



INVITATION PRESSE

LYON - 14 juin 2022

La cuisine centrale des HCL labellisée "Mon Restau Responsable®"

Les Hospices Civils de Lyon mettent les bouchées doubles pour une alimentation saine et durable

Ce jeudi 16 juin, l'Unité centrale de production alimentaire des HCL, qui prépare les repas de tous les patients et professionnels du CHU, s'engage officiellement dans la démarche "Mon Restau Responsable®". Conçu par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co, ce label récompense les bonnes pratiques existantes et définit de nouvelles pistes d'amélioration pour une alimentation toujours plus saine et durable.

Chaque jour de l'année, le même ballet s'enclenche au cœur de l'Unité centrale de production alimentaire (UCPA) des HCL. Les 180 cuisiniers s'activent, les fourneaux s'allument, les viandes, poissons et légumes mijotent, pendant que, dans un va-et-vient ininterrompu, les transporteurs s'en vont livrer les différents plats sur les douze sites hospitaliers de la métropole. A toute heure, dans la cuisine centrale de Saint-Priest, véritable fourmilière, les mains expertes des 431 agents de restauration se relaient pour concocter les plus de 12 000 repas servis quotidiennement à tous les patients, mais aussi à la plupart des professionnels du 2^e CHU de France, via les selfs des établissements.



Avec ses 4600 m² de superficie, l'UCPA est l'une des plus importantes cuisines hospitalières de France ; la grande majorité des plats y est conçue et cuisinée sur place. Cette spécificité des HCL, comme celle de posséder sa propre boulangerie, permet de garantir la qualité et la variété des repas. Elle permet aussi de répondre à tous les régimes et besoins alimentaires liés à une pathologie. Chaque jour, 24 menus sont ainsi élaborés en collaboration avec des diététiciens, les patients bénéficiant de la possibilité d'écarter d'éventuels aliments non-désirés. Autre particularité, depuis 2016, les personnels sont formés à la "repas attitude" par des professionnels de l'Institut Paul Bocuse. L'objectif est de faire du repas un temps de plaisir et de détente pour les patients.

Circuit de froid écologique, tri, achat local... des bonnes pratiques déjà au menu

Très attentifs à la qualité de l'alimentation délivrée, les HCL portent aussi une attention toute particulière à son empreinte environnementale. Lors de la construction de l'UCPA en 2010, un système écologique de cuves de coulis de glace a été installé pour alimenter en froid l'ensemble des zones réfrigérées. La cuisine centrale organise, par ailleurs, le tri des déchets, avec notamment une filière organique (compost), ainsi que la réduction des emballages et plastiques à usage unique. Elle a également instauré un approvisionnement local en fruits et légumes, à hauteur de 40 % des commandes, tandis que 100% des poissons servis sont issus de la pêche durable.

Cherchant à valoriser et renforcer ces bonnes pratiques, le CHU s'est, il y a quelques mois, tourné vers la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co pour postuler au label "Mon Restau Responsable®". Après avoir validé une phase d'auto-évaluation, une visite technique, puis la définition de pistes d'amélioration, l'UCPA va officiellement entrer dans la démarche au cours d'une séance publique d'engagement qui se déroulera, dans ses murs, le jeudi 16 juin à 12h30. Une séance miroir se tiendra, le jeudi 30 juin, à l'hôpital Renée Sabran, à Hyères. La totalité des 13 établissements des Hospices Civils de Lyon bénéficieront dès lors, pour deux années renouvelables, de la garantie MRR® "pour une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement", en conformité avec la loi EGalim.

HOSPICES CIVILS DE LYON

13 hôpitaux publics, 24 000 femmes et hommes, 1 vocation : soigner et prendre soin de chaque patient

L'ambition de « continuer de changer l'image du repas à l'hôpital »

Axée sur plusieurs critères, cette labellisation engage les cuisines des HCL à consolider leurs actions dans quatre domaines :

↳ "L'Assiette responsable" :

- **Proposer plus de produits labellisés et issus de l'agriculture biologique.** L'UCPA a déjà entamé la démarche. Depuis mars dernier, toutes les oranges, bananes et pommes servies aux HCL sont bio, ainsi que de plus en plus de produits laitiers et de biscuits secs. D'ici la fin de l'année, l'objectif est d'intégrer 20% de produits étiquetés Agriculture Biologique.
- **Apposer un pictogramme "Cuisiné sur place" pour les repas servis dans les selfs des établissements.**

↳ "Le Bien-être" :

- **Poursuivre la diversification des menus.** Deux plats végétariens sont, dès à présent, disponibles à la carte pour les patients de court séjour, ainsi qu'un plat végétarien par semaine dans les selfs, dans lesquels un "bar à desserts" sera également prochainement proposé.
- **Améliorer les espaces de restauration pour plus de convivialité.** En 2023, le self de l'hôpital Lyon Sud et la cafétéria du Groupement hospitalier Est seront réaménagés.

L'UCPA des HCL

- Inauguration le 29 octobre 2010
- 4600 m² de surface utile, dont 3400m² dédiés au process
- 431 agents
- 4 013 718 repas servis en 2021
- 2,10 € le coût de fabrication/repas
- Un frigo de stockage de 260m²
- Un hall de cuisson de 240m²
- Une boulangerie propre, la seule de ce type pour un CHU en France

↳ "Les Eco-gestes" :

- **Utiliser des produits d'entretien éco-labellisés pour le nettoyage et la désinfection.**
- **Opter pour des équipements moins consommateurs d'eau et d'énergie.** Plusieurs tunnels de lavage seront renouvelés en ce sens, d'ici 2024.

↳ "L'Engagement social et territorial" :

- **Sensibiliser et former les personnels à la démarche Mon Restau Responsable.**
- **Relancer des journées portes ouvertes à l'UCPA de Saint-Priest.**

Eric SURIEUX, responsable qualité à la Direction de la Restauration des HCL : « Il y a encore parfois cette image, dans l'imaginaire collectif, de repas d'hôpitaux d'une qualité laissant à désirer. Cette représentation n'est plus d'actualité. Nos enquêtes de satisfaction, réalisées tous les deux ans par un organisme extérieur indépendant, en témoignent parfaitement. Elles indiquent que plus de 70% de nos patients sont satisfaits de ce qu'ils mangent aux HCL. La démarche "Mon Restau Responsable®" va nous permettre de continuer à changer cette image, avec des repas toujours plus sains et responsables. Dans ce cadre, nous avons déjà augmenté la part de notre budget consacrée à l'achat de denrées de qualité (+ 800 000 € en 2022) et nous allons poursuivre dans ce sens. »

INVITATION PRESSE

A l'occasion de la séance publique d'engagement des HCL dans la démarche "Mon Restau Responsable®", une **visite presse de l'Unité centrale de production alimentaire est organisée ce jeudi 16 juin à 09h30**. Elle sera suivie, à 12h30, de la cérémonie officielle d'engagement, en présence de **M. Raymond LE MOIGN, Directeur Général des HCL**, et de **M. Sébastien GALY, Directeur des actions nationales et internationales de la Fondation pour la Nature et l'Homme**.

Adresse de l'UCPA : 1060 rue Nicéphore Niépce, 69800 Saint-Priest

Merci de nous confirmer votre présence, par mail, à presse@chu-lyon.fr

CONTACT : presse@chu-lyon.fr - 04 72 40 74 40 - 06 74 68 65 49

HOSPICES CIVILS DE LYON

13 hôpitaux publics, 24 000 femmes et hommes, 1 vocation : soigner et prendre soin de chaque patient