



Fondation
arc en ciel

Direction Générale

44A rue du Bois Bourgeois
25200 Montbéliard
Tel. 03 81 31 23 30

Clinique Médicale Brugnon Agache

14 rue des écoles
70100 Beaujeu

www.fondation-arcenciel.fr



Partenaires :



Contact Presse :

Natacha FRANÇOIS
Chargée de Communication
Tel. 03 81 31 23 35
communication@fondation-arcenciel.fr

Contact établissement :

Fabienne LUCOTTE
Responsable Hôtelière et Restauration
flucotte@fondation-arcenciel.fr

Communiqué de presse

Montbéliard, le 4 janvier 2023

La Clinique Médicale Brugnon Agache rejoint la démarche Mon Restau Responsable®

Mardi 24 janvier 2023 à 14h00 à Beaujeu (70)

En lien avec les orientations stratégiques du Développement Durable de la Fondation Arc-en-Ciel, la Clinique Médicale Brugnon Agache s'est lancée dans un projet de réduction du gaspillage alimentaire et de la valorisation des déchets. Ce 24 janvier, l'établissement SSR recevra la garantie « Mon Restau Responsable » avec le soutien technique de Restau'Co et de la Fondation pour la Nature et l'Homme.

QU'EST-CE QUE MON RESTAU RESPONSABLE® ?

Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle garantit les restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement. Quatre domaines d'application sont pris en compte :

- le bien-être des convives,
- l'assiette responsable,
- les éco-gestes
- l'engagement social et territorial

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DÉCHETS

Depuis 2022, la Clinique Médicale Brugnon Agache s'est lancée dans l'analyse de son gaspillage alimentaire et sa gestion des déchets. Le groupe de pilotage constitué d'une équipe pluridisciplinaire a souhaité s'engager dans la démarche mon Restau Responsable® en développant :

- des pesées des aliments gaspillés
- la mise en place de fromages à la coupe le soir plus apprécié par les patients
- la mise en place d'une table de tri, d'échelle de débarassage, colonne de pain,
- la mise en place de fruits sur le chariot à la demande, de fruits découpés
- des actions de réduction du gaspillage (changement des contenants, pains coupés en 2)
- le remplacement des gobelets en carton par des verres
- la mise en place de goûters enrichis

Le groupe de pilotage se réunit tous les deux mois afin de faire un point régulier sur l'avancement du projet.

PROJET 2023-2024

Pour conserver le logo Mon Restau Responsable®, des actions seront mises en place au cours des deux années à venir :

- un travail d'approvisionnement et de gestion des denrées alimentaires biologiques, locales et avec des labels de qualité (SIQO)
- Une valorisation du travail en cuisine, producteurs locaux
- Un travail autour des menus enrichis et des textures modifiées
- Communiquer sur l'avancée du projet
- Réaliser des pesées une fois par trimestre,
- Communiquer sur les résultats par le biais de l'affichage en salle du restaurant