

# LE CENTRE HOSPITALIER DE NIORT ET LE PROJET MECAHF - MODELE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ALIMENTAIRE POUR LES HÔPITAUX FRANÇAIS - (DEUX-SÈVRES)

## UN PROJET ALIMENTAIRE GLOBAL VISANT À LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le projet MECAHF a été développé par Health Care Without Harm Europe (HCWH) avec la collaboration du Centre Hospitalier de Niort et accompagné par la fondation CARASSO et la Région Nouvelle-Aquitaine.

Le Centre Hospitalier (CH) de Niort – partenaire clé du projet et membre de HCWH Europe – a commencé par étudier et évaluer sa politique alimentaire selon des critères ressortant d'une enquête menée par



CENTRE HOSPITALIER  
DE **NIORT**  
*Votre santé, notre objectif*



HCWH, à savoir travailler avec des denrées brutes, locales, de saison et biologiques.

Le projet MECAHF s'inscrit dans un projet alimentaire global visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, faire des économies, intégrer de nouveaux produits biologiques ou locaux dans les achats et la distribution des repas et de diminuer l'impact de la restauration dans le bilan carbone du centre hospitalier, qui représente en 2018 un total de 2 884 tonnes équivalents CO<sub>2</sub> (sans l'énergie).

## LE PROJET MECAHF EN 5 ACTIONS

L'objectif du projet MECAHF est justement de mettre en place dans le Centre Hospitalier de Niort un modèle d'économie circulaire sur l'alimentaire, qui commence par l'analyse de la production de déchets alimentaires, pour générer une économie, puis une

AVEC LE SOUTIEN DE :



analyse des achats actuels, et enfin une recherche de producteurs de produits locaux ou biologiques afin que les économies réalisées permettent tout ou en partie l'introduction de produits qui soient issus du territoire d'activités de l'hôpital de Niort.

Les actions principales du projet sont :

1. Développer une enquête préalable auprès des services de l'hôpital et des patients sur la consommation et l'appréciation des menus et sur les déchets produits.
2. Étudier les quantités de déchets émises suite à la consommation des repas dans les services, dans la cuisine et au self par les salariés.
3. Analyser les achats de l'hôpital, voir quels produits peuvent être substitués, modifier les achats alimentaires et les menus pour aller progressivement vers des denrées brutes, locales et/ou biologiques.
4. Rechercher et activer les réseaux des agriculteurs locaux et biologiques.
5. Évaluer la démarche et communiquer des pratiques à d'autres institutions en France et en Europe.

## LA CARACTÉRISATION DES DÉCHETS

En septembre 2018, l'hôpital commençait les premiers échantillonnages des déchets sur plusieurs sites : sur l'hôpital général, à l'unité de restauration, de psychiatrie et au pôle femme-mère-enfant. L'évaluation des déchets du Centre Hospitalier de Niort a été réalisée sur un échantillon de 388 kg, triés en plusieurs catégories, qui se retrouvent en trois grands postes : 35 % sont des ordures ménagères ; 30 % des déchets recyclables ; et 35 % des biodéchets.



Le restaurant du personnel et d'autres services ont aussi été évalués pour caractériser le gaspillage alimentaire et connaître les raisons de la production de déchets provenant des employés et patients. Une animation au restaurant du personnel a eu lieu afin de lancer le projet sur le gaspillage et ainsi sensibiliser les professionnels de santé.

## LES ACTIONS À VENIR

Quelques actions doivent encore être effectuées lors de l'année 2019-2020, comme des rencontres avec les producteurs de produits biologiques et de circuits courts, l'organisation de tables rondes d'échanges avec Agrobio Nouvelle-Aquitaine, la création d'un site internet, la diffusion d'informations sur le projet et les résultats. Enfin l'organisation d'une deuxième journée européenne sur le gaspillage alimentaire avec ses partenaires est programmée pour 2020.