



CLERMONT-FERRAND

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE

DOSSIER DE PRESSE

LE DEVELOPPEMENT DURABLE PASSE PAR L'ASSIETTE AU CHU DE CLERMONT-FERRAND

La cuisine centrale du CHU engagée dans la démarche
«Mon Restau Responsable®»

28
SEPTEMBRE
2022



mon
restau
responsable



Le développement durable passe par l'assiette au CHU de Clermont-Ferrand.

Le 28 septembre, l'Unité Centrale de Production alimentaire du CHU de Clermont-Ferrand, qui prépare les repas de tous les patients et professionnels de l'institution, s'engage officiellement dans la démarche «Mon Restau Responsable®». Conçue par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co, cette distinction récompense les bonnes pratiques existantes et définit de nouvelles pistes d'amélioration pour une alimentation toujours plus saine et durable.

C'est une véritable fourmilière qui, chaque jour de l'année, s'applique au coeur de l'Unité Centrale de Production du CHU. Installée sur le site Saint-Jacques depuis 1999, elle produit et livre tous les repas du CHU (site Estaing, site Gabriel-Montpied et pôle psychiatrie, site Louise Michel) dans le respect des coûts, des normes d'hygiène et de qualité en vigueur.

Tout de blanc vêtue et charlotte sur la tête, une centaine d'agents s'active dans les différents espaces de préparation. Les cuisiniers ont le geste sûr, surveillent d'un oeil les viandes, poissons et légumes qui mijotent. La diététicienne détachée au service, conçoit des menus équilibrés avec l'équipe restauration tandis que ses collègues assurent le lien avec les équipes de soins et les patients. Les mains expertes des agents de la restauration se relaient pour concocter les plus de 4 000 repas par jour aux patients et agents, via les selfs des différents sites.

Bio déchets, circuits courts, cuisson basse température...des bonnes pratiques déjà au menu.



VALORISATION : après avoir perdu 80% de leur humidité, les déchets sont transformés en poudre jaunâtre et sont ensuite valorisés en compost ou en biogaz.

Très attentif à la qualité de l'alimentation délivrée, le CHU porte une attention toute particulière à son empreinte environnementale. Le centre hospitalier a installé en 2019 deux sécheurs, équipements permettant de déshydrater thermiquement les restes alimentaires afin de les transformer en substrat.

La cuisine centrale a par ailleurs instauré un approvisionnement local en fruits et légumes, si possible à Haute Valeur Environnementale (HVE) et n'hésite pas à proposer des produits labellisés (AOP, ...).

Un engagement vertueux dans quatre domaines identifiés

En 2016, une campagne de pesées a été effectuée par le service de restauration et des mesures ont été prises pour réduire le gaspillage de près de 50% ! Depuis, chaque année, 2 à 3 campagnes de pesées des restes alimentaires sont effectuées à l'Unité Centrale de Production et dans les selfs.

La réduction du plastique est également sujet d'attention, par exemple, les produits lessiviels sont livrés en fûts rechargeables à l'Unité Centrale de Production depuis plus de cinq ans.

Cherchant à valoriser et renforcer ces bonnes pratiques, le CHU s'est rapproché de la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Rest'Co pour postuler au label «Mon Restau Responsable®». Après validation d'une phase d'auto-évaluation, une visite technique, puis la définition de pistes d'amélioration, l'Unité Centrale de Production va officiellement entrer dans la démarche au cours d'une séance publique d'engagement qui se déroulera le **28 septembre à 12h30**.

Axée sur plusieurs critères, cette labellisation engage le service restauration du CHU à consolider et étoffer ses actions dans quatre domaines :

* «le bien-être» :

- mettre en place une boîte à suggestion afin de recueillir les attentes des consommateurs.
- approfondir les enquêtes «satisfaction» pour un meilleur taux de retour quantitatif et qualitatif (agents et patients).
- améliorer l'affichage des menus.
- relancer un groupe de travail pour mettre en place de nouvelles recettes.

* «l'assiette responsable» :

- mettre en place et suivre des indicateurs Egalim, notamment le pourcentage de produits bio, en circuit court, labellisés.
- proposer un menu à thème «responsable» trimestriellement, composé de produits végétariens, «fait maison», ...
- communiquer et mettre en avant des produits «fait maison», bio, labellisés.

* «les éco-gestes» :

- supprimer le plastique pour les plats consommés sur place dans les selfs.
- améliorer le tri des déchets et suivre le parcours de tri.
- mettre en place une alternative au plastique pour les plats à emporter.
- évaluer via des audits la quantité de déchets alimentaires dans les services de soins afin d'adapter les bons gestes.

* «l'engagement social et territorial» :

- élaborer des animations avec les fournisseurs afin de mettre en avant les productions/ fabrications locales.
- organiser des «portes ouvertes» à l'Unité Centrale de Production au grand public.



