

Le 17/01/2019

Écologie et alimentation durable : EpiCURA s'engage avec des actions concrètes

Le 9 janvier dernier, la direction d'EpiCURA a pris part à la signature du « Green Deal ». Consécutivement à l'adoption de ce pacte, les différents sites hospitaliers d'EpiCURA intégreront progressivement des bonnes pratiques visant à réduire leur impact écologique, environnemental et proposeront des solutions pour une alimentation durable et saine.

Contexte

L'objectif du Green Deal créé par le Ministre wallon de l'Environnement Carlo Di Antonio est d'augmenter l'aspect durable des repas proposés dans les cuisines de collectivités en mobilisant un maximum de partenaires en Wallonie. Ce projet fait écho à la mobilisation en faveur de l'écologie ; un enjeu majeur pour les années à venir. EpiCURA, en tant que 4^e employeur de la province du Hainaut, est sensibilisé à cette problématique et se doit de montrer l'exemple en proposant des solutions durables. « *Notre impact sur l'empreinte écologique peut se réduire notamment en apportant des changements en interne. Ces nouvelles mesures - non contraignantes - auront des conséquences positives tant sur les patients que sur le personnel* » précise l'équipe catering, chargée de mettre en application ces nouvelles mesures.

En pratique

Une série de mesures seront mises en application graduellement au sein d'EpiCURA :

- privilégier le circuit court en ayant recours à des producteurs locaux pour les menus destinés au personnel et aux patients
- adapter les menus en fonction des saisons et les concevoir en coordination avec le service diététique
- réduire au maximum l'utilisation de vaisselle jetable et intensifier le tri des déchets
- proposer des produits équitables dans les distributeurs de snacks
- diminuer le gaspillage alimentaire en reversant les surplus à une plateforme de gestion de dons alimentaires
- s'impliquer vis-à-vis de structures à caractère social, en distribuant du potage à des centres d'hébergement pour enfants abandonnés
- ...

« *En tant que prestataire de soins, nous avons à cœur de délivrer un message en accord avec nos valeurs. En s'engageant à servir des plats équilibrés élaborés avec le service diététique, EpiCURA place, une fois encore, le patient au centre de ses préoccupations et lui offre une prise en charge optimale, jusque dans son alimentation.* », conclut l'équipe catering.

Pour rappel, EpiCURA, c'est :

- 3 sites aigus de proximité : Ath, Baudour et Hornu
- 5 polycliniques : Beloeil, Dour et Enghien, Frameries, Jurbise
- 806 lits hospitaliers
- plus de 2000 collaborateurs (personnel infirmier, paramédical, administratif et technique)
- 400 prestataires médicaux

Pour plus d'infos à la presse :

Cellule Communication

Delphine Cauchies

Tél : +32 (0)65 76 99 76

GSM : +32 (0)479 24 43 70

delphine.cauchies@epicura.be

Manon Le Boulengé

Tél : +32 (0)65 76 99 79

manon.leboulenge@epicura.be