



Un « Menu 2foisBON » pour les résidents des EHPAD du Groupe Clinipole

Dans le cadre de la semaine du développement durable, 270 repas « 2foisBON » seront servis dans les EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) du Groupe Clinipole le 6 juin 2019. Cette initiative est le résultat d'un partenariat entre AKTÉ, prestataire de restauration, et le Groupe Clinipole à l'occasion de l'opération Nationale « Menu 2 fois BON ».

Qu'est-ce qu'un « Menu 2 fois BON » ?

Un « Menu 2foisBON », c'est un menu **bon pour la santé** et **bon pour la planète**.

Initié en 2015 à Toulouse, lors de la COP21 et en suivant une méthodologie proposée par l'ADEME, le « Menu 2foisBON » est une initiative collective et responsable au cours de laquelle des acteurs de la restauration collective mènent une action exemplaire en faveur du développement durable : servir un « Menu 2foisBON » répondant à un cahier des charges précis, le même jour, à l'ensemble de leurs convives.

Le « Menu 2foisBON » est un menu **bon pour la santé**, il associe fruits et légumes de saison, produits bio, et protéines animales en juste quantité. Et il privilégie le goût par la qualité et la saveur des produits choisis par l'équipe de restauration.

Le « Menu 2foisBON » est aussi **bon pour la planète**, car c'est un menu à faible bilan carbone. Il est préparé avec des produits locaux, de saison et issus d'une agriculture limitant ou évitant les intrants chimiques. Il permet aussi de soutenir les filières et les producteurs locaux.

Le « Menu 2foisBON » répond à un cahier des charges précis :

CHARTRE D'ENGAGEMENT DU MENU « 2foisBON »

- ✓ **Ecologique** : le bilan carbone doit être < à 2000 g CO₂ eq / couvert
- ✓ **Local** : 80% des ingrédients sont locaux (< à 200 km)
- ✓ **De saison** : 100% des produits fruits/légumes frais sont de saison



AKTÉ

Co-fondée par Samuel HERVE et Daniel IMBERT, la société Akté a fêté ses 10 ans en 2018, un âge de raison et d'engagements responsables. Ses engagements n'ont cessé de nourrir une démarche d'achats durables et de pratiques responsables.

En 2016, Akté s'est vu décerner le **Label ENVOL** (Engagement volontaire de l'entreprise pour l'environnement), label co-créé par l'ADEME et la CCI, décerné suite à un audit AFNOR.

En 2017, Akté a répondu à un **Appel à projet national lancé par l'ADEME** et a été la seule société de restauration sélectionnée (mais aussi la seule de toute l'Occitanie) pour être accompagnée dans le déploiement d'une démarche d'achats responsables. Ceci a conduit à la publication d'une **fiche OPTIGEDE** début 2019.

Cette année, dans le prolongement du travail mené pour rendre ses pratiques plus responsables, Akté s'associe pour la 2^{ème} année à l'opération « Menu 2foisBON ».

Le Groupe Clinipole

Dirigé par le Docteur Serge Constantin et ses fils Olivier et Thomas Constantin, le Groupe Clinipole est un acteur majeur de soins privés en Occitanie (2^{ème} groupe familial de soins privés). Il compte 24 établissements couvrant la plupart des disciplines médicales et privilégiant la complémentarité de l'offre de soins pour une meilleure prise en charge du patient. Il est précurseur et spécialiste dans les partenariats public-privés pour maintenir et développer une offre de soins de qualité. Expert du secteur sanitaire et médico-social, il développe également ses activités dans le domaine des seniors avec les résidences services seniors Occitalia, et dans le domaine du bien-être, de l'hôtellerie et de la restauration.

Les menus « 2foisBON » seront servis dans les EHPAD suivants :

- Les Romarins à Villeveyrac (34)
- La Mésange à Poussan (34)
- Les Jardins d'Eulalie à Montblanc (34)
- L'Oustal de Mireille à Fabrègues (34)

Retour sur les résultats du « Menu 2foisBon » 2018 :

Le 31 mai 2018, AKTÉ s'est engagée à offrir à ses convives une cuisine équilibrée, savoureuse et plus respectueuse de l'environnement : ce sont **1 200 repas « 2foisBON »** qui ont été servis à nos convives, enfants, adultes et seniors.

Au niveau national, pour la 4^{ème} édition du « Menu 2FoisBON », ce sont **190 000 repas « 2foisBON »** qui ont été servis par **47 établissements sur toute la France** avec près de **373 tonnes de CO₂ économisées**, soit l'équivalent de **2143 trajets Toulouse/Paris en voiture**, et **plus de 655 tonnes de produits locaux et 658 tonnes de produits de saison consommés**.

L'ambition d'Akté est également de jouer le rôle de catalyseur pour promouvoir ce type d'initiative dans la région montpelliéraine et au-delà, sur notre beau territoire d'Occitanie.



Groupe Clinipole Restauration by Akté, atelier de solutions culinaires sur-mesure pour une restauration collaborative et durable

Contacts :

Florence Courtès, Groupe Clinipole, 07 86 68 81 90, florence.courtes@groupeclinipole.fr
Samuel Hervé, Akté Services, 06 15 72 56 58, samuel.herve@akte-services.fr