

« MON RESTAU RESPONSABLE » : ENGAGÉE DEPUIS 2 ANS DANS LA DÉMARCHE, LA RESTAURATION DU CHRU TIRE LE BILAN

INVITATION - Séance de garantie - mardi 9 novembre à 15 heures, salle Balzac, hôpital Trousseau

En 2019, le CHRU a rejoint la démarche Mon restau Responsable® proposée par la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'co. Aujourd'hui, le CHRU renforce son engagement dans cette démarche. Dans ce cadre, le 9 novembre prochain, le CHRU organise une séance publique de garantie. L'occasion de tirer un premier bilan des deux ans d'actions volontaristes menées par les équipes de la restauration du CHRU. Les nouveaux axes d'améliorations seront également présentés.

DEUX ANS D' ACTIONS AU CHRU

La démarche « **Mon Restau Responsable** », créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co est une méthode souple et évolutive visant à **impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée**. Les équipes de la restauration, les acheteurs et les professionnels de santé, réunis au sein du Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN) ont tous pris part à ce projet d'envergure.

C'est pourquoi, en **juin 2019**, un **état des lieux** avait été posé et **4 axes d'améliorations** avaient été définis :

Le bien-être : Évaluation des aménagements dédiés à l'accueil des convives et au confort des salles de restauration, tout en garantissant la qualité nutritionnelle des menus.

L'assiette responsable : Évaluation par le biais d'indicateurs, de l'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.

Les écogestes : Lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets, l'économie de l'eau et de l'énergie, et utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement.

L'engagement social et territorial : Amélioration des conditions sociales des équipes et travail renforcées avec les différents acteurs du territoire.

LE BILAN DU CHRU DE TOURS

Le bilan de ces deux dernières années est : **POSITIF**.

Les indicateurs montrent que les convives des selfs ont vu leur **satisfaction progresser** sur la **qualité nutritionnelle** et sur la **qualité des locaux**.

En deux ans, **la part de l'agriculture responsable dans les approvisionnements des denrées alimentaires a progressé**. En **2019**, **6,6%** des **produits achetés** par le CHRU étaient des **produits sous signe de qualité** (incluant des produits issus de l'agriculture biologique). En 2020, ce chiffre est passé à 9% puis à **15% en 2021**.

Le CHRU est responsable du **marché Epicerie pour les années 2021-2025 UNIHA**. Une forte attention a été portée sur la **limitation des perturbateurs endocriniens** au sein des produits retenus. Ainsi, plus de **63 références** sont désormais **issues de l'agriculture biologique**, ou **sous signe de qualité**, selon le cadre de la loi EGALIM. De la même manière, les **sources de protéines** ont été **diversifiées** pour les patients et pour les convives des selfs.

On note également une **meilleure gestion des déchets** et une **diminution du gaspillage**. Des économies d'eau et d'énergie, ainsi qu'une réflexion sur la composition des produits d'entretien a été menée. Des actions comme un repas : « **zéro déchets** » (sucre et yaourt en vrac, etc.) a été mis en place afin de **sensibiliser les convives au gaspillage**. Par ailleurs, les **barquettes** en surplus sont **confiées** désormais, en plus de la **Banque Alimentaire**, à une **association** venant en **aide aux étudiants précaires**.

Enfin, la mise en place d'un **partenariat avec un Établissement Social d'Aide par le Travail (ESAT)** permet désormais d'**accueillir des stagiaires** issus de cette établissement, au sein de l'**Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA)**.

Chaque jour, le CHRU sert en moyenne 4500 repas aux patients hospitalisés et aux professionnels de santé, au sein des restaurants du personnel.

DE NOUVEAUX OBJECTIFS POUR DEMAIN

Certains axes développés précédemment vont être reconduits et améliorés, tandis que de nouveaux vont être déployés.

Dans le cadre du **bien-être au travail**, il est prévu un déploiement progressif de **nouveaux chariots de petit-déjeuner** au sein de l'ensemble des services de soins du CHRU (dont 9 services en 2021), afin de garantir une **meilleure ergonomie** et une **meilleure qualité de service** pour l'aide hôtelière, afin de **lutter contre le gaspillage alimentaire**. Dans ce cadre, des **cafés** issus de **l'agriculture biologique** seront **proposés aux patients**.

Dans le même temps et conformément aux recommandations nationales récentes, la **quantité de sel** présente dans les plats servis sera **réduite**, pour tous patients et les convives des selfs.

La **proportion de produits sous signe de qualité** (selon plusieurs labels reconnus) augmentera de 15% cette année à **18% en 2022**. C'est dans ce cadre, qu'un **partenariat avec un verger écoresponsable** sera notamment mis en place. Le CHRU s'engagera par ailleurs sur une **diversification du pain** servi aux patients et aux convives des selfs et internats, en intégrant au menu, une **variante de pain issu de l'agriculture biologique**.

Une attention particulière sera portée aux cuissons. Les **cuissons basses températures** seront **privilegiées** et mises en œuvre **la nuit**. Elles permettront de faire des économies d'énergie et d'éviter la perte de matière à la cuisson. Des **plats complets** seront développés afin de **réduire le gaspillage alimentaire et le volume d'emballage** utilisé au quotidien.

La journée « **zéro déchets** » sera **reconduite tous les trimestres** dans les restaurants des personnels.

Une **armoire à dons**, sera mise en place sur le site de l'**Institut de Formation des Professions de Santé (IFPS)** du CHRU, permettant aux **étudiants** de **se servir dans le réfrigérateur des repas du jour non consommés** (en barquettes), produites par le service Restauration du CHRU.

Enfin, d'un point de vue social, une **attention particulière** sera portée à **l'emploi des personnes en situation de handicap et/ou suivies dans un parcours d'intégration** du fait d'une situation sociale difficile, notamment grâce à la **poursuite du partenariat avec l'ESAT** situé à proximité du site de l'hôpital Trousseau et au **développement du partenariat avec l'École de la deuxième chance**.

CAP
EMPLOI



ontact presse

Anne-Karen Nancey - CHRU de Tours
02 47 47 37 57 - ak.nancey@chu-tours.fr - www.chu-tours.fr
Juliette Vilcot-Crepy – CHR Orléans
02 38 74 47 79 – juliette.vilcot-crepy@chr-orleans.fr – www.chr-orleans.fr

