


[Accueil](#)
[Le réseau](#)
[Le questionnaire](#)

[Se](#)
[connecter](#)


CHU d'Angers

rue des Capucins 49000 ANGERS



Bien-être

1. A la demande des hospitaliers fréquentant le self : améliorer la présentation des menus aux selfs et aux patients.
2. Développer - selon les possibilités des services de soins - les petits déjeuners en libre-service pour les patients.
3. Pour favoriser la convivialité, prévoir des salles à manger dans le plan d'architecture du nouveau bâtiment qui accueillera, en 2020 des patients en soins de suite.



Assiette responsable

1. Développer les recettes en barquette unique « mono-portion » : facilite la proposition de recettes traditionnelles & présentation des plats améliorée ; o Cette évolution par rapport au système classique (une barquette pour la protéine, une pour le légume) permettra également de réduire l'utilisation de barquettes en plastique ; o A échéance de 4 ans, migrer vers des emballages compostables, qui existent sur le marché mais ne sont par encore adaptés à nos outils.
2. Relance du marché « poissons surgelés » pour l'ensemble de notre groupement UNIHA : o Pour garantir un approvisionnement respectueux des quotas de pêche ; o Imposer la simple congélation sans additif, pour favoriser la transformation près des lieux de pêche et stopper les transferts via la Chine ; o Augmenter le nombre de références pour éviter la pression sur certaines espèces et diversifier les menus.



Éco-gestes

1. S'engager sur la filière bio-déchets, en commençant par les selfs (en collaboration avec le service salubrité du CHU), et à échéance de 4 ans pour tous les services, en lien avec la mise en place de la barquette compostable.
2. Relancer l'appel d'offres pour les produits d'entretien en incluant des produits avec écolabel.



Engagement social et territorial

1. Poursuivre l'accueil de stagiaires de l'association de réinsertion Resto Troc et les intégrer de façon durable à l'équipe (quatre années de partenariat, une embauche réalisée).
2. Respecter nos engagements collectivement au sein de l'unité de production culinaire du CHU, et motiver nos collègues de la restauration sociale hospitalière à travers l'association UDIHR.