

## Engagé depuis 2019 dans la démarche *Mon restau responsable*, le CHRU présente ses engagements pour une alimentation saine et durable

*Séance publique de garantie le 5 septembre à 15 heures  
au restaurant du personnel de l'hôpital Trousseau*



Le 5 septembre prochain à 15 heures, dans le cadre d'une séance publique, le service restauration du CHRU de Tours renouvellera ses engagements dans le cadre du dispositif *Mon restau responsable*, démarche participative et volontaire dans laquelle le CHRU est engagé depuis 2019. Cette séance se tiendra en présence de fournisseurs nationaux et locaux de produits alimentaires ou de solutions techniques des établissements voisins engagés dans la démarche (le CHU d'Angers notamment). Seront également présents Sabine Gass de Tours Métropole, chargée de mission pour Projet Alimentaire Territorial (PAT) une grande partie des responsables des services restauration des établissements membres du GHT 37, dont Chinon, St Maure, Luynes et la Membrolle. La ville de Loches sera également représentée par Sophie Levasseur, chargée de mission agriculture et alimentation, accompagnée de Amandine Vachaud (présidente de l'association de cantine de Manthelan) et de Carole Margottin (responsable service contractualisation). Bien entendu l'ensemble de l'équipe d'encadrement et tous les agents volontaires du service restauration du CHRU seront eux aussi présents, tous très engagés dans la réalisation des objectifs passés et à venir.

### Une séance pour dresser un bilan et envisager les prochaines étapes

L'objet de la démarche participative *Mon restau responsable* est de faire progresser la restauration collective sociale des établissements. Les engagements pour la démarche sont organisés en 4 thématiques, comme autant de piliers porteurs d'actions.

Cette séance publique de garantie est la deuxième à laquelle le CHRU participe. En effet, en 2021, deux ans après avoir intégré le dispositif, le CHRU avait déjà pu dresser un premier bilan et élaborer les prochaines actions à mettre en oeuvre. Ce sont ces dernières qui vont être considérées le 5 septembre.

La séance se déroulera en plusieurs étapes, une visite du restaurant du personnel de Trousseau qui permettra de présenter aux participants les avancées d'aménagement de ce secteur, un bilan complet des actions qui ont été mises en place pour répondre aux douze engagements pris lors de la séance de 2021. S'ensuivra un vote de l'ensemble des participants, vote pour ou contre le renouvellement de la garantie, qui viendra sanctionner l'atteinte des engagements pris en 2021, un témoin de séance se chargera du recueil des votes et de la déclaration du résultat. Après validation de l'atteinte des objectifs et vote de la garantie, la séance publique se conclura par la présentation des nouveaux engagements, qui constitueront les objectifs à développer et atteindre pour les 24 mois à venir.

#### Les 4 piliers *Mon restau responsable*

1/ « **bien-être** », visant à l'amélioration du bien-être des clients et des agents du service restauration.

2/ « **assiette responsable** », à travers lequel l'établissement tend à développer des achats plus locaux et un équilibre des plats proposé plus diversifié, par exemple à travers la sélection de protéines végétales et les recettes « faites maison ».

3/ « **éco-gestes** », et cible les pratiques et les actions qui améliorent et valorisent l'aspect écologie des systèmes (économies d'énergie, limitation de la chimie, etc.).

4/ « **actions sociales et territoriales** », notamment les actions de recrutement de proximité et de développement des réseaux locaux et de proximité de toute nature.

### Le bilan des engagements pris en 2021

#### Pilier *bien-être* :

- **Engagement 1** : développer la mise en place de chariots de petits déjeuner dans 9 services

> **objectif atteint** : 40 chariots petit-déjeuner déployés.

- **Engagement 2** : réduction du taux de sel de nos préparations pour les repas patients et dans les selfs

> **objectif atteint** : passage de 10gr à 8gr moyen de sel dans le menu standard, dans la cible des recommandations PNNS.

### **Pilier assiette responsable :**

- **Engagement 3** : augmenter la proportion de produits sous signes de qualité dans les menus :

> **objectif partiellement atteint** : le budget a augmenté (681000€ en 2021, 734000€ en 2023), mais avec l'inflation des produits alimentaires depuis 2 ans, le % total a diminué.

- **Engagement 4** : développer un partenariat avec un verger éco-responsable pour l'approvisionnement en pommes locales.

> **objectif atteint** : un marché multiattributaire a été contracté pour des pommes et poires HVE, dont les Vergers de la Manse est un des titulaires.

- **Engagement 5** : Intégrer des «mono-plats» ou plats complets dans nos menus pour réduire les emballages et le gaspillage alimentaire.

> **objectif atteint** : 30 plats sont servis en monobarquettes, et le travail continue.

- **Engagement 6** : mettre en place la cuisson de nuit des viandes, objectif d'amélioration de qualité de produit fini et de réduction des consommations énergétiques.

> **objectif atteint** : la plupart des sautés sont préparés en cuissons de nuit

### **Pilier Eco-gestes :**

- **Engagement 7** : Organiser une journée zéro déchet trimestrielle avec animations dans les selfs et internats.

> **objectif partiellement atteint** : les journées sont organisées deux fois /an.

- **Engagement 8** : renforcer notre politique de dons des reliquats alimentaires par la mise en place d'un réfrigérateur libre-service à l'IFPS

> **objectif atteint** : frigo à dons à destination des étudiants depuis début janvier.

- **Engagement 9** : intégrer le marché UNIHA de produits lessiviels «Ecolabel» (2021)

> **objectif atteint** : et confirmé par un renouvellement des marchés allant dans le sens de produits d'entretiens plus « verts » .

### **Pilier engagement social et territorial :**

- **Engagement 10** : favoriser l'emploi de personnes handicapées : développer un partenariat avec CAP EMPLOI : 1 stage et une visite / an.

> **objectif atteint** : des places proposées mais pas toujours pourvues. Une politique interne de maintien dans l'emploi, essai d'exosquelettes en 2023, attribution à 1 agent à plein temps, un autre en usage ponctuel.

- **Engagement 11** : favoriser l'emploi de personnes exclues, partenariat Tours emploi services et E2C.

> **objectif atteint** : partenariat permanent avec E2C (jury d'examen, entraînement aux entretiens de recrutement), accueil de personnel TIG, participation à plusieurs forums pour l'emploi classiques ou speed dating.

- **Engagement 12** : faire intervenir des partenaires lors de journées zéro déchet, (Zéro déchet Touraine, le drive du Bon Sens, producteurs locaux, etc...)

> **objectif atteint** : partenariat interrompu car désormais payant, intervention de stagiaires Master sur le thème et déploiement d'une signalétique de tri.

**Les engagements pris pour les années à venir seront dévoilés lors de la séance du 5 septembre.**

---

### **Contact presse**

Anne-Karen Nancy - 07 87 97 92 71 - ak.nancey@chu-tours.fr  
www.chu-tours.fr

