

ACTUALITÉ LOCALE

# Plus totalement autonome, Montfavet veut toutefois peser

AVIGNON

Malgré de vives oppositions de l'ensemble des personnels, l'hôpital de Montfavet est contraint d'intégrer le groupement hospitalier de territoire de Vaucluse. La direction, plutôt que de subir la décision, compte peser dans les instances et défendre la spécificité psychiatrique.

Denis Robin ne sera pas là pour constater les effets de « l'injonction de son 49.3 », selon Claire Moreno, secrétaire CGT des personnels de l'hôpital de Montfavet. Il y a un mois, le directeur de l'Agence régionale de santé (ARS) Paca a été promu au même poste en Ile-de-France. Pile après avoir signé, le 12 avril, l'arrêté imposant à l'hôpital psychiatrique d'intégrer le GHT (groupement hospitalier de territoire) de Vaucluse, malgré les immenses et unanimes oppositions de l'ensemble des médecins et personnels (nos éditions du 13 décembre et 10 avril).

Bénéficiant d'une dérogation depuis 2016, Montfavet était l'un des six derniers hôpitaux français à ne pas faire partie d'un GHT, instance créant des coopérations entre tous les établissements de santé publics (stratégie médicale commune, mutualisation...). « 98% de nos missions restent les nôtres, on preserve notre autonomie dans la gestion budgétaire et des projets », décline la directrice, Marie-Laure Piquemal-Ratouit. Une fois le gros de la tempête pas-



En décembre dernier, une très forte mobilisation contre l'intégration du GHT avait eu lieu en marge d'un conseil d'administration. PHOTO F.C.

sée, cette dernière a convié, jeudi, la presse pour, non pas considérer le GHT « comme une chance, mais une opportunité ».

**Un levier pour faciliter des consultations extérieures ?**

Face à un directeur de l'ARS « extrêmement ferme » sur le dossier, la direction fait donc contre mauvaise fortune bon cœur. « Vu que c'est une obligation, autant s'y préparer et défendre notre spécificité », promet Marie-Laure Piquemal-Ratouit. Seul établissement psychiatrique du GHT, Montfavet compte peser « dans les instances à la hauteur du 2<sup>e</sup> établissement du territoire ». Une convention de collaboration est en cours d'écriture, définissant aussi le nombre de représentants au sein du GHT. « La psychiatrie et la santé mentale doivent avoir une place à part aux côtés des autres spécialités, ce sera plus facile à défendre en étant à l'intérieur », souligne la directrice.

« Il faut pérenniser nos moyens et travailler à cette convention constitutive pour bien faire apparaître la psychiatrie », se résume Claire Moreno, tout en voulant y faire vivre le dialogue social : « Le GHT a une conférence territoriale du dialogue social, censée se réunir trois fois par an, or elle n'a été réunie qu'une fois depuis 2016. » La déléguée CGT soulève aussi une vive inquiétude vers l'établissement support, le centre hospitalier Duffaut d'Avignon, « qui n'est pas certifié », à l'inverse de Montfavet récemment reconnu « qualité de soins » (notre édition du 15 mai).

Cette volonté de ne pas subir « cette intégration forcée » se retrouve aussi au sein du Collectif pour le soin et du collège médical, qui souhaitent « poursuivre leur travail en collaboration avec les hôpitaux du GHT dans l'intérêt des patients ». Mais de poser des conditions sur l'entrée au GHT qui « ne

peut se faire sans des garanties solides concernant la préservation de Montfavet, avec le respect de ses spécificités, de sa discipline, de son organisation, et la préservation de ses moyens humains et matériels », préviennent d'une même voix les personnels médicaux.

Malgré forcément une charge administrative supplémentaire, Marie-Laure Piquemal-Ratouit ne voit pas le GHT « comme quelque chose de bureaucratique mais un élément qui peut répondre aux besoins de la médecine somatique [diabète, cancers, pathologies cardiaques et pulmonaires, qui affectent souvent les patients psy], ce sera plus facile, par exemple, de faire venir un cardiologue du GHT vu qu'on est censé coopérer », veut croire la directrice. Les seules modifications, à ce stade, concernent « les systèmes numériques et la commande publique ».

Florent de Corbier

**SAINT-SATURNIN**  
Requalifications de voirie terminées



Dans le cadre des programmes de travaux d'aménagement des voiries, du développement des circuits vélos et de l'amélioration du fonctionnement du réseau d'eaux pluviales, le Grand Avignon vient de livrer deux opérations à Saint-Saturnin sur l'avenue André-Durand et le chemin des Roseaux.

La première a fait l'objet d'une réhabilitation de ses réseaux d'eaux pluviales, avec la création d'un réseau drainant.

Ce nouveau système permet une évacuation plus rapide des eaux de pluie et évite ainsi les eaux stagnantes sur la chaussée. Un plateau, ainsi que des places de stationnement matérialisées au sol, ont été créées, de même qu'un itinéraire cyclable.

Même topo sur le chemin des Roseaux avec des enrobés et voirie totalement repensés. Coût total des opérations : 360 000 euros.

PHOTO GRAND AVIGNON

AVIGNON

**Budget participatif : à vos projets**

La Ville lance la 5<sup>e</sup> édition du budget participatif. Jusqu'au 15 juin, n'importe quel Avignonnais âgé d'au moins 16 ans peut soumettre un projet d'investissement d'intérêt général qui lui tient à cœur. Soit en ligne sur la plateforme : [jeparticipe.avignon.fr](http://jeparticipe.avignon.fr) ou en déposant le projet détaillé sur formulaire dans l'urne prévue à cet effet dans les mairies de quartier ainsi qu'à l'hôtel de ville.

Une fois examiné par les services, les élus et une représentation d'un collège d'habitants, ce projet est soumis au vote des habitants.

Les projets validés seront connus d'ici à la fin de l'année.

## Les chefs des cantines formés aux protéines végétales

VAUCLUSE

Le Département de Vaucluse, suivant la loi Egalim, prône, dans ses restaurants scolaires, une démarche d'alimentation durable. Après avoir proposé à ses chefs et seconds de cuisine un premier atelier sur la valorisation des fruits et des légumes, une journée de formation pratique au sujet des protéines végétales a eu lieu mercredi dernier à Lauris. Les modules, créés et encadrés par des experts de l'association le Loubatas mixent une partie théorique, un quiz, un atelier en cuisine et une dégustation des produits réalisés. Il s'agit de sensibiliser et de conseiller la soixantaine de responsables des restaurants scolaires en matière de préparation des légumineuses et céréales, de proposition de menus végétariens, de tester les cuissons et les associations adaptées mais aussi de désamorcer les craintes, d'adapter les plats aux contraintes de production. LM PHOTO C2184

