



RAPPORT SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CLINIQUE DE BEAUMONT-LA-RONCE



La salle de restauration de la clinique

Date du diagnostic : du 4 au 7 mai 2026

Référent du diagnostic : Hugo MESLARD-HAYOT

Référente de l'établissement : Charlotte WION

Nombre moyen de convives par repas : 60

Le cadre de l'accompagnement

La méthodologie

La définition du gaspillage

Touraine Propre (TP) se réfère à la définition du gaspillage alimentaire dans le code de l'environnement pour mener son accompagnement : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire.* »¹. Cette dernière définition est plus stricte que celle de l'UE comme de celle du référentiel national de lutte contre le gaspillage alimentaire (article 33 loi AGECE).

Nous considérons le gaspillage solide voire le gaspillage liquide (soupe, velouté, lait, café, soda, sauce...) si tel est la volonté de l'établissement, encore emballé ou pas. Nous considérons le gaspillage alimentaire évitable comme des restes de pain, des restes de repas, des fruits et légumes abîmés, un fond de yaourt... Nous ne considérons pas les épluchures, les croûtes de fromage, les peaux de bananes, peaux de kiwi, le gras de viande... comme du gaspillage.

Une méthode spécifique

Notre accompagnement n'est pas aussi détaillé que celui du référentiel national du label antigaspillage cité plus haut. Notre méthodologie diffère aussi du rapportage européen réglementaire fait par la France en tant qu'Etat membre de l'UE. A contrario du rapportage européen, nous sommes plus exigeants et considérons comme du gaspillage :

- le don de denrées destinées à l'alimentation humaine en valorisation animale ;
- les éventuelles denrées alimentaires évacuées via les eaux usées.

Dans ses préconisations, TP suivra la hiérarchie des actions de lutte contre le GA écrite à l'article 1 de la loi Garot de 2016.

Les objectifs réglementaires

L'obligation de diagnostic et d'actions

L'accompagnement de Touraine Propre aide les établissements à se conformer à l'article 88 de la loi Egalim (2018) et son ordonnance associée retranscrits à l'article L541-15-3 du code de l'environnement. Nous nous occupons uniquement de la partie dédiée à la quantification du gaspillage et aux quelques préconisations qui doivent aider à lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il revient à l'établissement, avec le concours de la communauté de communes Gâtine Racan ou d'un prestataire, de mettre en place des actions par la suite.

¹ Les denrées considérées comme non comestibles et non retenues comme du gaspillage sont par exemple les arrêtes, peaux d'agrumes, coques (œuf, fruits), coquilles de fruits de mer, carapaces de crustacés, les os, les noyaux et les épluchures (sauf exception).

Les objectifs de baisse du gaspillage

L'article 11 de la loi AGECL de 2020 fixe l'objectif de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025 pour le secteur de la restauration collective, dont le secteur médico-social fait partie.

Le plan régional de prévention et gestion des déchets (PRPGD) de la Région Centre-Val de Loire, désormais intégré au schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) a fixé un objectif général de réduction du gaspillage alimentaire de 80 % entre 2013 et 2031. Les objectifs énoncés dans ce plan s'imposent aux personnes morales de droit public et à leurs concessionnaires. Le programme départemental de prévention Cap 2030, porté par Touraine Propre et ses collectivités adhérentes, reprend ces objectifs régionaux.

Il convient donc à chaque établissement de mesurer le gaspillage alimentaire, et à défaut d'avoir des mesures en date de 2015, de définir la valeur de référence à partir de laquelle elle adaptera ses objectifs de réduction.

Votre établissement

L'état des lieux

Mme WION, directrice de la clinique, a fait part de sa volonté d'inscrire la clinique dans une démarche de développement durable globale. Actuellement, la clinique procède à quelques achats durables liés aux soins selon Mme WION. La clinique a d'ores et déjà engagé des actions avec la communauté de communes Gâtine Racan. Par exemple, en mars 2026, un site de compostage a été installé par la collectivité dans le parc de la clinique. La clinique souhaite donc agir en amont du compostage, en luttant à la source contre le gaspillage alimentaire.

