Alimentation et Nutrition

Une restauration responsable et de qualité

L'équipe de restauration vous propose des menus variés à chacun de vos repas, pour votre confort et votre satisfaction. Ces menus ont été établis par notre équipe de diététiciens et de cuisiniers. Ils prennent en compte vos besoins nutritionnels. La carte des menus change tous les jours et selon les saisons. Les plats sont préparés par les cuisiniers du Centre Hospitalier. Les plateaux repas sont confectionnés en cuisine et distribués par l'équipe soignante.

Dès votre entrée, vous pouvez exprimer auprès des agents de votre unité de soins vos aversions alimentaires (ce que vous n'aimez pas manger). Si une alimentation personnalisée vous est prescrite, le diététicien prendra en compte vos besoins. N'hésitez pas à noter vos observations sur le questionnaire de satisfaction.

Engagée dans la **démarche EGalim**, notre cuisine lutte contre le gaspillage alimentaire, limite les plastiques, trie ses déchets et valorise les biodéchets.

Vos repas de la journée

1. **Petit-déjeuner dès 7h45**
2. **Déjeuner dès 11h50**
3. **Goûter dès 15h45**
4. **Dîner dès 18h50**

N'hésitez pas à noter vos observations sur le questionnaire de sortie.

> *Si une alimentation personnalisée vous est prescrite,*
> *la diététicienne prendra en compte vos besoins.*

La réglementation EGalim sur l'unité de production culinaire

Dans le cadre de la loi EGalim, visant à favoriser une alimentation plus saine, durable et respectueuse de l'environnement dans la restauration collective, l'unité de production culinaire du **Centre Hospitalier de Perpignan** s'engage activement à mettre en œuvre des actions concrètes autour de quatre grands axes : lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression de certains plastiques, promotion d'une alimentation durable et gestion responsable des déchets d'emballage.

Gaspillage alimentaire : des diagnostics et des actions concrètes

Prévention :

- Affichage d'une campagne de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire dans le self.
- Réalisation d'un diagnostic annuel de gaspillage alimentaire au 2e trimestre.

Valorisation :

- 63,24 tonnes de biodéchets traités en 2024 par méthanisation dans une filière locale.

Interdiction de certains produits plastiques

- Suppression totale des pailles en plastique sur l'ensemble de l'établissement.
- Utilisation de kits en bambou pour les évènements et prestations.
- Assiettes en pulpe de canne disponibles pour limiter les déchets plastiques.
- Au snack, barquettes réutilisables mises en consigne.
- Fin de l'impression automatique des tickets de caisse au self du personnel.

Alimentation durable

- Affichage annuel des données de durabilité et de produits bio sur ma-cantine.fr.
- Menus végétariens proposés quotidiennement au self et à l'internat.
- Information sur l'origine des viandes systématiquement communiquée aux usagers.

Gestion des déchets d'emballage

Tri des déchets systématique dans les cuisines du CHP.

En 2024 :

- 26,41 tonnes de cartons recyclés.
- 0,598 tonne d'emballages ménagers collectés par un prestataire local employant des personnes en insertion ou en situation de handicap.
- 2 tonnes de conserves métalliques valorisées par un ferrailleur local.

Lutte contre le gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier de Perpignan

- Qu’est-ce qu’un biodéchet ?
- Quelques chiffres clés
- Quels types de déchets sont concernés ?
- Où sont générés ces déchets ?
- Les objectifs du Centre Hospitalier