

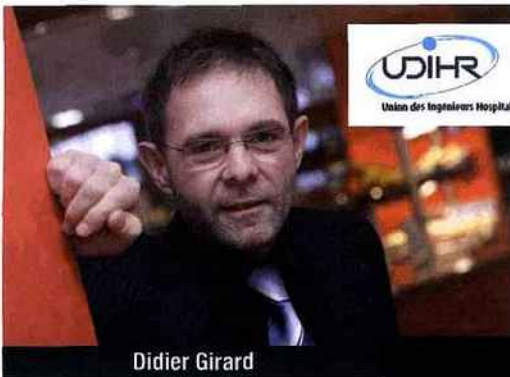
/// RESTAURATION | ACTUALITÉS

UN ENGAGEMENT FORT DANS LA DROITE LIGNÉE DES VALEURS HOSPITALIÈRES

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE COMBAT DE L'ACEHF ET DE L'UDIHR

PAR JOËLLE HAYEK

Respectivement Présidents de l'Union Des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR) et de l'Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (ACEHF), Didier Girard et Yannick Strottner reviennent, pour Hospitalia, sur les enjeux de la fonction restauration dans les établissements sanitaires et médico-sociaux.



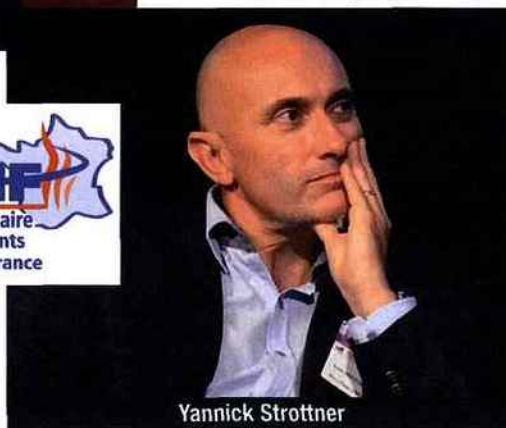
Didier Girard



Le 1er semestre 2013 sera notamment consacré à la préparation de la 3ème Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et en Maisons de Retraite. Didier Girard : Celle-ci, qui se tiendra en effet le 20 juin 2013, vise à sensibiliser les professionnels

ront, ce jour-là, un menu unique conformément aux bonnes pratiques culinaires en restauration collective. Une initiative désormais labellisée par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), et qui fait en outre écho à 2 mesures majeures du Programme National Nutrition Santé (PNNS) : prévention/dépistage et prise en charge de la dénutrition. Sur un autre registre, l'UDIHR prépare actuellement la prochaine édition de ses Assises Nationales, organisées les 21 et 22 mars prochains au CH de la Rochelle.

Yannick Strottner : Si elle est associée à cette 3ème édition de la Journée Nationale de l'Alimentation, l'ACEHF s'investit, pour sa part, plus particulièrement dans la préparation du concours « Plateau du Malade », organisé lors de la prochaine édition des Salons de la Santé et de l'Autonomie (28-30 mai 2013, Paris) en partenariat avec l'Association CCC France (Comité de Coordination des Collectivités, l'Association de la Restauration Collective en Gestion directe). Une manifestation qui permettra notamment de sensibiliser les professionnels de la restauration, et plus particulièrement les apprentis de cuisine, aux contraintes des collectivités hospitalières. Et qui s'inscrit dans la continuité de la récente mise en place, dans les Centres de Formations des Apprentis (CFA), d'une formation de cuisinier en restauration collective. Le 2nd se-



Yannick Strottner

de santé et les patients-résidents à l'importance de l'alimentation dans les secteurs sanitaires et médico-sociaux. Aussi tous les établissements participant à cette initiative nationale portée, notamment, par l'UDIHR et l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes), réaliseront et servi-

mestre 2013 sera quant à lui consacré à l'organisation de la Journée de la Cuisine Collective, qui se tiendra le mardi 22 octobre 2013 dans le cadre du salon SERBOTEL (Parc des Expositions de Nantes), ainsi qu'à la préparation du 32ème Congrès de l'ACEHF (Nantes, 2014).