Lors de l'envoi d'un questionnaire en mars 2026, Touraine Propre a pu recueillir les volontés de Mme WION pour aller plus loin sur la question du gaspillage alimentaire. Mme WION a fait part de ses volontés de réduire le gaspillage alimentaire. La directrice souhaitait :

-  Diagnostiquer le gaspillage par composante ;
-  Connaître le coût du gaspillage ;
-  Connaître l'impact du gaspillage en termes de gaz à effet de serre ;
-  Connaître ce qui peut se composter.

Le diagnostic de Touraine Propre et la communauté de communes Gâtine Racan va donc permettre de fournir les premières données sur le gaspillage. L'établissement aura la charge d'estimer le coût du gaspillage et ses impacts en termes de gaz à effet de serre à partir des poids de gaspillage mesurés. Mme WION a fait part également de sa volonté de sensibiliser le personnel, de communiquer en interne et en externe sur ce sujet, et enfin de mettre un plan d'actions en place après le diagnostic. En ce qui concerne les pratiques de compostage, la clinique était déjà accompagnée par la communauté de communes avant la mise en place du diagnostic.

La clinique accueille des personnes avec des problèmes d'addictions ou des problèmes psychologiques. Le temps de séjour moyen est de 39 jours. Pour Mme WION, le profil des

patients n'a pas d'incidence sur le gaspillage alimentaire. Près d'un tiers des menus relèvent de « menus spéciaux » (sans porc, sans légumes, sans féculents, sans viande...) que le prestataire gère grâce aux commandes. Sodexo est le prestataire historique de la clinique et cette société gère la production des repas (au moins le midi et le soir). Les commandes sont faites 3 fois par semaine. Sodexo produit les repas et les livrent en liaison froide dans des barquettes en plastique ou dans des bacs gastronomes en acier inoxydable. Ensuite, 3 personnes de la clinique ont la charge de la vérification de la livraison, de la mise en chauffe, de la présentation, du service, de la plonge, du nettoyage de la salle et de la restauration sur place. Le repas du midi est composé de 5 composantes (entrée, plat, produit laitier, dessert et pain). Les patients sont servis à table, ils ne se déplacent pas pendant le repas généralement. En fin de repas, ils s'occupent du débarrassage de leurs vaisselles et déchets.

Sodexo doit produire les repas en fonction du nombre de commandes de la clinique. Les commandes sont contrôlées sur divers points (température, DLC, contenu...) mais pas sur le poids livré, faute de temps selon Mme WION. Mme WION explique qu'il y a toujours 1 ou 2 repas de plus de prévus, par « sécurité », pour être sûr que tout le monde ait à manger le moment venu. En matière d'action antigâchis, Mme WION explique que les surplus de repas de patients sont proposés aux salariés, ce qui peut diminuer le gaspillage. A contrario, Mme WION juge que la mise en place récente du double-accompagnement pour le plat (légumes et féculents) a pu favoriser du gaspillage. Aussi, dans sa réponse au questionnaire de Touraine Propre, la directrice estime que les quantités commandées sont parfois trop importantes. Mme WION pense que la mise en place d'une assiette-témoin pourrait aider à doser les quantités servies.

Côté évaluation de la restauration, il y a 3 dispositifs. Il existe une commission restauration qui se réunit 2 fois par an. Elle est composée de Sodexo, de 2 à 3 patients, de personnel de service, d'une infirmière-cadre et de la directrice parfois. Aussi, il existe un questionnaire de satisfaction où les patients évaluent la clinique sur 15 points, dont la restauration. Mme WION nous a transmis les résultats de la dernière évaluation en début d'année 2026. La notation se fait à l'aide d'une échelle de Likert en 4 points qui vont de « très satisfaisant » à « mauvais », le 5^e choix étant la réponse « sans avis ». La note moyenne globale de la clinique était de 16,8/20 début 2026. Bien qu'au-dessus de la moyenne, la note sur la « *qualité de la restauration* » était de 12,7, ce qui en faisait la note thématique la plus basse. Nous n'avons pas l'historique de la notation pour savoir si cela est en progrès, en stagnation ou en régression. Mme WION nous a informé qu'elle avait demandé récemment une enquête de satisfaction à Sodexo qui soit dédiée à l'alimentation.

