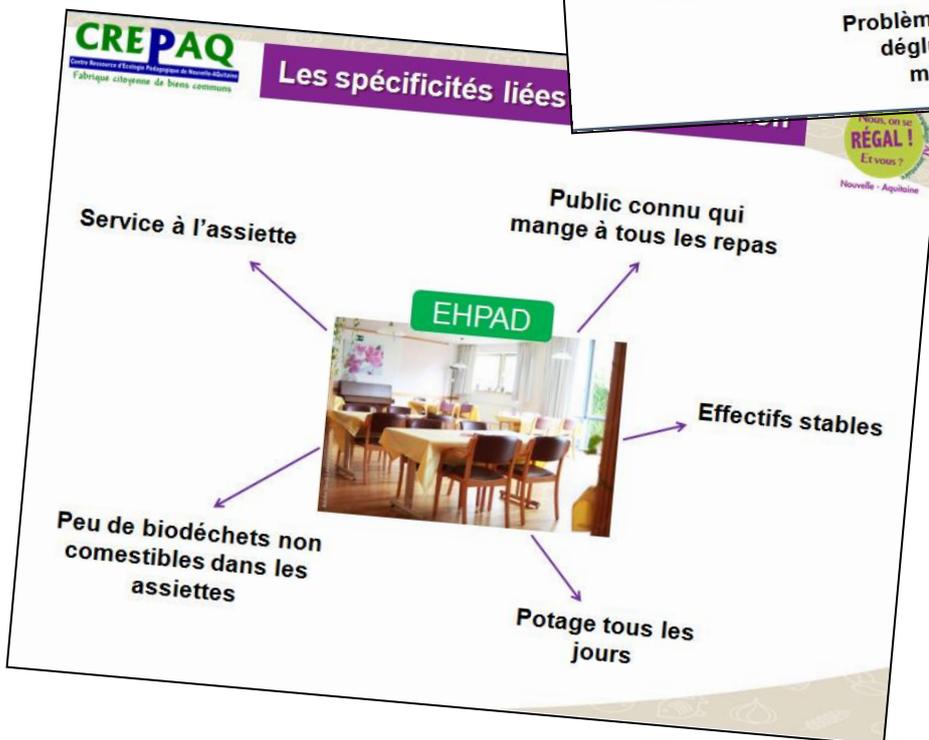
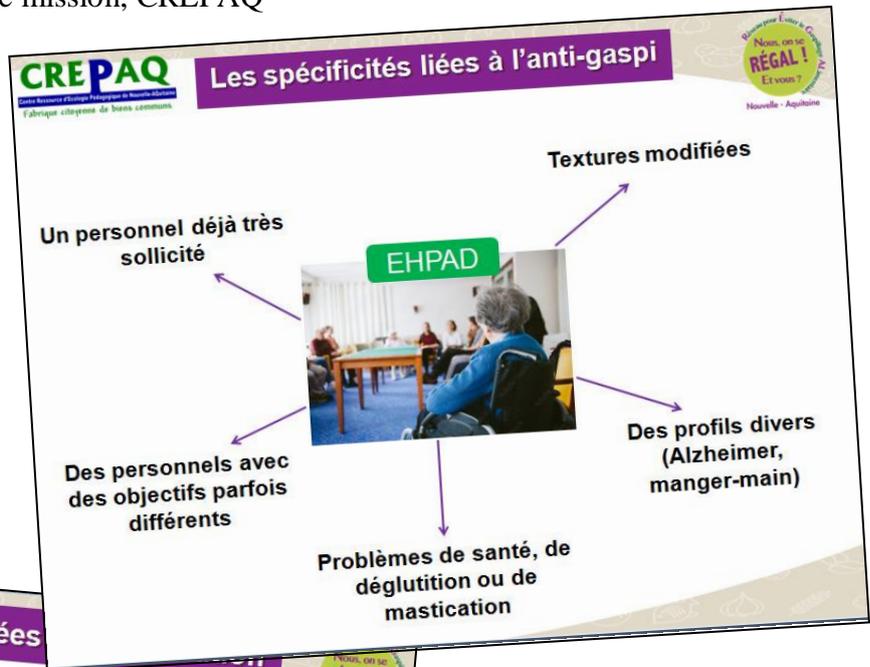
Obligation de **trier et de faire valoriser les biodéchets** pour les professionnels produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an, et/ou 60 litres d'huiles alimentaires.  
- depuis 2016 (avec les seuils indiqués ci-dessus, seuils plus élevés dès 2012)

