

Le Centre Hospitalier et la Plateforme Médico-Logistique agissent depuis plusieurs mois sur la qualité des repas produits. En autre indicateur est utilisé le tonnage de bio déchets produits, marqueur des repas non consommés.

Les mesures prises

- Cycle de menus de 6 semaines respectant les recommandations nutritionnelles
- Préparations maison et nouveaux plats (mousaka, émincée de volaille printanière, riz au lait, œufs durs ratatouille, endives au jambon, tripes à la mode de Caen pour les EHPAD, Parmentier de bœuf et de poisson)
- Diminution des préparations industrielles
- Baisse des plateaux à 6 et 5 composantes
- Mise en place de l'affermissement des commandes
- Nouvelle procédure concernant les commandes et la gestion des restes de pain
- Enquête de satisfaction dans laquelle le critère qualité du pain servi actuellement a été rajouté.

Les résultats obtenus

- Sur l'hôpital : - 8% de bio déchets entre 2016 et 2017 (= 44 000 € de repas consommés et non jetés), -15% entre 2018 et 2017 (= 84 000 €)
- Sur IENA et RDO : - 54 % de bio déchets entre 2017 et 2018

Les mesures en cours ou à l'étude

- Etude pour passage en pain 400 gr pour le déjeuner et le diner. Le petit déjeuner et le self restant en petits pains.
- Mise en place d'un service test avec du pain 400 gr et vérifier le volume des déchets
- Un test sera également mis en place sur les EHPAD

Notre objectif

- N'avoir comme déchets alimentaires que 134 gr / patient
- Améliorer la qualité du pain servi
- Réduire les coûts, les déchets (films plastiques petits pains...)