

## **L'AP-HP engagée dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire**

**A l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris a présenté hier sa démarche lors d'une visite à l'hôpital la Pitié-Salpêtrière AP-HP. En présence de Martin Hirsch, directeur général de l'AP-HP et du député Guillaume Garot, rapporteur de la loi de 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, elle a réuni les représentants des associations Entraide et Partage Avec les Sans Logis – EPALSL - ainsi que les Restos du cœur qui accompagnent l'AP-HP.**

**L'initiative présentée évalue la faisabilité du transfert du surplus alimentaire des cuisines hospitalières vers des organisations caritatives dans le but de réduire le gaspillage des préparations culinaires non consommées.**

**Elle a été retenue dans le cadre d'un appel à projets du programme national pour l'alimentation (PNA), lancé par la Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Île-de-France – DRIAAF. La phase test a démarré le 17 septembre 2018 pour 3 mois dans les hôpitaux La Pitié-Salpêtrière et Cochin AP-HP. Le dispositif a vocation à être étendu à d'autres sites de l'AP-HP qui rappelle son engagement dans l'amélioration de la gestion de l'alimentation à l'hôpital.**

Les objectifs de ce projet sont de réduire le gaspillage des préparations culinaires non consommées dans les hôpitaux, les intégrer au dispositif d'approvisionnement pour l'aide alimentaire des associations de solidarité dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'étendre l'expérimentation initiale à un plus grand nombre d'hôpitaux et de proposer un modèle reproductible, économiquement viable et non dépendant de subventions.

A l'AP-HP, 23 millions de repas sont distribués par an. Le comité de liaison alimentation nutrition – CLAN – et la direction du pilotage et de la transformation de l'AP-HP portent depuis 2016 un projet coécrit avec l'entreprise sociale Eqosphère.

Une phase d'audit, menée en 2017, a permis de constater la présence d'excédents à l'hôpital Cochin et à l'hôpital Pitié-Salpêtrière AP-HP. Il

s'agit surtout d'accompagnements de plats (légumes ou féculents) même si les excédents varient beaucoup d'un jour à l'autre.

Une phase de « pré-test » a eu lieu du 19 au 22 juin 2018 et a permis de recenser environ 130 éléments de repas non consommés par jour sur les deux sites (ex : équivalent d'un yaourt, d'une part de légumes ou de féculent). Le pré-test a confirmé la capacité des associations à stocker et absorber les produits malgré la variabilité des quantités, l'arrivée tardive et l'inconnue importante de la typologie et des quantités à redistribuer.

L'expérimentation grandeur nature a démarré en septembre 2018 et va se prolonger jusqu'à la fin de l'année où le bilan de l'opération sera partagé.

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par la sensibilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et l'amélioration de la gestion des unités de production : meilleure estimation du nombre de convives par jour, ajustement des commandes, optimisation de la gestion des stocks, sensibilisation des usagers...

### **A l'AP-HP, d'autres initiatives sont menées pour améliorer l'alimentation à l'hôpital, notamment à travers :**

- la sélection des produits de qualité au moment de l'achat : plus de 70 références en bio ;
- l'adaptation des menus en fonction de la spécificité des hôpitaux et des services (une carte spécifique pour l'ambulatoire par exemple) ;
- l'utilisation des surplus des repas patients au niveau de la distribution des restaurants du personnel ;
- la mise en place du tri des biodéchets ;
- la sensibilisation et la formation de tous les acteurs.

Le lien vers la vidéo : <https://youtu.be/X2aAwbTJ9OM>

**À propos de l'AP-HP :** L'AP-HP est un centre hospitalier universitaire à dimension européenne mondialement reconnu. Ses 39 hôpitaux accueillent chaque année 8.3 millions de personnes malades : en consultation, en urgence, lors d'hospitalisations programmées ou en hospitalisation à domicile. Elle assure un service public de santé pour tous, 24h/24, et c'est pour elle à la fois un devoir et une fierté. L'AP-HP est le premier employeur d'Ile de-France : 100 000 personnes – médecins, chercheurs, paramédicaux,

personnels administratifs et ouvriers – y travaillent. <http://www.aphp.fr>

-



**Contact presse :**

Service de presse de l'AP-HP : Juliette Hardy & Marine Leroy - 01 40 27 37 22 - [service.presse@aphp.fr](mailto:service.presse@aphp.fr)