

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Poitiers, le 19/11/2021

### **Restauration collective : Le CHU et le Crous de Poitiers (sites de Poitiers et Châtellerauld) rejoignent la démarche **Mon Restau Responsable®** !**

Le CHU de Poitiers et le Crous de Poitiers s'engagent pour une alimentation plus durable, en rejoignant le système participatif de garantie Mon Restau Responsable® créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'co.

Le 6 décembre 2021 à 15h, à l'occasion d'une séance publique commune — à la Faculté de Médecine (amphithéâtre Côme) — les deux structures présenteront à leurs convives et à leurs parties prenantes leurs prochaines actions pour améliorer encore la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien éco-responsables) et leur participation au dynamisme social et territorial.



#### **Une méthode originale pour entrer dans une démarche de progrès**

Mon Restau responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, pas de label ou de classement. Mon Restau responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.

Les 4 étapes pour entrer dans la démarche Mon Restau Responsable® :

- Le restaurant complète son questionnaire d'évaluation sur [monrestauresponsable.org](http://monrestauresponsable.org) ;
- Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant pour échanger sur les pratiques ;
- L'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration ;
- Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements.

#### **Les engagement Mon Restau Responsable® du CHU de Poitiers et du Crous:**

##### **Bien-être :**

Réaliser des enquêtes de satisfaction aux selfs. (CHU)

Mettre en place des boîtes à idées sur tous les pôles du service de restauration. (CHU)

Afficher les valeurs nutritionnelles. (Crous)

Réaménager le restaurant universitaire Champlain dans une démarche Bâtiments Durables en Nouvelle-Aquitaine. (Crous)

##### **Assiette responsable :**

Créer un outil avec des indicateurs pour travailler sur l'assiette responsable (CHU)

Afficher l'origine des produits. (CHU et Crous)

Améliorer la communication aux convives sur les produits écoresponsables, les labels qualité, le fait maison... (CHU et Crous)

Proposer 1 produit responsable ou durable par jour. (Crous)

Utiliser des œufs de poules qui ne sont pas élevées en batterie. (Crous)

Créer un pôle cuisine saine (salade végétarienne, cuisson vapeur, cuisson basse température...). (Crous)

##### **Éco-Gestes**

Améliorer l'étude du gaspillage alimentaire. (CHU)

Améliorer les pratiques de nettoyage (produits éco-labellisés, formation du personnel...). (CHU)

Améliorer le tri (installer un gâchimètre à pain sur l'ensemble des structures et rendre visibles les déchets sur les selfs). (Crous)

Installer des dispositifs de réduction des fluides : leds et chasses d'eau économiques sur 3 restaurants, mous-seurs sur l'ensemble des pôles. (Crous)

## Engagement social et territorial

Mettre en place un partenariat avec le lycée Kyoto (hôtellerie – restauration) : apprentissage, stage pour comparaison, formation... (CHU)

Organiser des animations entre les convives et des fournisseurs.(CHU et Crous)

Équiper 50% des structures en autolaveuse. (Crous)

Soutenir les associations étudiantes sur leurs actions de développement durable (ramassage des déchets, campagne d'affichage). (Crous)

## Un projet pour une alimentation saine et durable

**Béatrice de la Chapelle, directrice logistique du CHU**, rappelle que le développement durable est « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » en s'appuyant sur un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable. Le CHU de Poitiers représente plus de 1.7 millions de repas/an et plus de 4M d'euros de matières premières alimentaires. Le service restauration du CHU de Poitiers a engagé des actions telles que : lundi vert aux différents selfs du personnel, lutte contre le gaspillage alimentaire, dons alimentaires, diversification des menus en proposant des plats végétariens, recettes faites « maison » et introduction de produits BIO et labellisés. Le label « Mon Restau Responsable » permet de valoriser des actions et des projets qui ne nécessitent au final peu ou pas de budget, d'avoir un levier supplémentaire en travaillant avec les partenaires du territoire et mettre en lumière le travail quotidien des agents de la restauration. »

**Pour Mariannig Hall, Directrice Générale du Crous**, le développement durable et la garantie d'une alimentation saine sont des priorités du Crous de Poitiers depuis plusieurs années. L'offre quotidienne d'un repas végétarien depuis 2018 l'illustre de manière emblématique. S'engager dans la démarche <sup>®</sup>MonRestauResponsable, c'est franchir une étape supplémentaire pour 6 Restos U, 8 cafétérias et 3 brasseries à Poitiers, Châtellerault et au Futuroscope. Parmi les nouvelles exigences, citons le travail avec les associations étudiantes, l'affichage de l'origine des produits et une réduction drastique de la consommation des fluides. S'inscrire dans une démarche coordonnée avec les autres acteurs de l'agglomération fait aussi partie des avancées marquantes de cette démarche.

**Pour Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co**, « Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

## A propos du Crous de Poitiers

Le Crous (Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires) est un établissement public administratif qui a pour mission d'améliorer les conditions de vie et de travail des étudiant-e-s. Sa mission sociale (bourses sur critères sociaux, action sociale...) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiant-e-s (logement, restauration, culture...).

## A propos du CHU de Poitiers

Le CHU de Poitiers assure une mission de proximité pour les habitants des villes de Poitiers, Châtellerault, Loudun, Lusignan et Montmorillon ainsi que de leur agglomération. Il assure ainsi une offre de soins complète en médecine-chirurgie-obstétrique sur l'ensemble du département de la Vienne. Avec plus 1 900 lits et places, le CHU de Poitiers assure une mission d'appel régional et de recours pour les 436 000 habitants de la Vienne et les 1,8 million d'habitants du Poitou-Charentes.

## Contact presse

**CHU** : Direction de la communication – Tél : 05 49 44 47 47 / [communication@chu-poitiers.fr](mailto:communication@chu-poitiers.fr)

**Crous de Poitiers** : Arnaud Vinet / Tél : 06 78 98 65 64 Mél : [arnaud.vinet@crous-poitiers.fr](mailto:arnaud.vinet@crous-poitiers.fr) / Web : [crous-poitiers.fr/](http://crous-poitiers.fr/)

## Partenaires FNH

## Partenaires Restau'co



Avec le soutien de

