L’approvisionnement en produits locaux au CHRU de Nancy

Intervenant Julien FABBRO - Responsable Restauration CHRUN

2 200 000 repas distribués annuellement, sur 3 activités repas patients/résidents (crèche, enfant, adultes, seniors), repas personnels et repas pour des clients extérieurs (autres hôpitaux).

Une volonté de développer l’approvisionnement en produits locaux et circuits courts depuis 2014, et d’inscrire le CHRUN comme acteur du tissu économique local.

=> Des expériences réussies d’autres mitigées.

Des contraintes : code des marchés publics, économique (maitrise/réduction des dépenses publiques), sécurité (sanitaire des aliments, du flux d’appro).

Des opportunités : attentes fortes des consommateurs, offre agricole/agroalimentaire en mutation.

Une réalité : Pour l’agriculture locale, la restauration collective n’est pas un partenaire prioritaire, de part les contraintes techniques et le faible taux de marge économique dégagé.(vs GMS)