

Le CHM obtient le premier niveau du label "Cantines durables" pour la restauration des patients et des collaborateurs

"Manger sain et durable" c'est le défi que s'est lancé le Centre Hospitalier de Mouscron. L'hôpital s'est donc engagé dans une démarche d'alimentation plus durable pour la restauration des patients et des collaborateurs.

Le label "Cantines durables" fait partie du **projet "Green Deal"** initié par le SPW en 2020 et qui a pour objectif d'amener les cantines vers plus de durabilité.

Après une période d'étude et d'accompagnement de 18 mois, le CHM a obtenu en juin dernier le **premier niveau de labellisation.**



Une réussite pour les équipes du Service Cuisine et de Sodexo qui ont mis en place différentes actions pour basculer vers plus de durabilité alimentaire : une offre de vaisselle et d'ustensiles réutilisables pour éviter au maximum le plastique jetable, une soupe désormais 100% bio, un pudding maison tous les 15 jours réalisé avec le surplus de pain afin d'éviter le gaspillage, des alternatives végétariennes...

Une grande attention est également portée sur l'utilisation d'un maximum de produits frais et locaux en respectant la saisonnalité et les possibilités des fournisseurs.



Le CHM privilégie les produits frais et de saison.



Carrot cake, pudding... les cuisiniers du CHM proposent de plus en plus de desserts "faits maison".

Les équipes de restauration ont la volonté d'offrir des menus toujours plus variés et répondant aux attentes des patients et collaborateurs. Ce projet s'inscrit également dans la démarche d'amélioration continue des services du Centre Hospitalier de Mouscron.