



Communiqué de presse

Grenoble, le 23 mai 2024

Contact presse

Zoé Fertier

Responsable Relations presse

04.76.76.53.63 // zfertier@chu-grenoble.fr

Le CHU Grenoble Alpes s'engage pour une alimentation saine et durable avec Mon Restau Responsable®

Le mardi 11 juin, le CHU Grenoble Alpes présentera publiquement ses engagements pour progresser entre autres sur le bien-être de ses convives, la qualité et l'origine des produits, la réduction du gaspillage ou encore les économies d'eau et d'énergie.

La restauration collective est à la croisée des enjeux écologiques et sociaux. Aussi, le CHU Grenoble Alpes s'engage pour une alimentation plus saine et durable en rejoignant Mon Restau Responsable®, garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.

Après une phase d'autoévaluation, des axes d'amélioration ont été définis par les équipes du service restauration. Le CHU Grenoble Alpes présentera ses douze actions et s'engagera à les respecter dans les deux ans à venir au cours d'une séance publique :

mardi 11 juin à partir de 9h30,

Hôpital Sud, salle Gaia, bâtiment IDR

Les engagements du CHUGA :

Bien être des convives :

1. Proposer 2 000 Kcal/jour et 70 g de protéines pour tous nos patients
2. Appliquer les directives de la loi AGEF sur les perturbateurs endocriniens en pédiatrie et en maternité.

Assiette responsable :

3. Proposer des recettes alternatives aux protéines animales quand, et si cela reste possible
4. Mettre en place de légumes râpés et crudités maison Bio ou HVE en substitutions de la 4^{ème} gamme
5. Augmenter de 10 % la part du fait maison dans la mesure des possibilités de l'outil de production

Eco-gestes :

6. Abandonner la distribution d'eau plate en bouteilles plastique (sauf cas particulier) et mise en place de fontaines d'eau gazeuse en gériatrie et en neurologie
7. Favoriser le tri sélectif dans les unités de soins
8. Mettre en place du tri sélectif à l'Unité Centrale de Production Culinaire et finaliser le tri sélectif dans les restaurants du Personnel et à l'internat de Médecine

9. Approfondir notre lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la maîtrise de notre distribution repas patient (un repas = un patient)
10. Ajuster les grammages au besoins nutritionnels et aux capacités d'intestat pour réduire le gaspillage alimentaire.

Engagement social et territorial :

11. Permettre aux équipes des immersions dans d'autres secteurs de la restauration pour et favoriser ainsi la motivation, les cohésions d'équipe et l'esprit Restauration hospitalière.
12. Informer les convives de nos pourcentages Egalim dans nos achats et publier/ communiquer les engagements mon restau responsable (services de soins, selfs, outils de communications interne et externe)

La restauration au CHUGA en quelques chiffres

- 6 sites de distribution
- 175 agents de restauration (cuisiniers, magasiniers, agents polyvalents, ...)
- 1 800 000 à 2 00 000 de repas servis chaque année
- 6 tonnes de marchandises traitées tous les jours

Une démarche participative : l'originalité de Mon Restau Responsable®

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 qui vise à impulser une démarche de progrès sur la durée. Son atout est de fédérer les équipes et d'impliquer les différents acteurs concernés autour d'un objectif commun : l'amélioration continue.

Tout commence par une analyse de la situation actuelle du restaurant, grâce à la réalisation d'un questionnaire d'auto-évaluation. Ensuite, l'équipe du restaurant définit les engagements qu'elle souhaite prendre pour progresser, puis elle les présente lors d'une séance publique aux convives, fournisseurs, associations et élus locaux, etc.

Tous les deux ans, lors d'une nouvelle séance publique, le restaurant expose ses actions mises en œuvre et fait valider le respect des engagements pris. Ce rendez-vous est également l'occasion de présenter de nouveaux engagements, pour continuer à progresser les deux années suivantes. C'est bien le public qui est garant du respect des engagements et donc le pilier de cette démarche participative !