

## Aiguiser les papilles mais aussi la curiosité, des initiatives de restauration collective engagée

### Description

#### vegetarian salad with vegetable and quinoa

Nos habitudes alimentaires peuvent impacter plus... ou moins notre environnement. S'interroger sur notre comportement alimentaire et le changer prend tout son sens. Proposer des menus bas carbone à l'échelle d'un établissement permet de faire baisser les émissions de gaz à effet de serre de manière substantielle – de moins 15 % à moins 30 % et plus suivant les repas – tout en sensibilisant les collaborateurs, patients ou résidents sur l'empreinte carbone de chacun de nos repas.

C'est une journée végétarienne qu'a choisi d'organiser la Clinique Esquirol-Saint Hilaire-Cabanet (47) en mars 2015 avec deux plats spécifiques sans viande en tête de menu, accompagnés de supports de communication : dépliant mode d'emploi sur le végétarisme et fiche d'information sur l'apport nutritionnel de l'alimentation végétarienne.

La Polyclinique de Navarre (64), quant à elle, a mis en place avec son prestataire de restauration une semaine « menus bas carbone », lors de la semaine développement durable 2015. Chaque jour a été l'occasion d'aborder un thème particulier avec un affichage simple de l'impact carbone des aliments, accompagné de messages marquants pour que cette semaine soit aussi pédagogique et permette une prise de conscience sur le long terme de l'aspect environnemental lié à la production des aliments que nous consommons.

Quand manger local, surtout végétal et de saison devient la solution, plusieurs établissements sanitaires et médico-sociaux avaient décidé d'élaborer des « menus bas carbone » au sein des selfs pendant la COP 21 qui s'est tenue en 2015 pour marquer leur engagement pour la protection du climat. Parmi ceux qui ont relevé le défi :

- Le 3 décembre à midi, les selfs des sept cliniques indépendantes de Toulouse (Alliance Clinavenir) : Pasteur, Médipôle Garonne, Saint-Exupéry, Monié, Sarrus-Teinturiers, Saint Nicolas et les Minimes proposaient des menus bas carbone.
- Le 3 décembre à midi menus bas carbone dans le self de l'Hôpital Privé Nord Parisien à Sarcelles.
- Du 7 au 12 décembre, menus bas carbone dans les trois maisons de retraite du groupe E4 à Montpellier.
- Du 30 novembre au 4 décembre, le Centre Lillois de Réadaptation Professionnelle proposait une semaine sans viande de bœuf et du 7 au 11 décembre des menus bas carbone.

A retenir, la philosophie du menu bas carbone : absence de viande de bœuf (plus importante production d'équivalent CO2 pour un kilo de protéines), présence de légumineuses, de légumes et fruits de saison et locaux, de laitages et fromages locaux.

#### date créée

mars 2017