Les Assises Nationales de l'UDIHR, tout comme le Congrès de l'ACEHF feront tous deux la part belle à une problématique au cœur des préoccupations de la profession : la prévention et la gestion des bio-déchets.

D. G. : L'UDIHR s'investit en effet particulièrement dans la réduction et la valorisation des surplus alimentaires dans les cuisines collectives. Je suis moi-même engagé, au CH du Mans où j'exerce, dans la mise en œuvre d'une politique alimentaire durable permettant de lutter contre le gaspillage. Des procédures sanitaires ont été formalisées, et je souhaite fédérer les associations caritatives du Mans afin de mettre les surplus alimentaires du dîner à disposition des personnes dans la précarité. Cette action figurera dans le guide "Prévenir, trier et valoriser les bio-déchets des gros producteurs" coordonné par l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie). L'objectif étant qu'elle soit, à terme, dupliquée au niveau national en relais avec la restauration collective.

Ce projet s'appuie notamment sur les résultats d'une campagne de l'UDIHR autour du pesage des bio-déchets.

D. G. : L'enquête nationale a en effet permis d'identifier la restauration hospitalière comme l'une des principales pourvoyeuses de bio-déchets dans les unités de soins. En cause, un service continu 365 jours par an, la prise de médicaments, le manque d'appétit, le stress et l'angoisse dus à l'environnement et la pathologie, ainsi qu'une production culinaire en liaison froide. Les surplus alimentaires lors de la préparation des plateaux-repas sont actuellement détruits, alors que de plus en plus de personnes sont aujourd'hui dans la précarité, et que les subventions alimentaires devraient chuter de 30 à 40% au niveau européen d'ici 2014. La restauration collective, notamment hospitalière, a ici à mon sens un rôle à jouer.

Y. S. : Nous nous sommes, à l'ACEHF, inspirés de cette campagne de pesage national pour mettre en place des leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire dans les EHPAD. Aussi, à l'hôpital local Saint-Gilles-Croix-de-Vie où j'exerce - un établissement gériatrique -, nous avons par exemple créé des repas dits de « formule courte », basés sur l'enrichissement nutritionnel des mets les plus consommés afin de réduire au

NOUVEAU

FLEXITRACK
avec une dose de simplicité !

- DOSEUSE-SCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE
- MACHINE MOBILE ET AUTONOME
- CONDITIONNEMENT DES PRODUITS LIQUIDES ET SEMI-LIQUIDES
- ASPIRATION DIRECTE AVEC AUTO-AMORÇAGE
- SCELLAGE À CHAUD SOUS VIDE D'AIR
- SOUDURE ET EJECTION AUTOMATIQUES
- BRAS DE DOSAGE ERGONOMIQUE
- PILOTAGE PAR ÉCRAN TACTILE
- CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

voir la vidéo !



RESCASET
C.D.R.C.F.A.

2521, route du Tram - 38690 Colombe - Tel. 04 76 91 21 25 - Fax 04 76 91 21 22
www.rescaset.com

SIRMA - STAND 5033
17 ON
26-30 JANV.
2013

mieux les bio-déchets. La crise économique actuelle, qui se traduit par une réduction drastique des coûts de fonctionnement des établissements sanitaires et médico-sociaux, appelle en effet une réflexion nouvelle pour répondre aux besoins nutritionnels des patients-résidents tout en tenant compte des contraintes financières et des évolutions sociales et sociétales, parmi lesquelles le développement durable occupe désormais une place majeure.

D.G. : D'autant que 2014 sera l'Année Européenne de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire ! Il nous a donc semblé essentiel, tant au niveau de l'UDIHR que de l'ACEHF, de réfléchir aux leviers permettant non seulement de limiter ce gaspillage, mais également de valoriser ce qui peut l'être pour en faire bénéficiaire nos concitoyens. N'est-ce pas là une mission de service public dans la droite lignée des valeurs hospitalières ?


Pour plus d'informations :

Actualités et travaux de l'UDIHR : www.udihfr.fr

Assises Nationales : www.udihfr.fr/assises-de-l-udihr-2013

Actualités et travaux de l'ACEHF : acehf.fr

3ème Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et en Maisons de Retraite : www.journee-alimentation-hopital.org



3^e
Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital
maisons de retraite et EHPAD
www.journee-alimentation-hopital.org