



D. SEIBERT / ADOBESTOCK



RESTAURATION COLLECTIVE : LE CHU DE SAINT-ETIENNE S'ENGAGE

Le CHU de Saint-Etienne est le 1^{er} établissement du département à rejoindre la démarche Mon Restau Responsable[®].

Alors que la loi Agriculture et Alimentation fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité — dont 20% de produits bio — en restauration collective, le CHU de Saint-Etienne s'engage pour une alimentation plus durable, en rejoignant le système participatif de garantie Mon Restau Responsable[®] créé par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'co. Le 14 décembre à 14 h, à l'occasion d'une séance publique en visioconférence, le CHU de Saint-Etienne a présenté à ses convives et à ses parties prenantes ses prochaines actions pour améliorer encore la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien éco-responsables) et sa participation au dynamisme social et territorial.

Les 4 étapes pour entrer dans la démarche Mon Restau Responsable[®] :

- Le restaurant complète son questionnaire d'évaluation sur monrestauresponsable.org ;
- Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant pour échanger sur les pratiques ;
- L'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration ;
- Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements.



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

CHU
Saint-Étienne

RÉSEAU
RESTAU'CO

UNE METHODE ORIGINALE POUR ENTRER DANS UNE DEMARCHE DE PROGRES

Mon Restau Responsable est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.

Tout commence par une séance publique à l'occasion de laquelle l'établissement présente ses engagements face à ses parties prenantes : convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc.

Par la suite, le restaurant organise tous les deux ans une séance de garantie, au cours de laquelle il fait valider par ses parties prenantes le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux. C'est bien le public, et non pas la FNH ou Restau'co, qui est garant du respect des engagements !

PARMI LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS :

- Afficher la composition des menus dans les selfs en valorisant leur équilibre.
- Introduire 1 fois par semaine des légumineuses dans les menus patients.
- Introduire l'achat de produits bio lors d'animations (yaourts, pommes...).
- Intégrer des plats végétariens aux cycles des menus dans les selfs.
- Mettre en place un logo « Cuisiné sur place » afin de valoriser la présence de cuisiniers professionnels au CHU.
- Supprimer les barquettes à usage unique dans les selfs et remplacer les emballages en plastique par des emballages éco-responsables.

UN PROJET POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Depuis des années le CHU de Saint Etienne est sensible au « soin » apporté au repas et son impact sur les patients, sur ses équipes et sur l'environnement.

Une équipe de professionnels appartenant à la fonction publique hospitalière est présente quotidiennement pour la confection des repas et répondre aux défis à venir.

Le bilan tiré de l'auto-diagnostic nous a permis de remettre en perspective les actions déjà mises en place comme la réfection du self du CHU à destination des agents, le traitement des déchets, et de nous engager pour les deux années à venir à développer une restauration plus responsable.

Le CHU, fort de ses 1 600 000 repas annuels, est un acteur majeur de la restauration hors foyer dans la Loire. Il a toujours eu le souhait de proposer des produits d'origine Française (notamment la viande bovine), l'évolution est donc d'intégrer des produits labélisés, Bio et en circuit court lors d'animations et autres événements.

Le CHU s'est donc inscrit dans cette démarche d'amélioration continue afin d'accueillir toujours mieux les patients, ses équipes et se projeter sur les réponses qui peuvent être apportées aux évolutions sociétales actuelles.

Pour Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co, « Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement pour atteindre, voire dépasser, les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

Pour Nicolas Hulot, président d'honneur de la Fondation Nicolas Hulot, « La diversité des acteurs qui s'engagent prouve que les dynamiques de territoire existent. Elles ont simplement besoin d'être mieux outillées pour se développer, c'est ce que permet la garantie Mon Restau Responsable. »

Contact Presse :

Isabelle ZEDDA 04 77 12 70 13 / 06 07 43 39 89
Isabelle.zedda@chu-st-etienne.fr

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

Partenaires FNH



Partenaires Restau'co