

Fiche 29 – Une institution en transition

Le centre spirituel Saint-Hugues à Biviers, animé par la Communauté Vie Chrétienne (CVX), s'est engagé dans la transition écologique avec 4 axes : améliorer l'efficacité énergétique des bâtiments, changer l'alimentation, valoriser le jardin, et sensibiliser les retraitants.

Le lancement de la démarche

Des orientations : En 2014, la CVX France formule de nouvelles orientations : les familles, les jeunes, les plus pauvres, l'écologie. Dans la foulée, la directrice de Saint-Hugues programme pour la Pentecôte 2015 un « Forum de l'Écologie ». Au même moment paraît l'encyclique *Laudato si'*.

Rejoindre un public : Le Centre Spirituel accueille de plus en plus de retraitants en recherche d'une vie respectueuse de la Création. Aussi les administrateurs ont voulu mettre en action de manière urgente les voies ouvertes par *Laudato Si* : rechercher une plus grande cohérence entre la démarche des Exercices spirituels et la vie quotidienne pendant une retraite, être hospitalier envers les jeunes et plus largement envers des publics en marge de l'Église et sensibles à l'écologie.

Une mise en route : Le CA réunit alors un groupe « *Laudato Si* », ouvert à tous, se réunissant tous les deux mois pour se former, s'encourager concrètement à changer ses habitudes et entrer dans la conversion écologique. Au terme de ce premier cheminement (2017), le Centre entrera naturellement dans la démarche de labellisation *Eglise Verte*. Ce choix s'avèrera porteur d'une dynamique collective vertueuse, où chacun donne des idées qui en engendrent d'autres. L'attention se porte alors sur le choix des questions à traiter. Un groupe de pilotage se constitue pour cibler ce qui est faisable, accessible, désirable,... indiquant des pas qui donnent envie d'en faire un autre, des objectifs pour chaque domaine d'action, des outils de mesure des marges de progrès possibles, etc.



L'évolution de l'alimentation

En 2018, suite au départ de la société de restauration, une jeune proche du Centre, propose ses compétences, de formatrice et experte en cuisine alternative. Elle aide à réorganiser l'équipe et à structurer les menus. Un chef est recruté.

Des retraitants s'associent volontiers à la pluche (détente du travail manuel pendant une retraite, plaisir de participer à la préparation des repas). L'économie de main d'œuvre réalisée et la diminution des protéines animales (viandes, produits laitiers) libèrent une marge financière pour augmenter les produits issus de l'agriculture biologique et locale. Le coût global d'un repas n'a pas varié.

Les retraitants, informés et consultés, font le lien avec leur démarche spirituelle, percevant que le changement d'alimentation fait partie d'un projet écologique plus large. 90 % sont enthousiastes. Beaucoup disent avoir ainsi vécu un début de conversion écologique. Quelques-uns sont réticents à la baisse de la quantité de viande, mais ils sont sensibles à la bonne qualité gustative.

Viande : 2 jours/semaine
Poisson : 2 jours/semaine
Œufs : 1 jour/semaine
Protéines Végétales : 2j/sem
Appro local et/ou bio > 30%
(Objectif : 50%)
Surgelés (surtout viande) < 10%
Légumes frais et de saison = 100%

L'évolution de la programmation

Le centre programme depuis des années des retraites en montagne « Prier et marcher », des exercices d'éveil corporels chaque matin pendant l'été, des retraites autour des 5 sens, avec exercices corporels et yoga, etc. De nouvelles choses ont été ajoutées : des dimanches sur la sauvegarde de la Création (conférences, ateliers, « messe de la création »), des WE de formation à l'écologie intégrale, une Session-retraite « Contempler la Création en montagne » (5 à 6 jours), des rencontres *Laudato Si* (échanges de pratiques avec 15 à 20 personnes tous les deux mois), une émission RCF « la maison commune » produite par la chargée de communication, des formations sur la permaculture, en lien avec les jardins potagers sur le site, etc. (Voir en cliquant [ici](#))