



Le Resah publie un guide sur "comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé"



Crédit: iStock/Squaredpixels

PARIS, 10 septembre 2021 (TecHopital) - Le Réseau des acheteurs hospitaliers (Resah) a publié le 8 septembre un guide sur comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé, dont l'objectif est de sensibiliser les responsables d'établissements de santé à repenser leur offre alimentaire.

Un milliard et demi, c'est le nombre de repas servis par an par les hôpitaux et les structures médico-sociales en France, soit plus que la restauration scolaire, indique le Resah en introduction de son guide.

Dans ce document de 55 pages ayant pour but de "sensibiliser et de faire réfléchir les décideurs du monde de la santé sur la nécessité de repenser leur offre alimentaire, facteur d'hospitalité de leurs établissements", les auteurs font plusieurs constats.

D'abord celui que la dénutrition des patients, notamment des plus fragiles, reste un fléau. En effet, 64 % des personnes âgées en institution gériatrique présentent un statut nutritionnel défavorable. De plus, le ratio de déchets alimentaires par repas dans le secteur de la santé est le plus élevé de la restauration collective: 330.000 tonnes sont gaspillées par an, soit 750 millions d'euros jetés à la poubelle, sans compter l'impact environnemental.

Ainsi, pour chaque repas produit par la restauration collective, 167 grammes partent à la poubelle, contre 264 grammes dans les établissements de santé en moyenne. L'agence de la transition écologique (Ademe) a évalué par exemple le gaspillage alimentaire d'un Ehpad de 30 résidents à 3,2 tonnes par an, soit l'équivalent de 13.000 repas pour une dépense de 19.000 euros de denrées.

Enfin, les auteurs rappellent que les Français ont une "image dégradée" des menus qui leur sont servis pendant leur hospitalisation.

La centrale d'achats souligne ainsi les carences du système actuel. "Standardisée à l'extrême pour des raisons économiques et sanitaires, la restauration collective a perdu de vue son objectif premier, celui de contribuer à la bonne santé des convives tout en lui apportant un moment de plaisir. La recherche de la maîtrise des coûts et des risques a progressivement facilité le remplacement de repas 'maison' par des menus composés de produits industriels transformés et assemblés sur place".

Autre constat, le recours aux emballages plastiques, les horaires de repas inadaptés, l'environnement des repas (plateaux, chariot, vaisselle, lieu de restauration) font que les organisations prennent le dessus par rapport aux attentes des convives.

Le Resah souligne que dans [son avis publié en 2017](#), le Conseil national de l'alimentation (CNA) insistait sur l'importance de la présentation du plat (dressage, art de la table, informations sur les menus et les denrées employées, etc.) et plus largement sur celle du cadre du repas: horaire, ambiance, temps mis à disposition de

l'aide-soignant pour aider le patient à s'installer.

La loi Egalim, pour une alimentation plus saine

La loi Egalim du 30 octobre 2018, qui entrera en vigueur au 1er janvier 2022, impose que les repas contiennent au moins 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio dans l'ensemble de la restauration collective (crèches, écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux, maisons de retraite, etc.).

Pour que le secteur de la santé atteigne ces objectifs très ambitieux, le **Resah** recommande de "repositionner le cuisinier et son savoir-faire au cœur des organisations. Le cuisinier doit également jouer son rôle de professionnel pour le choix des produits en lien avec une politique d'achat de proximité. Créer le lien entre le producteur de produits alimentaires et le professionnel de cuisine est un moyen adapté pour respecter les enjeux de la loi Egalim", rappelle la centrale.

Elle propose ainsi de "positionner les cuisiniers au cœur du projet nutritionnel, d'évoluer vers une cuisine de l'inspiration, du moment et de saison, d'élargir les techniques culinaires et de décliner les textures modifiées ainsi que d'associer les convives à leur restauration et leur nutrition".

Le **Resah** fait remarquer que les centrales de production sont trop imposantes. "De nombreuses unités de production d'établissement sanitaire présentent des niveaux de production proches de 8.000 à 10.000 repas par jour. Ce niveau d'activité vise à centraliser la production de repas pour une maîtrise des processus sanitaires, à garantir une standardisation de la qualité et à atteindre une efficacité économique."

Or, ces objectifs "ne sont pas toujours atteints et le rapport qualité/coût des prestations reste perfectible. Le taux de fabrication maison est parfois insuffisant. Les organisations complexes mises en œuvre induisent invariablement un taux de gâchis alimentaire important. Ainsi, la mise au point d'unités de production de taille importante doit être questionnée en regard des contraintes qu'elles imposent et de l'éloignement qu'elles induisent par rapport aux défis des lois Egalim, du projet national sur le gâchis alimentaire et des attentes des citoyens".

Et les auteurs du guide d'interroger: "La quête continue d'économies sur les matières premières peut-elle se justifier lorsque, de manière générale, le budget alimentaire représente 1 à 2% du budget global d'un établissement de santé, et que 40% des aliments en moyenne proposés sont jetés ?"

Plusieurs retours d'expérience

Parmi les retours d'expérience présentés dans le guide, celui du [projet Renaissance](#), pour "Réussir écologiquement une nutrition équilibrée et sensoriellement adaptée pour senior" montre qu'il est possible de réduire la dénutrition en Ehpad grâce à une fabrication de repas maison et l'achat de produits de qualité et durables.

Le programme Renaissance "a permis de mettre en application la loi Egalim, en proposant des fabrications 100% 'maison' sans recours à des produits industriels, de s'approvisionner en circuits courts avec 75% de produits frais, de proposer des plans alimentaires et menus enrichis en protéines et calories et des textures modifiées", précise le guide.

Autre exemple cité, celui du centre hospitalier (CH) de Chalon-sur-Saône, dont la cuisine centrale fournit 712.000 repas par an. Interrogé sur l'application de la loi Egalim, Frédéric Durranc, qui était directeur des achats et de la logistique du CH jusqu'en mai 2021, estimait le surcoût généré "à environ 25 centimes par repas, soit 240.000 euros" pour son établissement. Il affirmait aussi "qu'aucune aide particulière n'a été prévue pour mettre en œuvre la loi Egalim" et d'insister qu'"il est en général entendu que la lutte contre le gaspillage permettra de financer ce surcoût".

Avant de poursuivre: "À Chalon, nous avons élaboré des fiches techniques pour chaque recette et mis en place des tableaux de bord pour lutter contre la surproduction. Les grammages ont été réduits, ainsi que le diamètre des assiettes. Les repas du soir sont, sauf exception, passés de 5 à 4 composants. Aujourd'hui, nous avons 22% de gaspillage alimentaire, contre 36% en moyenne nationale, et notre objectif est de passer à 17%, voire 15%. Nous envisageons également de poursuivre l'enrichissement des plats en lien avec les équipes

médicales et paramédicales afin de réduire la prescription des compléments nutritionnels oraux."

Enfin en 2020, un audit a été réalisé "sur l'ensemble des unités de production des repas des établissements de la direction commune pour identifier les orientations à mettre en œuvre en 2021 afin d'être prêt pour l'entrée en vigueur de la loi Egalim".

([Comment repenser l'alimentation dans le secteur de la santé?](#), Resah, septembre 2021)

gdl/ab

Geneviève De Lacour

© 2012-2021 APM International.