

Panier anti-gaspi au CH Angoulême

Sanitaire

Date de publication : 20/07/2026

Généralités

Objectif :

- Valoriser les excédents alimentaires produits par le GIP et le self afin de réduire significativement le gaspillage.
- Développer la qualité de vie au travail (QVT) des professionnels en leur offrant la possibilité d'acheter des repas à prix réduits directement sur leur lieu de travail.

Vendre les excédents du self au personnel du centre hospitalier afin de diminuer l'empreinte environnementale de l'établissement en limitant le gaspillage. Cette démarche répond à un enjeu de solidarité en proposant des repas à prix réduits aux agents, tout en valorisant l'image du centre hospitalier en tant qu'acteur engagé dans la transition écologique.

Etapes de mise en oeuvre

Réaliser une étude de faisabilité

- - scolaires, l'autre hors vacances) afin de valider la pertinence du dispositif.
 -
 - repas afin d'évaluer l'intérêt des agents (Y êtes-vous favorables ? Quels prix et quantités vous sembleraient acceptables ?, etc.).
 -
 - application existante (analyse comparative des avantages et inconvénients).
 - Puis
- lancement et les modalités de commande des paniers.

Essaimage



Les principaux leviers

Les principaux leviers de réussite reposent sur la motivation et l'adhésion des équipes, complétées par une prise en main rapide de l'interface "commerçant" de l'application. De plus, l'absence d'abonnement et la possibilité de résilier le compte à tout moment et sans frais offrent une grande souplesse et sécurisent le lancement du projet.



Les principaux freins

Les principaux freins résident dans le temps d'appropriation de l'outil au démarrage, ainsi que dans la complexité technique qu'engendrerait une gestion 100 % internalisée (faute d'outil numérique adapté propre à l'établissement). Sur le plan contractuel, la relation n'est pas régie par un marché classique mais par l'adhésion aux Conditions Générales d'Utilisation (CGU). Afin de sécuriser la démarche, nous avons toutefois formalisé cet engagement par une signature manuscrite des CGU par les deux parties.

Contact

Sophie MARTIN, Responsable Qualité et gestion des risques en restauration

Fabien HORRENT, Responsable Cuisine self/internat



L'établissement

Date de mise en œuvre : October 14, 2024

Durée du projet : 3 mois

Centre Hospitalier Angoulême 16959

Type de structure : Sanitaire / Public

Déclenchement

Une demande institutionnelle couplée à la volonté d'agir sur le dernier maillon de la chaîne de lutte contre le gaspillage alimentaire (les étapes en amont étant déjà maîtrisées : dons à la Banque Alimentaire, optimisation de la gestion des stocks et revalorisation des excédents de production au self)



La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre



10/10



Remplace une pratique existante



Les impacts

Sur l'environnement :



Impacts positifs

Après un an de fonctionnement : 1 110 paniers sauvés, soit 640 kg de nourriture préservés et 3 918 kg de CO2 évités.

Sur les professionnels :



Impacts positifs

Amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail (QVCT). Les retours des consommateurs sont excellents, avec des notes moyennes de 4,96/5 pour l'accueil et 4,9/5 pour la qualité des paniers.

Sur les usagers :



Impacts positifs

Les ressources

Temps

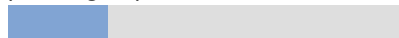
Temps dédié à l'étude de faisabilité. Temps de formation à l'outil. Phase d'appropriation de la nouvelle routine.



A considérer

Personnel (équipe project, déploiement...)

Aucune augmentation d'effectif ni modification de planning requise



Peu

Des compétences en interne

Outre une aisance basique avec l'outil informatique (ordinateur/tablette), le projet nécessite de maîtriser la réglementation d'hygiène en vigueur d'un point de vue HACCP (notamment sur la conservation et la traçabilité des excédents). Bon à savoir (aspect réglementaire) : Afin de dégager la responsabilité de l'établissement quant au comportement ultérieur du convive, il est indispensable de spécifier la mention « À consommer immédiatement ». Cette consigne doit être visiblement affichée à l'entrée du restaurant et obligatoirement inscrite sur l'application de réservation (à l'instar des pratiques de plateformes comme Too Good To Go ou Phenix).



A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Très limitées. La plateforme en ligne est extrêmement intuitive et facile à prendre en main ; l'accompagnement par le service client de l'application a été minime.



Peu

Des équipements, du matériel

Utilisation exclusive des équipements existants du self (mêmes réfrigérateurs et armoires de remise en température). Aucun coût de conditionnement jetable n'est à prévoir, car le personnel apporte ses propres contenants pour récupérer son repas.



Peu

Des financements (internes et externes)

Aucun



Peu

Parties prenantes associées

- ☐ Administration
- ☒ Direction
- ☐ Services techniques

Les bénéficiaires directs du projet sont les professionnels de l'établissement.

Sur l'organisation : Pas d'impacts

Les équipes de restauration ont pu intégrer la gestion du dispositif dans leur routine quotidienne sans aucune modification de leurs horaires de travail.

Sur le  **médico-économique :**  Non évaluable

☒ Bénéficiaires

☐ Autres

Conditions de succès



Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Politique d'alimentation durable