



UNE INITIATIVE DE :



Besançon, le 19 mai 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Proposer une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement, c'est possible !

Le service restauration du CHU de Besançon s'y engage grâce à Mon Restau Responsable®

L'unité de production culinaire (UPC) du CHU est le premier service de restauration collective hospitalière à s'inscrire dans la démarche Mon Restau Responsable®, garantie participative d'une restauration de qualité et respectueuse de l'environnement, lancée par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co. Le CHU de Besançon s'est engagé, pour l'année à venir, à améliorer ses pratiques et à proposer une « assiette durable » à ses convives, à l'occasion de la séance publique d'engagement qui s'est déroulée le 19 mai 2017.

Mon Restau Responsable® : une démarche de progrès, gratuite et participative pour impulser le changement de pratiques

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour et sans un minimum d'aide. C'est pourquoi, la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'co, ont créé en juin 2016 Mon Restau Responsable®, 1^{re} 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. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont en effet parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable®. Quatre domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

Contacts presse

CHU de Besançon

Valérie LAGIER – Tél. 03 81 21 86 61
vlagier@chu-besancon.fr

Mon Restau Responsable®

Elodie LENOIR – Tél. 03 81 41 70 41
elodielenoir@outlook.fr

Obtenir la garantie Mon Restau Responsable® en 4 étapes

- **Un questionnaire en ligne gratuit d'auto-évaluation** basé sur les 4 piliers d'une restauration collective durable : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. Pour faire le point sur ses pratiques : www.mon-restau-responsable.org
- **Une visite technique entre pairs.** Un professionnel de la restauration collective, également engagé dans la démarche, effectue une première visite technique dans le restaurant **pour échanger sur les pratiques et aider à définir des pistes de progrès.**
- **La séance publique d'engagement.** Le restaurant convie différents acteurs : convives, producteurs locaux, élus ou encore associations. Cette séance permet au restaurant d'annoncer publiquement son engagement dans la démarche Mon Restau Responsable® et d'échanger sur les progrès qu'il priorise. Dès lors, il peut bénéficier du logo « Ici, Mon Restau Responsable ».
- **La séance participative de garantie** après réévaluation des progrès. Il s'agit là encore d'une démarche citoyenne à laquelle tous les acteurs sont invités à venir constater les progrès effectués par le restaurant et à lui attribuer la garantie Mon Restau Responsable®. À compter de cette date, le restaurant est garanti pendant 2 ans à condition bien sûr qu'il prenne de nouveaux engagements.

Qualité des produits et réduction du gaspillage : les engagements du CHU

Impliqué depuis plusieurs années dans une démarche éco-citoyenne, le service restauration du CHU a déjà mis au menu des produits de saison et locaux et privilégie les circuits de transport courts, garantissant une meilleure fraîcheur du produit. Son système de cuisson à basse température permet de préserver la qualité des aliments et de limiter les pertes et par la même occasion de réduire la consommation énergétique. L'établissement a fait l'acquisition de matériels moins énergivores permettant de réduire la consommation d'eau et d'énergie et il a notamment mis en place le « bio-déchets » avec un système de valorisation des déchets organiques.

Aujourd'hui, en adoptant la garantie Mon Restau Responsable®, le CHU de Besançon a décidé d'aller plus loin encore dans son engagement.

Parmi les engagements pris :

- Afficher un menu équilibré parmi les nombreuses composantes que propose le self ;
- Participer à la Semaine du goût avec la découverte des protéines végétales ;
- Animer les restaurants et proposer des menus à thème pour les patients 3 fois par an en faisant intervenir des acteurs locaux (chefs étoilés, producteurs) ;
- Mettre 2 produits locaux dans chaque repas à thème ;
- Participer à la Semaine européenne de la réduction des déchets avec mise en place dans le self et dans deux services de soins d'un « gaspillomètre » permettant de visualiser les déchets de pain sur une semaine ;
- Sensibiliser grâce à une campagne d'affichage sur le gaspillage ;
- Relever régulièrement les compteurs d'eau et d'électricité et suivre la consommation du papier d'impression dans le service.

Contacts presse

CHU de Besançon

Valérie LAGIER – Tél. 03 81 21 86 61

vlagier@chu-besancon.fr

Mon Restau Responsable®

Elodie LENOIR – Tél. 03 81 41 70 41

elodielenoir@outlook.fr

L'activité de l'UPC au CHU de Besançon

L'UPC produit une moyenne de 5 000 repas par jour, en production différée 5 jours sur 7.

Les repas sont distribués 7 jours sur 7 aux patients, et 5 jours sur 7 aux consommateurs des selfs du CHU (Minjoz, Saint-Jacques, Les Tilleroyes).

Une centaine d'agents, répartis sur les 4 sites, produisent et distribuent, de manière professionnelle et sécurisée, les menus pour l'ensemble des patients et des selfs du personnel, avec pour objectif constant le maintien d'un niveau de sécurité et de qualité.

En savoir plus sur la démarche

<http://www.restauration-collective-responsable.org/>

Contacts presse

CHU de Besançon

Valérie LAGIER – Tél. 03 81 21 86 61

vlagier@chu-besancon.fr

Mon Restau Responsable®

Elodie LENOIR – Tél. 03 81 41 70 41

elodielenoir@outlook.fr