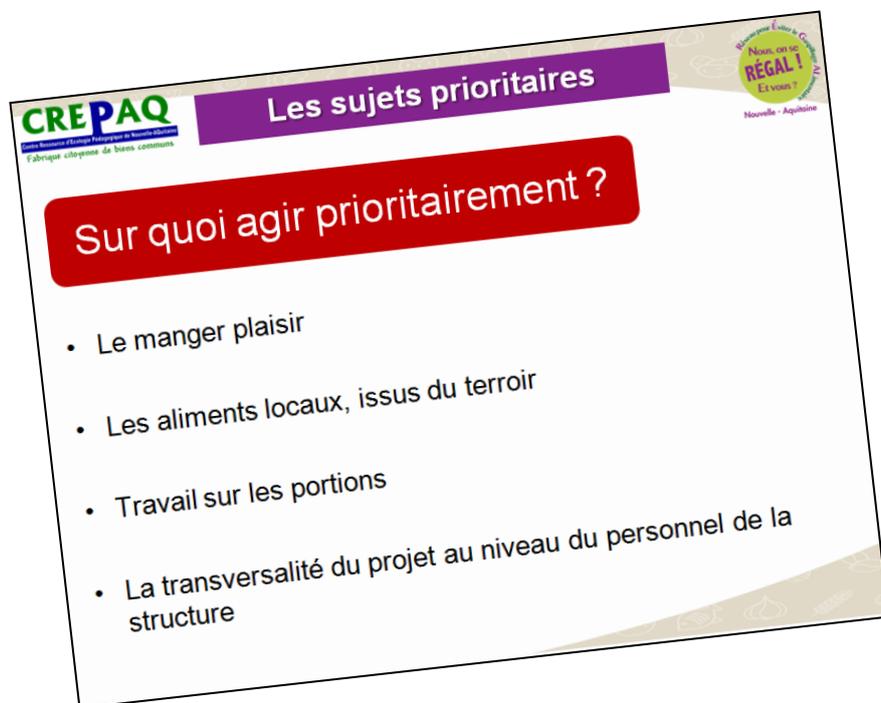


**Généralisation du tri à la source des biodéchets.**  
- Dès 2023

**3. Présentation et échanges concernant les spécificités des EHPAD au regard de l'alimentation**

– Quentin GERAUD, chargé de mission, CREPAQ





#### 4. Intervention de Pascal CHAMOULEAU, chef de la cuisine du centre hospitalier de Nontron (24)



M. Chamouveau a commencé par présenter sa cuisine et son équipe. La cuisine centrale est située à 2km de l'hôpital de Nontron et compte une équipe de 13 cuisiniers, tous de métier.

M. Chamouveau gère la cuisine, les remises en température, la salle à manger, le service diététique et la logistique. La cuisine livre plusieurs sites, indiqués sur l'image suivante. Les textures modifiées et le manger-mains sont réalisés chaque jour.

Il utilise deux outils : HelloDiet et HelloMenu. L'outil HelloDiet permet de générer des fiches individuelles sur les résidents. Les informations concernant les textures, les régimes ou les aversions y sont complétées par les diététiciennes. La production, journalière, est basée sur le contenu de ces fiches qui sont

**CREPAQ**  
Centre Ressources & Échange Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
L'Atelier citoyen de biens communs

**Carte d'identité**

**CENTRE HOSPITALIER DE NONTRON**

**mon restau responsable**  
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

**1 300** repas préparés en liaison froide quotidiennement

**Cuisine centrale** Basé ZI de la Maladrerie à Nontron

**6 sites satellites**

- Hôpital et l'EHPAD de Nontron situé à 2km
- EHPAD de Saint-Pardoux-la-Rivière à 14 km
- École de Saint-Front-la-Rivière à 16km
- Centre de loisirs de Nontron
- Centre de loisirs de St pardoux la rivière
- Complexe médico social Nontron

**+290 personnes en Portage à domicile de repas**

**NOUVEAU !**  
Nous, on se RÉGAL !  
Et vous ?  
Nouvelle - Aquitaine

régulièrement modifiées (en fonction des menus). HelloMenu recense les menus ainsi que les fiches techniques.

La prévention du gaspillage alimentaire est un sujet abordé depuis une vingtaine d'années à la cuisine centrale de Nontron, donc les grammages servis sont adaptés au public. Quand un plat n'est pas apprécié (au vu des résultats des pesées), du personnel de la cuisine centrale va dans les cuisines satellites pour déterminer la raison de cette insatisfaction.

Question : La diminution des grammages peut-elle poser problème ?

Réponse de M. Chamouveau : il est plus important que le public mange bien et mieux que pas, donc la diminution des grammages n'a pas posé de souci particulier.

Les menus, quant à eux, sont préparés sur des cycles de 8 semaines lors de commissions menu en 3 phases. Ces cycles se basent sur les 8 dernières semaines pour s'adapter. En effet, des pesées sont réalisées au bout des 8 semaines. Pour l'une des 3 phases, sont conviés plusieurs acteurs de l'établissement (cf. commission menu dans un EHPAD sur la photo ci-dessous). Au final, maintenant que la participation de tous aux commissions menu est connue, il n'y a que très peu de changements.



La rédaction de compte-rendus suite à ces commissions permet également de justifier de ce travail collaboratif aux proches des résidents d'EHPAD qui pourraient se plaindre.

