

DIDIER GIRARD, INGÉNIEUR RESPONSABLE DE LA FONCTION RESTAURATION AU CH DU MANS

RENCONTRE AVEC UN HOMME ENGAGÉ

Ingénieur en charge de la fonction restauration, Didier Girard officie pendant 10 ans au CHU d'Angers, avant d'intégrer le CH du Mans en 2000 ; il y exerce jusqu'à ce jour. En 2005, il devient un des experts pour les groupements des marchés alimentaires Uni.H.A. en lien avec les CHU de Tours et d'Angers, et prend deux ans plus tard la présidence de l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR), fonction qu'il occupe 7 années durant. Depuis 2011, Didier Girard est également le président du Comité de Liaison Alimentation et Nutrition (CLAN) pour les établissements de santé de la Sarthe.

PAR HADRIEN DONNARD

Vous pratiquez depuis près de 30 ans. Quels ont été, à votre sens, les faits les plus marquants de cette dernière décennie ?

Didier Girard : Mes fonctions au CH du Mans m'ont permis d'y porter de nombreux projets emblématiques, qui ont su fédérer les équipes pour le plus grand bénéfice des patients. Mais s'il faudrait n'en retenir que quelques-uns, je citerai la création de Cartes Restauration pour les différentes unités ambulatoires, services d'accueils d'urgences, hôpital de jour : plutôt qu'un plateau-repas, le patient peut composer une collation à son goût. Nous avons également développé un menu « sucré-salé » pour les patients en soins palliatifs, ainsi qu'un menu « manger-mains » pour les patients atteints de la maladie d'Alzheimer – ce dernier ayant été mis en œuvre avec l'appui de médecins en recherche clinique. Le CH du Mans a par ailleurs été l'un des fers de lance de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et a mis en place de nombreuses actions en ce sens. Nous avons en outre monté un projet de distribution des surplus alimentaires, avec l'ouverture, au cœur de la ville du Mans, du premier restaurant solidaire hospitalier pour les personnes en grande précarité. L'initiative a depuis fait école dans de nombreux autres hôpitaux et structures de restaura-

tion collective. Un dernier événement marquant est en lien avec ma présidence de l'UDIHR : la création d'une journée départementale de l'alimentation en établissement de santé, qui avait regroupé 23 établissements la première année et qui a, depuis, été reprise à l'échelle nationale, fédérant près de 900 établissements tous les deux ans.

J'ai néanmoins quelques inquiétudes concernant la réduction des postes de soignants en fonctions hôtelières auprès des patients et l'organisation des 50 derniers mètres en unité de soins, avec la mutualisation des fonctions supports logistiques.

Quelles perspectives pour la fonction restauration, et quels projets comptez-vous porter pour les années à venir ?

Je suis à la retraite le 1^{er} Octobre et j'ai souhaité mettre mon expertise sur des projets ciblés avec deux groupes de travail : Amélioration de l'alimentation et achat local vers les producteurs locaux pour les EHPAD en Sarthe en lien avec le département. Développement de la culture maraîchère périurbaine (25 hectares) en partenariat avec le Lycée Agricole « La Germinière » sur la commune de Rouillon, pour former de jeunes maraîchers et



Didier Girard, Ingénieur en charge de la fonction restauration au CH du Mans

répondre ainsi aux besoins en légumes et fruits en circuits courts pour la restauration collective de Le Mans Métropole. Participation aux États Généraux de l'Alimentation organisés par le Ministère de l'Agriculture, pour représenter l'association RESTAU'CO sur des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et les actions concrètes en politique de don alimentaire et enfin intervention à l'Institut Supérieur de l'Alimentation (ISA) à Paris sur un programme de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Autant de projets qui s'inscrivent dans la continuité des actions menées depuis le début des années 2000 au CH du Mans. ●