



INVITATION PRESSE

16 février 2024



S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE AVEC MON RESTAU RESPONSABLE®

Alors qu'avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective est à la croisée des enjeux écologiques et sociaux, le CHI de Haute-Comté s'engage pour une alimentation plus saine et durable en rejoignant Mon Restau Responsable®, garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co. A la suite d'une visite de sa cuisine, le 16 février 2024 à 16h, le CHI de Haute-Comté présentera publiquement ses engagements pour progresser entre autres sur le bien-être de ses convives, la qualité et l'origine des produits, la réduction du gaspillage ou encore les économies d'eau et d'énergie.

RENDEZ-VOUS LE 16 février 2024 à 16h

Adresse :

Self
CH les Rives du Doubs à Pontarlier

En présence de :

- Patrick GENRE Pdt du conseil de surveillance
- Fournisseurs locaux

Déroulé :

- Présentation des engagements
- Vidéo de la cuisine centrale
- Verre de l'amitié

Merci de confirmer votre participation auprès de :

o.rognon@chi-hc.fr