QUELQUES CHIFFRES



2 500 m² de surface
pour l'Unité Centrale de Production



1 555 000 nombre de repas
servis en 2021
(plus de 4 000 repas par jour)



10 Tonnes de séchât
(substrat) produit en 2021,
soit
27 kg/jour



4.62 € le coût alimentaire journalier/
personne hospitalisée



**10 menus à
thème** en 2021



200 000€ : budget équipements
pour l'année 2021



INTERVIEW - Mme Frédérique MOTTON
responsable du service restauration.

Une reconnaissance des actions déjà réalisées et une démarche vertueuse au long cours.

Le CHU, très engagé dans la démarche développement durable, passe un nouveau cap, cette fois dans le domaine de la restauration.

INTERVIEW de Frédérique MOTTON, responsable du service restauration, nous explique les ambitions.

○ **Qu'est ce qui a poussé le CHU et le service restauration du CHU à s'engager dans la démarche «Mon Restau Responsable ®» ?**

Cela fait plusieurs années que le CHU est engagé dans des actions de développement durable sous l'impulsion du comité de pilotage «développement durable», groupe de travail composé de différents acteurs de l'hôpital (médecin, cadre de santé, chef de service, infirmier...).

L'Unité Centrale de Production a déjà mis en place un certain nombre d'actions vertueuses en privilégiant les achats locaux, en installant des équipements moins gourmands en énergie, en utilisant des fûts de produits lessiviels rechargeables. La structure a également mis en place dès 2019 deux sècheurs de bio-déchets permettant ainsi de déshydrater thermiquement les restes alimentaires afin de les transformer en substrat.

Entrer dans la démarche Mon Restau Responsable ® permet de créer une nouvelle dynamique avec la participation d'agents volontaires et d'aller plus loin vers une alimentation encore plus saine.

○ **Avec plus de 4 000 repas par jour et les volumes nécessaires en conséquence, comment arbitrez-vous les achats alimentaires ?**

Les achats sont réalisés via des groupements de commandes qui intègrent des matières premières issues de l'agriculture biologique, d'entreprises à Haute Valeur Environnementale (HVE), labellisées, ou encore issues de circuits courts. Dans tous les cas, **les références de choix des produits doivent intégrer des critères s'engageant dans le développement durable.**

En complémentarité, les menus peuvent également être enrichis en produits sans viande, notamment par l'apport de légumineuses riches en glucides et en protéines et faibles en graisses, elles représentent une excellente source d'énergie ! Et avec environ 250 déclinaisons des menus de base, avec ou sans sel ou encore différentes textures, en fonction des patients, l'anticipation et la rigueur sont les maîtres-mots.

L'enveloppe budgétaire est également un paramètre important (le coût alimentaire journalier par patient hospitalisé est de 4.62€) où des arbitrages sont nécessaires, par exemple le passage d'une dizaine de produits laitiers / ovo produits sur une gamme Egalim que nous avons sélectionnés aurait dû engendrer un surcoût de 80 000 euros. Bien qu'un budget supplémentaire ait été alloué pour ces achats, la crise actuelle ralentit la transition vers plus de produits Egalim du fait de l'augmentation des prix et de l'indisponibilité de certains produits. Nous maintenons malgré tout autant que possible des achats en produits à Haute Valeur Environnementale, bio, locaux, d'origine France...

○ Comment gérez-vous le reliquat des repas non consommés ?

Les produits non consommés arrivés en fin de durée de vie sont donnés à deux associations :

* (1) **la Maison des Parents - site Estaing** : plus de 3 000 repas, soit l'équivalent de 12 121 barquettes, ont été offerts en 2021.

* (2) **l'association CeCler** : un partenariat a vu le jour en Avril 2022 permettant au CHU de Clermont-Ferrand, via le service restauration, de s'inscrire dans une démarche citoyenne et humanitaire et de permettre l'alimentation quotidienne de personnes démunies et d'éviter de gaspiller des denrées alimentaires encore consommables.

○ Le «fait maison» est un marqueur fort d'une alimentation saine et durable. Qu'en est-il à l'Unité Centrale de Production (UCP) ?

L'UCP réalise de nombreuses recettes à partir de matières premières non élaborées mais ces productions «fait maison» ne sont pas suffisamment mises en avant. C'est dommage car cela permettrait de mettre en exergue le savoir-faire de nos cuisiniers.

○ loi Egalim*, comment appréhendez -vous ces futures échéances ?

Les objectifs de la loi Egalim sont très ambitieux et difficilement atteignables dans la mesure où les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ou labellisés ou sous marque ne sont pas toujours disponibles ou alors à des prix prohibitifs. Nous en achetons néanmoins de plus en plus. Concernant les conditionnements en plastique, nous devons poursuivre la réduction de la consommation de l'eau en bouteille plastique (remplacée par l'eau du robinet), et nous engager dans la réduction des barquettes plastique en maternité et en pédiatrie.

