

Avis n° 10 du comité d'éthique

La gestion des surplus alimentaires en ESAT : concilier autodétermination, santé, équité et lutte contre le gaspillage alimentaire

Date de diffusion : 24/09/2026

Contexte de la recommandation

Le comité d'éthique a été interpellé sur les modalités de gestion des surplus alimentaires lors du service de restauration d'un ESAT.

À l'issue du second service, il reste fréquemment des aliments qui n'ont pas été distribués. Il est d'usage que les moniteurs proposent alors aux travailleurs qui le souhaitent de venir se resservir. Le « rab » peut concerner uniquement les légumes ou porter sur l'ensemble du repas. Il arrive également qu'une assiette complète préparée en trop soit disponible. Selon les pratiques des équipes, cette assiette peut être attribuée à un seul travailleur, partagée entre plusieurs personnes ou, plus exceptionnellement, consommée par des professionnels.

Par ailleurs, il a été rapporté que certains travailleurs se sont vu proposer un supplément alors même que leur projet personnalisé mentionnait explicitement leur souhait de ne pas se voir proposer de « rab ».

Au-delà de ces situations, cette saisine conduit le comité à s'interroger sur les principes devant guider la gestion des surplus alimentaires dans un ESAT.

Le questionnaire éthique

La situation soumise au comité met en tension plusieurs principes également légitimes.

D'une part, les établissements ont la responsabilité de promouvoir la santé des personnes qu'ils accompagnent. Cette préoccupation conduit certains professionnels à s'interroger sur l'opportunité de proposer un supplément de repas à des travailleurs présentant un surpoids important ou bénéficiant d'un accompagnement nutritionnel.

D'autre part, chaque travailleur est une personne majeure disposant du droit de choisir son alimentation. Refuser de lui proposer un supplément au seul motif de sa corpulence pourrait constituer une restriction de son autodétermination et un traitement différencié susceptible d'être vécu comme stigmatisant.

À cette tension s'ajoute celle de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Faut-il redistribuer les aliments disponibles plutôt que les jeter ? À l'inverse, resservir une personne qui n'en éprouve plus le besoin ne constitue-t-il pas également une forme de gaspillage ?

Enfin, les pratiques diffèrent selon les professionnels et les établissements. Faut-il laisser chaque équipe apprécier la situation au cas par cas ou définir des règles communes garantissant une plus grande équité ?

Le dilemme éthique ne réside donc pas dans le fait d'autoriser ou non le « rab », mais dans la manière d'articuler respect des choix de la personne, promotion de la santé, équité entre les travailleurs et responsabilité collective dans la gestion des denrées alimentaires.

Cadre légal et réglementaire

Le comité rappelle les principaux textes qui éclairent cette réflexion.

- **L'article L.311-3 du Code de l'action sociale et des familles** garantit à toute personne accompagnée le respect de sa dignité, de son autonomie, de son libre choix et d'un accompagnement individualisé.
- **La Charte des droits et libertés de la personne accueillie** rappelle le droit de chaque personne au respect de ses choix et à un accompagnement adapté à ses besoins.
- **La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGECL)** encourage les établissements à prévenir le gaspillage alimentaire et à valoriser les denrées non consommées.

Le comité rappelle également que le projet personnalisé constitue le support privilégié de l'expression des choix de la personne accompagnée. Les souhaits qui y sont inscrits doivent être pris en compte dans les accompagnements du quotidien.

Analyse du comité éthique

Le comité considère que la question des surplus alimentaires ne doit pas être abordée uniquement au moment du service du repas. Elle doit être pensée en amont, dès l'organisation de la restauration.

Dans un établissement médico-social, les repas sont commandés en fonction d'un nombre de convives connu à l'avance. Les portions reposent sur des grammages définis par le prestataire afin de répondre aux besoins nutritionnels des personnes accompagnées. Dans ces conditions, une distribution adaptée des repas devrait conduire à limiter fortement les surplus alimentaires.

Le comité estime ainsi que le « rab » ne devrait pas constituer un mode habituel de fonctionnement mais demeurer une situation exceptionnelle, liée aux aléas de fréquentation ou aux ajustements inhérents à la préparation des repas. Lorsque des surplus deviennent quotidiens, ils interrogent davantage le calibrage des commandes, les quantités servies ou l'organisation du service que les choix alimentaires des travailleurs.

Les échanges du comité ont également mis en évidence une tension entre la promotion de la santé et le respect de l'autodétermination. Certains professionnels estiment qu'il n'est pas souhaitable de proposer un supplément à une personne présentant un surpoids important. D'autres considèrent qu'il appartient à chaque travailleur de choisir librement son alimentation.

Le comité considère que ces deux préoccupations sont légitimes mais qu'elles ne doivent pas être opposées. Les choix alimentaires relèvent de la personne accompagnée. Les professionnels ont pour mission d'informer, de sensibiliser et d'accompagner, mais ne peuvent décider à la place de la personne en se fondant uniquement sur sa corpulence. À l'inverse, l'autodétermination ne dispense pas l'établissement de mettre en œuvre un accompagnement nutritionnel personnalisé lorsque celui-ci est nécessaire.

Le comité rappelle également que les souhaits exprimés dans le projet personnalisé doivent être respectés. Une personne ayant indiqué ne pas souhaiter se voir proposer de supplément ne devrait pas être sollicitée.

Enfin, le comité considère que les modalités de gestion des surplus ne peuvent reposer sur l'appréciation individuelle de chaque professionnel.

Recommandations du comité éthique

Au regard de ces éléments, le comité recommande :

- d'agir prioritairement **en amont** afin de limiter la production de surplus alimentaires. À cette fin, le comité recommande, en lien avec le prestataire de restauration, de suivre les quantités réellement consommées, notamment par la pesée des déchets alimentaires, de définir une assiette de référence adaptée aux besoins nutritionnels des travailleurs et d'ajuster progressivement les commandes et les portions servies. L'objectif est que les surplus demeurent exceptionnels ;
- de considérer le « rab » comme une réponse ponctuelle à un surplus exceptionnel et non comme un mode habituel d'organisation du service de restauration ;
- de définir, au sein de chaque ESAT, des modalités de gestion des surplus alimentaires connues de tous et appliquées de manière homogène, afin que les décisions ne reposent pas sur la seule appréciation de chaque professionnel ;
- de respecter les choix exprimés par les travailleurs, notamment lorsqu'ils ont indiqué dans leur projet personnalisé ne pas souhaiter se voir proposer de supplément ;
- d'accompagner les personnes présentant des problématiques nutritionnelles par une démarche éducative et personnalisée, construite avec elles, sans instaurer de restriction systématique fondée uniquement sur leur corpulence ;
- de développer **en aval** une réflexion sur la valorisation des denrées non consommées, dans le respect de la réglementation sanitaire, notamment par le compostage, les filières de redistribution ou toute autre solution permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

Le comité rappelle enfin que la gestion des surplus alimentaires ne constitue pas uniquement une question d'organisation de la restauration. Elle traduit la manière dont un établissement concilie, dans les actes les plus ordinaires du quotidien, le respect des choix des personnes accompagnées, la promotion de leur santé, l'équité de traitement et la responsabilité environnementale. L'éthique invite ainsi à privilégier une organisation qui limite les surplus à la source plutôt qu'à rechercher, au moment du service, les meilleures modalités de leur distribution.