

ZÉRO DÉCHET ZÉRO  
GASPILLAGE  
À LA RÉSIDENCE  
LOUISE LE ROUX –  
ANTOINE SALAUN

Présentation de la démarche

Une maison de retraite,  
c'est un lieu de vie pour 112 résidents  
et un lieu de travail pour  
près de 100 professionnels

(personnels soignants, agents de l'hôtellerie-restauration,  
administratifs, animateurs, ouvrier polyvalent)



C'est donc un lieu idéal pour développer  
une approche globale  
du « zéro déchet zéro gaspillage »



# La méthode

- **Participative** : convaincre et faire émerger les initiatives du terrain
- **Ludique** : utilisation de supports vidéo, sorties thématiques, animation ludique, etc.
- **Valorisante** : au-delà du travail, un engagement citoyen
- **Tous concernés** : résidents, familles, professionnels de tous métiers



*Accompagnement du projet par Valentine, volontaire en service civique*

# La méthode

zéro déchet

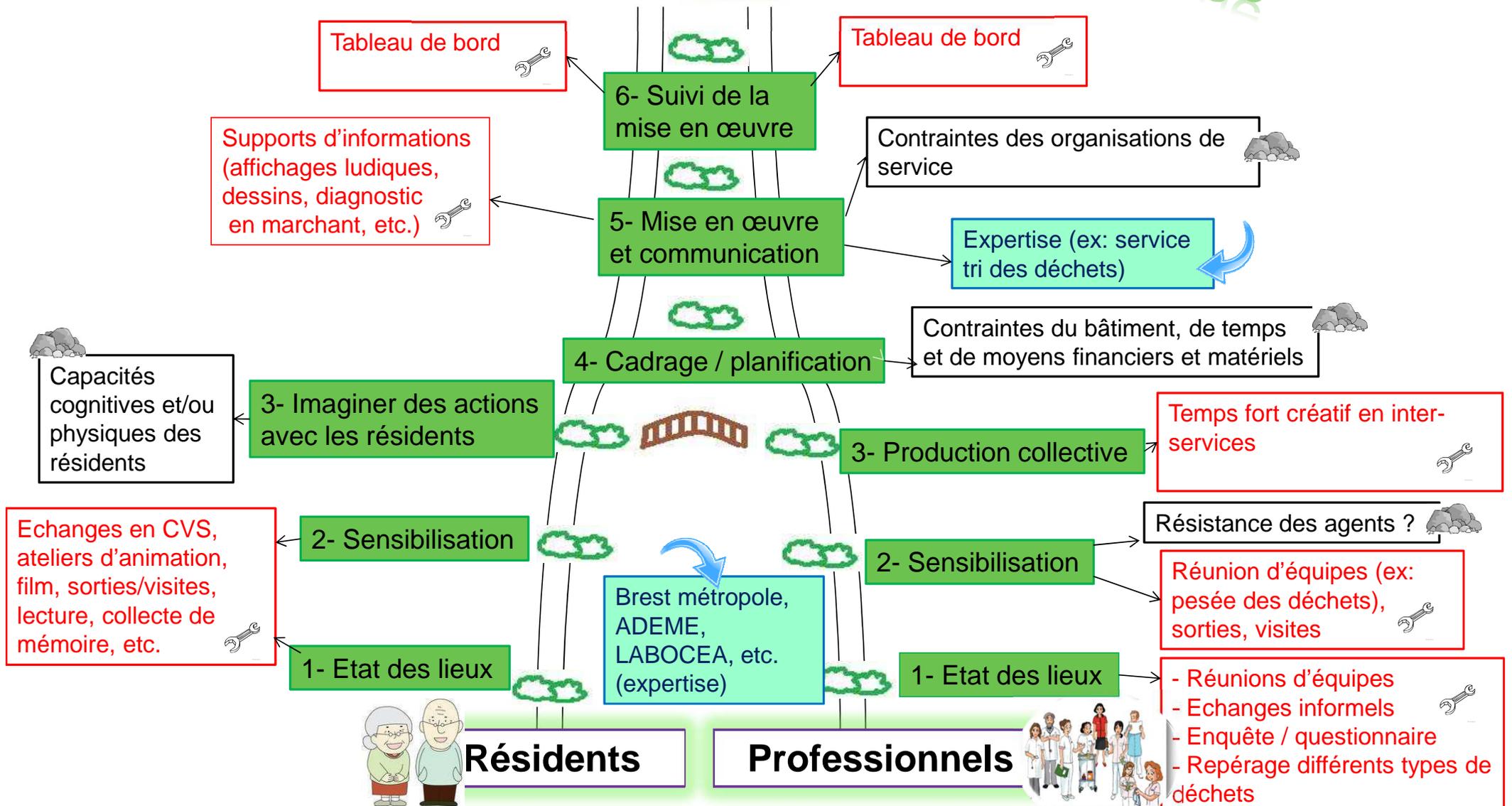
zéro gaspillage

**Étapes du projet**

**Outils envisagés**

**Intervenant extérieur, expert sollicité**

**Freins éventuels à prendre en compte**



# Concrètement : le tri des déchets des studios des résidents

## Aujourd'hui

**Absence de dispositif de tri** des déchets des résidents dans leur studio

**Des solutions alternatives** ont été mises en place pour pallier à l'absence de dispositif de tri  
ex: collecte des déchets recyclables par les visiteurs

**Certains déchets** spécifiques sont collectés par la résidence  
ex: piles usagées

## Demain

**Installation de bacs au sein des locaux à poubelles, dans lesquels les résidents iront déposer leurs déchets recyclables**

Idée conjointe de la direction et des résidents sensibilisés au tri (habitude de vie avant l'entrée en établissement)

Démarche **volontaire** (sous réserve de capacités physiques et cognitives)

Des **bénéfices thérapeutiques** sont attendus.

