

Marie-Céline Jamoye – CHC

Je suis là pour introduire Alain Hougrand et le pôle alimentation du CHC.

Au niveau du CHC, on a depuis un an démarré une démarche très globale de réfléchir finalement de quelle façon on produit des soins et avec quelles conséquences pour l'environnement. On a mis en place un comité de pilotage qui réfléchit aux différents volets du développement durable et qui a, au sein de la structure, déterminé une dizaine d'enjeux prioritaires, dont l'économie circulaire et la gestion des matières résiduelles qui est le premier axe sur lequel on veut avoir des actions fortes.

On a aussi déterminé comme enjeux prioritaires les achats durables, la limitation des émissions de gaz à effet de serre, le secteur hospitalier, ça représente 8% des gaz à effet de serre en Belgique, la préservation de l'eau au niveau de la consommation et de la pollution, l'éco-conception des soins, là, c'est vraiment revoir toutes nos pratiques pour que l'impact environnemental soit moindre.

Il y a également la santé des collaborateurs, l'accès aux soins pour les personnes vulnérables au niveau socio-économique, la qualité des soins, la prévention, ça c'est un axe fort aussi pour réduire notre impact, et l'intégration du développement durable à la culture et à la gouvernance. Et nous, dans ce cadre, le CHC a adopté une charte qui a été validée et tout le conseil d'administration et tout l'hôpital est maintenant engagé dans cette démarche et on est en train de produire un plan d'action à porter pour les cinq prochaines années.

Alain Hougrand va vous parler de la partie plus liée à l'alimentation.

Alain Hougrand – CHC (pôle nutrition)

Au niveau alimentation, restauration, qu'est-ce que nous avons déjà mis en place au niveau du CHC ? Les grosses actions sur le gaspillage alimentaire : un exemple, facilement, on gaspille énormément de pain, c'est-à-dire que dans les hôpitaux, on dépose des plateaux avec trois tranches de pain par défaut et puis ça revient toujours dans les lave-vaisselles en voyant que les patients n'ont pas mangé, ce genre de choses. Nous avons mis en place un buffet roulant de chambre en chambre qui permet de demander au patient "Avez-vous faim aujourd'hui ? Petit ? Moyen ?" et on donne une tranche de pain, deux tranches de pain. Même chose pour les garnitures, confitures et autres, ça a vraiment réduit le gaspillage d'une manière importante.

Le grammage également. Le grammage est imposé par la loi, l'ONE vous dit "Il faut donner tant de viande", dans les maisons de repos également. Nous avons travaillé sur les grammages, nous avons réduit les grammages pour réduire ce qui reste dans les assiettes.

Nous avons également une laverie centralisée et nous reprenons les restes, donc ce qu'on appelle les biodéchets et nous en faisons de la pré-méthanisation. On évacue les biodéchets hospitaliers malheureusement en Flandre, ce sont des camions-citernes qui viennent pomper les biodéchets. Pourquoi en Flandre ? Parce qu'en Wallonie, les déchets B1, les déchets dits contaminés, nous n'avons pas encore l'autorisation de les évacuer, c'est complètement aberrant.

Nous sommes bien entendu également signataires de la charte Green Deal depuis quelques années au travers essentiellement de nos self-services, de nos cantines.

L'économie circulaire avec les achats durables font partie des axes, mais là on a vraiment des difficultés, étant donné les énormes volumes, rien qu'en cuisine centrale nous fabriquons 7 000 repas par jour, nous devons passer par des marchés publics, et les marchés publics sont très complexes si on veut travailler le local, le durable dans les critères d'attribution. Donc il y a des groupes de travail en lien avec le Conseil de Politique Alimentaire liégeois qui planchent là-dessus et je me réjouis de pouvoir arriver à quelque chose.

Alors, dernier projet, il y a des projets d'économie circulaire, l'AFSCA commence à s'assouplir sur certaines choses et nous envisageons de créer des potagers locaux dans nos maisons de retraite parce que maintenant, nous serions producteurs agréés pour la même maison de repos. Donc on a la possibilité de produire nos légumes, quelques légumes, d'avoir quelques poules également, mais uniquement au sein de la maison de repos. On peut être producteur agréé simplement au sein de la maison de repos.

Une réflexion également, mais ce n'est pas évident de donner les bons restes, c'est-à-dire les invendus, l'AFSCA là par contre n'est pas très souple. On ne peut pas donner des produits à DDM dépassée, donc la durée de durabilité minimum, les Français peuvent, nous nous ne pouvons pas, donc un yaourt qui a une date dépassée, je n'ai pas l'autorisation de le donner aux banques alimentaires et autres, donc on essaie de trouver des systèmes pour le moment.

Le CHC est également membre du Conseil de Politique Alimentaire liégeois. À ce titre-là, on a avancé différentes actions, les actions sur les achats, enfin vous allez avoir une présentation sur une légumerie, mais à ce titre-là, nous avons également lancé une réflexion sur la réduction des protéines animales dans les collectivités, et ce n'est pas évident de réduire, mais pour vous donner une idée, rien qu'au CHC avec 6, 7 000 repas par jour, j'ai fait un petit calcul, si nous réduisons une fois par semaine les protéines animales, je réduirais de 13 500 kilos de viande en moins par an et je pourrais bien entendu, ce n'est pas une fin en soi mais ça permettrait de pouvoir remplacer cette protéine animale par des légumineuses, par des céréales, locales bien entendu, étant donné que la réflexion, c'est que les protéines animales coûtent cher, donc ça va nous permettre de récupérer un beau budget au profit des céréales et des légumineuses.

Alors la démarche a déjà été lancée par exemple à "Manger demain" et on se rend compte que c'est un échec. Au départ, on n'y arrive pas, pour plusieurs raisons, parce que les consommateurs ne sont pas encore ouverts à des repas végétariens, imaginez une personne âgée à qui on lui dit "Tu n'auras pas ta côtelette aujourd'hui !", c'est terrible ! Nos cuisiniers également : nos cuisiniers ne sont pas formés, on cherche des formations pour leur apprendre à travailler certains produits. On a par exemple fait au MontLégia un chili sin carne, ben c'était pas top, il était bizarre, bon il n'était pas excellent.

Et donc voilà, on est en phase pour le moment d'essayer de créer des menus, des plans alimentaires, mais également essayer aussi de cibler le type de consommateur : un enfant en pédiatrie, une personne âgée dans une maison de repos, un client... On va pouvoir faire la différence entre les clients captifs, on leur donne et ils n'ont pas le choix, voilà, s'il vous plaît, et ceux qui peuvent choisir dans un self-service, un restaurant, c'est différent.

En conclusion, je dirais que rien n'est facile quand on veut mettre en place ce genre de choses. Ma collègue pensait faire des quick win, c'est-à-dire des petites actions rapides. On s'est rendu compte que nos étapes dans les cuisines de collectivité sont complexes et qu'il faut reprendre une démarche un peu plus structurée.

L'autre chose au niveau conclusion, c'est l'importance d'une gouvernance. Quand nous mettons en place des actions durables, si ces actions ne sont pas structurées par une gouvernance, si c'est pas soutenu par un sponsor de la direction, quand la personne qui porte le projet s'en va, fait autre chose, et bien finalement, l'action durable s'éteint également.

Voilà. Je vous remercie.

[Applaudissements de l'assistance]