

Au Mans le premier restaurant solidaire de France qui valorise les repas non distribués à l'hôpital

avril 2018

Imprimer la page

Index

- [Type d'action](#)
- [Département](#)
- [Sur le vif](#)
- [Porteur\(s\) de l'action](#)
- [Objectif\(s\) et bref descriptif](#)
- [Origine\(s\)](#)
- [Description détaillée](#)
- [Bilan](#)
- [Partenaire\(s\)](#)
- [Moyens](#)

Type d'action

- Développement durable
- Lien social
- Inclusion
- Etablissement
- Partenariat / transversalité

-
- Pratiques professionnelles
 - Santé

Département

Sarthe (72)

Sur le vif

« Il faut des procédures mais aussi du bon sens et dès que des personnes de bonne volonté s'impliquent les projets fonctionnent », l'ingénieur du Centre hospitalier à l'origine du projet.

Porteur(s) de l'action

Centre hospitalier du Mans

Objectif(s) et bref descriptif

Pour lutter contre le gaspillage et favoriser l'urgence alimentaire, le centre hospitalier du Mans a mis en place un circuit inédit de redistribution de ses surplus alimentaires. Avec l'aide de deux associations locales, cette ambition a permis d'ouvrir dès 2013 un restaurant solidaire pour public en difficulté. Les 10000 repas distribués chaque année participent à une meilleure qualité de vie pour des personnes en grande difficulté qui peuvent désormais profiter d'un véritable repas chaud, servi à table par des bénévoles dans un lieu adapté. L'implication et le partenariat d'acteurs divers (centre hospitalier, services de l'État, conseil départemental, associations locales) garantissent la pérennité de ce service rendu, alors que l'organisation du lieu et l'engagement des bénévoles permettent aux personnes de profiter d'un moment partagé, propice aux échanges.



Origine(s)

Lorsque la loi Grenelle 2 du 12 juillet 2010 établit des obligations nouvelles en matière de gestion des déchets organiques ou bio déchet (obligation pour les gros producteurs de trier leurs déchets à la source et d'en assurer la valorisation), le Centre hospitalier du Mans est déjà engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des procédures très strictes sur la production des repas.

Plus grand Centre hospitalier non universitaire de France avec 1672 lits il sert 1,4 millions de repas par an. Or, en dépit de sa gestion attentive du nombre de repas, un tel volume de production conduit inévitablement à du gaspillage alimentaire. Sa cuisine centrale génère ainsi chaque année 50 tonnes de déchets alimentaires, dont 6000 kilos de surplus alimentaires. Si les restes des plateaux repas servis aux patients de l'hôpital sont bien des déchets alimentaires, les surplus sont des plats cuisinés, des produits laitiers, des fruits et légumes, des conserves, des gâteaux, confitures..., qui n'ont pas été servis et sont encore consommables. Auparavant, ces surplus alimentaires, considérés comme des ordures ménagères, étaient jetés et incinérés comme les restes de plateaux.

Les nouvelles contraintes réglementaires vont favoriser une réflexion plus générale sur le devenir de ces surplus. À partir de 2013 les restes alimentaires générés par la restauration collective deviennent

des bio déchets, ne peuvent plus être envoyés en centre d'incinération et doivent être récupérés pour être transformés en compost ou dirigés vers une usine de méthanisation. Dans le cadre de sa réflexion sur l'application de ces obligations, le service restauration de l'hôpital et en particulier son ingénieur responsable, cherchent un moyen de mieux valoriser ces aliments consommables, tout en assurant une parfaite sécurité alimentaire.

Soutenu par la direction départementale de la cohésion sociale le projet de distribution de repas à des personnes en situation de précarité est alors élaboré au terme d'une période ponctuée d'un grand nombre de réunions de travail et de prises de contact avec les associations locales. L'association Tarmac, acteur central de l'insertion sociale en Sarthe est alors repérée comme pouvant orienter des personnes hébergées en logement d'urgence, en difficulté pour se préparer des repas avec des denrées brutes. Reste à trouver un troisième partenaire pouvant assurer la logistique et le fonctionnement d'un lieu de restauration. Parmi toutes les associations contactées pour mettre en œuvre ce projet c'est l'Ordre de Malte qui relève le défi. Issue du plus ancien organisme caritatif au monde cette association place le service aux personnes démunies et dans le besoin au centre de ses activités. La délégation départementale de la Sarthe accepte d'assurer toute la logistique depuis les cuisines du Centre hospitalier jusqu'à la fin du repas.

