



Limiter le gaspillage en EHPAD : une équation complexe

Rencontre du Réseau Local de Vendée

Mercredi 4 octobre 2023



QUELQUES REPERES



Une idée de l'étendue du gaspillage ?

A l'échelle
de la Terre

- **1,3 milliards de tonnes** gaspillées/an
- **1/3 des surfaces agricoles** cultivées pour rien
- **29 juillet 2021 : jour du dépassement** (en 1970 : 29 décembre) *source ADEME*



En France

- **10 millions de tonnes** gaspillées chaque année – *source ADEME 2016*

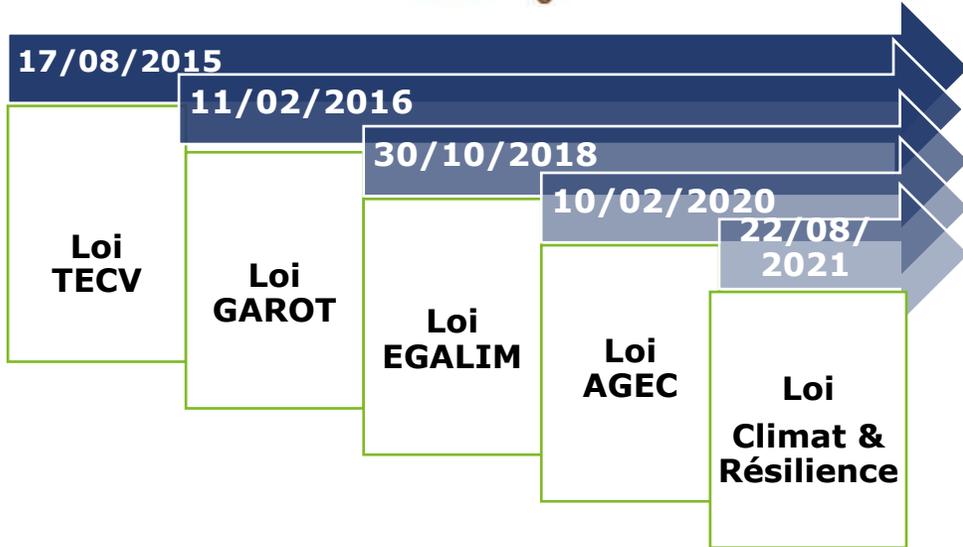


Dans nos
restaurants
collectifs

- **Moyenne nationale du gaspillage (g/repas/convive) alimentaire** – *source ADEME 2020 :*
- **110 g** en restauration scolaire
- **160 g** en établissement de santé



LA RÉGLEMENTATION EN QUELQUES LIGNES



POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET PRIVEE :

- ✓ Démarche de lutte contre le gaspillage et diagnostic obligatoires depuis octobre 2020
- ✓ Objectif – 50% de gaspillage alimentaire d’ici 2025
- ✓ Pour les établissements produisant plus de 3 000 repas/jour mise en place d’une convention de partenariat avec une association d’aide alimentaire habilitée ainsi que l’obligation de rendre public l’engagement
- ✓ Expérimentation d’une solution de réservation de repas pour 3 ans à partir d’août 21

ET LES ALIMENTS GASPILLES DOIVENT ETRE TRIÉS ET VALORISÉS !

- ✓ **Obligation de tri des biodéchets à la source**
- * Obligatoire depuis 2023 pour tout établissement produisant plus de 5 T de biodéchets /an
- * En 2024 : pour tous