Auparavant, l'établissement n'avait pas effectué de pesées du gaspillage alimentaire.



Rapport de visite

Date de visite de l'établissement : 9 avril 2026

Dates de pesées : du lundi 4 au jeudi 7 mai 2026

Personne référente : Mme WION, directrice de la clinique

Type de gestion : concédée (à Sodexo)

Type de restauration : satellite (liaison froide avec réchauffe sur place).

Nombre de services : matin – midi – soir

Nombre de convive moyen par an (matin/midi/soir) : 60

Nombre de places de restauration : 61

Nombre de jours de services/an : 365

Mode de facturation des ordures ménagères : redevance spéciale.

Résultats

Diagnostics avec pesées

Compte-rendu de l'activité

La période de pesée s'est déroulée du 4 au 7 mai 2026 (8 mai férié). Elle est considérée comme représentative quant au type de menus servis (hors semaine du goût, ou semaine à thème...). Nous avons pesé uniquement les biodéchets ainsi que les emballages et serviettes des convives-patients. Les repas du personnel, intervenant après ceux des patients, n'ont pas été suivis. Aussi, notre diagnostic concernait uniquement les retours gaspillés de la salle, car ils étaient considérés comme les plus importants. S'il existe, le GA en cuisine n'a pas été mesuré (DLC dépassés, pertes de stocks dû à des défauts de réfrigérateurs...).

Notre dispositif de tri était installé à côté de la salle de restauration. Nous étions positionnés derrière un petit mur et des claustras afin de masquer notre travail. L'intention était d'éviter d'éveiller la curiosité des convives sur notre activité. Car la connaissance d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire peut biaiser les comportements alimentaires.



FIGURE N°1 : la zone de tri
Diagnostic gaspillage alimentaire – rapport d'analyse

Résultats de pesées :

Le gaspillage alimentaire solide était de près de 6 kg par jour. Ce qui rapporté au convive donne un **gaspillage moyen par jour (en g/convive/déjeuner)** de :

114,6 g



FIGURE N°2 : photo du gaspillage

Si le gaspillage moyen par jour est de 114,6 g, il y a une disparité dans les résultats par journée.

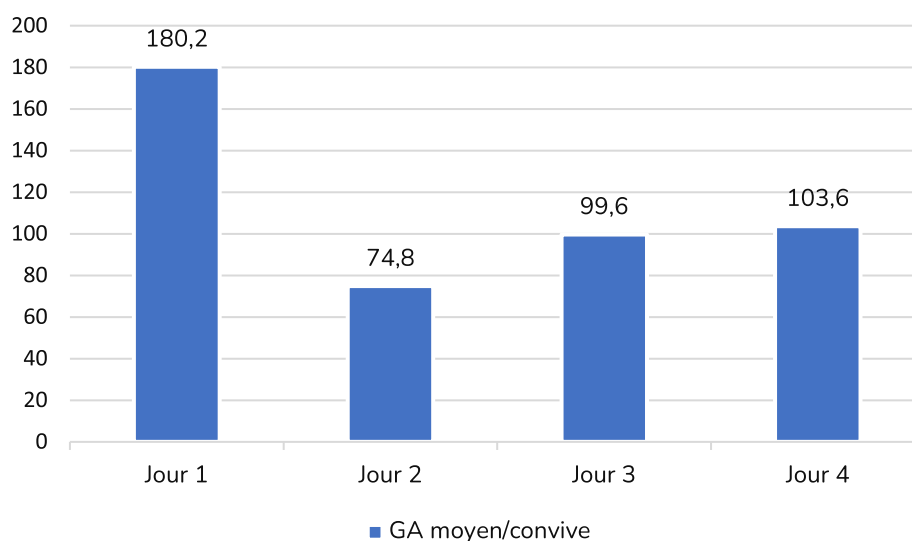


FIGURE N°3 : histogramme du GA moyen/convive

Si on analyse les résultats part composante, la composante « part végétale du plat » (l'accompagnement) est celle qui est la plus gaspillée. Cela pourrait confirmer l'intuition de Mme WION, mais nous n'avons pas d'historique pour comparer. Ensuite, il s'agit du pain. Les desserts ont été très peu gaspillés, tout comme les produits laitiers.

