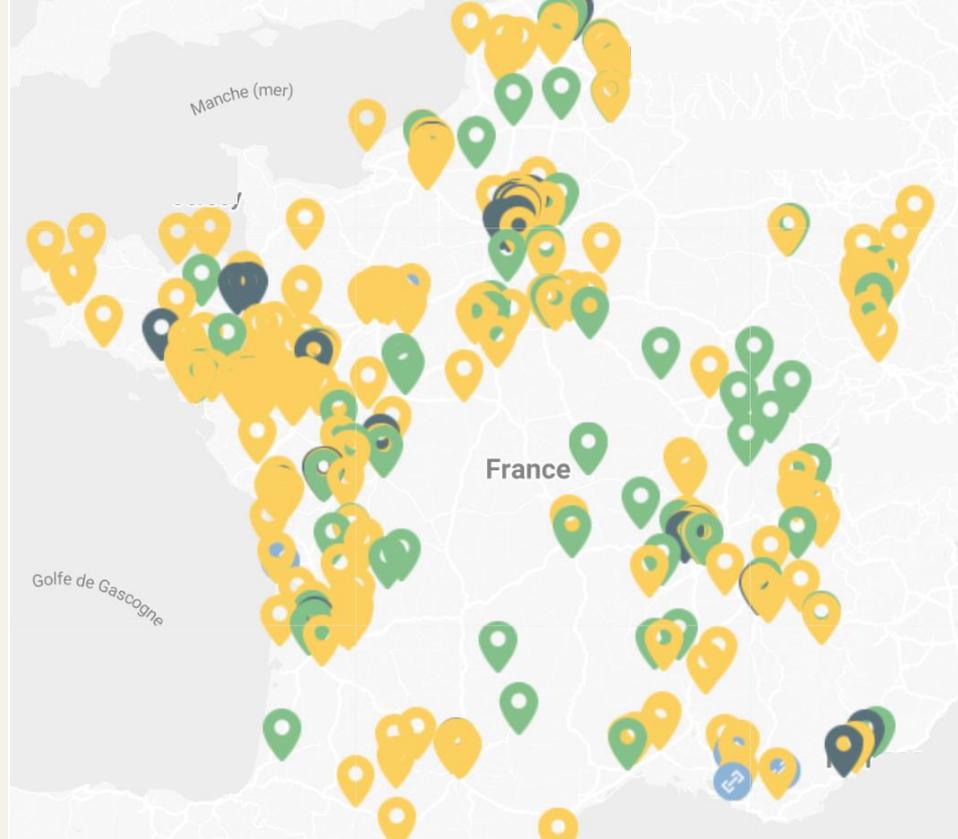




FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

RÉSEAU  
**Restau'co**



Partenaire FNH

Partenaires Restau'co

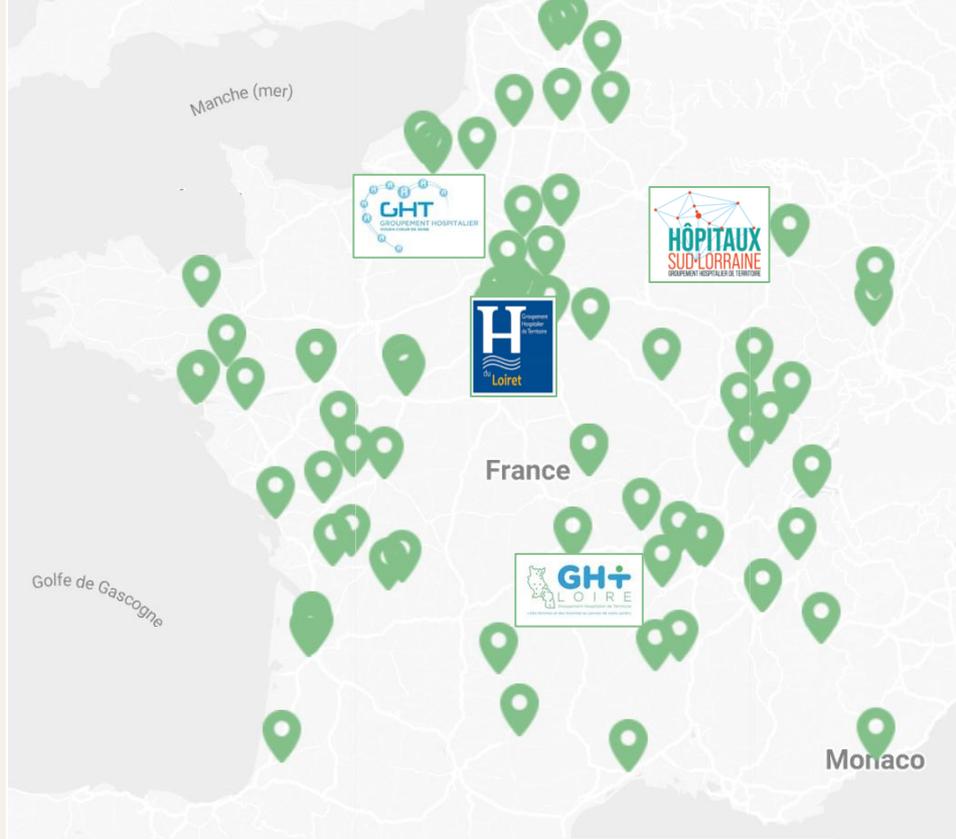
Avec le soutien de





FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

RÉSEAU  
**Restau'co**



Partenaire FNH

Partenaires Restau'co

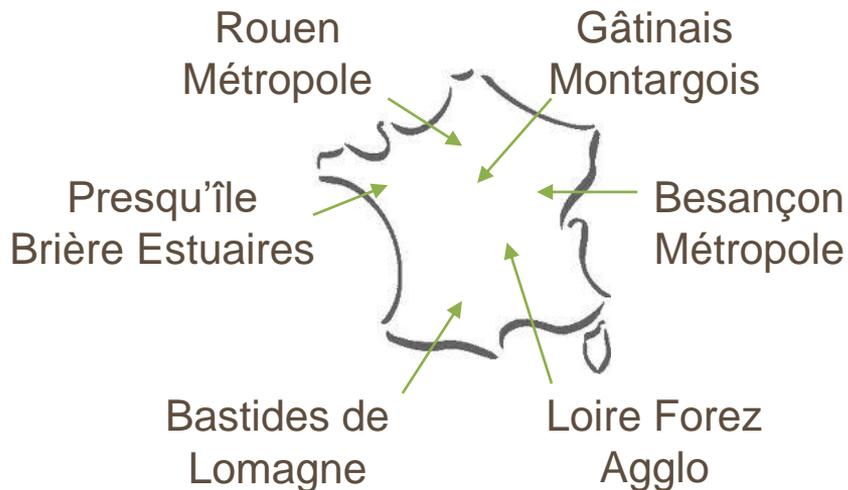
Avec le soutien de





FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

RÉSEAU  
**Restau'co**

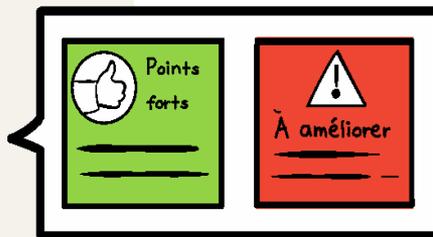


Partenaire FNH

Partenaires Restau'co

Avec le soutien de





[monrestauresponsable.org](http://monrestauresponsable.org)

# Pistes d'amélioration

Aspect éducatif



Qualité et préparation  
des aliments



Accueil

N'oublie pas de  
manger équilibré!



