

Gaspillage alimentaire

Alternance entre légumes et féculents

Description

Le Centre Hospitalier Saint-Eloi de Sospel a constaté un gaspillage alimentaire très important sur le repas du soir. En effet, la plupart des féculents et légumes n'étaient pas consommés dans leur totalité. Il a été décidé de ne proposer plus qu'un type d'accompagnement par jour (légumes ou féculents) en respectant les fréquences imposées par l'arrêté du 30 septembre 2011. Cette pratique permet de ne plus produire de grandes quantités de féculents et de légumes sans savoir ce que les résidents vont privilégier.

Résultats

Diminution quasi totale du gaspillage alimentaire sur l'accompagnement du soir. Satisfaction et qualité nutritionnelle des convives conservée.

Conseils

Garder en tête que les recommandations du GERMEN n'ont pas de caractère obligatoire. En fonction des problématiques de gaspillage alimentaire, il est possible de diminuer les grammages d'une composante tout en favorisant la mise en place d'un compromis entre gaspillage et équilibre alimentaire. « L'offre alimentaire doit tenir compte des goûts, des aversions, des requêtes de la maladie du patient » (Recommandation de la Société Française de Nutrition Clinique)



Niveau
de difficulté
✓✓✓

Coût
financier
€€€