

« Le CHU d'Angers s'est engagé depuis plusieurs années dans une démarche de qualité et de développement durable. Aujourd'hui, nous sommes heureux de nous engager auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme et du Réseau Restau'Co. Cela concrétise l'incarnation de cette démarche volontariste déployée dans l'intérêt premier des patients mais également des personnels. Accueil, approvisionnement plus responsable et respectueux de l'environnement, réduction des déchets et engagement social par l'insertion professionnelle, c'est une approche qui s'inscrit dans la démarche citoyenne globale qui est la nôtre. Notre centre hospitalier universitaire poursuit ici sa politique volontariste d'écoresponsabilité. »

Cécile Jaglin-Grimonprez, directrice générale du CHU d'Angers

Le CHU d'Angers, avec son unité de production culinaire s'engage pour améliorer l'assiette proposée aux patients et aux agents hospitaliers fréquentant ses selfs. Aujourd'hui, le CHU d'Angers devient le deuxième CHU de France à rejoindre le réseau Mon Restau Responsable® qui comptera en juin près de 400 restaurants dans son réseau.

L'unité de production culinaire du CHU d'Angers en chiffres :

- Plus d'1,3 million de repas produits chaque année
- Une équipe de 80 agents hospitaliers

Contact : Audrey Capitaine, rédactrice, chargée des relations presse et des réseaux sociaux
- Audrey.Capitaine@chu-angers.fr - 02 41 35 79 97

Les engagements de l'UPC du CHU d'Angers

Bien-être

1. A la demande des hospitaliers fréquentant le self, améliorer la présentation des menus aux selfs et aux patients.
2. Développer, selon les possibilités des services de soins, les petits déjeuners en libre-service pour les patients (ex. : depuis 2017, la maternité propose aux jeunes mamans des petits déjeuners sous forme de buffet).
3. Pour favoriser la convivialité, prévoir des salles à manger dans le plan d'architecture du nouveau bâtiment qui accueillera des patients en soins de suite en 2020.

Assiette responsable

4. Développer les recettes en barquette unique « mono-portion » : facilite la proposition de recettes traditionnelles et présentation des plats améliorée. Cette évolution par rapport au système classique (une barquette pour la protéine, une pour le légume) permettra également de réduire l'utilisation de barquettes en plastique. A échéance de 4 ans,



migrer vers des emballages compostables, qui existent sur le marché mais ne sont pas encore adaptés à nos outils.

5. Relance du marché « poissons surgelés » pour l'ensemble de notre groupement UNIHA, pour garantir un approvisionnement respectueux des quotas de pêche, en imposant la simple congélation sans additifs afin de favoriser la transformation près des lieux de pêche et stopper les transferts via la Chine, augmenter le nombre de références pour éviter la pression sur certaines espèces et diversifier les menus.

Eco-gestes

6. S'engager sur la filière bio-déchets, en commençant par les selfs (en collaboration avec la conseillère hôtelière du CHU), et à échéance de 4 ans pour tous les services, en lien avec la mise en place de la barquette compostable.
7. Relancer l'appel d'offres pour les produits d'entretien en incluant des produits avec écolabel.

Engagement social et territorial

8. Poursuivre l'accueil de stagiaires de l'association de réinsertion Resto Troc, et les intégrer de façon durable à l'équipe (4 années de partenariat, une embauche réalisée).
9. Respecter nos engagements collectivement au sein de l'unité de production culinaire du CHU, et motiver nos collègues de la restauration sociale hospitalière à travers l'association UDIHR.