# Concrètement : la lutte contre le gaspillage alimentaire

## Aujourd'hui

L'engagement de la résidence dans la lutte contre le gaspillage s'appuie sur les leviers d'action suivants:

- ✓ La **quantification des repas** à produire et la connaissance des quantités de fabrication (ex: fiches recettes)
- ✓ La **personnalisation des repas et du service** (ex: tableaux récapitulatifs des goûts, régimes et habitudes alimentaires des convives)
- ✓ La **qualité** des repas (ex: effort de présentation, valorisation des préparations « faites maison », recueil de la satisfaction des convives)
- ✓ La **sensibilisation** des résidents, des cuisiniers et des agents hôteliers
- ✓ L'optimisation de la **gestion des stocks** (ex: politique d'achat, adaptation du service)

## Demain

**Poursuite des efforts entrepris et valorisation des actions existantes**

**Des idées de projets sont actuellement à l'étude:**

- ✓ **Adaptation du service au principe de petite et de grande faim** (personnalisation du service)
- ✓ **Instauration d'une pesée régulière du gaspillage alimentaire** (quantification et sensibilisation)

# Concrètement : la valorisation des biodéchets

Aujourd'hui	Demain
<p>Absence de tri et de valorisation des biodéchets</p> <p>L'établissement privilégie actuellement la <b>réduction à la source</b> des biodéchets via la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p>	<p>La résidence développe 2 projets en lien avec la valorisation des biodéchets:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le projet d'achat d'un <b>composteur</b> (à l'étude) en lien avec l'activité de jardinage pilotée par l'équipe d'animation → <b>valorisation organique</b></li><li>✓ Le projet <b>d'accueil d'une perruche</b> (début 2017) → <b>valorisation en alimentation animale</b></li></ul>

**TERRITOIRE  
ZÉRO DÉCHET**



**GASPILLAGE**

Et beaucoup d'autres actions encore !