

Laurence GARO Directrice, centre hospitalier de Moulins-Yzeure

Marion BOUGAREL Directrice achats, logistique
et développement durable, centre hospitalier de Moulins-Yzeure

Ludovic BOUTEL Ingénieur responsable, CHU de Saint-Etienne

La restauration enjeux de qualité / parcours patient

Enjeux :

- Travailler notre attractivité

Les établissements partenaires privés ont fait de la prestation restauration également un argument d'attractivité en proposant des concept de restauration à choix, haut de gamme...

- Communiquer autour du repas en interne et en externe
- La satisfaction des patients / parcours patient
- Amélioration de la prise en charge et le soin des patients en réduisant les contraintes autour du repas

Politique d'achats

- Depuis 2022 obligation d'achat de 50% de produits labellisés / bio (loi EGALIM)
- Au CHU de Saint Etienne en 2022 = cible EGALIM non atteinte
- Défi financier = comment supporter l'inflation et le surcoût de l'approvisionnement de qualité (+1,2 millions d'euros)
- Provenance des produits bio au vu des volumes
- Instabilité des marchés
- Les limites du sourcing local
 - Volumes disponibles
 - Calibrages
 - Influences climatiques
 - Multiplicité des fournisseurs
 - Flux logistiques
 - Traçabilité
 - Local = Egalim et qualité
 - Marchés publics



Mise en place sous forme d'animations aux selfs et quelques produits proposés par des « gros faiseurs »





Organisation de la cuisine

- Nouvelles sources d'approvisionnements
- Intégration de produits végétariens avec travail « maison »
- Menus d'animations
- L'amélioration de la qualité des produits permet une réduction des pertes lors de la cuisson
- Diversification des sources de protéines
- Adaptation des cuissons aux nouveaux produits
- Adaptation de l'offre aux nouveaux mode de prise en charge (ambulatoire, HDJ...)

- **Le plastique**

Objectif réglementaire de substitution du plastique dans les maternités et les services accueillants des enfants de moins de 6 ans et à plus longues échéances la suppression totale

- **Actuellement :**

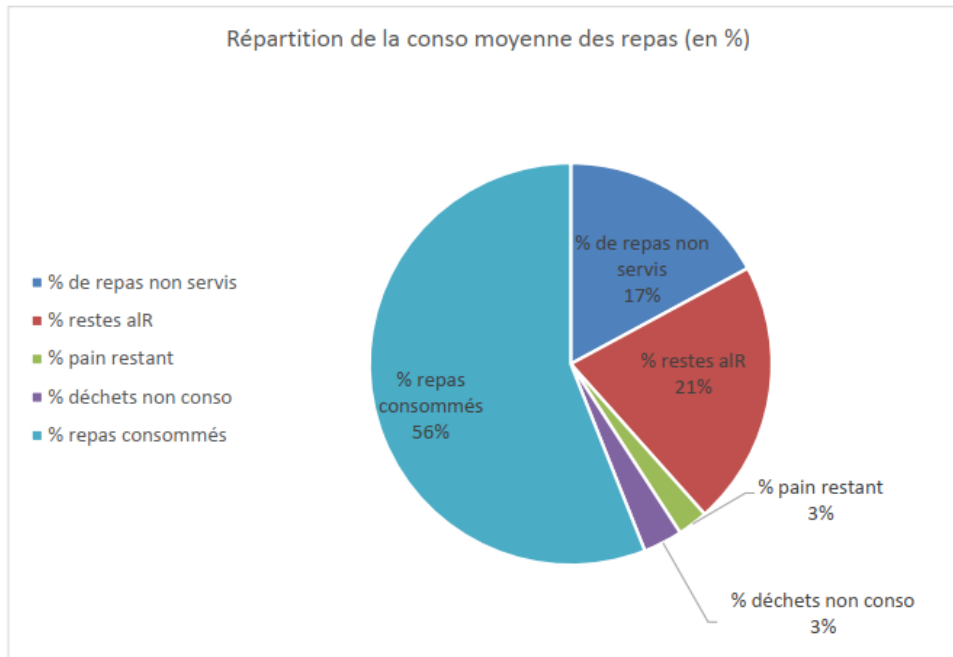
Réflexion sur la substitution du plastique par des contenants en inox sur les selfs

Problématiques :

- Poids
- Gestion des flux
- Réduction des DLC

Chasse au gaspillage

Moyennes CHU depuis 2019 :



Facteurs concourant au gaspillage :

- L'absence de choix
- Organisation peu souple
- Mutation de patients non identifiée
- Des recettes travaillées pour optimiser une production et pouvant convenir au maximum de personnes
- Sorties des patients non anticipées
- L'adaptation des quantités servies en opposition au besoin
- Contraintes nutritionnelles / médicales...

Pistes de travail pour limiter le gaspillage :

- Les reliquats de production au format patients sont redirigés aux selfs
- Adaptation des volumes servis : ½ portions pour les patients, dans les selfs : grande faim / petite faim
- Phase pilote sur 2 services pour l'optimisation des gâchis en lien notamment avec une meilleure utilisation du logiciel restauration



à partir du
19 avril

Le gaspi on en fait tout un plat !

Au CHMY, les plats chauds du self, non servis au déjeuner, vous sont proposés à la vente le jour même !

1,50€
la portion*

1

JE COMMANDE

ma (mes) portion(s)
par téléphone au **7367**
à partir de 14h30

2

JE RÉCUPÈRE

ma commande au self jusqu'à 15h,
avec un contenant personnel
(boîte hermétique et propre).

3

JE PAIE

le montant de ma
commande avec
ma carte de self.

4

JE CONSERVE

mon plat au réfrigérateur
et le consomme
dans les 24h !

*1 PORTION = 1 légume/féculent + 1 viande/poisson **OU** 2 légumes/féculents **OU** 2 viandes/poissons

ATTENTION : Le nombre de portions disponibles ainsi que leur contenu sont variables chaque jour.

