

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - Juin 2019

## 9 lauréats responsables et engagés !

*Le 13 juin 2019 s'est déroulée la 5<sup>e</sup> Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé au sein des 220 établissements inscrits, répartis dans toute la France, répartie en métropole et dans les DOM-TOM ([www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)). À cette occasion, trois challenges ont été proposés aux établissements qui visaient à sensibiliser les patients, les résidents et le personnel, aux nouveaux enjeux de la restauration en établissements de santé (Loi Egalim). 50 établissements ont relevé le défi. Le Conseil National de l'Alimentation (le président M. Guillaume Garrot et Mme. Karine Boquet, Secrétaire Interministérielle), Interfel l'interprofession des fruits et légumes frais (le président Laurent Grandin), les partenaires, ainsi que les associations professionnelles parties prenantes ont constitué le jury. 9 lauréats ont été désignés le 28 juin 2019. Une occasion unique de valoriser l'implication des équipes dans les approvisionnements responsables, leurs pratiques vertueuses pour lutter contre le gaspillage alimentaire et leur volonté de faire du repas un moment convivial.*

### Les lauréats du concours «Meilleur Menu Santé Responsable»

#### Jury présidé par Karine Boquet

Conseil National de l'Alimentation : Karine Boquet

Restau'Co : Didier Girard et Marie-Cécile Rollin

Force + : Julie Lanati

D'aucy Food Service : Loraine Poirier

EsPRI Restauration : Hélène Beunet

Hospimédia : Lydie Watremetz

#### Les partenaires concours



**Principe** : Les équipes de restauration ont réalisé un menu déjeuner créatif, festif et équilibré en utilisant des produits locaux et durables tout en veillant à l'équilibre nutritionnel des plats. Ils étaient notés sur la qualité globale de leur menu, sur l'effort de l'établissement pour les approvisionnements, l'originalité de la démarche, la qualité et l'originalité des photographies et la clarté des fiches recettes et techniques.

### LA MÉDAILLE D'OR



#### Le Menu «La Cigale Responsable»

#### CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE NICE

Les grands vainqueurs remportent une formation offerte par l'ISA et un Mixer Mini MP accompagné de son Minipot 3L MP offert par Robot Coupe !

## LA MÉDAILLE D'ARGENT

### Le Menu «Écomenu : Plaisir, Santé et Low Carbon»

EHPAD LES PARENTÈLES DE LA RUE BLANCHE (Paris, IX<sup>e</sup>)



Les seconds remportent une formation offerte par l'ISA et 4 places pour le Puy du Fou offertes par Andros Force + et un panier gourmand offert par Espri Restauration !

## LA MÉDAILLE DE BRONZE

### Le Menu «Monaco, terre de saveurs»

CH PRINCESSE GRACE DE MONACO



Les troisièmes remportent un panier gourmand offert par Espri Restauration ainsi que le livre Révolution Mixée offert par le CLAND de la Sarthe !

## LA MÉDAILLE D'ARGENT

### L'animation «Couleurs, vitamines et H2O»

EHPAD LES PARENTÈLES DE LA RUE BLANCHE (Paris, IX<sup>e</sup>)



Les seconds remportent une formation pour un diététicien, un blender chauffant et des accessoires offerts par Interfel !

## LA MÉDAILLE DE BRONZE

### L'animation «Fruits et légumes dans tous leurs états !

FONDATION GEORGES COULON (Le Grand-Lucé, 72 150)



Les troisièmes remportent une formation pour un diététicien, un blender chauffant et des accessoires offerts par Interfel !

