

# Le Gaspillage alimentaire, c'est nos oignons

## Fiche établissement n°1 : Les établissements médico-sociaux

Cette présente fiche oriente et synthétise quelques actions concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire menées par des établissements de santé. Pour plus de détails, nous vous invitons à consulter les fiches correspondantes à ces actions.

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
CHRU Jean Minjoz (BESANCON)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dons aux Restaurants du Cœur</li> <li>• Utilisation de chariots électriques pour conserver la qualité sensorielle des plats via le contrôle des températures</li> <li>• Ajustement des menus et des plats grâce à une feuille d'enquête et à des « audits » d'une diététicienne et d'un agent de terrain</li> </ul>	<u>Thématique :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N°2 : Les dons alimentaires</li> <li>• N°3 : La qualité de l'offre</li> </ul>
CH Belfort-Montbéliard (BELFORT)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dons à l'Armée du Salut</li> </ul>	<u>Thématique :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N°2 : Les dons alimentaires</li> </ul>
CHI de Haute Comté (PONTARLIER)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisation du personnel et des convives par le biais d'affiches et d'un gâchipain</li> <li>• Utilisation d'assiettes plates pour la quantité servie aux convives</li> <li>• Suivi des pertes alimentaires via des fiches de pertes qui permettent de mieux adapter les menus selon les besoins des convives</li> <li>• Un poste d'hôtelier permet d'affiner les commandes selon les goûts des patients</li> </ul>	<u>Thématique :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N°4 : Les grammages et les quantités</li> </ul>

## Fiche établissement n°1 : Les établissements médico-sociaux

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
CH Louis Jaillon ( <i>SAINT-CLAUDE</i> ) (photographie ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesées du gaspillage alimentaire</li><li>• Calcul des effectifs selon des « cartes de repas » que les personnes de service remplissent pour les patients</li></ul>	
CHS de Dole Saint Ylie ( <i>DOLE</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Logiciel de gestion pour les grammages et les commandes des produits alimentaires selon les besoins des convives</li><li>• Installation d'un salad'bar au self du personnel afin que le client puisse se servir selon ses besoins</li><li>• Sensibilisation des convives par des affiches</li><li>• Les « surplus » de production sont envoyés au self du personnel</li><li>• Installation d'une procédure de pasteurisation pour optimiser la production notamment sur les Dates Limites de Consommation</li></ul>	



## Fiche établissement n°1 : Les établissements médico-sociaux

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

### **CHRU J. Minjoz de Besançon**

Frédéric FUMERY  
Chef de l'unité de production culinaire  
03 81 66 81 66

### **Centre Hospitalier Universitaire Belfort-Montbéliard**

Régis Jolivet  
Ingénieur restauration  
03 81 98 81 56

### **Centre Hospitalier Intercommunal de Haute Comté**

Eric ROCHET  
Responsable logistique, restauration  
03 81 38 59 79

### **Centre Hospitalier Louis Jaillon**

Jean-Luc RENAUX  
Cuisinier  
03 84 41 33 33

### **Centre Hospitalier Spécialisé du Jura Saint Ylie**

Didier CORREIA  
Responsable restauration  
03 84 82 98 36

Auteur : HENRY Anthony  
Service Régional de l'Alimentation  
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté  
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort

25 043 BESANCON  
03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Dernière  
actualisation :  
25 juillet 2014