

La loi EGALIM (Loi n° 2018-938) a été adoptée par le parlement le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi est issue des États Généraux de l'ALIMENTATION (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017) annoncés par le Président de la République afin de consulter les français sur des questions qui touchent à l'alimentation.

Une obligation au sein des restaurations collectives, notamment en terme de respect de l'environnement, de lutte contre le gaspillage, du respect des circuits courts, de l'utilisation de produits de qualité.

## Notre service restauration respecte L'ENVIRONNEMENT



Le Centre Hospitalier de Saint-Dié-des-Vosges, attache une attention particulière **la protection de l'environnement**.

Il déploie des actions en matière d'achats responsables, d'énergie et de surveillance des consommations, il optimise les transports et les livraisons pour limiter son empreinte carbone, il privilégie le numérique au papier, il a mis en place le tri sélectif au service restauration (carton, denrées alimentaires, plastique, verre...). Les produits de nettoyage et de désinfection sont respectueux de l'environnement.

Une campagne d'affichage « **Anti-gaspillage alimentaire** » sur le thème « *J'aime la nourriture je la respecte* » a été menée au sein de l'établissement.

## Notre service restauration veille à LA QUALITE DES PRODUITS et AU CHOIX DES FOURNISSEURS

### DES PRODUITS DE QUALITE !

Des repas confectionnés pour la plupart avec des **produits frais** ! (bœuf, volailles, porc, agneau, fruits, légumes...). Les produits surgelés utilisés pour la mise en œuvre des repas sont de qualité et de marques reconnues (DAUCY, BONDUELLE, DUCROS,)

#### Nos viandes

**80% du bœuf** est d'origine FRANCE. 82.35 % du bœuf/veau sont issus de la viande fraîche.

**100% de la volaille** est d'origine France. 86.95 % de la volaille est issu de la filière viande fraîche.

**100% du porc** est d'origine France. 100 % du porc est issu de la filière viande fraîche.

#### Les fruits et légumes - les produits laitiers

Des fruits de saison, 32 % des fruits frais et 51.11 % des légumes frais sont d'origine France.

100 % des produits laitiers sont d'origine France.

#### Les pâtisseries et viennoiseries

Des pâtisseries fraîches confectionnées par les cuisiniers de l'établissement !

**Pain et viennoiseries** sont élaborés de façon traditionnelle par un artisan boulanger situé à 5 KM de l'hôpital Saint Charles, ce qui nous permet de garantir une fraîcheur quotidienne du pain et de répondre à l'attente des patients et des résidents.

### DES FOURNISSEURS DE PROXIMITE !

Les fournisseurs sont choisis pour leurs proximités, leurs compétences et le service (POMONA, PRIMEUR des VOSGES, CLEURIE ...). Les sociétés retenues par nos marchés d'approvisionnements se fournissent majoritairement avec des produits FRANÇAIS (CLEURIE, BIGARD...).

Des repas équilibrés et supervisés par les diététiciennes !



AU CENTRE HOSPITALIER  
DE SAINT-DIE-DES-VOSGES

depuis longtemps déjà  
on dit ...



**AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE !**