

05/09/2024

**Le 10 novembre dernier, le service de restauration du centre hospitalier, ainsi que d'autres services restauration du GHT Loire, tel que celui du CHU de Saint-Etienne, se sont engagés dans la démarche Mon Restau Responsable®.**

Mon Restau Responsable® est une démarche d'amélioration et de valorisation à disposition des restaurants de collectivité permettant d'accélérer la transition alimentaire des territoires. Elle est déployée depuis 2016 par la Fondation Nicolas Hulot et le Restau'Co. Près de 1 700 restaurants sont déjà engagés dans cette démarche qui a pour objectif d'accompagner les restaurants collectifs qui désirent s'engager pour une cuisine plus saine, de qualité, et plus respectueuse de l'environnement. Elle repose sur quatre piliers :



### Le bien-être des convives

Aménagements dédiés à l'accueil des convives et au confort de la salle des selfs et garantie d'une qualité nutritionnelle des menus servis.



### Des assiettes responsables

Agriculture responsable, approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



### Des éco-gestes

Lutte contre le gaspillage et réduction de nos déchets, économie d'eau et d'énergie, utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement.



### Un engagement social et territorial

Travail avec les acteurs du territoire, sensibilisation, implication et amélioration des conditions sociales de nos équipes.

## Engagements pris par le service restauration du CH :

- Améliorer la qualité de service auprès des patients et utilisateurs du self avec la réalisation d'enquêtes de satisfaction
- Augmenter la part des produits EGALIM et BIO et améliorer la communication autour des repas (origine, label)
- Diversifier les sources de protéine au sein de l'offre alimentaire
- Réduire et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Diminuer l'usage du plastique et améliorer le recyclage
- Participer à l'engagement institutionnel de réduction de la consommation d'énergie
- Recourir à des processus de nettoyage éco-labellisés.

## Premières actions identifiées par le service restauration à mettre en place sur les deux années d'engagement de la démarche :

- Suppression des barquettes à usage unique sur les plateaux des patients.
- Tri des déchets alimentaires dans les unités de soins.
- Partenariat avec des artistes locaux afin qu'ils exposent leurs œuvres au self pour un accueil plus agréable.
- Achat de plantes d'intérieur pour un self plus convivial.

