

Alimentation et Nutrition

Une restauration responsable et de qualité

L'équipe de restauration du Centre Hospitalier de Perpignan vous propose des menus variés, équilibrés et adaptés à vos besoins, élaborés par nos diététiciennes et cuisiniers.

Les plats sont préparés sur place, avec des produits de saison, durables ou bio, et un menu végétarien est proposé chaque jour. L'origine des viandes servies est indiquée. Les plateaux repas sont confectionnés en cuisine et distribués par l'équipe soignante.

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

Dès votre arrivée, faites part de vos préférences alimentaires à l'équipe de soins pour adapter vos repas.

Vos repas de la journée

1. **Petit-déjeuner entre 7h et 8h**
2. **Déjeuner entre 12h et 12h30**
3. **Goûter entre 15h et 16h**
4. **Dîner entre 18h45 et 19h15**

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 2^e 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 événements 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.

- > 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

