

DURABLE RESTAURATION

LE CH D'ALLAUCH SERT SES REPAS DANS DE LA PORCELAINE

🕒 11 avril 2022 | Laurence Denes 💬 0

Prouvant que la fin des emballages uniques peut marquer le début d'une restauration plus performante, les cuisines du centre hospitalier d'Allauch (190 000 repas par an en liaison chaude) sont passées à la porcelaine pour mieux casser les dysfonctionnements d'hier. Le plateau repas transformé redonne aux patients le plaisir de manger tout en réduisant le gaspillage et les déchets.



© CH Allauch

Avec une production exponentielle sur les quinze dernières années et une consommation doublée en vingt ans, laissant des microtraces jusque dans le sang humain, le plastique est devenu un convive non grata autour de la table. En signant la fin des bouteilles d'eau gratuites dans tous les établissements de santé depuis janvier 2021 ainsi que celle des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service de ce matériau dans les unités de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité à compter de 2025, EGalim en prohibe donc l'usage avec pertinence.

« Mais sortir du plastique, c'est aussi sortir de l'usage unique », pose Cédric Alliès, directeur des opérations au sein de l'agence Primum non nocere, spécialisée dans le développement durable. Et ce spécialiste des « matières résiduelles » de s'expliquer : « Qu'ils soient biosourcés et/ou biodégradables, la plupart des matériaux affichent aussi une empreinte carbone lourde de conséquence au regard de leur fabrication et transport. » Conclusion de l'expert : « Le réemploi s'impose comme la meilleure des solutions »

DES BACS GASTRONOMES AUX PLATEAUX INDIVIDUALISÉS

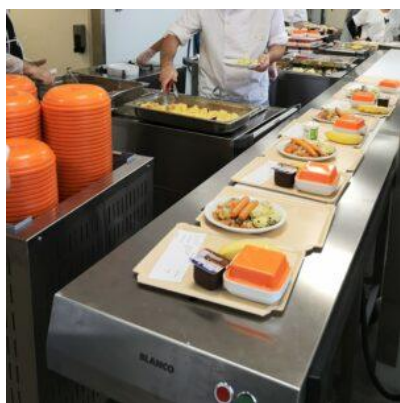
Nul besoin de convaincre Nadine Robin, responsable des achats au centre hospitalier d'Allauch, qui a présenté la démarche de son établissement le 7 avril lors du premier webinar organisé par le Resah dans le cadre du groupe d'étude et de benchmarking (GEB) dédié aux achats de restauration.

En 2018, la professionnelle des achats constate un tonnage excessif des déchets de restauration, expression d'une absence de maîtrise des besoins à la production, d'une distribution trop généreuse et, bien sûr, d'une utilisation excessive de vaisselle à usage unique (12 000 € TTC/an). L'obligation à venir sera donc l'occasion de servir une transformation totale sur un plateau, self compris et porcelaine à l'appui. Après un audit réalisé par un prestataire qui pointe les principales problématiques, une réorganisation globale du service est menée, en lien avec tous les acteurs concernés.

190 000 REPAS PAR AN



© CH Allauch



© CH Allauch

La cuisine – dernière des hôpitaux des Bouches-du-Rhône en liaison chaude intégrale – assure 190 000 repas annuels, 7 jours sur 7, midi et soir, au bénéfice de l'hôpital et d'une maison de retraite. Et aux préparations – hier conditionnées en plat gastro inox multi et mono portions avant d'être montées dans les dix services pour y être distribuées par les cuisiniers eux-mêmes – se substituent désormais des plateaux dressés en cuisine en fonction du patient (informatisation des services cuisine et diététique interfacée avec le logiciel médical), contrôlés par le service diététique et allotis par service.

Une distribution ainsi plus respectueuse des besoins, plus fiable au regard des risques allergiques et de meilleure qualité (maîtrise des températures). Sans compter l'économie d'une centaine de portions quotidiennes qui ne sont plus surproduites, et donc gaspillées. Coût total : 290 000 euros, dont 200 000 € dédiés à la chaîne d'allotissement, aux chariots bi-température et à la banque de tri.

PLUS PROPRE ET PLUS PRO

Sur les chariots qui emportent lesdits plateaux vers les chambres dont ils affichent le numéro, assiettes et ramequins clochés de porcelaine contribuent pleinement à l'optimisation, « non seulement en réduisant de 10 kg/jour le volume des déchets mais en décuplant aussi le plaisir de manger par une présentation plus esthétique », rapporte Nadine Robin. La nouvelle vaisselle de 700 pièces sert 350 patients et résidents quotidiens, soit un budget de 42 000 euros (plateaux compris). « Malgré ce coût et une perte annuelle estimée de 15 % à 20 %, la pérennité de la solution garantit son amortissement dans le temps », précise la responsable des achats.



© CH Allauch

Pas de problématique de stockage « puisque la vaisselle a été vendue avec les chariots à fond constant qui lui sont adaptés » poursuit-elle. En revanche, « il a fallu équiper un local pour la réfrigération et la mise en chauffe de ces derniers, lesquels ont justement été choisis pour leur moindre consommation énergétique. » Bien sûr, la modification des équipements n'est pas sans conséquences sur les pratiques professionnelles : les agents du service intérieur doivent désormais récupérer ces derniers pour les redescendre tandis qu'en cuisine, la plonge nécessite un demi-poste supplémentaire...

« Le seul surcoût RH de cette modernisation, totalement compensé par les économies réalisées sur les déchets », souligne Nadine Robin. Mais elle est surtout le vecteur d'une nouvelle approche du métier : « L'ensemble affiche un plus grand professionnalisme, à la fois plus propre et plus pro », reconnaît le responsable cuisine, Pascal Peirone, dont l'équipe a aussi gagné en qualité de vie à l'appui d'horaires désormais non coupés. Ou comment une belle vaisselle donne du poids à une réorganisation.

f FACEBOOK t TWITTER in LINKEDIN

A LIRE ÉGALEMENT



[NICE MÉTROPOLÉ : CHARTE D'ACHAT DURABLE, 2E GÉNÉRATION](#)



[LES ACHATS, LEVIERS N°1 DE LA TRANSFORMATION ÉCOLOGIQUE POUR LES HOSPITALIERS](#)



[L'ARRÊTÉ « HÔPITAUX » DU DÉCRET TERTIAIRE ATTENDU](#)

RÉAGIR À CET ARTICLE

 NOM

 ADRESSE EMAIL