

Colloque

One Health, Une seule santé, pour prévenir les pandémies

Vendredi 11 mars 2022



Suivez-nous sur Twitter :
[#collepse](https://twitter.com/collepse)



1

Une seule santé, un seul territoire

Réduction du gaspillage et des déchets

- ✓ **Agir dans son établissement**
- ✓ **Se connecter aux enjeux régionaux**

One Health, L'ENTREPRISE EQOSPHERE

PROGRAMMES RSE / RSO & SOLUTIONS



Parmi nos références en restauration collective :

- AP-HP (2017- 2019)
- GCS Centre - Val de Loire (depuis 2018)
- Conseil départemental de la Sarthe (depuis 2019)
- Saint Etienne Métropole (depuis 2021)
- ANFH PACA depuis 2021

2

Une seule santé, un seul territoire

Enjeux et impacts de la réduction du gaspillage alimentaire des biodéchets et des contenants (emballages, plastiques, ...)

One Health,

LES ENJEUX ECONOMIQUES & ENVIRONNEMENTAUX



Enjeux mondiaux



Enjeu européen



Enjeux nationaux



Enjeux locaux

TERRITOIRE
ZÉRO DÉCHET



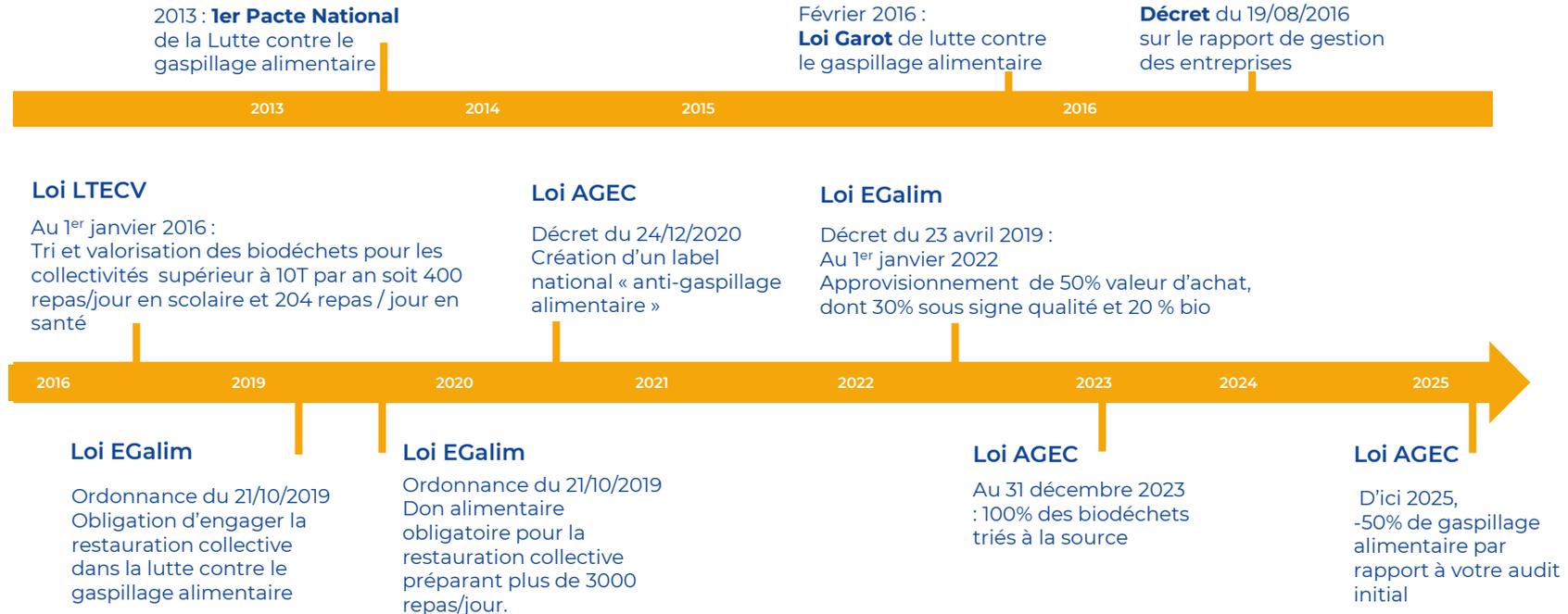
GASPILLAGE

Enjeux économiques et de transformation des Organisations



One Health,

UN LÉGISLATEUR PRO-ACTIF EN RESTAURATION COLLECTIVE



Loi LTECV : Loi Transition Energétique pour la Croissance Verte

Loi Egalim : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Loi AGECE : Loi relative à la Lutte contre le Gaspillage et à l'Economie Circulaire