Description détaillée

Un projet rendu possible grâce à un travail partenarial

Si le service restauration du Centre hospitalier imaginait mettre en place son projet de distribution de repas en trois mois, ce sont trois ans qui furent nécessaires. En effet, l'idée de distribution aux plus démunis est rapidement adoptée, mais la population destinataire doit être définie et les conditions de fonctionnement précisées. Il convient également de trouver les partenaires pour mener à bien ce projet. Or, les acteurs associatifs de l'aide alimentaire dans le département ne sont pas des partenaires habituels et naturels du Centre hospitalier.



L'accompagnement de la direction départementale de la cohésion sociale va donc se révéler essentiel pour identifier les partenariats possibles et aider au montage de l'organisation.

L'association Tarmac, financée pour ses activités par l'État, héberge les personnes en grande difficulté et assure la responsabilité du 115 dans le département, gère 2 hôtels d'accueil d'urgence sur la ville du Mans dont un qui bénéficie d'une grande salle inutilisée qui peut facilement être mise à disposition, permettant aux personnes hébergées de bénéficier des repas. Ainsi les personnes seules et les familles logées dans les deux hôtels sont invitées à profiter du restaurant, à leur libre choix, ce qui a aussi permis une plus grande sécurité alimentaire et sanitaire, le stockage de denrées et la préparation « sauvage » de repas n'étant alors plus autorisée dans les chambres.

Le lieu et les personnes bénéficiaires définis, toute la logistique reste à construire. Les associations sarthoises intervenant dans l'aide alimentaire sont contactées mais le projet de restaurant élaboré par le Centre hospitalier se révèle alors peu conforme à leurs processus de distribution, des denrées remises aux bénéficiaires pour une consommation individuelle dans le lieu de vie, et elles préfèrent ne pas s'impliquer.

C'est la délégation sarthoise de l'Ordre de Malte qui se porte volontaire pour assurer la logistique, l'association catholique et hospitalière (au sens de l'hospitalité) se reconnaissant dans un projet nécessitant de se mettre littéralement au service de la population dans le besoin.

De mai à septembre 2013 l'organisation est testée et l'ensemble des outils mis en place : conventions entre le Centre hospitalier et les 2 associations, documents administratifs garantissant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire liées au Plan de maîtrise sanitaire du service de restauration du CH. À la demande de la délégation sarthoise de l'Ordre de Malte un véhicule isotherme est financé par une subvention du Conseil départemental, permettant le transport

des denrées.

Un restaurant solidaire

Le restaurant s'installe dans une salle d'un des hôtels d'hébergement d'urgence géré par l'association Tarmac, mise à disposition gracieusement par l'hôtelier propriétaire des lieux. Pourvue d'un office permettant le réchauffage et les préparations, cette salle est inutilisée car l'association ne prend pas en charge les repas des personnes qu'elle héberge dans le cadre de l'accueil d'urgence. Celles-ci bénéficient en effet d'une aide alimentaire souvent constituée de produits froids sans possibilité de cuisiner.

Afin de permettre le fonctionnement du restaurant une organisation très précise se met en place : cinq bénévoles sont mobilisés chaque soir, deux pour la livraison, trois pour le service, ce qui nécessite un volant de 30 personnes qui s'inscrivent 15 jours à l'avance sur un calendrier partagé pour se répartir les tâches. Les plats sont préparés puis conditionnés dans la cuisine du Centre hospitalier avant d'être récupérés par les bénévoles le lendemain à 16h30 puis livrés au restaurant avec le véhicule. Le restaurant est ouvert de 18h à 20h et assure 3 services à partir de 18h30. La diversité des surplus permet de faire choisir les plats servis, ce qui offre également l'occasion d'échanges sur les produits utilisés, avec une attention particulière sur les interdits alimentaires personnels éventuels. Ce moment est également un prétexte à l'apprentissage de vocabulaire nouveau, en particulier pour les primo-arrivants auxquels les enfants déjà scolarisés apprennent les rudiments du français.



