

CHU de REIMS et l'Agriculture Biologique

Le 09 juin 2015

Présentation du C.H.U



- 2 400 lits.



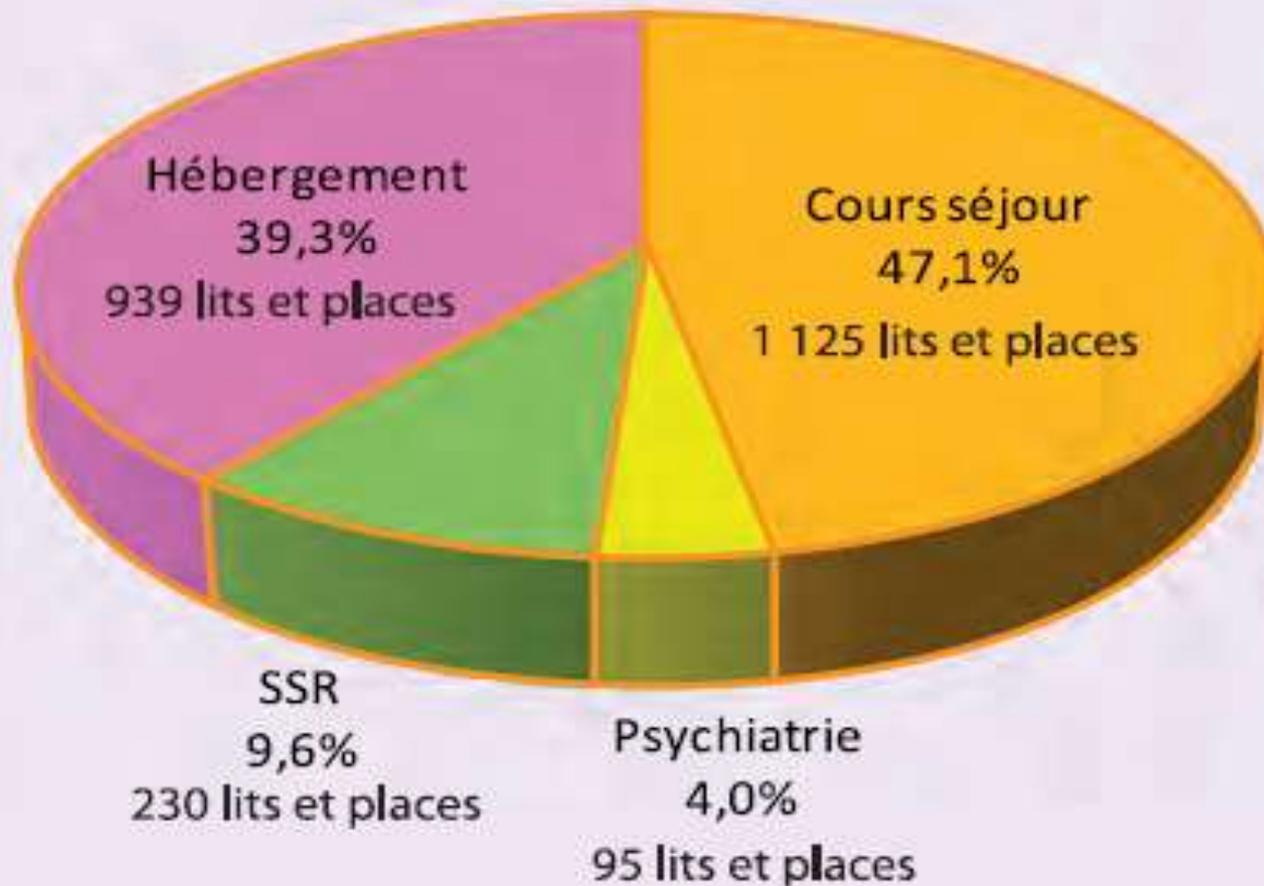
- 7 400 salariés.



- 10 établissements répartis dans l'agglomération rémoise dont 4 maisons de retraite.

REPARTITION des LITS au CHU de REIMS

(chiffres de 2013)





