

Nancy, le 15 octobre 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'Institut de Cancérologie de Lorraine (ICL) renouvelle son label Mon restau responsable® et va plus loin en proposant de nouveaux engagements



À l'occasion de la semaine du goût, l'Institut de Cancérologie de Lorraine est fier de mettre à l'honneur son service restauration qui se mobilise au quotidien avec passion, tout en ayant en ligne de mire la conscience que « bien manger » est une source de plaisir, de qualité de vie et de bon déroulement des traitements, mais aussi une démarche qualité et responsable forte.

UNE MÉTHODE ORIGINALE POUR ENTRER DANS UNE DÉMARCHÉ DE PROGRÈS !

Créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'co, Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. Tout commence par une séance publique à l'occasion de laquelle l'établissement présente ses engagements face à ses parties prenantes : convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc. Le restaurant organise ensuite tous les deux ans une séance de garantie, au cours de laquelle il fait valider par ses parties prenantes le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux. C'est bien le public, et non pas la FNH ou Restau'co, qui est garant du respect des engagements !

L'ICL RENOUVELLE À L'UNANIMITÉ SON LABEL

Entré en 2018 dans la démarche Mon Restau Responsable®, l'ICL avait proposé à l'occasion de sa séance d'engagement plusieurs pistes d'amélioration sur la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie,

produits d'entretien éco-responsables) ou encore la participation au dynamisme social et territorial, parmi lesquelles :

- acquérir de nouveaux fournisseurs régionaux grâce au groupement d'achat AGAP Lorraine ;
- proposer une fois par semaine au self-service (pour les salariés de l'ICL) une viande du terroir lorrain ;
- confectionner des petits pains pour les patients...

La séance participative de garantie, organisée le jeudi 1^{er} octobre dernier, a permis à ses parties prenantes de valider, à l'unanimité, le respect des engagements pris. Cela permet à l'ICL de conserver le label pour deux années supplémentaires.

L'ICL RENFORCE SON ENGAGEMENT DANS LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE®

Lors de cette séance participative de garantie, l'ICL a présenté virtuellement les locaux de la restauration afin de mettre en valeur les pratiques existantes et a présenté ses nouveaux engagements pour les deux ans à venir.

PILIER 1 – Bien-être

- **Engagement 1** : réaliser des menus à thème réguliers (bio, filière courte, fête de fin d'année) en intégrant la loi EGalim.
- **Engagement 2** : appliquer pour les patients le grammage des recommandations nutritionnelles (affichage d'un tableau de grammage en cuisine centrale sur les secteurs de préparations froides et cuisson).
- **Engagement 3** : réaliser les fiches techniques des préparations à textures modifiées des patients (froides et chaudes) pour garantir leur équilibre nutritionnel.

PILIER 2 – Assiette responsable

- **Engagement 4** : intégrer de façon régulière les filières de produits bio locaux à destination des patients et du self-service (salariés).

PILIER 3 – Éco-gestes

- **Engagement 5** : remplacer progressivement l'ensemble des emballages ou supports plastiques par de la porcelaine ou du verre trempé.
- **Engagement 6** : continuer à dématérialiser le plan de maîtrise sanitaire.
- **Engagement 7** : augmenter les cuissons de nuit basse température pour diminuer l'impact environnemental.
- **Engagement 8** : sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et désinfection éco-labellisés.

PILIER 4 – Engagement social et territorial

- **Engagement 9** : accentuer le partenariat avec les lycées professionnels pour l'accompagnement des apprentis en milieu professionnel.
- **Engagement 10** : sensibiliser le personnel à la loi EGalim en l'impliquant dans la préparation des repas à thème (apport de fiches techniques et d'idées d'achats de produits EGalim).
- **Engagement 11** : participer aux réunions départementales sur le développement de l'alimentation durable.
- **Engagement 12** : mettre en place un partenariat avec la Direction départementale de la protection des populations, pour définir une fréquence des visites vétérinaires et faire notifier sur le compte-rendu de la visite l'approvisionnement de produits relevant de la loi EGalim.
- **Engagement 13** : participer à la semaine du développement durable.

UN PROJET POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Pour **Antonio Rodrigues**, responsable du service restauration à l'Institut de Cancérologie de Lorraine

« Ce label est l'aboutissement d'un projet porté par une équipe qui œuvre au quotidien pour ravir les papilles de tous les salariés et patients de l'ICL. Pour moi, l'alimentation est un soin, elle contribue au bien-être de nos patients. »



Pour **Sylvie Dauriat**, présidente du réseau Restau'co

« Mon Restau Responsable® est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement pour atteindre voire dépasser les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

Pour **Nicolas Hulot**, président d'honneur de la Fondation Nicolas Hulot

« La diversité des acteurs qui s'engagent prouve que les dynamiques de territoire existent. Elles ont simplement besoin d'être mieux outillées pour se développer, c'est ce que permet la garantie Mon Restau Responsable®. »

À propos de l'Institut de Cancérologie de Lorraine (ICL)

Établissement de santé privé d'intérêt collectif, membre d'Unicancer, l'ICL consacre la totalité de son activité médicale et paramédicale au diagnostic et au traitement des cancers. Reconnu d'utilité publique, il ne pratique ni secteur privé, ni dépassement d'honoraires. L'institut prend en charge près de 16 000 patients par an. Labellisé Centre de Recherche Clinique, l'institut est un acteur important de la recherche et participe à de nombreux projets. Très impliqué dans l'enseignement de la cancérologie en Lorraine, l'ICL délivre plus de 5000 heures d'enseignements par an, dont une partie est agréée "Développement Professionnel Continu". Il collecte des dons et legs pour financer ses projets de recherche, d'innovation ou d'aide aux patients.

Pour en savoir plus : www.icl-lorraine.fr

À propos d'Unicancer

Unicancer est l'unique réseau hospitalier français dédié à 100 % à la lutte contre le cancer et la seule fédération hospitalière nationale dédiée à la cancérologie. Il réunit 18 Centres de lutte contre le cancer (CLCC), établissements de santé privés à but non lucratif, répartis sur 20 sites hospitaliers en France. Les CLCC prennent en charge près de 540 000 patients par an (en court-séjour, HAD et actes externes).

Unicancer est aussi le premier promoteur académique d'essais cliniques en oncologie, à l'échelle européenne, avec 90 essais cliniques actifs promus, près de 6 500 patients inclus, plus de 55 000 patients enregistrés dans la base de données ESME. Reconnu comme leader de la recherche en France, le réseau Unicancer bénéficie d'une réputation mondiale avec la production d'un tiers des publications françaises d'envergure internationale en oncologie (source : étude bibliométrique/ Thomson Reuters). Les 18 CLCC et la direction R&D d'Unicancer sont certifiés ISO 9001:2015 pour leur recherche clinique.

www.unicancer.fr



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