**Prévention du gaspillage alimentaire**

➔ **Mise en place d'une enquête de satisfaction quotidienne**

Pour mémoire :

- Très satisfait 15
- Satisfait 10
- Moy. satisfait 5
- Pas satisfait 0

Analyse des enquêtes de satisfaction - Salle à manger des résidents

VIANDES / PLATS

| V viande / Plat               | Nombre de présentations du plat | GOÛT                       | Indice de satisfaction Goût sur 15 | QUANTITE                   | Indice de satisfaction quantité sur 15 |
|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------|--|
| andouillette                  | 5                               | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                 | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                     |
| beignet de volaille           | 5                               | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                 | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 8                                      |
| blanc de volaille             | 5                               | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 8                                  | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 8                                      |
| blanquette de dinde           | 5                               | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 11                                 | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                     |
| blanquette de veau à l'ancien | 5                               | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                 | 10<br>10<br>10<br>10<br>10 | 10                                     |

HOPITAL DE NONTRON

ENQUETE DE SATISFACTION

DATE: 15.03.21 LIEU DE CONSOMMATION: SR

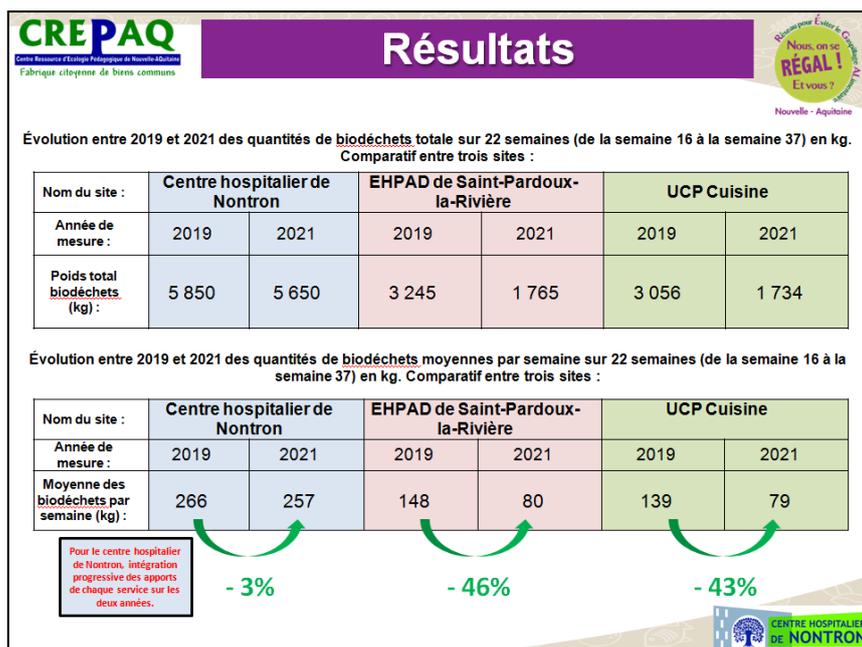
|                                     | Très satisfait | satisfait | Moy... satisfait | Pas satisfait |
|-------------------------------------|----------------|-----------|------------------|---------------|
| ENTREE Salade de thon               | x              |           |                  |               |
| PLAT Salade                         |                | x         |                  |               |
| LEGUME Salade                       |                | x         |                  |               |
| DESSERT Dessert au lait de jamaïque | x              |           |                  |               |

Observation: Vinaigrette aux frites

La cuisine centrale a mis en place un outil de satisfaction. En dessous d'une certaine note, les plats sont retirés du menu ou retravaillés.

**Prévention du gaspillage alimentaire**

- ➔ Sites satellites : **présence d'équipiers de la cuisine centrale** envoyés sur site pour reconditionner et remettre en température.
- ➔ **Évaluation qualitative du gaspillage alimentaire, et quantitative au besoin.** Transmission des données à la cuisine de l'hôpital.



Les résultats des pesées sont concluants. Ils ont permis notamment d'adapter les calibres des pommes commandées en fonction de ce qui est consommé pour chaque catégorie de public.

Ils ne sont néanmoins pas parlants pour l'hôpital (seulement 3% de diminution du gaspillage) car les actions nécessitent un accompagnement qu'il est primordial de mettre en place au fur et à mesure, donc service après service. Le travail sur le centre hospitalier n'a pas encore été amorcé mais cela est à venir.

La cuisine centrale du CH de Nontron a passé une convention avec les Restos du Cœur afin qu'ils récupèrent les excédents non-servis du portage à domicile.

Pour améliorer la conception de ses recettes, la cuisine centrale a formé son personnel aux textures mixées. Elle réalise désormais des préparations mixées avec des œufs entiers ou des blancs d'œufs afin de les mouler (et ainsi améliorer la présentation) mais également de rendre le plat plus riche. Autre astuce : les ingrédients sont mixés séparément en fonction des recettes (ex : tarte aux poires présentée sous forme de verrine avec la pâte mixée, puis la crème mixée, puis la compote de poire). Ainsi, les convives sont capables d'apprécier chaque composant du plat.