Un repas gage de convivialité et de paix

Les personnes qui fréquentent le restaurant solidaire sont orientées par l'association Tarmac qui les héberge souvent pour un temps court. Dans un parcours de vie compliqué, émaillé de difficultés, violences voire de déracinement, le repas au restaurant solidaire est un moment de réconfort et de chaleur humaine. C'est l'occasion d'échanges entre les familles et avec les bénévoles, de relations interculturelles. L'ouverture et le partage caractérisent ces temps où bénéficiaires et bénévoles à leur service créent des liens croisés. Ce moment collectif est d'ailleurs suffisamment apprécié pour que les familles aient du mal à remonter dans leur chambre. L'association Tarmac souligne que ces relations avec les bénévoles sont riches d'échanges et de convivialité, sans aucune pression, des moments rares pour des personnes dont les liens s'établissent surtout avec des professionnels, le plus souvent travailleurs sociaux, autour d'enjeux primordiaux, accès au logement, statut sur le territoire...

Il est important de souligner que le restaurant solidaire ne produit quasiment pas de restes, les personnes consomment tout ce qui est proposé avec plaisir.

En amont les équipes de restauration du Centre hospitalier s'impliquent et peuvent témoigner que cette action donne un supplément de sens à leur travail et l'action perdure en dépit du départ à la retraite de l'ingénieur en restauration collective à l'origine du projet, qui est toujours le référent de l'action, en lien avec son successeur au sein du Centre hospitalier.

Des prolongements avec d'autres acteurs

L'organisation du restaurant est limitée à quatre jours de service compte tenu du besoin d'un volant de 30 bénévoles. Cependant les repas en surplus sont produits quotidiennement. Aussi, depuis le 1er octobre 2017, les trois autres jours, vendredi, samedi, dimanche, ce sont les restos du cœur qui récupèrent les repas et les distribuent dans deux lieux de la ville entre 19h et 21h, dont un bus aménagé, le Bus du cœur, qui pratique la distribution aux personnes très démunies du territoire manceau, en particulier les personnes sans domicile. Cette nouvelle organisation a pu se mettre en place à la faveur de changements dans les équipes et les process de l'association.

Aujourd'hui une trentaine d'établissements hospitaliers valorisent leurs surplus alimentaires en pratiquant des dons aux acteurs de l'aide alimentaire selon des modalités diverses et l'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris est en cours d'élaboration d'un projet. Le restaurant solidaire du Mans demeure le projet le plus abouti, avec une chaîne de distribution complète, de la production à l'assiette avec un accompagnement humain et un accueil sans condition.

Bilan

- Cette action lutte contre le gaspillage alimentaire et participe à une moindre production de déchets.
- Des personnes en grande difficulté peuvent bénéficier d'un repas chaud et équilibré dans un lieu agréable.
- 10 000 repas non consommés par les usagers de l'hôpital, soit 0,7% du volume total des repas élaborés, sont ainsi redistribués chaque année.
- Le restaurant est un lieu de rencontre entre les familles hébergées qui ne se côtoient pas pendant la journée.

-
- Les bénévoles de l'Ordre de Malte créent un lien de grande proximité avec les bénéficiaires.
 - Les échanges autour de la nourriture permettent les prémises de l'apprentissage du français.

Partenaire(s)

Délégation départementale de l'Ordre de Malte
Association Tarmac
État, Direction de la cohésion sociale
Conseil départemental de la Sarthe
Société Mécapack, don de barquettes à usage unique
Société Besnard, don de four à micro-ondes

Moyens

Humains :

Le fonctionnement actuel mobilise uniquement des bénévoles : l'ingénieur en restauration collective actuellement retraité du Centre hospitalier qui est toujours le référent de l'action en lien avec les services hospitaliers, et pour la délégation de l'Ordre de Malte 30 bénévoles, les équipes des restos du cœur

Financiers :

Le budget de fonctionnement annuel de l'action est évalué à 2000 euros, surtout pour des frais de carburant

Matériels :

Un véhicule isotherme, de la vaisselle jetable (récupération de lots utilisables mais refusés à la vente)

Contact

GIRARD Didier

ingénieur en restauration collective, actuellement retraité

Centre hospitalier le Mans

Adresse : 194 Avenue Rubillard
72037
Le Mans
France

Tél. : 06 15 13 91 67

Courriel : juteau@free.fr

Site web : www.ch-lemans.fr