Quelques chiffres

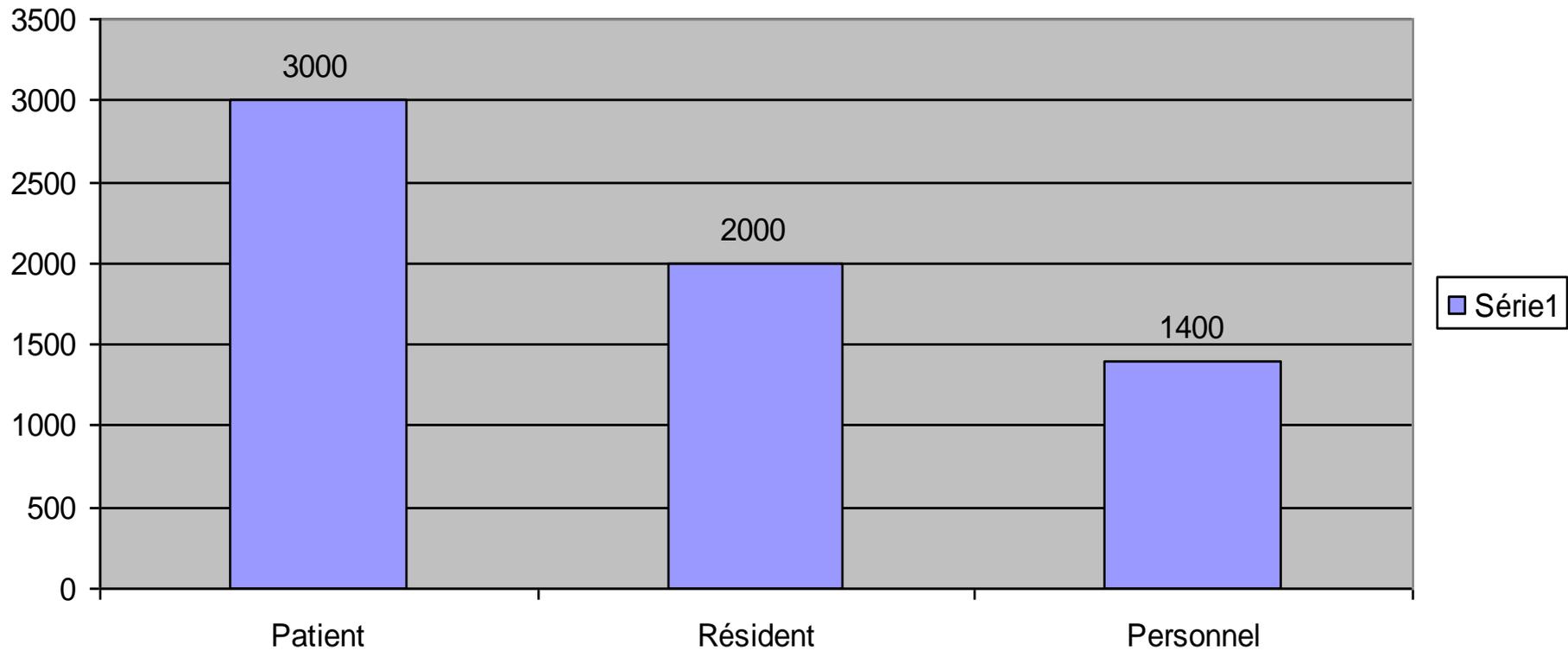
Quatre types de restauration :

La restauration des patients de court et moyen séjour	900 000 repas par an
La restauration des pensionnaires EHPAD	600 000 repas par an
La restauration des enfants de l'AMH	95 000 repas par an
La restauration d'entreprise	375 000 repas par an
Total annuel 2014	1 970 000 repas

Répartition quotidienne



Répartition quotidienne des repas



Rappel Historique Produits Issus de l'agriculture biologique

- Connaissance de la loi du 4 août 2009 : Etat exemplaire et produits issus de l'agriculture biologique
 - 15% des commandes en 2010
 - 20% des commandes en 2011
 - Réaffirmation jusqu'en 2017 (programme ambition Bio 2017)

Rappel Historique CHU

- Fin 2009, début 2010 recherche de fournisseurs et de produits,
- Etude financière et demande de budget supplémentaire, accordée en octobre 2010,
- 1^{ère} commande début novembre 2010,
- Etude de satisfaction en 2011
- Montage du dossier appel d'offre. Publication septembre 2012,
- 1^{er} janvier 2013 mise en route de l'appel d'offre.
- Relance pour 2014 avec 5% du budget matière première en produits « Bio » et relance sur 1 an renouvelable 1an

Méthodologie de l'introduction

- Le Bio Pourquoi:
 - L'engagement de l'établissement dans :
 - ✓ L'éco responsabilité
 - ✓ Le développement durable (local)
 - Une meilleure qualité gustative des produits proposés

Méthodologie de l'introduction

- Le Bio Comment ?

- Recherche d'établissements utilisateurs, de distributeurs, de producteurs.
- Recherche de produits et tarifs,
- 1^{ère} sélection en interne avec test en restauration
- Test grandeur nature auprès des résidents

Méthodologie de l'introduction

- Premiers produits introduits :
 - Les laitages,
 - le pain,
 - les fruits,
- Puis selon menus et produits disponibles :
 - Carottes râpées, pommes de terre, tomates
 - betteraves rouges cuites,
 - Les pâtes
 - Viande bœuf, volaille
- Le terme « Bio » figure sur la carte repas du consommateur

Vers un appel d'offre

- Dépense en 2010:
 - 0,6 % du budget (environ 25 000€) sur 6 produits
- Dépense en 2011 :
 - 4,3 % du budget (environ 185 000€)
 - Introduction produits « bio » dans Marché A.O. boulangerie (30% de la dépense)
- Dépense en 2014 :
 - 4,89 % du budget (environ 200 000€)

Vers un appel d'offre

- Allotissement : choix des produits, planning de consommation
- Marché sur 1 an
- Critères de sélection :
 - prix 50%
 - Valeur technique (50 %)
 - ✓ performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (15 %) ; *critère évalué par rapport au questionnaire* (promotion des circuits courts pour les produits de l'agriculture, réduction du nombre d'intermédiaires)
 - ✓ actions en matières de développement durable engagées pour les produits objet du présent marché. (5 %) *critère évalué par rapport au questionnaire*
 - ✓ qualité gustative (20 %)
 - ✓ qualité visuelle (10 %)

Gestion des coûts

- Enveloppe définie
- Planning d'utilisation dans les plans alimentaires avec estimatif de consommation
- Surveillance de la dépense

Gestion des approvisionnements

- Production en fonction de nos besoins :
Anticipation, échange fournisseurs
- Echange pluridisciplinaire interne établissement
- Techniques utilisations : Adaptation
- Dysfonctionnement : Abandon
et remplacement par conventionnel

- Anticipation, concertation , échange
- Travail d'équipe

Aujourd'hui au CHU

- Les produits: Pain, pomme, poire, tomate, betterave rouge, pâtes, laitages, compotes, gâteaux secs, lentillon de champagne,
- Les produits de demain : substituer un produit conventionnel en produit « bio », introduire la pomme de terre, la viande.