



## RESTAURATION HOSPITALIÈRE

# Alimentation durable et économie circulaire en test à l'hôpital de Niort

Concilier soins de qualité avec une stratégie d'alimentation durable au sein des hôpitaux, telle est l'une des missions de Health Care Without Harm Europe. L'association diffuse les bonnes pratiques en la matière et accompagne les établissements soucieux de progresser, comme l'hôpital de Niort.



Chercheurs, hôpitaux, autorités locales ou encore organisations environnementales et sanitaires de toute l'Europe. Les membres de l'association Health Care Without Harm Europe (HCWH) couvrent tous les maillons du secteur de la santé avec pour objectif de le rendre plus durable. En 2014, l'association s'est penchée sur les hôpitaux qui optaient pour une alimentation durable et l'intégraient dans une démarche d'économie circulaire. Parmi eux, celui de Niort dans les Deux-Sèvres. L'établissement a inscrit ces thèmes à son Agenda 21. Les déchets du restaurant du personnel et des cuisines sont déjà réorientés vers une unité de méthanisation.

### UN ÉTAT DES LIEUX DES DÉCHETS

Conscient des progrès encore possibles, l'établissement a co-construit avec HCWH Europe un projet qui a débuté en 2017 et durera trois ans.

HCWH Europe apporte son expertise pour établir un premier diagnostic : évaluer la quantité de déchets de l'hôpital et en déterminer le coût. L'établissement n'a que peu de visibilité sur le devenir des repas distribués aux 75 000 patients annuels. Contrairement aux déchets du restaurant du personnel et des cuisines, ils ne sont pas valorisés.

L'argent économisé par la réduction du gaspillage servira à financer un approvisionnement de qualité.

Une des solutions envisagée vise à ajuster les volumes produits aux besoins des patients. Une enquête est prévue sur leur consommation et leur appréciation des menus.

### UNE DÉMARCHÉ COLLECTIVE

Pour ajuster les portions tout en conservant un bon apport nutritionnel, l'ensemble des personnes concernées participera à la démarche : patients, personnels soignants, nutritionnistes, équipes de cuisine, etc. HCWH Europe va aussi analyser avec l'hôpital ses achats afin d'identifier les produits pouvant être substitués pour aller progressivement vers une nourriture plus fraîche, locale et biologique. L'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique engendrerait un surcoût annuel de deux millions d'euros pour l'hôpital. Un investissement à ce jour impossible mais qui, grâce aux économies issues de la réduction du gaspillage

- Réseau européen d'échanges et de diffusions entre acteurs de la santé
- Exemple ayant vocation à être reproductible pour d'autres hôpitaux
- Création de données sur la réduction des déchets alimentaires dans un hôpital, une première en France

POINTS FORTS

alimentaire, pourrait être en partie réalisé. C'est pourquoi HCWH Europe et l'hôpital de Niort s'entourent de producteurs locaux de la région pour trouver des voies d'approvisionnement de saison compatibles avec les besoins de l'établissement.

L'action en cours à Niort a vocation à être diffusée à d'autres établissements. Doit naître de ce projet une méthodologie transposable à d'autres hôpitaux, en France et dans d'autres pays. La création d'outils de communication et la tenue de colloques sont prévues pour diffuser les bonnes pratiques qui auront émergé de l'initiative de l'hôpital de Niort.

### Des objectifs ambitieux

900 000 repas sont distribués chaque année à l'hôpital de Niort. L'objectif est de réduire de **20 %** les déchets alimentaires de l'hôpital et d'augmenter d'au moins **10 %** son approvisionnement alimentaire local, bio et de saison. Pour réussir, les parties prenantes se sont donné trois ans.



CONTACT

**Grazia Cioci**

Directrice adjointe

Tél. : 0(32) 25 03 04 81

@grazia.cioci@hcwh.org

www.noharm-europe.org