** La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience, a fixé un objectif ambitieux d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio, pour fabriquer les repas dans les restaurants collectifs rendant un service public, comme les restaurants scolaires, universitaires, des hôpitaux, des EHPAD...*

○ D'après vous, quels seront les atouts de cet engagement «Mon Restau Responsable®» ?

Cela permettra «d'officialiser» l'ensemble des actions vertueuses et soucieuses en terme de développement durable au sein du service restauration du CHU. Ce projet commun est également un excellent vecteur d'engagement et de motivation des agents oeuvrant à une cuisine de plus en plus responsable!

(1) la Maison des Parents :

<https://www.maisondesparents-clermontauvergne.fr/>

Située à proximité immédiate du CHU de Clermont-Ferrand, la Maison des parents Clermont Auvergne offre aux familles d'enfants et d'adultes malades une solution d'hébergement humaine, au plus près de leur proche hospitalisé, leur permettant de réduire des aller-retours épuisants et de limiter l'impact financier. Les familles y sont accueillies de manière personnalisée et tout est mis en œuvre pour leur offrir un maximum d'écoute, de soutien et de solutions pour les aider à se ressourcer.

(2) association CeCler :

<https://cecler.fr/menu-association/notre-mission/>

Faciliter l'insertion sociale et professionnelle des personnes en difficulté, par des actions et dans la durée :

- L'accueil et l'hébergement, principalement dans les situations d'urgence,
- La prise en compte de la santé et le développement de l'estime de soi,
- Le soutien et l'accompagnement social afin d'inscrire la personne dans un processus d'autonomisation,
- L'adaptation à la vie active, l'insertion sociale et professionnelle.

Un partenariat citoyen et humanitaire primordial

INTERVIEW - Mme Dominique CHARMEIL
Directrice générale - association CeCler

Un partenariat avec l'association locale

CeCler

mis en place en Avril 2022.



○ Comment est né ce partenariat entre le CHU et l'Association CeCler ?

Ce partenariat est né d'un besoin réciproque. La cuisine centrale du CHU, dans son approche développement durable, souhaitait pouvoir faire bénéficier à une association locale les reliquats de repas. L'association CeCler, quant à elle, a à cœur d'accompagner au mieux les personnes en difficulté.

Cette collaboration a été très profitable dès le départ puisqu'il a coïncidé avec l'accueil des premiers ressortissants d'Ukraine au sein du Centre de Premier Accueil (CPA) géré par l'association.

○ De combien de repas l'association CeCler a-t-elle bénéficié ?

Le don en nature ne correspond pas forcément en repas complet mais sous forme de barquettes individuelles (identiques à celles dont bénéficient les patients).

Plus de 20 000 barquettes ont ainsi pu être distribuées aux personnes que nous accompagnons au quotidien.

○ Vers quelles populations ces repas sont-ils destinés prioritairement ?

Comme évoqué précédemment, une partie importante de ces denrées alimentaires sont destinées au Centre de Premier Accueil, destiné à l'accueil des déplacés qui ont fui la guerre en Ukraine. Le public est majoritairement composé de femmes avec enfants ou de personnes très vulnérables.

Des livraisons sont également réalisées au centre «Les Clos», structure dédiée à accompagner un public d'hommes, de femmes avec ou sans enfants, sans domicile fixe.

○ Quelles sont les modalités de retrait de ces repas en terme logistique ?

L'association CeCler dispose de moyens permettant de transporter et/ou stocker les denrées dans le respect des obligations de conformité de température et des règles d'hygiène et de sécurité des aliments. Les personnes procédant à l'enlèvement des produits alimentaires directement sur l'Unité Centrale de Production sont préalablement formées au respect de ces règles.

Les retraits des marchandises se déroulent 2 fois par semaine.

Il est à noter également que le format «barquette» est très facile à réchauffer.

○ Comment envisagez-vous ce partenariat dans les prochains mois ?

La convention entre le CHU et l'association CeCler est conclue pour une durée d'un an, tacitement reconduite par période de un an.

Ce partenariat est très important pour l'association, les actions de soutien alimentaire constituent un levier d'inclusion sociale des personnes aidées. Elles s'articulent autour d'une démarche soucieuse de l'équilibre nutritionnel, respectueuse de la dignité des personnes. Les produits offerts par l'Unité Centrale de Production du CHU répondent grandement à la qualité et la diversité de produits, éléments primordiaux pour les personnes qui se retrouvent à la rue.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



CONTACTS PRESSE

Service communication - CHU de Clermont-Ferrand
communication@chu-clermontferrand.fr

Karine Courtadon, chargée de communication
04 73 75 42 88 - 06 74 35 56 16

Alice Papon-Vidal, chargée de communication
04 73 75 10 48 - 06 84 44 19 96