## Les lauréats du concours «Meilleure Animation Fruits & Légumes Frais»

### Jury présidé par Laurent Grandin

**Interfel** : Laurent Grandin (président)

**AFDN** : Ghislain Grodard

**Restau'Co** : Didier Girard et Marie-Cécile Rollin

**Uni-Ha** : Sophie Caillé

**ZePros Collective** : Claire Cosson

**Frédéric Jaunault** (MOF Primeur 2011)

### Les partenaires concours



## Les lauréats du Grand Prix «Lutte contre le gaspillage alimentaire»

### Jury présidé par Guillaume Garot

**Conseil National de l'Alimentation** : Guillaume Garot

**Restau'Co** : Didier Girard et Marie-Cécile Rollin

**ISA** : Karine Marchalant

**FNH** : Patrice Raveneau

### Les partenaires concours



**Principe** : Les équipes devaient créer une animation valorisant au moins 5 fruits et/ou légumes frais. Elles étaient notées sur la dimension responsable, la place du patient, résident ou convive dans le dispositif, l'intérêt pédagogique ainsi que la qualité et l'originalité des photographies. Un défi lancé par Interfel, l'interprofession des Fruits et Légumes frais aux équipes de restauration, aux diététiciens et animateurs !

**Principe** : Ce dernier challenge s'adressait tout particulièrement aux établissements engagés pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils étaient notés sur leur démarche globale de développement durable, la répliquabilité des actions, la capacité de mesure de l'impact, la place du patient, résident ou convive dans le dispositif, la communication autour de la démarche, l'implication des différents services, la qualité et l'originalité des photographies. Ce Grand Prix récompense les meilleures pratiques de 3 établissements, dans l'espoir de susciter l'envie à d'autres de s'investir pour cette cause !

## LA MÉDAILLE D'OR



### L'animation «Fruits et Légumes Frais»

CENTRE HOSPITALIER SUD GIRONDE (Langon, 33 210)



Les grands vainqueurs remportent un Mixer Mini MP accompagné de son Minipot 3L offert par Robot Coupe, une formation pour un diététicien offerte par Interfel et des accessoires Interfel !

## LA MÉDAILLE D'OR



### «Le gaspillage alimentaire, un levier de financement pour une alimentation responsable»

CENTRE HOSPITALIER DE BRIANÇON (05 100)



Les grands vainqueurs remportent une formation offerte par l'ISA et un Mixer Mini MP accompagné de son Minipot 3L offert par Robot Coupe !



## LA MÉDAILLE D'ARGENT

«Tout dans l'assiette rien ne se jette»

FONDATION ESCARRAGUEL, (Ambès, 33 810)



Les seconds remportent un couteau japonais Global offert par Bonduelle, un panier gourmand offert par Espri Restauration, 4 places pour le Futuroscope offertes par Andros Force + et le livre Révolution Mixée offert par le CLAND de la Sarthe !

### Informations pratiques

- Site: [www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)
- Contact : [contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org)
- Suivre la Journée sur les réseaux :
  - Facebook : <https://www.facebook.com/JNAESofficiel/>
  - Twitter : [https://twitter.com/JNAES\\_2019](https://twitter.com/JNAES_2019)

## LA MÉDAILLE DE BRONZE

Projet NAGA «Nutrition Achats Gaspillage Alimentaire»

CHU GRENOBLE ALPES (La Tronche, 38 700)



Les troisièmes remportent un couteau japonais Global offert par Bonduelle et le livre «Révolution Mixée» offert par le CLAND de la Sarthe !

### La Journée en chiffres

220 établissements participants  
200 000 repas servis  
210 500 supports de communication  
60% d'hôpitaux  
40% d'ehpad

### La Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé

Créée en 2007 par le CLAN départemental de la Sarthe, la Journée devient nationale en 2011 sous le nom de Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital et en maisons de retraite (JNAH). En 2013, elle est accompagnée par un dispositif de communication multicanal. Elle passe de 27 établissements participants en 2007 à 220 sites participants en 2019.

En 2019, elle est rebaptisée Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé (JNAES) et s'inscrit dans le sillage de la loi EGALim. Orientée vers « L'Assiette Santé Responsable », elle favorise les pratiques responsables : approvisionnements de qualité en filières locales, lutte contre le gaspillage.

Pour en savoir plus : [www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)

Contact presse : agence becom! T. 01 42 09 04 34  
[c.latchimy@becomagence.com](mailto:c.latchimy@becomagence.com) / [c.vilain@becomagence.com](mailto:c.vilain@becomagence.com)

