

GUIDE PRATIQUE

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les institutions de santé



GUIDE PRATIQUE DE LA STRATÉGIE NATIONALE D'ACHAT D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS (SNAAQ)



Centre d'expertise de l'ITHQ

© 2021 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Ce qui guide a été subventionné par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans le cadre de la [Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : pour une alimentation locale dans les institutions publiques.](#)

Édition, rédaction et coordination : Édith Ouellet

Correction d'épreuves : Édith Ouellet, Catherine Guimond

Conception graphique et infographie : Sophie Menanteau

Photographies : Istock.com



3535, rue Saint-Denis

Montréal (Québec)

Canada H2X 3P1

Téléphone : 514-282-5111

Sans frais, au Canada et aux États-Unis : 1 800 361-5111

Pour en savoir davantage, visitez notre site : www.ithq.qc.ca

Tous droits réservés.

Toute reproduction, en tout ou en partie, sous quelque forme et par quelque procédé que ce soit, est interdite sans l'autorisation écrite préalable de l'Éditeur.

« [...] un grand hôpital typique de Toronto engendre plus d'une tonne de déchets alimentaires par jour. Pour l'anecdote, on nous a mentionné que le gaspillage alimentaire créé par les patients hospitalisés atteint souvent 50 pour cent. Le coût du gaspillage alimentaire des hôpitaux est estimé à plus de 1,50 \$ par patient et par jour [traduction libre]. »

Extrait traduit de l'anglais tiré de V. Gooch, M. et Felfel, A. (2014), 27 Billion Revisited, the cost of Canada's annual food waste. Value Chain Management International Inc.

Bien que les chiffres rapportés par l'extrait de l'étude de 2014 de Value Chain ne soient pas nécessairement représentatifs de l'ensemble des institutions en santé au Québec, il démontre bien l'ampleur du problème du gaspillage alimentaire dans ce secteur. L'enjeu financier du gaspillage alimentaire a un impact direct sur la composition des plateaux servis quotidiennement aux patients, avec un budget repas toujours plus limité par les restrictions budgétaires. Aussi, bien que l'enjeu financier en soit un d'une grande importance, celui de développement durable se fait de plus en plus présent dans les institutions. Dans cette optique, la réduction du gaspillage alimentaire dans les institutions vise non seulement la réduction des coûts liés aux pertes, mais aussi la minimisation de leur impact environnemental.

Ce guide permettra aux différents acteurs de votre établissement de mieux comprendre les tenants et aboutissants de la problématique du gaspillage alimentaire et de s'outiller efficacement face à cette importante problématique financière, sociale et environnementale. Cet ouvrage vous permettra également de mettre en perspective les avantages que votre établissement pourra tirer d'une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire, mais aussi des premières étapes à mettre en place afin d'entamer vos démarches de changement.



Comprendre le gaspillage alimentaire :

Selon la chaire de recherche de l'UQAM, le gaspillage alimentaire correspond à :

« [...] toute partie d'aliment propre à la consommation pour l'humain chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli de façon intentionnelle ou non, qui, en fin de compte n'aboutit pas à la consommation humaine. »

Chaque année, le tiers de la nourriture produite dans le monde est perdue ou jetée et environ 30 % au Canada! Tristement, ce gaspillage de nourriture ne représente pas seulement une perte d'occasion de réduire l'insécurité alimentaire à l'échelle planétaire, mais aussi un énorme gaspillage de ressources naturelles.

Effectivement, lorsqu'un aliment est gaspillé, c'est également toutes les ressources impliquées dans sa production qui sont gaspillées telles que l'eau, l'utilisation des terres, l'effort humain, l'énergie nécessaire à la culture, à la récolte, à la transformation, à l'emballage, au transport et bien plus. D'ailleurs, l'impact environnemental du gaspillage alimentaire est tel que si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre (GES) après la Chine et les États-Unis! Considérant que le gaspillage alimentaire compte pour 8% des émissions de gaz à effets de serre à l'échelle mondiale, il n'est pas étonnant que le projet Drawdown classe la réduction du gaspillage alimentaire en priorité parmi les 80 actions prioritaires à entreprendre afin de limiter le réchauffement climatique.

Pourquoi intervenir dans votre institution?

Il est évident que l'implantation d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire pour une institution de santé ne se fait pas en claquant des doigts. Toutefois, les coûts amenés par les pertes et le gaspillage alimentaire dans une institution ne devraient jamais être perçus comme étant normaux et faisant partie des coûts d'exploitations inévitables. La réduction du gaspillage alimentaire à travers les diverses activités d'une organisation a de multiples avantages que ce soit au niveau environnemental, social, financier ou même que ce soit pour mieux saisir les failles potentielles de l'écosystème organisationnel.

