

Employé, visiteur ou patient, chacun peut limiter le gaspillage de nourriture.

Par « Food Waste », ou gaspillage alimentaire, on entend les aliments produits pour la consommation humaine, mais qui sont perdus ou jetés sur le chemin du producteur au consommateur. Le Centre Hospitalier du Haut-Valais (SZO) accorde une grande importance à cette question et s'engage pour éviter ou réduire de manière ciblée ce gaspillage.

Selon les estimations de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, environ un tiers de la nourriture mondiale est jetée. « Dans les hôpitaux, une quantité importante d'aliments doit être jetée pour di-

verses raisons, comme la surproduction ou la non-consommation, mais aussi pour des raisons légales en matière de sécurité alimentaire et des règles internes d'hygiène », regrette Urs Wandeler, chef du Service de gastronomie au Centre Hospitalier du Haut-Valais (SZO). « Loin d'être confiné aux hôpitaux, le gaspillage alimentaire se produit dans l'ensemble du cycle alimentaire, de la production aux ménages privés, en passant par l'industrie et la gastronomie ». L'Office fédéral de l'environnement estime que chaque menu génère 124 grammes de déchets alimentaires. En raison des exigences particulières d'un hôpital, le spécialiste juge que c'est même davantage que cela.



Adobe Stock

Au Centre Hospitalier du Haut-Valais (SZO), plus de 50 % de tous les déchets alimentaires proviennent des repas destinés aux patients.

Environ 400 000 repas par an

Les « hôtes » des hôpitaux sont avant tout les patients, mais aussi leurs visiteurs et les employés. « Nous livrons également des repas à des institutions régionales externes, notamment des centres médico-sociaux, des résidences pour personnes âgées et un centre de jour pour enfants », rappelle Urs Wandeler. « Dans les deux cuisines de l'hôpital, à Viège et à Brigue, nous préparons ainsi jusqu'à 1400 repas par jour, soit un total de plus de 400 000 repas par an. »

Se nourrir avec plaisir

Outre les conséquences écologiques et économiques, le gaspillage de nourriture est également moralement discutable. En raison de notre rythme de vie parfois effréné, le plaisir de la table et de la nourriture a diminué, estime le spécialiste. « Nous essayons de le retrouver et de faire "briller le soleil" dans l'assiette des patients du SZO. Ainsi, nous pouvons leur offrir un moment de délice et de plaisir. C'est une motivation pour nous, tout en aidant nos patients à se rétablir. »

« Le SZO produit 75 tonnes de déchets alimentaires par an. L'objectif est de réduire ce chiffre de 15 %. »

Moins de gaspillage de nourriture: comment et où?

Après une enquête exhaustive sur le gaspillage de nourriture au SZO à l'été 2019 et après une évaluation détaillée des plus de 1900 unités pesées, le personnel de la restauration du SZO a formulé 110 idées et mesures pour réduire ce gaspillage. « Notre objectif est de réduire d'au moins 15 % le gaspillage de denrées alimentaires grâce à un catalogue de mesures ciblées » détaille Urs Wandeler.

Parmi les mesures importantes: la numérisation des données en cuisine. « La planification de la production et sa mise en œuvre sont désormais fondées sur une base de données de recettes spécialement constituée. Avec cet outil, nous pouvons réduire les déchets alimentaires et faire des économies. Et les nouveaux procédés de cuisson et méthodes de production modernes contribuent également à réduire surproduction et déchets de cuisson. »



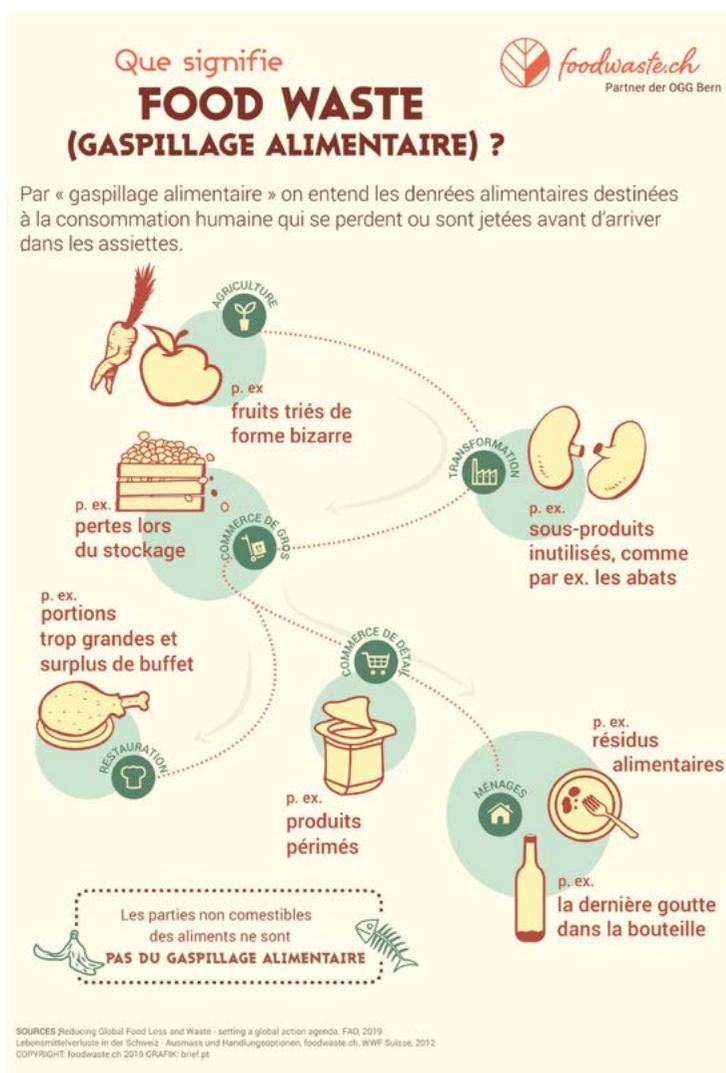
Urs Wandeler
Chef du Service
de gastronomie
Centre Hospitalier du Haut-Valais