One Health,

FOCUS SUR LA LOI EGALIM — OCTOBRE 2018

« Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur alimentaire et pour une alimentation saine et durable »

50% des achats en valeur pour la restauration collective

20%

Des produits issus de l'agriculture biologique

30%

Des produits sous signe d'identification de qualité (AOP, label, ...) et de l'origine

Objectifs :

- Redonner un revenu digne aux agriculteurs
- Augmenter la qualité dans les modes de production (*Bien-être animal, ...*)
- Favoriser les circuits d'approvisionnement locaux
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Favoriser le don alimentaire



Obligation pour la restauration collective d'effectuer un diagnostic de gaspillage alimentaire.
Seuil de nombre de repas servis à définir dans l'année.

One Health,

EMBALLAGES DONT PLASTIQUES ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE EN RC

Depuis 2016, la loi impose aux producteurs de plus de 10t/an de biodéchets, de trier ces derniers et de les valoriser par compostage ou méthanisation, afin de permettre leur retour au sol.

Cela inclue entre autres, **les conditionnements et emballages**. Ils sont constitués de :

- **Détritus sec** (*papier carton, serviettes papier, résidus combustibles, etc.*).
- **Emballages** composés de plusieurs matériaux (*plastiques et métal, verre et papier, etc.*).

Dans le prolongement de cette loi, le décret n° 2016-288 du 10 mars 2016 fait **obligation aux producteurs et détenteurs de déchets (entreprises, commerces, administrations, ...)** de trier à la **source 5 flux de déchets** :

- Papier / carton
- Métal
- Plastique
- Verre
- Bois

One Health,

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Où ? À quel stade ?

Les sources de gaspillage sont partout !

En et hors la cuisine



One Health,

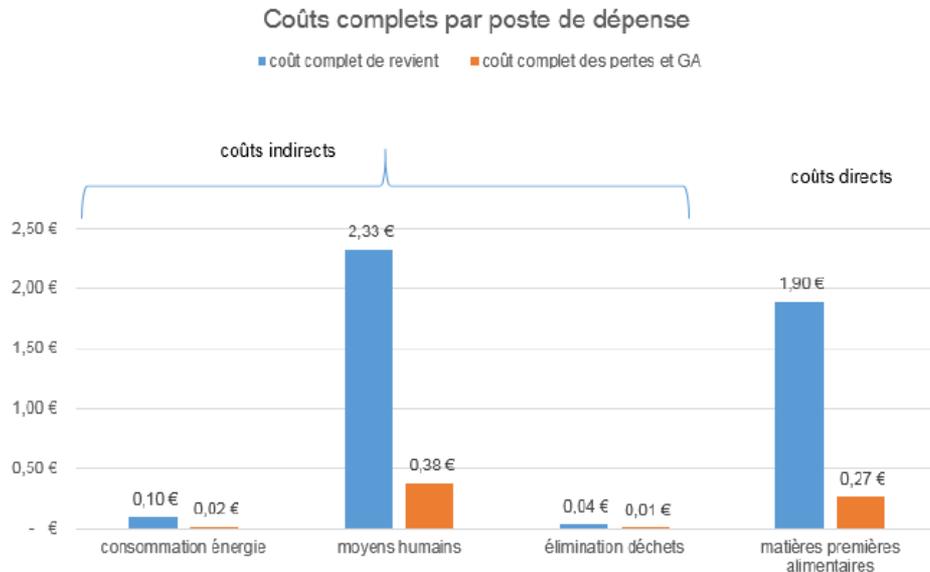
LE COÛT RÉEL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RC

Étude ADEME 2016 " Estimation des coûts du gaspillage alimentaire en RC"

Le gaspillage pèse 16% du coût des repas

Les denrées pèsent 40% des pertes

Étude ADEME 2013 "Coût complets des déchets"
14 fois le coût d'enlèvement des déchets



One Health,

LE CÔÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RC



Dans **le secteur de la restauration collective**, en moyenne entre **150 et 200 grammes** de produits sont gaspillés par repas / convive

Source : ADEME, 2018



Pour **un collège de 500 convives**, le gaspillage alimentaire est estimé :

