

Lorient, le 4 octobre 2019

Communiqué de presse :

16 octobre 2019 : Journée nationale contre le gaspillage alimentaire

A l'occasion de la journée nationale contre le gaspillage alimentaire qui a lieu le 16 octobre 2019, **les établissements du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) de Sud Bretagne et le GIP BSL (Bretagne Santé Logistique) s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Le GHT est constitué de deux établissements publics de santé : le Groupe Hospitalier Bretagne Sud d'une part, et l'EPSM de Charcot d'autre part.

Les 8 000 repas servis chaque jour aux patients, résidents et personnels de ces deux établissements sont produits par le GIP BSL qui compte trois sites de fabrication (Caudan, Quimperlé et Le Faouët).

La loi alimentation dite EGALIM d'octobre 2018 contient un certain nombre de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective et notamment l'obligation, pour les établissements publics de santé, de réaliser un état des lieux sur le sujet en 2020.

Les établissements du GHT Sud Bretagne ont choisi d'anticiper cette obligation en répondant à un appel à projet co financé par l'ADEME Bretagne, et en s'engageant dans une mission de diagnostic et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette mission a été confiée à une équipe professionnelle et spécialisée composée de l'association finistérienne « Aux Goûts du Jour » et de Labocea.

Un état des lieux du gaspillage alimentaire sous forme de **pesées des déchets organiques** pendant une semaine test a été réalisé sur l'ensemble des sites de production de BSL comme sur un échantillon représentatif de 8 services d'hospitalisation ou d'hébergement des deux établissements de santé accueillant des patients ou des résidents d'âge et d'état de santé différents.

Les pesées ont mobilisé de nombreux professionnels conscients des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire comme de l'importance de faire du repas un moment privilégié.

Un plan d'actions institutionnel ambitieux devrait prochainement être arrêté. Les premières actions devront être conduites d'ici le printemps 2020, date à laquelle de nouvelles pesées seront réalisées au sein des mêmes services. Parmi ces actions peuvent être citées : adapter les grammages et les composantes servis au patient en fonction de ses besoins, « personnaliser » le repas en fonction des aversions du patient et du résident, améliorer les conditions de prise de commande du repas et faire de celui-ci un véritable moment de plaisir, développer le don alimentaire aux associations caritatives, valoriser les unités de fabrication et mieux les faire connaître aux professionnels de santé comme au grand public, notamment à travers les représentants des usagers à l'hôpital...

La démarche du GHT Sud Bretagne est globale puisqu'elle couvre à la fois les unités de fabrication et les unités de consommation (services de médecine, chirurgie, soins de suite, EHPAD, psychiatrie enfant et adulte...). Elle est par ailleurs **territoriale** puisqu'elle est conduite par les établissements du GHT et le GIP BSL.

Contacts presse :

Jérôme Meunier, Directeur des Achats, de la Logistique et du Développement Durable – j.meunier@ghbs.bzh –
06 86 03 67 82

Direction Clientèle, Parcours Patients, Relations avec les Usagers & Communication –
service.communication@ghbs.bzh