Avant même d'intervenir, il est important de mettre en perspective les motivations qui devront être mises de l'avant par l'établissement afin de limiter le gaspillage alimentaire réalisé à tous les niveaux :

- Moyen efficace d'abaisser les coûts de production et d'améliorer l'efficacité du système alimentaire;
- Réduction des frais associés à la gestion des matières résiduelles;
- Réduction des coûts d'approvisionnement;
- Meilleure connaissance de l'appréciation des menus par les usagers :
 - ✓ Expérience des patients plus positive;
 - ✓ Moins de perte d'opportunités nutritionnelles.
- Réduction de l'impact environnemental de l'établissement en réduisant entre autres l'empreinte carbone.

Agir efficacement une étape à la fois

Réduire le gaspillage alimentaire peut très bien se réaliser une étape à la fois selon les ressources disponibles dans votre institution. Temps, budget, personnel... Il est important de déterminer quels sont les obstacles potentiels qui pourront être rencontrés dans l'élaboration d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire, mais surtout primordial de connaître les leviers à cette démarche : personnel sensibilisé, institution d'enseignement où des stagiaires sont fréquemment sur place, politique de développement durable interne, etc.

Les façons d'agir sur le gaspillage alimentaire en institution de santé sont multiples, mais voici tout de même quelques grandes lignes afin d'orienter les changements à entreprendre dans la vôtre.

1. Observer et questionner

Observer d'où provient la majorité du gaspillage alimentaire en incluant l'ensemble des services : réception des denrées, cuisine aux patients, cafétéria, chambres, aires de repas, événements spéciaux, salle de repos, traiteur, etc.

Tenter de cerner les causes et les facteurs contributifs impliqués dans la génération de ce gaspillage à l'aide d'entrevues ou de sondage réalisés avec le personnel et les usagers : portion, variété, formule des menus, flexibilité, préférence! Interroger et impliquer les utilisateurs du service alimentaire dans votre démarche. Mettre en évidence les processus qui contribuent de façon systématique au gaspillage alimentaire. Ayez l'esprit critique puisque les événements pouvant générer du gaspillage alimentaire sont multiples : comptoir en libre-service, offre de combo ou de promotions à la cafétéria, accident en cours de transformation alimentaire, date de péremption dépassée, dommages esthétiques, aliment préparé de façon inadéquate, portions inadéquates, absence de programme de don de nourriture et bien d'autres.

2. Quantifier et chiffrer

La quantification, même approximative, des pertes et du gaspillage alimentaire dans les différents secteurs est primordiale afin que la démarche puisse générer un réel impact. Cette quantification pourra très certainement soutenir votre démarche auprès des décideurs de votre établissement.

Si pour votre établissement une quantification complète en poids est peu réaliste, il peut l'être davantage de réaliser une simple quantification visuelle et approximative pour une période de quelques semaines. Dans cette optique, les résultats peuvent être représentés par une proportion des aliments servis gaspillés. Il est également possible de représenter les résultats en calculant le pourcentage de perte en protéine ou en énergie et pourquoi pas en nombre de repas perdus considérant qu'un repas a une valeur énergétique d'environ 600 à 700 calories.

Assurez-vous de tenir un historique de ces pertes et de la méthode détaillée utilisée pour réaliser cette quantification. Dans l'idéal, votre institution devrait être en mesure de répéter l'exercice d'une année à l'autre, mais également de comparer et d'évaluer l'efficacité des mesures mises en place ou de justifier celles qui devront l'être.

Exemple de tableau pour la quantification du gaspillage alimentaire

Service	Menu Cyclique	Date	Aliment ciblé	Portrait (exemple)	Cause(s) probable(s)	Disposition
Cuisine patient	A		Betterave	1/4 panne	Surplus	Compostage
	B		Quinoa	856 g	Panne d'équipement	Compostage
	C		Navet	425 g	Erreur dans les quantités	Organisme
	C		Chili végétarien	1 panne	Recette malaimée	Organisme
Retour plateau	A		Parmentier	Environ 1/3 portion dans 50 % des assiettes	Nouvelle recette méconnue	Poubelle
	A		Chou de Bruxelles	50 % de la portion dans 75 % des assiettes	Légume trop cuit et peu apprécié	Poubelle
Cafétéria	B		Potage racine	23 portions	Journée chaude, moins de vente	Compostage
	C		...	...	...	...

Dans la mesure du possible, tentez de traduire ces pertes en pertes financières en tenant compte de la valeur de l'aliment tout au long de la chaîne. Par exemple, la valeur d'un kilo de tomates fraîches ne sera pas la même après avoir subi une transformation sous forme de crème de tomate.

Finalement, afin de vous aider dans votre démarche et de pallier le manque de ressource pour cette étape pensez à mobiliser des stagiaires, des employés motivés et investis dans la cause ou encore des employés assignés à des travaux légers.



