

Sous embargo jusqu'au mercredi 23 août 2023

Le CHU de Nantes signe un partenariat avec le Secours Populaire pour développer le don alimentaire et réduire le gaspillage dans son service de restauration de Laennec

Afin de limiter le gaspillage alimentaire au sein de ses services de restauration et aussi, pour contribuer à un projet de solidarité, le CHU de Nantes signe une convention de partenariat avec le Secours Populaire ce mercredi 23 août 2023.

Un cercle vertueux de consommation alimentaire

Le CHU de Nantes souhaite s'inscrire dans un **cercle vertueux de consommation alimentaire** plus responsable et développe ses partenariats associatifs. La mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en faveur des plus démunis est une preuve **d'engagement** et de **responsabilisation** du CHU qui permet de l'inscrire dans une démarche de **restauration responsable** et **d'aider des populations en situation de précarité alimentaire**.

Plus de 25 000 repas donnés chaque année depuis août 2021

Après les **résultats encourageants observés avec l'association Tinhi Kmou** et ces quelque 70 repas récupérés chaque jour sur les sites Hôtel-Dieu et Saint-Jacques (soit plus de 25 000 par an) ; le service de restauration de CHU de Nantes **étend son dispositif de solidarité** au site Laennec avec la signature d'une convention de partenariat avec le Secours Populaire.

"La fluidité avec laquelle nous travaillons avec l'association Tinhi Kmou et notre volonté d'étendre ce dispositif au site Laennec nous a naturellement amenés à considérer la mise en place d'un nouveau partenariat avec une association qui a un impact social et sociétal fort comme le Secours Populaire." rappelle **Pierre Nassif**, Directeur du pôle investissements, logistique et nouvel hôpital.

"Nous nous donnons comme perspective de donner l'équivalent de 30 à 40 repas par jour via ce nouveau partenariat avec le Secours Populaire, soit plus de 100 repas au total par jour. L'avantage de la restauration hospitalière est qu'elle s'adapte à tous les types de publics." rappelle **Martial Coupry**, Ingénieur Restauration du CHU de Nantes. *"L'aspect éco-responsable est aussi un élément intéressant à valoriser, il donne davantage de sens à la démarche et au travail des équipes qui sont sur le terrain."* indique ce dernier.

Pour assister à la signature de la convention de partenariat en présence de **Pierre Nassif**, Directeur du pôle investissements, logistique et nouvel hôpital, et de **Martial Coupry**, Ingénieur Restauration du CHU de Nantes, **rendez-vous mercredi 23 août à 14h au service de restauration du site Nord Laennec - Bd Professeur Jacques Monod, 44800 Saint-Herblain.**

En savoir plus sur Tinhi Kmou

En savoir plus sur le Secours Populaire

A propos du CHU : Au cœur de la Métropole Nantaise, le CHU de Nantes compte près de 13 000 collaborateurs qui contribuent au rayonnement des valeurs du service public hospitalier : égalité, continuité, neutralité et adaptabilité. Avec ses neuf établissements, le CHU de Nantes constitue un pôle d'excellence, de recours et de référence aux plans régional et interrégional tout en délivrant des soins courants et de proximité aux 800 000 habitants de la métropole Nantes/Saint-Nazaire. Situé sur la rive sud de la Loire, un nouvel hôpital verra le jour en 2027. Plus grand projet hospitalier actuellement conduit en France, il sera le socle du futur quartier de la santé, un projet de dimension européenne. Avec 1 417 lits et 296* places ainsi qu'une augmentation de lits en soins critiques (10%), le nouvel hôpital proposera 64% de séjours en ambulatoire dans un environnement plus moderne, connecté, écologique et confortable, tant pour les patients que les professionnels.

*activités de court séjour réparties sur les sites Ile de Nantes et Hôpital Nord Laennec

Contact Presse

Zakaria Gambert
zakaria.gambert@chu-nantes.fr
07 77 25 95 47