**CREPAQ**  
Centre Ressources Et Support Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine  
Fabrique citoyenne de biens communs

**Prévention du gaspillage alimentaire**

**Donner envie de manger**

**La cuisine comme élément créateur de lien social**

- Commission des menus
- Ateliers cuisine (avec légumes et fruits du jardin)
- Proposition de recettes au chef

• **Jardin intergénérationnel** créé à l'initiative du chef de cuisine et animé par l'équipe d'animation de l'EHPAD de Nontron.  
• Donner du sens à l'alimentation, reconnecter les résidents à la terre et à leurs vécus.

Centre Hospitalier de Nontron

Afin de donner encore plus de sens à l'alimentation et favoriser l'envie de manger des résidents, M. Chamouleau a créé un jardin intergénérationnel. Ce jardin s'avère être un véritable succès, y compris médicalement parlant selon le témoignage de certains médecins. Les résidents, par groupe de 7, participent à des ateliers jardinage et bricolage et des élèves d'écoles primaires se joignent à l'aventure pour renforcer le lien intergénérationnel.

Dans la continuité de ce jardin, des ateliers cuisine sont organisés pour que les résidents puissent transformer les légumes qu'ils ont eux-mêmes cueillis.

Enfin, pour valoriser tous les biodéchets restants, la cuisine centrale a mis en place une plate-forme de compostage. Cette plate-forme est commune à plusieurs établissements de restauration collective (collège, lycée, commune et département), ce qui permet de répartir les frais.

Grâce à une pesée avec enregistrement avant chaque dépôt, cette plate-forme permet d'obtenir le poids des biodéchets générés pour chaque établissement. Ainsi, le compost obtenu sert à cultiver les légumes qui seront ensuite cuisinés pour les résidents qui les auront cultivés.

De plus, M. Chamouleau veille à faire participer les résidents et le personnel à l'apport et à la pesée des biodéchets, cela afin de les sensibiliser aux quantités gaspillées.

Avec ce projet, nommé Alimententerre, le CH de Nontron fait le lien entre l'alimentation à la terre (compostage) et le lien entre la terre et l'alimentation (jardin).

M. Chamouleau a rappelé : « **il faut valoriser ce qu'on fait, c'est le travail du personnel et cela permet de lutter contre l'image souvent mauvaise de la « cantine »** ».

## 5. Intervention de Hervé GARRIGUE, ingénieur restauration en chef au CH de Dax et président Nouvelle-Aquitaine du réseau RESTAU'CO

M. Hervé GARRIGUE a présenté l'Unité Centrale de Restauration du Centre Hospitalier de Dax qui a entamé un travail sur la réduction du gaspillage alimentaire en 2015. Cette cuisine centrale en liaison froide prépare 7000 repas par jour (1,5 million de repas par an), dont 3000 pour l'hôpital. Le CH de Dax fournit 17 EHPAD, un restaurant inter-administratif et environ 1400 repas pour des restaurants scolaires.





# Valorisation des biodéchets







**Plateforme de compostage sur place**



Son bon fonctionnement nécessite de **peser les biodéchets entrants**, une évaluation utile (et obligatoire !) pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Des pesées dans les écoles livrées ont été organisées afin d'identifier les plats non appréciés ou servis en trop grande quantité. Tous les plats dont le grammage moyen restant dans les assiettes était supérieur à 20% du grammage servi a été revu. Exemple : le trio de légumes servi depuis de nombreuses années par l'UCR était gaspillé à hauteur de 75%, ce qui a amené un renouvellement de ce plat.

Sur l'hôpital, cette démarche n'a pas été menée, notamment car des plateaux repas sont servis chaque jour (environ 500) et que les données sur le gaspillage alimentaire à ce niveau sont difficilement récupérables.

Un levier important de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective se situe donc au niveau des grammages servis par les agents.

Le CH de Dax a fait le choix de ne pas travailler avec les recommandations du GEMRCN sur les portions servies. M. GARRIGUE a d'ailleurs précisé que ces portions sont trop élevées pour leur cas et que le respect strict de ces recommandations est générateur de gaspillage alimentaire. Ces recommandations sont plutôt indiquées pour la restauration collective privée et de manière plus générale, le travail du GEMRCN est intéressant pour la répartition nutritionnelle des menus.

Le CH de Dax a réalisé un diagnostic quantitatif mais également un diagnostic qualitatif afin d'évaluer les raisons du gaspillage alimentaire. Un questionnaire a donc été distribué et en est ressortie une priorisation des raisons principales qui expliquent une bonne prise des repas. Résultats, l'ambiance et la décoration de la salle jouent pour 40% des raisons de la diminution du gaspillage alimentaire, la tenue de la table joue également pour 40% et le contenu de l'assiette joue pour seulement 20%. En somme, il est impératif de travailler sur le contexte du repas, le mobilier, la décoration, les couverts, le bruit etc.



À côté de ce travail réalisé sur les portions servies, le CH de Dax a mis en place en 2016 un restaurant caritatif. Une association venait récupérer les excédents non servis de la cuisine centrale pour ensuite les distribuer à des

personnes en situation de précarité. Ce fonctionnement a été mis en pause depuis peu.

Question : Comment réaliser des économies ? La production en cuisine centrale est-elle plus ou moins économe par rapport à la production en autonomie ?

