



# L'hôpital du Mans lutte contre le gaspillage alimentaire

**Le service restauration du Centre Hospitalier du Mans a récemment mis en place une politique de don alimentaire. Cette initiative qui s'inscrit dans le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, a permis d'ouvrir au Mans un restaurant social au profit de personnes en grande précarité.**

Chaque année, ce sont plus de 1,3 millions de repas qui sont servis à l'hôpital et, comme toute collectivité, il y a inévitablement des surplus alimentaires. « Je ne connais pas une collectivité, quel que soit son secteur d'activité, et en fonction de son système de production, qui finit à zéro surplus alimentaire » indique Didier Girard, l'ingénieur responsable du service de restauration du Centre hospitalier du Mans. Le surplus devait être détruit alors que des plats cuisinés, des entremets et du pain non entamés étaient encore consommables. Intolérable de voir ce gaspillage et ne rien faire ! De plus, comme le rappelle Didier Girard, « au-delà des enjeux sociaux et du développement durable, jeter toute cette nourriture avait aussi un coût. Ces surplus issus de la production alimentaire représente 4 200 kg par an, soit 7 000 repas ».

Auparavant, ces surplus alimentaires issus de la production, considérés comme des ordures ménagères, étaient jetés et brûlés à l'usine d'incinération de Le Mans Métropole. Selon la nouvelle réglementation datant de janvier 2013, ces surplus alimentaires sont désormais considérés comme des déchets organiques (biodéchets) et ne peuvent plus être brûlés à l'usine d'incinération. Dans le cadre de cette nouvelle réglementation, ils doivent donc être récupérés soit pour être

transformés en compost, soit pour être dirigés vers une entreprise de méthanisation par une entreprise spécialisée. Le centre Hospitalier du Mans a donc fait un nouveau choix. . . Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire, Didier Girard a en effet eu l'idée de proposer à titre gratuit ces surplus alimentaires à ceux qui en ont besoin, l'objectif étant de nourrir des personnes en situation de précarité. Après de nombreux contacts et réunions coordonnés par la direction départementale de la cohésion sociale de la préfecture de la Sarthe, une organisation a été trouvée et, en partenariat avec l'Ordre de Malte et l'association Tarmac, un restaurant social a pu ouvrir ses portes le 16 octobre dernier, date de la 1<sup>re</sup> journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce nouveau lieu au cœur du Mans a l'avantage de se trouver sur le site où les personnes concernées par cette politique de dons alimentaires sont hébergées. Lorsque les lieux de restauration et d'hébergement sont éloignés, cela peut représenter une contrainte pour les familles se déplaçant avec de jeunes enfants.

Ainsi, selon la convention signée, l'Ordre de Malte organise la logistique et le service du repas tandis que l'association Tarmac définit les personnes bénéficiaires. De son côté, l'hôpital met ses surplus alimentaires dans des plats en inox,

puis dans des conteneurs isothermes. Les surplus alimentaires sont livrés en fin de journée au restaurant et les aliments sont ensuite stockés en armoire froide sur place.

En début de soirée, les bénévoles de l'Ordre de Malte assurent le service. Les plats sont présentés froids sous forme de buffet et le plat principal est remis en température. Au final, ces surplus permettent de nourrir 30 personnes au dîner 2 jours par semaine. L'objectif est de passer à 5 jours par semaine avant les grands froids.

Cette première initiative en milieu hospitalier de cette action exemplaire de solidarité du service restauration du Centre Hospitalier du Mans, a été retenue pour figurer dans une des actions du « Guide : prévenir, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs », coordonné par l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) et le Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie. Aujourd'hui, la restauration collective en France représente plus de 80 000 lieux de restauration. La restauration collective santé sociale représente plus de 18 600 structures, soit 25,6 % de la restauration collective. Dans ce contexte, cette action du Centre Hospitalier du Mans pourrait être menée dans différents services de restauration.