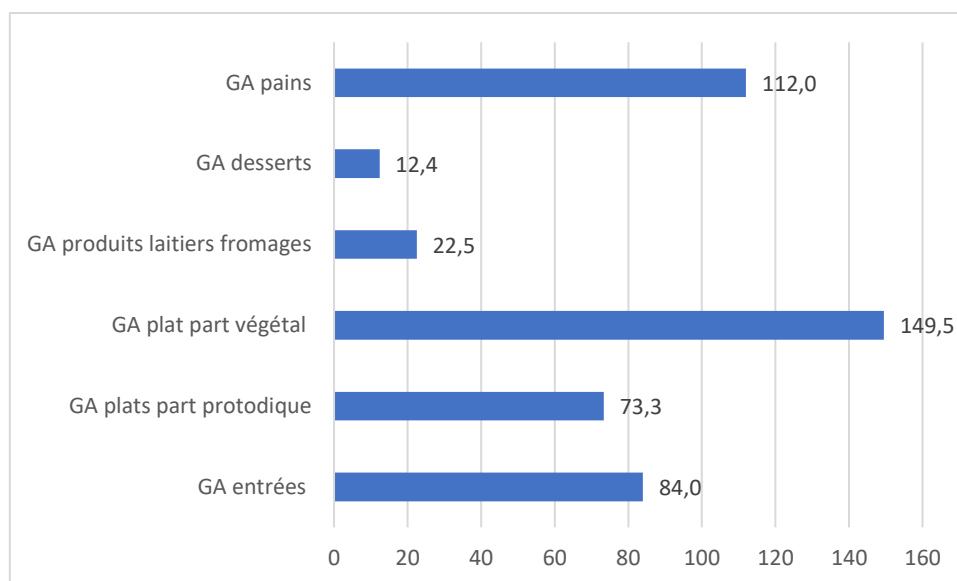


FIGURE N°4 : histogramme GA moyen par composante

Poids moyen part non comestible par convive (g/déjeuner) : 45 g.

Poids moyen total des biodéchets par convive (g/déjeuner) : 160 g.

Part des biodéchets non comestibles parmi l'ensemble des biodéchets : 9 %

Référence nationale Ademe pour votre établissement (g/repas) : 120 à 100 g/convive.

Analyse Touraine Propre :

Le premier jour (lundi), le gaspillage alimentaire a été le plus important de toute la semaine pour diverses composantes (entrée, part protodique, produits laitiers et pains). Pour la composante part végétale du plat ainsi que la composante dessert, le poids gaspillé apparaît en second position comparé au gaspillage de cette même composante sur les autres jours de la semaine. Nous avons une explication possible sur le gaspillage conséquent de ce premier jour. Une personne a fait un malaise en début de repas et a été évacué par du personnel médical. Cet impondérable a pu perturber l'envie de manger des autres convives.

En termes de proportions vis-à-vis des composantes servies, il n'est pas anormal que le plat soit celui qui est le plus gaspillé. Le plat est la composante principale d'un déjeuner. Le plat doit représenter près de la moitié du poids d'un menu en restauration collective, selon les recommandations nationales. En revanche, le pain est la 4^e composante d'un menu en termes de poids selon ces mêmes recommandations. Il apparaît donc clairement anormal que le pain soit la 2^e denrée gaspillée sur la semaine de pesée.



