



LES

**Pépites**  
de l'AHSM

# MESURER, RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

CATÉGORIE  
INNOVATION  
SOCIALE

CHSM Rodez

## CONSTAT INITIAL

En moyenne, chaque usager produit 200 g de déchets par jour. La conscience environnementale et le bon sens nous dictent pourtant de ne pas jeter la nourriture. Malgré cela, réfléchir à la réduction de ce gaspillage reste souvent de l'ordre de l'intention. Et si des actions louables sont parfois mises en oeuvre, elles ne sont pas toujours le fruit d'une vision globale de cette problématique.

De plus, la loi impose aux gros producteurs de biodéchets de trier à la source et de valoriser leurs déchets, alors que le coût du traitement des ordures est non négligeable et en constante augmentation.

## SOLUTION PROPOSÉE

Le CHSM Rodez a initié une réflexion complète sur la réduction et la valorisation de ses déchets alimentaires. Cela commence à la source, en cherchant à ajuster les commandes des cuisines au plus juste, à partir de l'analyse des habitudes de consommation. Cela a également permis de réduire les déchets consommés.

Cela s'est notamment traduit sur le pain : les panières étant placées auparavant au début du service du self, presque tout le monde se servait ; désormais en bout de chaîne, sa consommation s'est fortement réduite. Le pain non consommé, stocké dans des sacs en papier destinés au recyclage, est ensuite donné à une association, *Les Bleuets regain*, qui l'utilise pour l'alimentation animale.

Globalement, les déchets alimentaires générés ont commencé à diminuer.

**POINTS FORTS** • Démarche éthique et utile • Sensibilisation des usagers à la problématique du gaspillage alimentaire • Réduction des coûts alimentaires et du traitement des ordures • Modification des menus si les repas proposés ne sont pas consommés • Identification précise des sources de déchets (type, quantité, pesée des déchets...) • Affichage aux usagers des consignes de tri • Projet global et transversal, mobilisant de nombreux services

**RÉSULTATS** • Réduction d'au moins 50 % des déchets alimentaires • Économie de 10 000 € sur le tri des déchets • Économie sur la nourriture achetée • Usagers très demandeurs



## CHALLENGES

- Tous les professionnels déjeunant au self ont dû trier leurs biodéchets
- La pesée systématique de ces biodéchets a demandé la participation de tous les professionnels hôteliers, que ce soit au self ou au sein des services

## PERSPECTIVES

- Réflexion sur la valorisation des autres déchets alimentaires, hors pain : partenariats avec des associations possibles (dons autorisés depuis 2015), compost, méthanisation...
- Élargissement au gaspillage de l'eau et de l'électricité : réflexion en cours sur l'adaptation des compteurs et sur les mesures applicables à la blanchisserie
- Application de ce programme dans d'autres établissements de l'association, ainsi que dans d'autres structures

## PARTENAIRES

- Groupe de travail Partage Santé (ex-Requamip), en lien avec l'Ademe et le C2dS (comité développement durable en santé), et parrainé par l'ARS Occitanie : organisation et exploitation de la pesée des biodéchets
- Association de réinsertion professionnelle *Les Bleuets regain* (Aurillac) : récupération du pain non consommé en vue de le recycler pour l'alimentation animale



Association Hospitalière  
SAINTE-MARIE 190 ANS

**Contact projet :** Charlotte Sacher, responsable du service gestion des risques et qualité au CHSM Rodez, [charlotte.sacher@ahsm.fr](mailto:charlotte.sacher@ahsm.fr)

**Contact presse :** Véronique Teilhol, communication du CHSM Rodez, [veronique.teilhol@ahsm.fr](mailto:veronique.teilhol@ahsm.fr)