

Le CHRU de Nancy renouvelle sa garantie Mon Restau Responsable® pour deux nouvelles années

En octobre 2018, le CHRU de Nancy avait rejoint la garantie participative Mon Restau Responsable®, créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.

Jeudi 2 juillet 2020, l'établissement renouvellera son engagement pour poursuivre l'association qualité et respect de l'environnement dans sa restauration collective.

Mon Restau Responsable, une démarche souple et volontaire basée sur l'évolution progressive des pratiques

Le label Mon Restau Responsable® garantit les restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable® pour 2 ans.



Impliqué depuis de nombreuses années dans une démarche citoyenne

Chaque jour, le CHRU de Nancy sert plus de 6 000 repas, soit 2 200 000 repas par an (dont 1 500 000 pour les patients). Question santé et nutrition, les deux diététiciennes du service Restauration élaborent des menus variés s'inscrivant dans une démarche équilibrée, et respectant les régimes particuliers des patients. Depuis 2019, le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition composé de spécialistes de la nutrition de l'établissement accompagne le service dans l'élaboration des menus.

En 2018, le CHRU de Nancy s'était engagé à poursuivre une restauration respectueuse de l'environnement et de qualité en mettant au menu des produits locaux de saison et en privilégiant les circuits de transport courts. Le service restauration travaille désormais en direct et indirectement via les distributeurs avec une quinzaine d'industriels du Grand Est (*Charpalor (57), Charal (57), Crudimo (57), Vega Fruit (54), La Maison des sœurs macarons (54), Chocolaterie Lorraine (54), Biogam (54) etc.*).

L'établissement forme également ses personnels aux nouvelles réglementations (étiquetage alimentaire), à la lutte contre le gaspillage alimentaire en menant notamment des actions de collecte avec la Banque Alimentaire 54 mais également en les encourageant à réduire leur consommation d'eau et à utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

Soucieux du bien-être des patients et des personnels, des enquêtes de satisfaction sont également menées dans les selfs prenant en compte leurs recommandations dans l'élaboration des menus et en développant majoritairement les plats cuisinés sur place.

Des fréquents échanges avec le Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle ancrent cette démarche sur le territoire afin d'identifier des solutions d'approvisionnement en produits lorrains, bio ou non, et à rechercher de nouveaux fournisseurs régionaux. Le service restauration privilégie davantage une matière première d'origine lorraine (viandes, fruits, légumes) représentant 10 % des achats mais également des produits sous le signe de qualité officiel (SIQO) comme les AOP, les produits référencés BIO, pêche durable MSC, Viande du Terroir Lorrain, Haute Valeur Environnementale.

CONTACT PRESSE

Direction de la Communication : communication@chru-nancy.fr

Adeline Fraccarolli, chargée de communication | 03 83 15 21 10 | a.fraccarolli@chru-nancy.fr





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nancy le 30 juin 2020

Bilan chiffré de la garantie Mon Restau Responsable (2018-2020)

| Bien-être des convives | | Assiette Responsable | | Eco-gestes | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|--|------------------|--------------------------|------------------|
| Qualité des repas | Variété des repas | Références produits | Produits qualité ¹ | Consommation Eau | Consommation Electricité | Consommation Gaz |
| Taux de satisfaction : + 3,4 % | Taux de satisfaction : + 6,2 % | + 15 % | Multiplication par 2 (représente 5 à 10 % du volume global d'achat) | - 16 % | - 8 % | - 16 % |

¹ Labels de qualité (AOP, IGP, label rouge), mode de culture BIO, bonnes pratiques d'élevage (viande du terroir lorrain, MSC pêche durable)

2 ans pour de nouveaux engagements

Pour poursuivre cette dynamique éco-citoyenne, le service restauration du CHRU de Nancy s'engagera pour deux nouvelles années ce jeudi 2 juillet avec de nouveaux objectifs : mise sur assiette des repas des patients dans certains services de soins, proposition de plats « végétaux » et des légumineuses, développement du tri des déchets dans les selfs par les personnels, travail avec un ergonome pour améliorer les conditions de travail des agents, mise en avant des labels de qualité des plats lors de la diffusion des menus.

CONTACT PRESSE

Direction de la Communication : communication@chru-nancy.fr

Adeline Fraccarolli, chargée de communication | 03 83 15 21 10 | a.fraccarolli@chru-nancy.fr