3. Réduire et ajuster

De semaine en semaine, il sera possible de tracer un portrait global du gaspillage alimentaire produit dans votre établissement. Il sera alors important d'en relever les tendances et de pencher votre équipe sur la recherche de solutions, mais surtout d'objectifs concrets.

À cette étape, votre projet de réduction du gaspillage alimentaire devrait être en mesure de déterminer un objectif clair à atteindre et de cibler des indicateurs clés qui lui permettront de mesurer l'atteinte de cet objectif dans le temps. Cet objectif peut prendre plusieurs formes que ce soit en ciblant une valeur de gaspillage alimentaire, un service alimentaire précis, un nutriment, etc. Voici quelques exemples d'objectifs pouvant être adaptés à votre réalité :

- Réduire de moitié les coûts associés au gaspillage alimentaire à la cuisine destinée aux patients;
- Doubler les dons faits aux organismes;
- Prévenir l'envoi de « X » kilogrammes de nourriture au compostage;
- Revaloriser à l'interne « X » kilogrammes de nourriture.

Une fois l'objectif clair, une multitude de moyens peuvent ensuite être déployés à différents moments afin de contribuer à l'atteinte de cet objectif. En voici quelques exemples :

- Diminution des portions à l'assiette ou offre d'une portion réduite à la cafétéria;
- Service personnalisé selon les goûts de la clientèle (ex.: pas de légumes);
- Cuisson plus fréquente en petites quantités;
- Modification des recettes et menu :
 - ✓ Revoir les choix d'accompagnement;
 - ✓ Modifier les choix de recettes qui semblent peu appréciés;
 - ✓ Tester de nouvelles recettes à l'aide des utilisateurs concernés;
 - ✓ Revoir la standardisation et la présentation des mets.
- Faire de la formation auprès des employés;
- Revoir la qualité de certains aliments entrant directement dans la composition de l'assiette.
Ex. : betterave en conserve vs fraîche;
- Opter pour des légumes en saison et locaux qui sont au maximum de leurs saveurs;
- Retirer certains aliments de l'offre;
- Faire de la sensibilisation auprès des employés et des usagers selon le cas.

Bien sûr, tenter de réduire le gaspillage alimentaire à la source, c'est-à-dire d'agir avant même qu'il ne se produise constitue l'option la plus avantageuse et la moins coûteuse pour une organisation.



4. Réutiliser

La récupération de denrées alimentaires à même votre service peut s'avérer réellement bénéfique et vous permettre de sauver des coûts. Selon la réalité de votre établissement, il serait intéressant d'inclure à vos menus des options de recettes vous permettant de réutiliser certaines des denrées qui auraient normalement été placées au compostage.

Certaines denrées alimentaires peuvent très bien se prêter à diverses transformations alimentaires. Voici donc quelques exemples de denrées versatiles et d'idées de transformations possibles :

- Pain, croissant, pita, bagel, muffin anglais, pouding au pain, pain doré, chapelure, panzanella, croustons;
- Muffin, biscuit, gâteau : granola de type dessert, fond de tarte ou barre, pouding au pain;
- Grains et pâtes nature : quiche, frittata, épaississant pour potage;
- Légumes cuits : hummus ou tartinades de tofu ou légumineuses, quiche, sauce, soupe, galettes végé ou à base de viande, salade dîner, muffins salés;
- Fruits : compote, muffin et gâteau, smoothie, barre dessert, confiture minute, sauce.

5. Donner

Même si vendre les surplus du service alimentaire à rabais aux employés ne permettra peut-être pas d'amortir financièrement ces pertes, cette initiative pourra très certainement contribuer au sentiment d'appartenance des employés de votre institution. Si vendre ces surplus demande une gymnastique un peu trop importante pour votre institution, peut-être serait-il possible d'offrir vos surplus au service social de votre établissement si ce service est offert.

Une option à la portée de tous les établissements de santé est sans contredit le don à des organismes de votre région. Faites appel à votre communauté afin de trouver l'organisme qui pourra vous aider en

récupérant les surplus de votre service alimentaire. Il est primordial que vos gestionnaires soient sensibilisés à la problématique du gaspillage alimentaire afin de justifier les manipulations supplémentaires parfois nécessaires au moment d'effectuer des dons de nourritures (refroidissement, portionner, emballage).