- À **10 tonnes** par an
- Soit l'équivalent de **22 000** repas
- Pour un coût moyen de **33 000 €**/an



Pour **une maison de retraite de 30 résidents**, le gaspillage alimentaire est estimé :

- À **3,2 tonnes** par an
- Une moyenne de restes (préparation, distribution et plateaux) de **155 grammes** par personne
- Soit l'équivalent de **13 000** repas
- Pour un coût moyen de **19 000 €**/an

One Health, L'APPUI DE LA NORME ISO 9004

Enjeux environnementaux



Gérer nos ressources de manière raisonnée et garantir la traçabilité de nos déchets

- Optimiser l'utilisation de nos ressources en eau et en énergie
- Avoir une vision précise des déchets générés, les trier et en assurer la valorisation ou le recyclage en gardant à l'esprit la notion d'antigaspi comme la meilleure source de minimisation du circuit de revalorisation

Enjeux sociaux



Être un employeur responsable par la valorisation des compétences des collaborateurs et l'insertion des personnes éloignées de l'emploi

- Valoriser les compétences et aptitudes professionnelles
- Favoriser l'inclusion des personnes éloignées de l'emploi

Enjeux économiques



Promouvoir les richesses par un ancrage territorial fort et des partenariats durables avec les producteurs locaux

- Promouvoir la notion de circuit court auprès des parties prenantes
- Développer l'agriculture locale en circuit court dans notre approvisionnement

3

RESTITUTIONS & ANALYSES DE DIAGNOSTICS Exemples

One Health,

COMPARAISON RÉSULTATS GLOBAUX DES CAMPAGNES 2019 & 2020 APRÈS APPLICATION D'UN PLAN D'ACTIONS SUR 5 EHPAD

2019

- 400 kg de gaspillés (environ 80 kg / EHPADs)
- 137 g / repas gaspillés

2020

- 180 kg de gaspillés (environ 36 kg / EHPADs)
- 81 g / repas gaspillés



Sur une moyenne de 2750 repas servis par semaine, une diminution de :

55 % des volumes gaspillés lors de la semaine de pesée

Soit - 41 % en g/ repas / convive gaspillés

One Health,

COMPARAISON DE LA RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2019 & 2020 APRÈS APPLICATION DU PLAN D'ACTION DANS UN CENTRE HOSPITALIER

Restes de production de la cuisine centrale



2020	91 kilos de gaspillage alimentaire* 103 grammes /repas servi** 52% du gaspillage alimentaire
2019	88 kilos de gaspillage alimentaire* 8 grammes /repas servi** 27% du gaspillage alimentaire

Restes des plats de service



2020	71 kilos de gaspillage alimentaire 79 grammes /repas servi 41% du gaspillage alimentaire
2019	190 kilos de gaspillage alimentaire 301 grammes /repas servi 60% du gaspillage alimentaire

Restes des assiettes



2020	12 kilos de gaspillage alimentaire 14 grammes /repas servi 7% du gaspillage alimentaire
2019	44 kilos de gaspillage alimentaire 58 grammes /repas servi 13% du gaspillage alimentaire

Au total 196 grammes / repas de gaspillage alimentaire contre 364 en 2019

On observe une nette diminution du gaspillage alimentaire pour les restes plat de service et assiette - **Diminution de 64,5%**

*Surplus de production total sur les 17 services du centre hospitalier, sans le CEDAP

**Sur la base de 883 patients servis pendant la semaine de pesée

One Health,

EXEMPLE D'EXTRAPOLATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES GÉNÉRÉS PAR UN GROUPE DE 16 ÉTABLISSEMENTS

COMMUNES	NOMBRE DE SITES	COUT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LA SEMAINE	EXTRAPOLATION ANNUELLE
Union	4 sites	1 542 €	59 168 €
Site de St Etienne	2 sites	-	-
Boche La Motte	3 sites	2 550 €	121 936 €
Andrézieux-Boischaux	2 sites	390 €	9 490 €
ENTRÉE St Etienne	2 sites	1 545 €	96 368 €
Chambard	1 site	472 €	13 591 €
L'Horme	1 site	214 €	7 700 €
Grange 1888	1 site	120 €	5 120 €
TOTAL		6 833 €	313 373 €
MOYENNE		976 €	44 768 €

Extrapolation à St Etienne
Métropole (53 communes)



**2 327 680 € pour
les 53 communes**

Réserve méthodologique :

Les coûts de facturation obtenus sont majoritairement les coûts de facturation aux convives.

