

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



ACTION MATIÈRES



30 k€/AN D'ÉCONOMIES

EN RÉDUISANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE GRÂCE À UN SUIVI
DES PORTIONS ET UN MEILLEUR PILOTAGE DES COMMANDES

Hôpitaux et cliniques	CENTRE HOSPITALIER DE REDON	
	Hôpital	
	Localisation :	Redon (Ille-et-Vilaine)
	Effectif :	600
	Contact :	Morgan MASY
	Mèl :	morgan.masy@ch-redon.fr



« Le Centre Hospitalier de Redon travaille depuis plusieurs années sur la valorisation de ses déchets et plus récemment sur la réduction du gaspillage alimentaire grâce à une solution de Gestion Assistée par Ordinateur et de vérification des portions par pesée. »

Morgan MASY, Responsable Développement Durable

UTILISER LA GPAO (GESTION DE PRODUCTION ASSISTÉE PAR ORDINATEUR) POUR RÉDUIRE
À LA SOURCE LES PERTES ALIMENTAIRES ET VÉRIFIER LES PORTIONS DES REPAS

Investissement	Gains financiers	Temps de retour
25,5 k€	30 k€ / an	10 mois
Réduction des déchets	4,5 tonnes /an	

Accompagnées par l'ADEME, 49 entreprises témoignent qu'il reste des gisements de performance importants sur les matières et l'énergie.

**Retrouvez l'ensemble des actions de ces entreprises
et vous aussi passez à l'action !**



IMPACT
DE L'ACTION

- 34 t CO₂e/an
soit l'équivalent de **134 300 km en voiture**

POTENTIEL DE RÉDUCTION À LA SOURCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une étude intégrant une campagne de mesure des pertes sur un mois a démontré que la cuisine produisait 1,5 tonnes de déchets alimentaires par mois soit 18 tonnes par an. A cela s'ajoutent les pertes liées aux repas non consommés et aux restes jetés.

Le CH de Redon dispose d'un système informatique acheté en 2000 pour 25 k€ environ et jusqu'alors peu utilisé pour la gestion des commandes des menus et la préparation des repas. La gestion des portions est une source de perte en raison d'une surproduction de quantité. S'agissant d'un enjeu primordial en milieu hospitalier, le CH de Redon a décidé de mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire.

OBJECTIF DE 4,5 TONNES DE DÉCHETS ALIMENTAIRES EN MOINS

Ce projet de réduction du gaspillage alimentaire s'organise autour de trois axes :

- Meilleure gestion des stocks, des commandes et préparations à l'aide de la supervision
- Suivi des portions avec l'ajout d'une pesée sur la chaîne de production
- Menus basés sur les produits de saison (exemple : suppression de la tomate en hiver)



Le CH de Redon a investi dans une balance pour 0,5 k€ et a instauré la mise en place d'une pesée d'une assiette type avant chaque production afin de limiter le surdosage alimentaire jeté par le consommateur.

De plus, le Centre Hospitalier a défini et validé les menus pour l'année 2016 ; ainsi les quantités de matières premières sont plus proches du besoin et avec des produits de saison.

La nouvelle organisation est en train de monter en puissance progressivement et l'objectif de gain est de 30 k€ par an et de 4,5 tonnes par an de déchets.

OBJECTIF D'AMÉLIORATION CONTINUE

Le Centre Hospitalier a la volonté de maintenir ses efforts de réduction des gaspillages et a réussi à valoriser 6,5 tonnes d'emballages carton supplémentaires grâce à un meilleur tri. Il a diminué son gisement de déchets de boîtes de conserves de 0,5 tonne en optant pour des produits surgelés. La vaisselle jetable a été supprimée du self permettant de réduire de 150 kg par an la quantité des déchets. D'autres actions visant à réduire le gaspillage alimentaire sont en cours et le CH de Redon a également travaillé sur l'énergie.

Retrouvez le plan d'actions du CH de Redon.

www.ademe.fr

Octobre 2016



EN PARTENARIAT AVEC :