FIGURE N°5 : photo du pain gaspillé le lundi

Le diagnostic réalisé par Touraine Propre a permis de donner de premières mesures du gaspillage alimentaire pour la clinique. Il faudra consolider les résultats par des mesures plus longues et sur l'ensemble des repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner). Il apparaît en première analyse que le plat et notamment l'accompagnement végétal ainsi que la composante pain sont les deux premières sources de gaspillage alimentaire sur ce temps du déjeuner. La moyenne du gaspillage par personne sur la semaine apparaît semblable à celles du secteur médico-social.

Le premier niveau du [référentiel national sur le gaspillage alimentaire](#) fixe un seuil entre 120 et 100 g gaspillé / repas pour un établissement médico-social comme le vôtre. Sous réserve de consolider les mesures sur un temps plus long et pour l'ensemble des repas, l'établissement pourrait envisager d'atteindre cette labellisation de niveau 1. De nombreux autres critères doivent être évalués pour être labellisé. L'annexe I de ce rapport détaille ces critères, des renseignements complémentaires peuvent être apportés par la délégation régionale de l'Ademe.

Les conditions de prise du repas peuvent influencer sur le gaspillage alimentaire. En l'occurrence, **l'ambiance de la salle** peut influencer sur le gaspillage. Le restaurant collectif est assez sombre, ce qui ne crée pas une ambiance chaleureuse. Aussi, nous avons constaté que certains convives prenaient minimum 20 minutes pour manger.

NOS RECOMMANDATIONS

OPTIMISER LES DENREES SERVIES :

-  Assurer, a minima tous les ans, des pesées régulières du gaspillage alimentaire solide pour pouvoir **suivre les résultats sur plusieurs années**, a minima sur une semaine représentative de l'activité de restauration et pour tous les repas (matin – midi – soir & patients comme personnels). La méthodologie de pesée doit être inchangée d'année en année pour assurer la comparabilité des résultats. Ceci est une action prioritaire.
-  Nous vous invitons à **suivre le taux de prise² des différentes composantes**, en priorisant cela pour le plat si vous manquez de temps ou personnel. Ce suivi doit permettre de réajuster les commandes d'une année sur l'autre en fonction du succès ou non de tel produit servi. Par exemple, en pesant ou en comptant le nombre d'une denrée jetée, vous pourriez diminuer la commande l'année d'après (pour un produit identique), d'autant plus si les quantités gâchées reviennent souvent malgré la rotation importante des convives. Ce suivi est une action prioritaire.
-  Il est nécessaire d'**éviter la distribution automatique de pain à table** pour réduire les pertes. Plusieurs solutions sont envisageables :
 - La commande de pain peut être adaptée en fonction du menu du jour (plats en sauce, fromage à tartiner...). Ce suivi sera affiné dans le temps grâce au suivi du taux de prise ;
 - Les convives pourraient se déplacer pour en prendre à leur guise, s'ils en ressentent le besoin ;
 - Assurer un réapprovisionnement progressif d'une corbeille à pain en salle, au fur et à mesure du repas ;
 - Adapter le grammage du pain servi³ ;
 - Limiter le nombre de petits pains ou tranches par convive (en dernier recours).Ceci est une action prioritaire.
-  Si possible, il faudrait **limiter le service proportionné des entrées** (en ramequins ou autres contenants). Il est préférable de faire comme le plat en laissant les convives se servir eux-mêmes de la portion qu'ils souhaitent, en fonction de leur appétit (qui dépend de nombreuses variables). Il convient de suivre cette recommandation, si possible, sous conditions de suivre le taux de prise (et donc ajuster la quantité commandée) et les grammages recommandés en restauration collective pour les adultes.

² Le taux de prise constitue le rapport entre la quantité commandée et la quantité consommée par les convives.

³ Les recommandations nationales pour une portion de pain dédié à un adulte préconisent 50g (fourchette basse) à 75g (fourchette haute). Ces recommandations peuvent être adaptées tout en veillant à assurer l'équilibre nutritionnel du convive.