➤ Du déchet évité au déchet recyclé

Alimentation

Prévention

En cuisine : Limiter la préparation de plats cuisinés non distribués

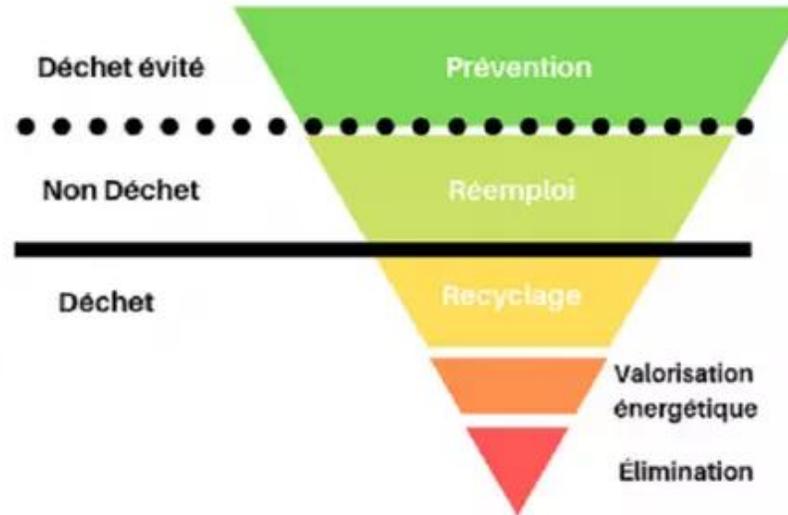
Au service : limiter les restes-assiettes

Réemploi

Organiser le don alimentaire

Recyclage

Trier les biodéchets pour composter ou méthaniser



Le déchet le plus économique et écologique est celui qui n'est pas produit !



Comment identifier les pratiques sur lesquelles des progrès sont possibles?

Plastique

Prévention

En cuisine : Limiter la distribution d'aliments dans des contenants plastiques

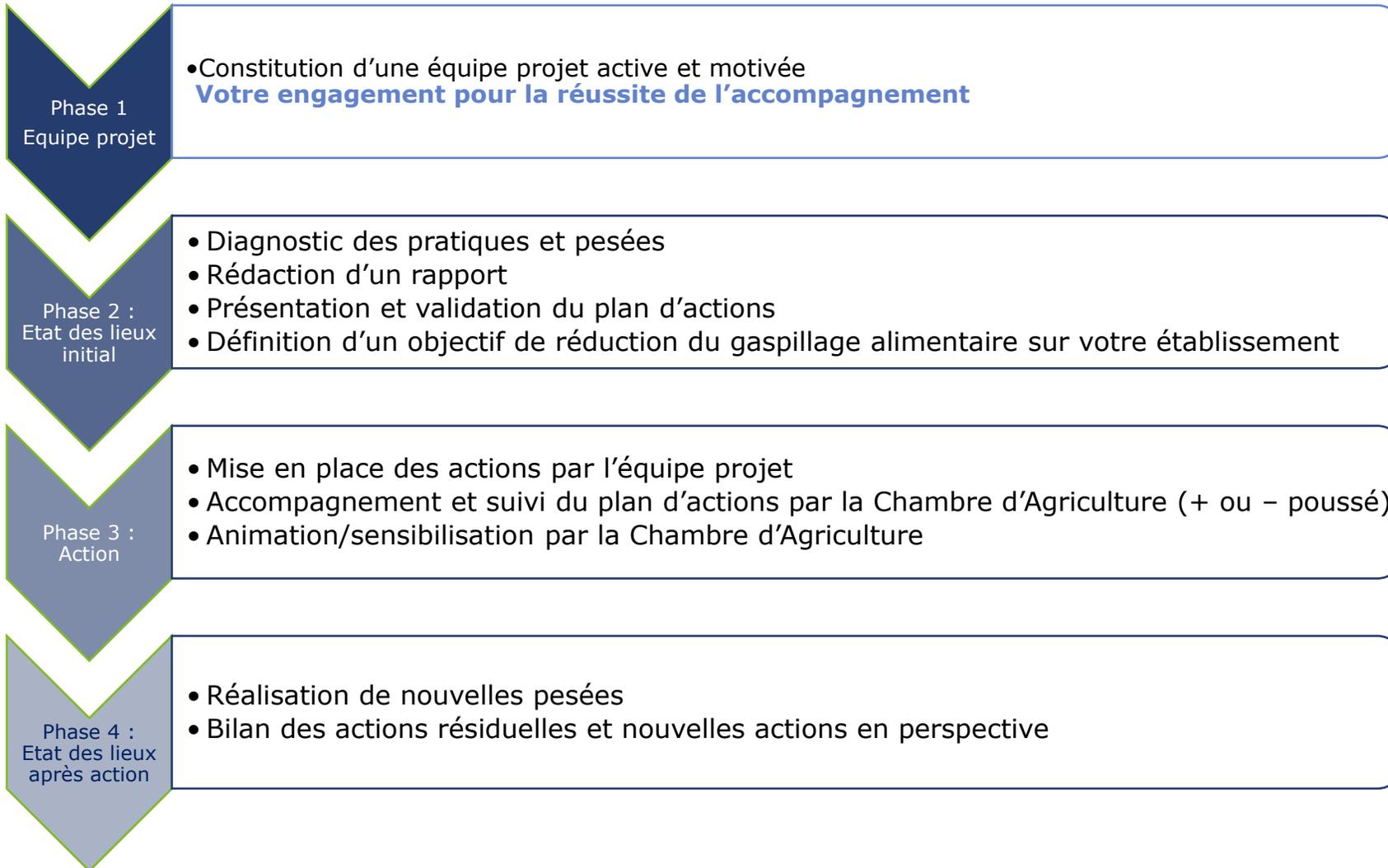
Réemploi

Possible mais limité

Recyclage

Possible pour certains emballages mais limité.

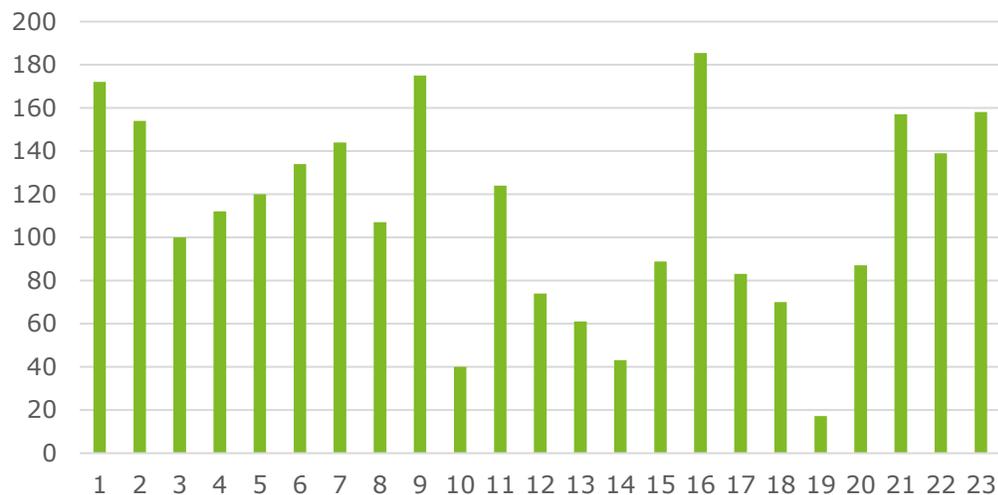
UNE MÉTHODOLOGIE EN 4 TEMPS



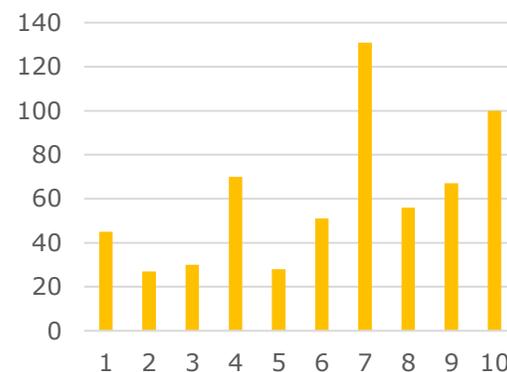


Des niveaux très variables d'un EHPAD à l'autre

Gaspillage moyen par repas en EHPAD(en g.)



Gaspillage moyen par repas en résidence autonomie (en g.)



dont : 1/3 restes plats
2/3 restes assiettes

Un coût non négligeable

- Quelques exemples de coûts du gaspillage dans les EHPAD diagnostiqués sur la base du coût ADEME pour 100 g gaspillé

Poids gaspillé/repas	Coût annuel gaspillage/établissement
124 g	21 000 €
107 g	12 000 €
175 g	37 000 €
88 g	13 000 €
185 g	27 000 €
107 g	14 000 €

Quelques pistes pour limiter le gaspillage alimentaire



Et vous réutilisez-vous certains aliments non consommés ? (Légumes, pains...)



Avez-vous d'autres bonnes pratiques à nous soumettre ?



➤ Quelques photos illustratives



➤ Quelques photos illustratives

