



[Centre Hospitalier Universitaire de Rennes \(Retour à la page d'accueil\)](#)

PRISE EN CHARGE - SOINS

Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin !

Publié le jeudi 01 mars 2018

Réinternalisation des achats et "fait-maison"



Dans la lignée des Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) et alors même que le Conseil National de l'Alimentation vient de formuler 32 recommandations en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le CHU de Rennes, soutenu par le Fonds Nominoë, fait évoluer son offre alimentaire et fait la part belle aux produits frais, locaux, de saison, mais aussi au « fait-maison ». Parce que l'alimentation fait partie du soin et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité, l'établissement vient en effet de réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en s'adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux. Une manière de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Qualité des produits, approvisionnement local...

Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, et répond ainsi aux enjeux soulevés lors des EGA de juin 2017. « Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail », explique François MICHEL, responsable du service restauration « nous avons tout d'abord réalisé un important

benchmark, puis sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...). S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, la sélection des produits, le recalibrage des missions et le renforcement de l'équipe.

Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35% du bassin rennais et ses alentours (<150 km).

AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux... dans le panier du CHU

Trente fournisseurs, pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises «VBF», « VPF » ou « [Bleu Blanc Cœur](#) », et le poulet « label rouge » de Bretagne «[Argoat](#)». Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine. Les yaourts natures sont morbihannais, fermiers artisanaux «[Ker Ronan](#)», le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département 35, le beurre demi-sel et les légumes surgelés produits par « [Paysan Breton](#) ». Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « [Galettes Bertel](#) » et « Berrou ». Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor ». Les légumes et fruits de saison sont français, et même de circuits ultra-court (tomates « [Solarenn](#) » et pommes « Les Vergers de l'Eclosel »).

Plaisir de la cuisine et des saveurs : quand le « fait-maison » redevient roi en restauration hospitalière

Parallèlement, le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson au cours de l'année 2017. Les nouvelles recettes et techniques culinaires employées par l'équipe de 140 professionnels de la cuisine centrale, modifient ainsi radicalement la part du « fait maison », aujourd'hui portée à plus de 80%! «*Tous les hors d'œuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés tels que bœuf bourguignon, jambon à l'os, sauté de veau marengo, carré de porc au cidre, petit salé aux lentilles, potée bretonne et toutes les poêlées de légumes ... sont désormais « faits maison »* poursuit François MICHEL. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température. Riz, semoule au lait, ou pana cotta sont concoctés en cuisine avec du lait entier fermier d'un GAEC de Parcé. La salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.

Les cuisiniers du CHU redonnent ainsi sens à leur métier et apportent chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour satisfaire patients, usagers et professionnels de santé. Tout en proposant des produits de haute qualité nutritionnelle, l'équipe de restauration peut désormais relever les saveurs, redonner du goût à ses préparations culinaires : comme un vrai restaurant !

- > [Télécharger le communiqué "Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin"](#)
- > [Consulter la rubrique "Mon quotidien"](#)
- > [Accéder au site du "Fonds Nominoë"](#)

< PRÉCÉDENTE

TOUTES LES ACTUALITÉS

SUIVANTE >

2 rue Henri Le Guilloux
35033 Rennes cedex 9
Tél. : 02 99 28 43 21