6. Composter

Finalement, la dernière étape pouvant limiter l'impact du gaspillage alimentaire généré par votre institution est le compostage des matières organiques afin de les détourner des sites d'enfouissement. Cette étape devrait être utilisée adéquatement puisqu'en soi un aliment composté demeure du gaspillage alimentaire. N'oubliez pas toutes les ressources nécessaires à la production de ces aliments qui terminent au compost et aux coûts inutilement dépensés par votre institution. Il est aussi possible de quantifier les GES issus de la gestion des déchets organiques de votre institution à l'aide de divers outils disponibles. <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/solides-municipaux/gaz-effet-serre/calculatrice.html>

Instaurez graduellement des changements dans votre établissement en instaurant un système de compostage. Faites affaire avec une entreprise qui pourra récupérer le compost ou implantez un système de compostage autogéré par votre institution. Le compost généré à même l'institution peut être utilisé dans le cadre d'un projet de jardin institutionnel ou vendu aux employés lors d'un marché fermier à l'interne. Les résidus alimentaires peuvent aussi être proposés à des producteurs de votre région pour compostage ou pour nourrir le bétail.



7. Propager le changement

Une dernière étape très importante dans la mise en place d'une stratégie visant à réduire le gaspillage alimentaire est sans contredit sa promotion. Malgré la noble cause de la lutte au gaspillage alimentaire, ce sujet semble tabou pour bien des institutions. Agissez avec transparence et communiquez vos constats avec les usagers de votre établissement et avec votre communauté. Les gens seront enchantés de voir l'implication de votre établissement face à cette problématique d'envergure.

Il est très important de publiciser et de communiquer tous les efforts réalisés afin de lutter contre ce fléau et ainsi votre institution agira peut-être même à titre de leader du changement à l'intérieur de sa communauté, mais aussi dans le réseau de la santé.

La valorisation de denrées

➤ Demander aux distributeurs de vous proposer des produits de seconde catégorie ou voir même des « invendus » dans la mesure du possible et selon l'utilisation qui en sera faite. Ces produits peuvent être tout aussi intéressants pour la transformation. Cet assouplissement au niveau de l'approvisionnement de votre établissement pourrait bien vous faire épargner. Bien plus de n'être qu'une question d'épargne, cette simple demande peut également permettre de réduire la pression de l'industrie sur les producteurs quant aux standards des aliments produits, mais aussi de réduire le gaspillage alimentaire à travers la chaîne d'approvisionnement;

➤ Revoir les modèles d'achats afin d'acheter plus souvent pour favoriser la fraîcheur et donc la réduction des pertes d'aliments frais;

➤ Organiser une corvée annuelle de glanage afin d'aider un organisme de votre région, mais aussi un producteur afin de limiter le gaspillage alimentaire au champ. Cette activité sera également une belle occasion de transformer et de conserver une denrée cultivée localement pour une partie de l'hiver.

S'entourer

La lutte au gaspillage alimentaire, comme tout autre changement, demande de s'entourer de gens qui croient en la cause que l'on tente de porter à bout de bras. Trouvez ces gens et ralliez-les à votre idée.

Pour vous y aider, n'hésitez pas à entreprendre les démarches afin de mettre sur pied un comité de développement durable à l'interne ou encore entre divers établissements. Communiquer avec d'autres institutions en santé ou avec différents organismes en développement durable parce qu'au final chaque institution vit un peu la même réalité.

Finalement, parce que le changement doit se faire à l'échelle nationale, mais surtout grâce à un travail d'équipe, l'équipe de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois de l'ITHQ est également en mesure de vous fournir de l'accompagnement tout au long de votre démarche afin vous aider à atteindre vos objectifs.



Références

- Audet, R. et Brisebois, É. (2018) Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation. *Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM*. ISBN: 978-2-9816963-4-2
- Ménard, É. (2019, 30 mai), *Les plus récents chiffres sur le gaspillage alimentaire*, Tu vas pas jeter ça? Repéré à <https://tuvaspasjeterca.com/2019/05/30/les-plus-recents-chiffres-sur-le-gaspillage-alimentaire-au-canada/>
- V. Gooch, M. et Felfel, A. (2014), *27 Billion Revisited, the cost of Canada's annual food waste*. Value Chain Management International Inc.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). *Food waste footprint & Climate Change*. (s.d.) <http://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf>
- Gouvernement du Canada. (2020, décembre). *Perte et gaspillage alimentaire*. (s.d.) <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). *Food wastage footprint Impact on natural resources*. (s.d.) <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- Reduced Food Waste*. Projet Drawdon. (s.d.) <https://www.drawdown.org/solutions/reduced-food-waste/>
- ALSHQAQEEQ, Fadhel. TWOMEY, Janet et OVERCASH, Michael. (2018). Food waste in hospitals: Review. *International Journal of Healthcare Technology and Management*. 17(2/3):186 <https://doi.org/10.1504/IJHTM.2018.098389>
- Sysco. *Restauration collective : 8 astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire*. <https://sysco.fr/astuces-anti-gaspillage-restauration-collective>
- CCE. (2021). *Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments*- version 2.0. Montréal, Canada : Commission de coopération environnementale.
- Ansenne, A.S. (2014). *Le gaspillage alimentaire en milieu hospitalier*. Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement. https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_Alim_EcoresHopitaux_FR.pdf