Prévention



du gaspillage

Formation  
du personnel



Produits d'entretien  
respectueux de  
l'environnement

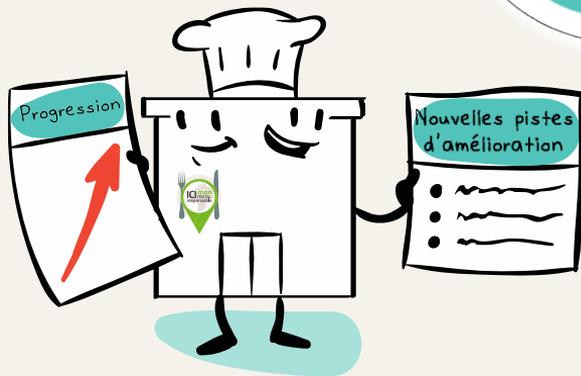
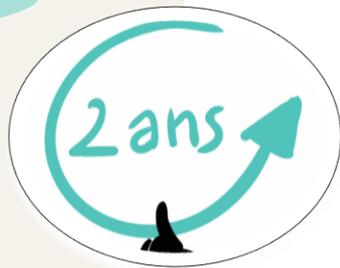
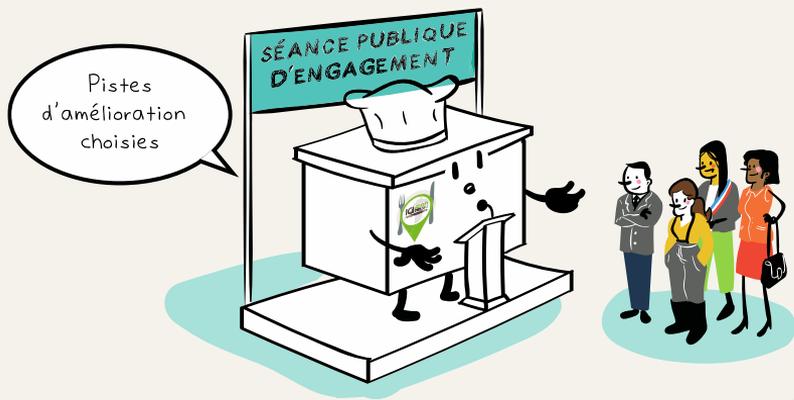


# SÉANCE PUBLIQUE D'ENGAGEMENT



Pistes  
d'amélioration  
choisies







# Les 4 piliers



## BIEN-ETRE

Echanges avec les convives

Nutrition et santé

Temps du repas



Reprendre



## ASSIETTE RESPONSABLE

Agriculture responsable

Proximité

Cuisine



Reprendre



## ECO-GESTES

Gaspillage et déchets

Economies d'eau et d'énergie

Produits d'entretien



Reprendre



## ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

Engagement social

Travail avec les acteurs du territoire

Sensibilisation et implication



Reprendre



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien



## Eco-gestes



### Pour commencer

Prévision des effectifs de manière à ajuster la production

Oui

Une procédure permet de conserver les denrées non présentées et de les servir ultérieurement

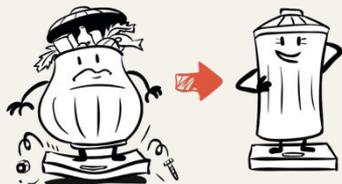
Non

L'établissement a réalisé un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant l'approvisionnement durable (Loi EGalim)

Non

L'établissement réalise des pesées régulières des déchets de pain

Non



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

## Pour aller plus loin

Mise en place de mesures pour réduire la consommation de produits à base de papier



## Pour être au top

Utilisation de procédés de nettoyage limitant l'usage des produits d'entretien ou ayant un moindre impact sur l'environnement



## Mes engagements

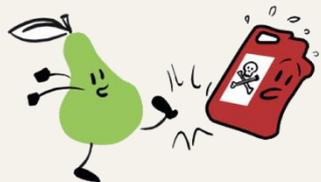
J'écris ici les pistes d'amélioration que j'envisage par rapport aux réponses que je viens de donner. Je pourrai revenir sur la définition de ces engagements à tout moment jusqu'à la date d'organisation de la séance publique d'engagement de mon restaurant.