- La présence de 5 composantes (entrée, plat, produit laitier, dessert, pain) peut être excessive pour certains convives. De nombreux établissements ont réussi à diminuer leur gaspillage en **proposant quatre composantes au lieu de cinq**. Les convives peuvent choisir de ne pas prendre l'entrée ou le produit laitier par exemple, tout en assurant le respect de l'équilibre nutritionnel. Choisir une telle action sans incidence sur le prix du repas peut cependant être mal perçu, surtout en l'absence de communication explicative.
- Il semble nécessaire d'inscrire des **clauses dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le contrat** qui lie la clinique à Sodexo (ou un futur prestataire). Par exemple, il pourrait y avoir une pénalité en cas de non-respect du poids de denrées commandées (plus ou moins quelques pourcents de variations). Cela limiterait les éventuelles possibilités de sous ou surdotation en denrées livrées.
- La qualité des repas est consubstantielle à la limitation du gaspillage. Nous ne pouvons que vous inviter à progresser pour aller vers les obligations légales de la loi EGALIM de 2018 (50 % de produits durables et sous signes de qualité, 20 % de produits bios...) et commander des produits locaux, frais et de saison. La **végétalisation de l'assiette** et la lutte contre le gaspillage sont deux leviers cruciaux pour maîtriser les surcoûts éventuels liés à cet alignement avec les textes de loi.

IMPLIQUER LES PARTIES PRENANTES

- Avoir **2 référent(e)s dédiés** à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces référent(e)s seraient en charge du suivi des actions antigaspi, des animations, du reporting des données, etc. Ils ou elles seraient les personnes à mobiliser pour toute question liée au gaspillage alimentaire.
- Former les référents et le personnel** sur le gaspillage alimentaire, a minima les membres de la commission restauration et toute personne en lien direct ou indirect avec la restauration. Il existe des formations sur le gaspillage alimentaire dispensés par le CNFPT, Biocentre, ou encore des sociétés privées. La formation peut aborder la réglementation, des enjeux économiques ou environnementaux, des conseils pratiques, etc. Ceci est une action prioritaire et obligatoire au regard de l'article L541-15-4 du code de l'environnement.
- Si ça n'est pas le cas, il est important d'**inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les fiches de poste** des personnes concernées (celles de la commission restauration notamment), y compris les membres de la direction dont l'engagement est nécessaire pour porter ce sujet dans la stratégie de l'établissement.
- La **mise en place d'actions ou d'un plan d'actions doit être coconstruit avec les parties prenantes** concernées pour favoriser l'acceptabilité et la réussite des projets.

SENSIBILISER, COMMUNIQUER :

-  Pour le tri des biodéchets et du gaspillage alimentaire, il est pertinent d'utiliser des **contenants transparents** (gâchimètre à pain, sacs poubelles transparents...) pour que les convives et le personnel puissent mieux prendre conscience du gâchis.
-  Il est important de **faire trier les biodéchets** des convives par eux-mêmes pour les impliquer et les conscientiser sur le gaspillage alimentaire.
-  A partir des résultats, vous pouvez **communiquer en interne et en externe** sur le gaspillage alimentaire en évitant des messages culpabilisateurs qui sont peu mobilisateurs. Par exemple, vous pouvez communiquer le poids du gaspillage et fixer un objectif collectif à atteindre pour créer un défi collectif par exemple.
-  Il est important de **valoriser le travail du personnel de cuisine** (articles internes, reportage, visites de la cuisine...) **et des producteurs** (visites d'exploitation agricole...) auprès des convives.

VALORISER LES EXCEDENTS :

-  Pour certaines denrées, dans le respect des normes sanitaires, il est possible de mettre en place une **convention de don** auprès d'une structure habilitée à prendre en charge ces dons (article L541-15-6 du code de l'environnement). Des associations cherchent à diversifier leurs approvisionnements en dons suite à la baisse des dons en grande distribution. Néanmoins, leur présence est généralement moindre en milieu rural.