Trois millions de tonnes par an en Suisse

Selon Foodwaste.ch, environ un tiers des aliments produits en Suisse est perdu ou gaspillé le long de la chaîne alimentaire. Cela correspond à presque 3 millions de tonnes d'aliments par an ou au chargement de 150 000 camions, qui alignés les uns derrière les autres constitueraient une colonne de Zürich à Madrid.

Nous avons plus de nourriture à disposition que nécessaire. La différence entre la quantité disponible et celle que nous consommons effectivement comprend les « Food Losses » et le « Food Waste », autrement dit les pertes de nourriture et le gaspillage alimentaire. Les pertes indiquent les aliments qui se perdent dans le processus de production et qui, de ce fait, n'atteignent jamais les consommateurs.

Les aliments gaspillés (Waste) sont les produits que nous n'exploitons pas dans notre consommation quotidienne, parce que nous en avons trop acheté, que la portion au restaurant était trop grande ou que nous n'avions tout simplement plus envie de manger les dernières frites dans l'assiette.



Infographie © foodwaste.ch

Optimiser les repas des patients

Au SZO, plus de 50 % de tous les déchets alimentaires proviennent des repas destinés aux patients. « Il s'agit de menus qui n'ont pas été touchés ou de restes. On peut l'expliquer par des commandes anticipées et l'évolution de l'état de santé du patient. Nous nous efforçons donc de continuer à optimiser le processus de commande et le système de sélection des repas. Les pertes restantes sont dues à la production en cuisine, aux repas fournis à l'extérieur et aux deux restaurants des hôpitaux de Viège et Brigue. Mais, avec seulement 7 % de gaspillage alimentaire, ces deux derniers n'ont qu'une influence mineure sur le total. »

Sensibiliser visiteurs et patients

Chacun doit prendre conscience de ses besoins et de leur évolution: « Nous voulons transmettre le sujet du gaspillage alimentaire à nos hôtes et patients de manière plus approfondie, les confronter de manière ciblée et les sensibiliser à cette problématique. C'est ce qui est le plus efficace. »

Avantages durables pour l'hôpital et les consommateurs

Amélioration de l'efficacité économique et mise en valeur de l'alimentation, grâce à une approche plus consciente de ses bienfaits, devraient démontrer les effets positifs des mesures relatives au gaspillage alimentaire. Une deuxième enquête sur les déchets alimentaires à l'été 2020, doit permettre de déterminer si ces mesures ont produit leur effet et si l'objectif d'une réduction d'au moins 15 % du gaspillage a été atteint.

Diana Dax

Des conseils simples pour la maison

La pomme est ridée, le yaourt est périmé depuis deux jours et les invités n'ont pas très faim... Comment éviter le gaspillage de nourriture à la maison?

Le choix des produits: préférez les produits régionaux et établissez une relation avec le produit. Pardonnez les « défauts cosmétiques » de temps en temps.

Les courses: regardez d'abord dans le réfrigérateur et faites ensuite vos courses avec une liste. Évitez de faire vos courses à jeun.

Le stockage: selon les informations sur le produit et l'emballage, stockez correctement: au sec, au réfrigérateur ou au congélateur. De nombreux produits sont encore comestibles même après la date d'expiration indiquée.

La préparation: la quantité est déterminante. Cuisinez en suivant la recette et les unités de quantité. Utilisez les restes de nourriture.

Le repas: prenez le temps de manger et d'en profiter dans une atmosphère détendue et conviviale.

> **Davantage d'informations: foodwaste.ch**