

LE CHRU DE TOURS ORGANISE UN REPAS « ZERO DECHET » DANS SES SELFS

Le jeudi 19 septembre 2019, les selfs des personnels des sites de Bretonneau, Trousseau et Clocheville proposeront à leurs convives un repas « zéro déchet », dans le cadre de leur récent engagement dans la démarche « Mon Restau Responsable® » et en partenariat avec l'association « Zéro Déchet Touraine ».

Le 14 juin 2019, en présence du Président du Conseil de surveillance et Maire de Tours Christophe Bouchet, le CHRU de Tours a engagé publiquement sa restauration dans la garantie participative « Mon Restau Responsable® », démarche créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co.

Dans ce cadre, les équipes de la restauration ont souhaité réfléchir à la manière de fabriquer les repas et aux différentes actions qui pouvaient être menées pour tendre vers le « zéro déchet ». L'idée était de trouver une action qui soit l'occasion, pour les convives des selfs, de réfléchir à leurs pratiques, au travail et à la maison.



UN REPAS ZERO DECHET

Cette action a été réfléchi en partenariat avec l'association « Zéro Déchet Touraine ».

En amont, un groupe de travail s'est réuni pour concevoir un menu limitant les déchets. Certaines améliorations seront mises en œuvre pour cette journée uniquement mais d'autres ont vocation à devenir pérennes : privilégier les emballages collectifs (ex : fromage blanc en seau de 5 kg qui pourrait remplacer 50 emballages individuels de 100 g), limiter l'utilisation des produits jetables comme les sachets de sucre et les gobelets en carton. Des solutions sont aussi testées pour remplacer les barquettes en plastique par des solutions plus durables.

Comment les convives seront sollicités ?

- Zéro déchet = zéro poubelle ! Le 19 septembre 2019, le repas proposé au self sera conçu sans déchet sur le plateau.
- Zéro déchet = zéro serviette en papier. Il faudra penser à prendre sa serviette en tissu...
- Zéro déchet = zéro gobelet en carton. Les convives seront invités à utiliser leur verre pour boire leur café.
- Zéro déchet = plein de surprises !

Quels résultats sont attendus ?

Actuellement, chaque convive des selfs génère 120 g de déchets par repas (80 g de déchets organiques et 40 g de déchets d'emballage).

L'idée est évidemment de faire moins le 19 septembre : une pesée le confirmera.



L'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE®

Dans ce cadre, et depuis son engagement du 14 juin, le CHRU de Tours a pris de nouveaux engagements parmi les quatre domaines d'application proposés par la démarche : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

En particulier :

- Concevoir le marché d'épicerie UNIHA 2021-2025, dont le CHRU de Tours est responsable, de manière à limiter les perturbateurs endocriniens et à proposer des produits BIO ou sous signe de qualité dans le cadre de la loi EGAlim,
- Organiser une journée « zéro déchet » au sein des restaurants du personnel du CHRU en septembre 2019,
- Mettre en place un partenariat avec un Etablissement Social d'Aide par le Travail (ESAT) dans le cadre de l'engagement social et territorial du service Restauration du CHRU,
- Informer et sensibiliser les professionnels du service Restauration et, plus largement, les professionnels du CHRU à la démarche « Mon Restau Responsable® » et fédérer les autres établissements membres du Groupement Hospitalier de Territoire d'Indre-et-Loire (GHT Touraine-Val de Loire) autour de cette initiative.



CONTACT PRESSE

CHRU de Tours – Direction de la Communication

Véronique Landais-Purnu – 02 47 47 97 72 – 06 83 85 42 49 – v.landais-purnu@chu-tours.fr