

FOCUS SUR

LE DON ALIMENTAIRE DU CENTRE HOSPITALIER DE DAX (LANDES)

UNE CUISINE CENTRALE ENGAGÉE

L'Unité Centrale de Restauration (UCR) de l'Hôpital de Dax sert un total de 7 000 repas par jour à destination de centre hospitalier, des collectivités et des entreprises de l'agglomération dacquoise (écoles, maisons de retraite, etc.).

Depuis la création en 2008 d'une Direction du Développement Durable, le Centre Hospitalier de Dax Côte d'Argent a engagé plusieurs actions comme par exemple le tri effectif des déchets de soins, l'usage de gobelets réutilisables plutôt que des gobelets à usage unique, ou encore la distribution d'eau du robinet plutôt qu'en bouteille. Suite à l'impulsion du Plan National pour l'Alimentation l'établissement continue sa lutte pour une alimentation durable et contre le gaspillage alimentaire. En effet pour Hervé GARRIGUE, ingénieur responsable de l'UCR, le gaspillage alimentaire est en enjeu sociétal et nous sommes tous concernés. C'est dans cette démarche que le centre hospitalier a rejoint le réseau interprofessionnel Restau' Co qui les accompagne dans leur politique alimentaire ainsi que le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine (REGAL Nouvelle-Aquitaine).



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

En tant qu'acteur de la région, et défenseur des produits locaux le CH de Dax promeut le circuit court entre le fabricant de repas (l'UCR) et le destinataire (associations caritatives). Ainsi pour les marchés publics les fournisseurs doivent déclarer le nombre d'intermédiaire et le bilan carbone lié à la fourniture des denrées afin de privilégier les acteurs locaux (situé dans un rayon inférieur à 200km). Si les produits sont locaux, ils sont aussi frais et de saison comme par exemple le chou, les tomates et les melons. De plus l'établissement travaille actuellement sur un projet de marché bio qui pourrait notamment alimenter les écoles de Dax et participe à des forums départementaux et nationaux afin de promouvoir leur culture de terroir.

Concernant les excédents alimentaires issus de la production de repas, ces derniers sont soit distribués par des personnes en contrats aidés dans divers restaurants ou associations caritatives, soit comptabilisés et détruits lorsqu'ils sont en DLC. Ce dispositif permet alors de fournir des denrées alimentaires aux plus nécessiteux tout en formant des personnes en difficulté qui étaient éloignées de l'emploi.

AVEC LE SOUTIEN DE :





Par ailleurs pour limiter le gaspillage alimentaire, dans les selfs de l'hôpital de Dax, le pain a été placé en bout de chaîne, après la caisse afin de responsabiliser le convive et de ne pas inciter au gaspillage. Si cette innovation organisationnelle est simple et fait appel au bon sens, elle a permis de diminuer le gaspillage du pain de 20% par self.

COMMENT FONCTIONNE LE DON ALIMENTAIRE ?

Le nombre de repas non-servis est très variable et a été estimé équivalent à la quantité de 250 repas par jour. Dans le cas présent on parle d'équivalent car la majorité des plats non consommés sont des entrées et des desserts et ne peuvent donc pas être distribués en tant que repas complet. En raison de cette variabilité, l'établissement s'engage à donner aux associations caritatives vingt repas complets par jour issus du surplus de production.

Concrètement, des agents de l'hôpital préparent les 20 plateaux repas complets composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à partir des excédents alimentaires quotidiens, une personne les conditionne, ensuite des personnes travaillant en contrats aidés au sein d'associations sont chargées de la distribution des repas jusqu'aux diverses structures grâce à un camion qui est mis à disposition par l'hôpital.

QUELLES RETOMBÉES ?

L'hôpital a décidé en 2016 de mettre en place un restaurant caritatif. Pour cela, un diagnostic portant sur la gestion des déchets a été réalisé dans l'établissement dans le but de mieux connaître la composition des déchets (biodéchets non consommables, biodéchets consommables, surplus de production) issus de l'unité centrale de production. Il a alors été retenu ce qui n'est pas jeté lors de la production au sein de la cuisine centrale.

Grâce à cette démarche, l'hôpital est passé de 6% de surplus issus de la production à 3% en 7 ans avec 240 repas donnés par an.