**Diminuer le gaspillage (objectif : moins de 80 g / convive).**

**Remplacer les néons de la salle de restauration par des LED.**

**Tester le nettoyage vapeur.**





Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

ASSIETTE RESPONSABLE	Agriculture responsable			Proximité	
	Bio ?	EGalim (sauf bio) ?	Autres pratiques responsables ?	National ?	Local ?
Fruits	Agriculture responsable			Proximité	
 Pommes	Oui <input checked="" type="checkbox"/> >50% 	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input checked="" type="checkbox"/> >50% 
 Poires	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input checked="" type="checkbox"/> >50% 	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input checked="" type="checkbox"/> >50% 	Oui <input checked="" type="checkbox"/> <50% <input type="checkbox"/>
 Melons	Oui <input checked="" type="checkbox"/> <50% <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input checked="" type="checkbox"/> >50% 	Non <input type="checkbox"/>
 Nectarines	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>



Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

## La cuisine



Fait maison

< 25%

25 à 50%

> 50%

Le % des entrées "Fait maison", c'est-à-dire cuisinées à partir de produits crus exclusivement, est :

Non

Oui

Non

Le % des plats protidiques "Fait maison", c'est-à-dire cuisinés à partir de produits crus exclusivement, est :

Non

Non

Oui

Le % d'accompagnements "Fait maison", c'est-à-dire cuisinés à partir de produits crus exclusivement, est :

Non

Non

Oui

Le % de desserts "Fait maison", c'est-à-dire cuisinés à partir de produits crus exclusivement (hors fruits frais), est :

Oui

Non

Non

### Mes engagements

Exclure les produits issus d'animaux nourris avec du soja OGM.

S'approvisionner en yaourts auprès de producteurs locaux.

Augmenter la proportion de desserts "Fait maison".





# Mot de bienvenue

Véronique DESJARDINS  
Directrice Générale du CHU

SEANCE PUBLIQUE D'ENGAGEMENT  
GHT Rouen Cœur de Seine, 5/06/2023

*Une démarche validée par*



Partenaire FNH



Partenaires Restau'co

Avec le soutien de





Echanges avec les convives



Qualité nutritionnelle et santé



Temps du repas

# Le Bien-être



# Echanges avec les convives



# Qualité nutritionnelle et santé



Organiser des ateliers de découverte des protéines végétales.

Proposer une suggestion du jour de repas équilibrés sur les selfs et des conseils nutritionnels pour les résidents.

# Temps du repas



Mettre en place une formation commune pour les agents de service en restauration du GHT, afin d'améliorer les techniques de service et le dressage des assiettes.

Dresser les assiettes spécifiquement pour les résidents en tenant compte des textures.

Mettre en place une Brigade Hôtelière de 16 agents.



Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

## L'Assiette responsable



# Agriculture responsable



Une journée par semaine,  
mettre en avant des produits bio  
ou fermiers ou locaux.

Développer les gammes de  
produits fermiers.

# Cuisine



Mettre en place des formations communes pour les cuisiniers du GHT sur la découverte de nouvelles recettes (exemple : les protéines végétales).



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

## Les Eco-gestes



# Gaspillage



Sensibiliser le personnel du GHT au gaspillage alimentaire.

Calculer et diminuer le gaspillage.

Valoriser les denrées non distribuées en proposant des repas et en-cas aux personnels, usagers et visiteurs (tiers-lieu créé autour d'une cafeteria).

# Déchets



Généraliser le tri des déchets organiques.

Valoriser les déchets organiques.

Installer 2 lombricomposteurs (compost pour les espaces verts et le personnel du CHDL ou les habitants de Darnétal).

# Economies d'eau et d'énergie



Sensibiliser le personnel du GHT aux économies d'eau et d'énergie.

# Produits d'entretien



Utiliser des produits de nettoyage moins agressifs pour les agents (exemple : nettoyage vapeur).



Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication

## L'Engagement social et territorial



# Travail avec les acteurs du territoire



Renforcer les partenariats avec les fournisseurs locaux.

Organiser des actions socio-culturelles en lien avec le tiers-lieu et développer la prestation de portage auprès d'autres structures locales.

# Sensibilisation et implication



Organiser chaque année une journée d'animation avec les producteurs locaux dans les établissements du GHT.

Merci !



