

## Héricourt

# Bretegnier : une restauration plus durable et responsable

Engagé dans le label « Mon Restau responsable », le centre de médecine physique et de réadaptation Bretegnier veut améliorer la qualité de l'alimentation de ses usagers tout en limitant le gaspillage. Une démarche collective, appuyée par l'ensemble du personnel.

Chaque jour, plus de 350 repas sont servis au centre de médecine physique et de réadaptation Bretegnier. Confectionnés sur place et en liaison chaude, ils sont destinés à la centaine de patients hospitalisés en pension complète, à ceux soignés en hôpital de jour (entre 30 et 70) et aux 120 membres du personnel qui mangent au self.

Cet établissement de santé de la Fondation Arc-en-Ciel s'est engagé dans une démarche pour proposer une alimentation plus saine et durable dans le cadre du label « Mon Restau responsable ». Cette démarche participative, initiée et présentée lors d'une séance d'engagement par une équipe de professionnels im-



L'équipe de professionnels à l'initiative de l'engagement dans le dispositif « Mon restau responsable ».

pliqués et ayant à cœur de partager une réflexion collective, a débuté en juin 2024.

Cuisiniers, personnel de maison, aides-soignantes, diététicienne ont pris tour à tour la parole devant le directeur

Damien Réal, des patients, des membres du personnel, des fournisseurs, des élus et d'autres responsables de restauration collective.

Fabienne Lucotte, la responsable hôtelière et restauration,

a exposé les éléments qui ont permis de fixer les axes de progrès à partir d'une analyse exhaustive du service. Elle détaille : « Pendant une semaine, nous avons pesé ce qui restait sur les plateaux, pour quanti-

fier le gaspillage alimentaire. Nous pourrions ainsi adapter davantage les grammages et les contenants. »

Réduire et trier les déchets est un autre engagement. « Nous avons mis en place une table de tri au self », complète le chef cuisinier Nicolas Magny. Il poursuit : « Nous traitons 6 tonnes de débris brutes par mois, soit 200 kg par jour. »

Les fournisseurs du centre Bretegnier sont pour la plupart des producteurs locaux. Certains étaient présents, comme la ferme Tacquard, qui livre les légumes de la soupe maison appréciée des patients.

Corine Pélissier, diététicienne, a rappelé l'importance d'apporter suffisamment de nutriments journaliers à des patients fragilisés. « Notre rôle est aussi de les aider à retrouver le plaisir de manger », conclut-elle.

Ce que confirme un ancien patient, Claude Hueber, qui attendait avec impatience de découvrir les plats servis sur assiette et avec le sourire par un personnel engagé pour le bien-être des convives.