One Health,

EXEMPLE D'EXTRAPOLATION DES DÉCHETS D'EMBALLAGES GÉNÉRÉS PAR UN GROUPE DE 16 ÉTABLISSEMENTS

Communes	Nombre de sites	Gaspiillage total sur la semaine de pesée (kg)	Tonnage annuel (T)	Déchets d'emballages sur la semaine de pesée (kg)	Tonnage annuel (T)
Andrézieux-Hauteville	2 sites	146,3	3,5	29,2	1,3
Beaune-La-Vallée	3 sites	407,0	16,6	16,6	2,9
Chambault	1 site	61,4	1,8	6,8	1,9
Cluses	4 sites	176,2	6,6	62,3	4,3
Cluses-Cor	2 sites	64,4	2,5	-	-
Épagny-la-Croix	2 sites	180,6	11,6	-	-
L'Isle-sur-Touloup	1 site	27,5	0,8	-	-
Grand-Breuil	1 site	24,5	1,2	-	-
La Chapelle-Blanche	3 sites	356,0	11,0	-	-
Lezardrieu	1 site	34,5	2,4	20,1	0,7
St-Gervais-Les-Bains	1 site	126,0	3,2	14,9	0,4
TOTAL (T)			61,046	-	11,428
MOYENNE (T)			5,5	-	1,9

En moyenne le coût du gaspiillage par site est de **40 000 € par an**
(la moyenne sur la semaine de pesée est de 900 €).

Coût étudié en fonction de la facturation du site aux convives

One Health,

LES GAINS ÉCONOMIQUES LIÉS À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les gains économiques directs liés à la réduction du gaspillage alimentaire sont générés par :

- La réduction du gaspillage alimentaire en lui-même en termes d'approvisionnement, de production et de distribution des repas
- La réduction des coûts de traitement des biodéchets
- L'amélioration du traitement des déchets autres (*cartons, plastique, etc...*) due à la réduction des volumes de biodéchets
- Le cas échéant à la revalorisation des déchets résiduels

Les gains économiques indirects liés au financement de l'amélioration de la qualité de l'alimentation

- Un rétablissement plus rapide et une meilleure santé
- La diminution de l'usage des CNO
- Les PAT et le développement des filières agro-alimentaires territoriales

Une réflexion stratégique sur la réorientation des économies réalisées et sur les projets alimentaires territoriaux (PAT)

One Health,

L'ENJEU DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE FORMATION DÉLIVRÉE AUX ADHÉRENTS DE L'ANFH

Une seule santé, un seul territoire

**Une formation levier pour réduire le gaspillage alimentaire,
les biodéchets et les contenants (emballages et plastiques)**

Pout type d'établissements de santé.
Financée par l'ANFH PACA



Objectifs de la formation :

- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire et de la prévention des déchets (*alimentaires et contenants*)
- Comprendre les étapes d'un programme de réduction du gaspillage et des déchets
- Identifier les postes génériques de gaspillage alimentaire
- Définir une stratégie de réallocation des économies réalisées
- Communiquer à l'interne et à l'externe et mettre en valeur la démarche d'écoresponsabilité dans son éco système territorial

Publics concernés :

Les professionnels exerçant en établissement de santé souhaitant s'inscrire dans une démarche écoresponsable et intégrer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire et des volumes de déchets,

Aucun prérequis

La formation et après...

- Un levier pour la transformation des établissements de santé et leur contribution au développement durable des territoires
- Un point de départ concret vers une démarche personnalisée et cohérente (*diagnostics, plan d'actions, formations, actions de revalorisation, ...*).

One Health,

PROGRAMME DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ET DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET BANAUX

Une seule santé, un seul territoire

J1 à J7

●
Diagnostic
complet

J+30

●
Atelier de
restitution des
résultats
(1er jour de
formation)

J+45

●
Co-construction d'un
plan d'actions
correctives/prioritaires

J+180 à 360

●
Diagnostic de
contrôle

J+180 à 360

●
Restitution des
résultats et
plan d'actions
d'optimisation
(2eme jour de
formation)

Une seule santé, un seul territoire

CONTACT

Xavier CORVAL

Président d'EQOSPHERE

xavier.corval@eqosphere.com

06 11 76 11 92

Étienne DUNOGIER

Offre de formation

etienne.dunogier@eqosphere.com

09 72 60 23 70

MERCI DE VOTRE ATTENTION