Réponse de M. GARRIGUE : Au CH de Dax, une grande majorité des légumes servis proviennent d'un jardin proche de leur site, sur lequel le CH lui-même a aidé des maraîchers à s'installer. Tous les laitages sont également produits à base d'un lait cru fourni localement. Concernant la cuisine centrale, elle sera généralement plus rentable qu'une cuisine autonome car on y trouvera moins de cuisiniers au nombre de repas préparés.

### **III – Repas offert par le Centre hospitalier de Dax**



Les participants et les organisateurs ont été invités à manger au restaurant du centre hospitalier de Dax.

Il s'agissait d'un self avec plusieurs choix pour les entrées, les plats et les desserts.

Le repas a été apprécié gustativement parlant. En revanche, des claustras avaient été mis en place sur les tables en raison du COVID, pour éviter les contaminations en l'absence du port du masque. Ces séparations ont rendu difficiles les échanges entre les convives d'une même table.

### **IV – Premier atelier : comment réaliser des pesées ? (mise en situation)**

#### **1. Intervention d'Hervé GARRIGUE : présentation des pesées réalisées au GARA**

M. GARRIGUE a présenté les résultats d'une étude menée sur 240 000 barquettes pendant plus d'un mois afin d'identifier et de diminuer le gaspillage alimentaire.

## 1. Etude du conditionnement des préparations

### 1.1. Chaîne chaude

- J'ai analysé **31 jours de production** en chaîne froide, soit **60 productions** différentes pour un total de **7964 barquettes** pesées.
- Pour chaque production, j'ai pesé l'ensemble des barquettes représentant **un cuvier**.
- En fonction du type de produit fini, un **poids cible** de portion est préalablement établi par les diététiciennes selon les besoins de chaque type de population, pour chaque barquette.
- Lots **conformes** : Un intervalle d'erreur de +/- 5g à 10g est toléré pour chaque barquette, (en fonction du poids cible), (*Décret n°78-166 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages*), entre ces 2 valeurs le lot est considéré conforme.
- Lots en **sous poids** : lorsque le poids de la barquette est inférieur au grammage minimal toléré (en moyenne -5g du poids cible).
- Lot en **sur poids** : poids de la barquette > grammage maximum (en moyenne +5g du poids cible) : si sur production -> sur poids des barquettes -> augmentation ++ du risque de gaspillage alimentaire.

| Dénomination plat           | Nbre échantillons pesés d'un cuvier | Poids du cuvier (kg)                              | Suivi poids |                |            |              |             |
|-----------------------------|-------------------------------------|---|-------------|----------------|------------|--------------|-------------|
|                             |                                     |   | Poids Cible | Moyenne pesées | % Conforme | % Sous-poids | % Sur-poids |
| Fondue de légumes           | 52                                  | 18,5  | 180         | 194,46         | 57,14      | 0            | 42,86       |
|                             |                                     |   | 720(180x4)  | 941,8          | 0          | 10           | 90          |
|                             |                                     |   | 150         | 149,78         | 88         | 4            | 8           |
| Chou-fleur sauté            | 146                                 | 19,3  | 200         | 200,68         | 97,92      | 2,08         | 0           |
| Ratatouille niçoise         | 40                                  | 45  | 1080(180x6) | 1114,75        | 25         | 5            | 70          |
| Batônnets de carottes       | 150                                 | 28  | 150         | 156,44         | 51,85      | 7,41         | 40,74       |
|                             |                                     |   | 200         | 199,94         | 73,96      | 15,63        | 10,42       |
| Haricots verts au beurre    | 200                                 | 42  | 200         | 206,98         | 67,5       | 5            | 37,5        |
| Haricots beurre             | 98                                  | 20,5  | 200         | 208,89         | 47,96      | 4,08         | 47,96       |
| Navets sautés               | 60                                  | 11,6  | 150         | 188,61         | 0          | 0            | 100         |
|                             |                                     |   | 200         | 204,74         | 84,21      | 0            | 15,79       |
| Navets sautés               | 79                                  | 16,3  | 200         | 204,96         | 73,42      | 6,33         | 20,25       |
| Navets sautés               | 168                                 | 34,8  | 200         | 206,23         | 61,31      | 7,74         | 30,95       |
| Légumes du bouillon (+ pdt) | 150                                 | 37,4  | 200         | 248,51         | 1,3        | 0            | 98,7        |
| Pôêlée provençale           | 204                                 | 53  | 240         | 246,4          | 61,8       | 3,9          | 34,3        |
| pôêlée de légumes           | 121                                 | 24,5  | 200         | 202,62         | 86,77      | 3,31         | 9,92        |
| Piperade basquaise          | 74                                  | 1/2 cuvier = 14,3                                 | 180         | 182,89         | 67,21      | 1,64         | 31,15       |
| Légume de tajine            | 197                                 | 48  | 240         | 245,23         | 23,08      | 46,15        | 30,77       |
|                             |                                     |   | 240         | 243,47         | 70,05      | 9,64         | 20,3        |
| Légumes potés               | 96                                  | 25<br>Excès 125kg (2,5 cuiviers passés en potage) | 250         | 248,4          | 83,33      | 12,05        | 4,17        |
|                             |                                     |   | 260         | 262,1          | 67,22      | 12,78        | 20,1        |
| Légumes cassoulet           | 180                                 | 47,2  | 240         | 242,79         | 93,75      | 1,39         | 4,86        |
| Carottes à la crème         | 144                                 | 36  | 240         | 242,79         | 93,75      | 1,39         | 4,86        |
| Champignons sautés          | 88                                  | 18,4  | 200         | 208,88         | 61,36      | 0            | 38,64       |
| Champignons sautés          | 200                                 | 40,6  | 200         | 202,57         | 80         | 8,75         | 16,25       |

