

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE LIEGE**

Personne responsable : **Philippe Ledent**

Secteur : **Hospitalier**

Nombre de repas servis à midi : **1800 (1000 repas patient + 800 repas self)**

Année d'entrée en service : /

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : philippe.ledent@chuliege.be - 04/284.34.14

Le Centre Hospitalier Universitaire de Liège regroupe plusieurs sites, la majorité des cuisines fonctionnent de manière indépendante, le choix des produits est quant à lui centralisé et est le fruit du respect de critères très méticuleux en termes de qualité nutritionnelle, organoleptique, hygiénique, économique et environnementale. La gestion des repas était concédée à différentes sociétés de restauration collective jusqu'à mai 2015, la Direction a ensuite pris la décision de travailler en autogestion en partenariat avec le Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye pour les repas patients du Sart Tilman et des Bruyères. Les repas patients des sites d'Ourthe-Ambève, du CNRF de Fraiture et du Home de Seny sont préparés en interne, la totalité des repas servis aux restaurants de l'ensemble des sites est préparée en interne. Nous servons approximativement 1800 repas chauds à midi sur l'ensemble du groupe. Un accent est mis sur la diminution du gaspillage et sur le traitement des déchets (tri des PMC, cartons, déchets organiques destinés à la biométhanisation, déchets chimiques, ...).

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble de la viande bovine et porcine proposée dans nos restaurants sera d'origine belge, la même démarche est envisagée pour certains fruits annuels (pommes, poires).

Actions

- Rédiger une convention précisant l'origine belge obligatoire des viandes bovines et porcines, et pour certains fruits annuels.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

Remplacement de 100 % du matériel plastique par des produits éco-responsables dans tous les restaurants self-services (couverts en bois, vaisselle écologique, ...) ou par des récipients réutilisables ; remplacement dans toute l'Institution de 100 % des gobelets en plastique par des gobelets en carton ou autre alternative écologique, remplacement des gobelets patients entrants (gobelets plastiques emballés plastique) par des verres réutilisables, utilisation de poissons uniquement issus de filières durables (MSC,...) d'ici 2021.

Actions

- Rechercher des fournisseurs de poissons issus de filières durables (MSC) en vue de s'approvisionner exclusivement via ces filières d'ici 2021.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Intégrer dans les restaurants self-service, 50% des collations et 100 % des boissons chaudes (thé et café) issus de la filière fairtrade.

Actions

- Identifier les produits labellisés Fairtrade et formaliser l'approvisionnement des selfs pour un ou plusieurs de ces produits (barres de céréales, barres chocolatées, nougats, café, thé...).

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, proposer journalièrement aux clients des selfs, au moins une alternative végétarienne ainsi qu'un accès illimité aux légumes chauds.

Actions

- Mettre en place un buffet de légumes chauds (avec service à volonté) dans le nouveau restaurant self-service du Sart-Tilman,
- Adapter l'offre alimentaire de nos selfs en intégrant un plus grand nombre d'alternative végétarienne : un menu 100% végétarien - 1X/semaine, une alternative en protéine végétale chaque jour.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Réduire de 20% les déchets alimentaires au niveau des selfs.

Actions

- Réaliser des fiches recettes des plats reprenant les grammages des assiettes à servir aux clients des selfs/aux patients et ce pour chaque composant de l'assiette (légumes, féculents,...) avec matériel adapté et support photo.
- Réaliser des campagnes de sensibilisation des clients des selfs (personnel et visiteurs) en réalisant des comptages déchets.
- Donner la possibilité aux clients de se servir eux-mêmes en légumes chauds et en légumes frais (Self ST)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Collaborer avec des ASBL à caractère social.

Actions

- Collaboration à mettre en place/ à entretenir avec Le Plop, divers CPAS (art 60), La Mirel, Futur H, Echafaudage, Acacia, Work'inn, Le Cortil