CONDITIONS DE PRISE DU REPAS :

-  Il est important de prévoir **minimum 20 minutes** pour manger. C'est un seuil de référence nécessaire pour obtenir un sentiment de satiété.
-  Nous vous invitons à **dédier un questionnaire à l'alimentation** en le réalisant par vos propres moyens. Vous pourriez interroger les convives sur leurs attentes, la qualité gustative, la température de service, l'ambiance sonore, la disposition de la salle, la décoration de la salle, la luminosité... Cela pourrait être un travail fait avec la commission restauration.

GESTION DES AUTRES DECHETS :

-  Nous recommandons de **composter** les quelques serviettes en papier avec le reste des biodéchets.

Touraine Propre et la communauté de communes Gâtine Racan ont conscience qu'il peut y avoir des freins organisationnels, humains, financiers ou d'autres ordres pour mettre en place certaines de ces actions. Par exemple, le passage de 5 à 4 composantes pour certains convives est peut-être compliqué. D'autant qu'il faudrait une incitation financière sur le prix du repas idéalement pour favoriser sa réussite. En conséquence, nous vous invitons à mettre

en place des actions qui paraissent faciles à mettre en œuvre et qui permettraient des gains rapides motivants pour les personnes impliquées. La conduite du changement peut demander du temps. Selon l'Ademe "*l'atteinte d'un niveau performant de limitation du gaspillage réclame une action à minima sur 2 à 3 années* », mais encore son maintien dans la durée nécessite que l'effort soit régulièrement poursuivi (car les équipes et également les convives changent).

Annexe I – candidater au label national

A titre d'informations, Touraine Propre souhaite vous faire connaître les critères pour potentiellement candidater à l'avenir au label national. Pour déposer une candidature au label, l'établissement candidat doit avoir réalisé un diagnostic dans les 24 mois précédents (durée : 1 semaine minimum).

- Pour atteindre le **niveau 1** du label, les pesées doivent être réalisées sur **1 semaine minimum représentative de l'activité** (jours ouvrés de l'établissement).
- Pour atteindre les **niveaux 2 et 3** du label, les pesées doivent être réalisées sur **au moins 2 semaines ouvrées par an** ou sur une période représentative⁴ avec menus ou saisons différentes ou 30 jours consécutifs avec au moins un weekend.
- Les maximums de gaspillage admis par établissement pour obtenir le niveau 1(/3) du label sont les suivants : **scolaire : entre 80 et 100 g/couvert ; santé/médico-social : entre 100 et 120 g/couvert ; Entreprise/administration : entre 75 et 95 g/couvert.**
- **Les pesées sont distinctes pour les 4 étapes suivantes** : stock / préparation / service / consommation (reste assiette). Pour un suivi des denrées valorisables, il est conseillé de peser au global avant de peser la destination des denrées valorisées (don, paniers anti-gaspi, valorisations animales).
- **Le gaspillage alimentaire est mesuré par gramme/couvert/repas** et il est constitué de l'ensemble des déchets alimentaires qui n'ont pas fait l'objet d'une valorisation dans l'alimentation humaine ou animale (paniers, dons, alimentation animale). Il est nécessaire de prendre en compte les aliments liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments) ainsi que les huiles de friture dans le calcul du gaspillage alimentaire qui doivent être pesés avant d'être jetés à la poubelle ou dans l'évier, en notant que les boissons en sont exclues. Les plats témoins ne sont pas à intégrer dans les pesées du gaspillage alimentaire (mais les assiettes témoins le sont). La valorisation organique constitue du gaspillage alimentaire, elle est incluse dans les déchets alimentaires.
- **Les données minimales obligatoires** sont : les denrées comestibles et non comestibles pesées de façon séparée ou à défaut estimée via l'application des ratios de l'Ademe ou de ratios justifiés s'ils sont différents de ceux de l'Ademe, les quantités de dons et autres formes de valorisation (paniers anti-gaspi, animale). Les données à fournir obligatoirement correspondent aux cases roses.

⁴ Hors semaine à thème, semaine du goût...

Annexe II - photographies



FIGURE N°6 : nourriture jetée préemballée



FIGURE N°7 : chariot de service



FIGURE N°8 : supplément de pains en salle