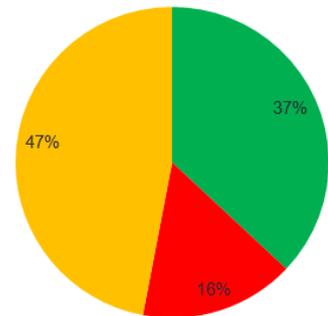
Les résultats ont été présentés par catégories. L'étude a mis en évidence un grand nombre de barquettes en surpoids.

# 1. Etude du conditionnement des préparations

- Pesées durant plus de 1 mois de **11993 barquettes** (chaîne chaude + chaîne froide) sur **82 types de recettes**.

Echantillons pesés en chaîne froide et en chaîne chaude

47% des 11993 barquettes (5636 barquettes) sont en sur poids  
=> Risque de gaspillage et surproduction



■ Conformes ■ Sous poids ■ Sur poids

M. GARRIGUE a ensuite étudié les résultats en fonctions des moyens de conditionnement pour déterminer quels étaient les moins précis.

Les quantités jetées ont été pesées pour déterminer les actions à mettre en œuvre.

## Nombre de barquettes jetées / semaine

|   | Semaine 1                                      | Semaine 2   | Semaine 3                                     | Semaine 4  |
|---|--|---|---|--|
| Nombre de portions et de barquettes / semaine | 1197 portions<br>985 barquettes                | 909 portions<br>830 barquettes  | 580 portions<br>525 barquettes                | 973 portions<br>923 barquettes                               |
|   | Week-end :<br>330 portions<br>282 barquettes   | Week-end :<br>906 portions<br>772 barquettes  | Week-end :<br>583 portions<br>456 barquettes  | DONT<br>43 potages<br>poireaux/pdt s/sel<br>54 yaourt novly. |
|   |  | DONT<br>183 dosettes sauce salade<br>115 Bleu douceur<br>45 sauce paleron<br>96 Force + |   | Week-end :<br>729 portions<br>698 barquettes                 |
|   |  |   |   | + 27 barquettes de 10 portions de gruyère                    |
| <b>Total</b>                                  | <b>1527 portions</b><br><b>1267 barquettes</b> | <b>1815 portions</b><br><b>1602 barquettes</b>  | <b>1163 portions</b><br><b>981 barquettes</b> | <b>1702 portions</b><br><b>1621 barquettes</b>               |

## 2. Atelier participatif « Balance ta pesée » spécial EHPAD



Lors de cet atelier, les participants ont été divisés en sous-groupes de 5-6 personnes. Un jeu de pesée « spécial EHPAD » a été conçu pour cette journée.

Un bref récapitulatif de l'organisation d'une caractérisation a été effectué par les membres du CREPAQ, à savoir : une pesée doit être réalisée sur une durée d'au moins une semaine sur des plats « classiques », à 3 niveaux, au niveau du gaspillage lié à la production, au niveau du gaspillage lié aux excédents non-servis et au niveau du gaspillage lié aux retours d'assiettes des résidents. Contrairement au jeu des pesées classique habituellement utilisé, celui-ci (spécial EHPAD) prenait en compte les déchets de préparation.

Les règles du jeu ont ensuite été expliquées à l'ensemble des participants.

Menu n°1 : application du protocole de pesée simplifiée, c'est-à-dire tous les biodéchets ensemble.

Menu n°2 : application du protocole recommandé par le CREPAQ, en séparant les biodéchets comestibles des biodéchets non comestibles.

Une fois que les cartes étaient positionnées par les différents groupes sur les « plateaux de tri », les 3 membres du CREPAQ allaient chacun voir un groupe pour discuter des propositions émises et réaliser les éventuelles corrections.

De nombreux participants ont également profité de cette occasion afin de discuter entre eux sur les problématiques de leurs territoires et leurs bonnes pratiques. Cette dernière information est essentielle étant donné que la Journée Technique a entre autres pour objectif de mettre en réseau les acteurs de la chaîne alimentaire d'un territoire.



