PRIX DU DÉCLOISONNEMENT DE LA FHF
l'union fait la santé

5&6 nov. 2026

18E CONGRÈS INTER RÉGIONAL
DE LA FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE
OCCITANIE & NOUVELLE AQUITAINE

REPAS GASTRO À L'HÔPITAL ?

LE LABORATOIRE DE LA SOBRIÉTÉ GOURMANDE – PROGRAMME DE FORMATION DES CHEFS CUISINIERS DE LA RESTAURATION HOSPITALIÈRE DE NOUVELLE-AQUITAINE À L'ALIMENTATION DURABLE

JUSTINE JEUNE, ALTERNANTE QUALITÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT,
CENTRE HOSPITALIER DE LA ROCHEFOUCAULD

CONTEXTE



La restauration hospitalière a mauvaise réputation, et pourtant, nos équipes ont les compétences pour servir des repas alléchants. Il est vrai qu'il s'agit de concilier qualité alimentaire, transition écologique et maîtrise des ressources, dans un contexte contraint par la liaison froide, les marchés publics et les besoins de publics vulnérables.

Engagé dans la démarche « Hôpital Cœur Vert », le CH de La Rochefoucauld a supprimé une partie des barquettes plastiques, abandonné le pain industriel au profit du pain bio local et mis en place une organisation de vente des excédents du self, réservée aux professionnels, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.



Cette expérience a fait émerger le besoin de partager les pratiques entre établissements. Le « Laboratoire de la Sobriété Gourmande » propose un programme régional de formation et d'échanges destiné aux chefs, cuisiniers et acheteurs des établissements sanitaires et médico-sociaux de Nouvelle-Aquitaine.

COOPÉRATIONS ET DÉCLOISONNEMENT

L'établissement s'inscrit dans une dynamique territoriale en lien avec :

- les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) des collectivités ;
- les producteurs locaux ;

afin de favoriser les approvisionnements de proximité et soutenir une alimentation durable et de qualité.

MÉTHODOLOGIE ET MISE EN OEUVRE

1. Lister les succès qui assurent économie et qualité gustative ;
2. Partager les bonnes méthodes au sein de la restauration collective ;
3. Capsules vidéos pour valoriser nos professionels.

RÉSULTATS ET IMPACTS

OBJECTIFS À ATTEINDRE :

- 20 STRUCTURES ET 40 CHEFS FORMÉS
- ≥ 85 % DE SATISFACTION

OBJECTIFS ATTEINTS :

- SUPPRESSION D'ENVIRON 40 % DES BARQUETTES PLASTIQUES
- RÉDUCTION DE 30 % DE GASPILLAGE DE PAIN







CENTRE HOSPITALIER LA ROCHEFOUCAULD