Menu du jeu :

Lundi → protocole n°1

Mardi → protocole n°2

| Lundi  | Mardi   |
|--|---|
| Soupe de tomate &<br>vermicelle<br>Concombres sauce<br>vinaigrette | Cœurs de palmiers<br>sauce vinaigrette<br>Potage de légumes |
| Poêlée de légumes<br>méridionale<br>Rôti de porc au jus            | Purée de pommes<br>de terre<br>Boudin blanc                 |
| Carrés frais<br>Clafoutis aux cerises                              | Entremets au café<br>Compote de<br>pommes                   |

## V – Second atelier : « À chaque problème ses solutions »

Ce jeu, utilisé pour former et sensibiliser les acteurs de la restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire, se présente sous la forme d'une quinzaine de cartes, correspondant chacune à une problématique, et à ses solutions !

Les participants, divisés en plusieurs groupes ont réfléchi aux solutions à apporter à ces différentes problématiques, qui portent tant sur la préparation des repas, le service et la sensibilisation des convives et du personnel.

Ce jeu n'avait jusqu'à présent jamais été utilisé à l'occasion d'une journée technique. Au même titre que le jeu des pesées, il a été adapté pour cette journée de façon à se rapprocher au plus près de la réalité des EHPAD.

Les participants ont conservé les mêmes groupes que pour l'atelier des pesées.

Le jeu se déroule en trois phases :

- les problématiques relatives à la préparation
- les problématiques relatives au service
- les problématiques relatives à la sensibilisation

Étant donné qu'il y avait 3 groupes, chacun d'entre eux s'est vu recevoir les cartes d'une des catégories précitées. Chaque groupe a eu une dizaine de minutes pour réfléchir sur chaque catégorie de problématique.

Déroulé de l'atelier : les cartes sont posées face recto sur la table. Les participants choisissent une carte, lisent la question et écrivent sur un post-it les réponses qu'ils apporteraient à la problématique. L'objectif de cet atelier est de créer de l'échange entre les participants.

Résultats de l'atelier :

*Les réponses en couleur signifient que la proposition était appropriée à une autre phase du jeu (bleu pour préparation, vert pour service et orange pour sensibilisation)*





- ❖ Comment adapter les recettes au goût des résidents ?
  - Être à l'écoute
  - Doser les épices
  - Éviter l'agro-alimentaire
  - Cuisiner simple et frais
  - Faire participer les résidents aux commissions menu
  - Établir des questionnaires auprès des résidents
  
- ❖ Comment développer certains produits non appréciés ?
  - Visite du R.A.C dans les offices
  - Mettre en place une commission restauration
  
- ❖ Comment stimuler l'appétit des résidents ?
  - Faire du « fait maison »
  - Ajouter des épices et des assaisonnements
  - Permettre aux odeurs de cuisine d'être perceptibles
  - Proposer des menus adaptés
  - Faire des menus à thème
  - Préparer la table et la salle
  - Laisser du temps
  - Soigner la présentation
  - Servir à l'assiette
  
- ❖ Comment améliorer la qualité des plats proposés ?
  - Avoir les retours des diététiciennes
  - Choisir les produits et les fournisseurs
  - Maintenir au chaud
  - Avoir un personnel qualifié et formé
  - En les goûtant
  - Adapter la quantité
  - Utiliser de meilleurs produits

- ❖ Comment améliorer la qualité des plats proposés ?
  - Remouler et restructurer
  - Faire du fait maison
  - Positionner avec forme
  - Améliorer la présentation en dissociant les produits
  - *Utiliser un service en porcelaine*



- ❖ Comment réduire le gaspillage de pain ?
  - Distribuer à la demande
  - Servir individuellement
  - Le récupérer pour le retravailler
  - Trancher le pain à la demande
  - *Mettre le pain dans un gâchimètre*
  - *Faire griller le pain pour le petit-déjeuner*
  
- ❖ Comment agir face aux résidents qui rechignent à manger ?
  - Souhaiter bon appétit
  - Voir s'il y a un problème de matériel

- *Faire preuve d'humour*
- *Respecter leurs choix*
- *Les inviter à la commission menu*
- *Leur faire visiter la cuisine*
- *Les faire participer à la préparation des repas*

❖ Comment valoriser la surproduction ?

- *Faire un don à une association*
- *Réutiliser la surproduction*

❖ Comment créer de la convivialité lors des repas ?

- *Placer les résidents par affinités*
- *Accueillir les résidents en salle de restauration*
- *Énoncer les menus*
- *Valoriser le repas*
- *Préparer les tables*
- *Décorer les salles*
- *Afficher le menu*
- *Écouter les demandes des résidents*

❖ Comment réduire le gaspillage alimentaire au niveau des retours d'assiettes ?

- *Peser les assiettes*
- *Utiliser le matériel adapté au service*
- *Travailler avec un plan alimentaire*





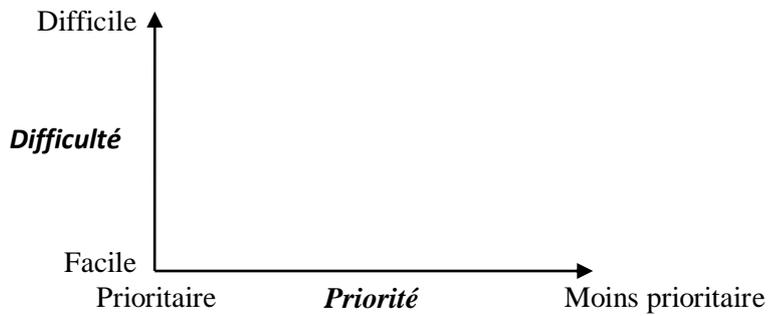
- ❖ Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?
  - *En les faisant trier*
  - *Sensibiliser au goût*
  - *Nommer un référent gaspillage*
  - *Les faire venir une journée en cuisine*
  
- ❖ Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?
  - *Faire de la pédagogie*
  - *Sensibiliser*
  - *Valoriser*
  - *Être empathique*
  - *Participer à la démarche*
  
- ❖ Comment redonner du sens à l'alimentation et donner envie aux résident.es de partager un repas ?
  - *Faire participer les résidents à la préparation (éplucher les légumes et les fruits)*
  - *Proposer de l'animation*
  - *Mettre en place des commissions menu avec les résidents*
  - *Inclure l'accueil et le suivi des repas dans la fiche de poste*
  - *En fonction du plat, proposer un service à table ou un service à l'assiette*
  - *Rendre la salle à manger attractive*
  - *Mettre en place une commission menu*
  - *Participer physiquement*
  - *Soigner la présentation des plats et la décoration*

## **VI – Troisième atelier : « EHPAD’GASPI »**

Ce troisième atelier était une première en journée technique.

Principe de l'atelier : les participants devaient inscrire sur des post-its les actions réalisables dans leur propre établissement. Ils devaient ensuite venir les placer sur un graphique en fonction :

- de la facilité de mise en œuvre de l'action
- de la priorité de cette action



La plupart des participants a joué le jeu. Ils ont placé plusieurs actions sur le graphique.





Le graphique final a révélé un nombre important d'actions faciles à mettre en œuvre et prioritaires.

Actions faciles à mettre en œuvre et prioritaires :

- *Présenter les menus aux résidents avant de les mettre en place (EHPAD Nauton- Truquez)*
- *Calculer la quantité de pain gaspillée (EHPAD Nauton-Truquez)*
- *Réaliser un audit des pesées (CH de Barbezieux)*
- *Nommer un référent gaspillage (CH de Barbezieux)*
- *Diminuer les grammages (CH de Barbezieux)*
- *Organiser un point pesée de manière à ce que tout le personnel sache comment procéder (EHPAD Le Berceau)*
- *Couper le pain à la demande (EHPAD Le Berceau)*
- *Adapter les quantités travaillées aux quantités consommées (EHPAD de Grenade)*
- *Faire participer les résidents à la préparation des repas : éplucher les légumes (EHPAD Nauton-Truquez)*

Actions moins faciles à mettre en œuvre et prioritaires :

- *Mettre en place des fiches de pesée afin de cibler dans un premier temps les principaux gisements de gaspillage (EHPAD Léon Lafourcade)*
- *Envisager éventuellement un partenariat avec le collègue d'à côté de l'EHPAD (EHPAD Léon Lafourcade)*

Actions faciles à mettre en œuvre et moyennement prioritaires :

- *Impliquer les ambassadeurs du développement durable dans la démarche (CH de Mont de Marsan)*

- Désigner un référent gaspillage « convaincu » (CH de Mont de Marsan)
- Parler de la démarche aux cuisiniers et à la directrice (EHPAD Mugon)
- Mettre en place un tri des déchets pour contrôler en amont la quantité à consommer (EHPAD Grenade)

Actions difficiles à mettre en œuvre mais prioritaires :

- Adapter les menus en fonction des goûts des résidents (EHPAD Grenade)
- Peser les retours de service (EHPAD Mugon)
- Peser 1 fois par jour le midi, 1 fois par semaine sur 6 semaines (CH de Mont de Marsan)
- Mettre en place la pesée alimentaire (EHPAD Nauton- Truquez)

Action difficile à mettre en œuvre et non prioritaire :

- Identifier sur 6 semaines les plats les moins consommés (EHPAD Le Berceau)





Un debrief a été fait par la suite par Quentin.

Conclusion : beaucoup d'actions ayant un impact significatif peuvent être mises en place « facilement » et rapidement.

## VII – Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 16 personnes ayant retourné le questionnaire, **100 %** d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par le contenu de la journée, la qualité des échanges, l'organisation matérielle et la pertinence des ateliers.

En outre, **93 %** des répondants ont également déclaré avoir noué des **contacts satisfaisants**, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Commentaires recueillis :

« Journée très riche, mais trop courte ! La prochaine ? »

« Cette formation a répondu à mes attentes sur le thème du gaspillage alimentaire et compléter mon enrichissement en matière de gaspillage »

« Avoir à disposition, peut-être, les réponses aux questions (cartes) ? »

« Formation très enrichissante »

« Journée très intéressante, en attente d'autres retours d'expériences des établissements qui entreprendront des démarches »

« Convivialité, apprentissage et bonne humeur ont contribué à la réussite de cette journée »

« "Formation" très intéressante, très riche. Equipe dynamique et très sympathique »

« Formateur et Formatrice super sympathiques. Merci! »

« Journée très satisfaisante et agréable »

