

Sylvain Zercher
GH La Rochelle-Ré-Aunis
président de l'UDIHR

Pas de monotonie en hospitalier !

Ingénieur restauration du groupe hospitalier La Rochelle-Ré-Aunis, Sylvain Zercher apprécie les changements de son parcours, à la fois géographiques et en termes de missions. Le responsable, qui est également président de l'UDIHR, recherche en permanence de nouveaux challenges. Depuis six ans au GH La Rochelle-Ré-Aunis, il n'a pas cessé d'y mener des projets motivants.

Doté d'une maîtrise de microbiologie et biochimie alimentaire et d'un DESS de Gestion des administrations et entreprises (IAE de Caen), Sylvain Zercher débute sa carrière comme directeur d'une fromagerie près de Dreux. Il change rapidement de cap pour devenir responsable d'agence Ercem (devenu Siliker) à Cergy-Pontoise, de 1996 à 1999. Il y réalise des audits et des formations en grande distribution, industrie agroalimentaire et restauration (notamment des cuisines centrales municipales, de sociétés de restauration).

Réorganisation et restructuration

En 1999, il répond favorablement à une proposition d'Aulnay-sous-Bois. « Ma mission, dans le service restauration, concernait la construction de la cuisine centrale, avec la transformation des cuisines sur place en offices, le passage de la liaison chaude à la liaison froide, la formation des agents, le Plan de maîtrise sanitaire à mettre en place, etc. La gestion de projet, des infrastructures avec l'architecte, le suivi de chantier m'on plu, tout comme l'accompagnement et la formation des personnels. »

Il reste directeur adjoint du service restauration jusqu'en février 2004, date à laquelle il rejoint le CHU de Bordeaux. « Mon objectif était de partir en province, mais avec un nouveau challenge, sinon ce n'est pas motivant ! » Originaire de Lorraine, où il a peu vécu, Sylvain Zercher avoue apprécier ses différents déplacements géographiques. Sur ce projet bordelais, il fallait passer de trois à deux cuisines centrales, l'une étant

absorbée. « Le volet était davantage orienté sur la gestion humaine, avec la réorganisation des postes de travail, l'élaboration de nouvelles amplitudes horaires ou encore la mise en place des tournées. » Il travaille ensuite sur la restructuration interne de la cuisine centrale, mais part avant l'aboutissement du projet. Il saisit alors l'opportunité du CH de La Rochelle et entre comme responsable restauration en novembre 2008 (« le poste était vacant depuis plusieurs mois »). Sa feuille de route ? Déploiement des nouveaux chariots repas, restructuration en vue de l'intégration du CH de Rochefort... « J'avais une meilleure marge de manœuvre, je gérais le service dans son intégralité, de la rédaction des cahiers des charges à la mise en place des prestations. » Et ce qui

● ● ●
“ Ce qui me plaît et me motive le plus, c'est la gestion de projet »,

lui plaît le plus, c'est toujours la gestion de projet. Première étape : la reconstruction d'un self complet pour le personnel (« il n'y avait que le plateau ! ») dans le bâtiment de la nouvelle maternité. Deuxième étape : l'extension de la cuisine centrale, achevée l'été dernier. « Le projet de rapprochement avec Rochefort s'est alors concrétisé. Nous

Programme des Assises de l'UDIHR à Paris

JEUDI 20 MARS 2014

Accueil au CHU Rothschild - Hôpitaux Universitaires Est Parisien
Ouverture des assises :
Pascal DE WILDE, directeur des Hôpitaux Universitaires Est Parisien
Geneviève CLOUARD, directrice des Achats et des Prestations Logistiques, Hôpitaux Universitaires Est Parisien
Jean-Paul COUBARD, responsable Restauration et Logistique, Hôpitaux Universitaires Est Parisien
Sylvain ZERCHER, président de l'UDIHR

Matin : Modérateur Nolwenn BEAUVERGER, GH Paris Ile-de France Ouest

• **Règlementation européenne sur l'information due aux consommateurs en matière de composition des préparations alimentaires : impacts sur l'organisation des cuisines hospitalières**
INTERVENANT : Patrick JOSIEN, ingénieur Restauration, CH de Santé Mentale Henri Ey

• **Gestion du handicap au travail : le milieu de la restauration collective hospitalière**
INTERVENANTS : Marie-Cécile MOCELLIN, directrice des Ressources Humaines, CH Sainte Anne / Maylis BOXBEGER, référent Handicap, CH Sainte Anne / Cécile GUYOMARD, psychologue, ESAT Le Colibri / Zakia MEDIOUNI, PHC, CHU Raymond Poincaré, service des pathologies professionnelles

Après-midi : Modérateur Jocelyne JOUCHTER, Hôpitaux Universitaires Henri Mondor

• **Résultats de l'étude ANSES et CTCPA, conduite sur trois sites pilotes de l'AP-HP et relative à la qualité bactériologique de cuissons basse température**
INTERVENANTS : Mme MORELLI, ANSES-CERVIA, M. MIMOUNI, CTCPA

• **Tri sélectif des déchets au restaurant du personnel**

INTERVENANT : Jean-Paul COUBARD, ingénieur restauration GHUEP

• **Point sur l'élimination des bio-déchets à l'AP-HP**

INTERVENANT : Mme VALETTE, référent Déchets/Environnement, AP-HP - Secrétariat général/Département de la Politique Logistique

• **Innovations dans l'alimentation à texture modifiée**

INTERVENANTS : Anne CAZOR, Dr en gastronomie moléculaire / Julien GARNIER, ingénieur en technique culinaire

VENREDI 21 MARS 2014

Matin : Modérateur Pierre MADIOT, CHU d'Angers

• **Impact des produits de l'agroalimentaire, de type plats cuisinés gamme santé, sur les structures et les organisations de la restauration hospitalière, libre choix ou obligation ?**

INTERVENANT : Gérard BORGAT, ingénieur Restauration CH de Marne-la-Vallée

• **Résultats de l'enquête nationale I-SATIS 2012, portant sur la satisfaction des patients hospitalisés dans les structures de MCO**
INTERVENANT : Denis PEDRON, référent Restauration, AP-HP - Secrétariat général/Département de la Politique Logistique

• **Présentation des évolutions et fonctionnalités du site de l'UDIHR**

INTERVENANT : Nolwenn BEAUVERGER
Discours de clôture par Sylvain ZERCHER, président de l'UDIHR

Site www.udihfr.fr

sommes donc en cours de réaménagement dans la cuisine centrale, pour bouger les cloisons, transformer les espaces, etc. »

Une hausse à 6 000 repas/jour

Le centre hospitalier (CH) La Rochelle est devenu entre-temps le groupe hospitalier (GH) La Rochelle-Ré-Aunis : « En janvier 2012, nous avons fusionné avec l'hôpital de Saint-Martin-de-Ré, sur l'Ile de Ré, et nous avons aussi une direction commune avec la maison de convalescence à Marlonges et l'Ehpad à Surgères. En parallèle, nous sommes désormais en communauté hospitalière de territoire (CHT) avec Rochefort. Il y avait déjà un GCS blanchisserie, et maintenant un GCS restauration. C'est motivant quand ça bouge ! », affirme avec enthousiasme Sylvain Zercher. « Nous avons commencé la production et la livraison de repas pour le CH de Rochefort le 14 janvier 2014. La cuisine centrale du groupe hospitalier, qui produisait jusqu'à maintenant environ 5 000 repas/jour, augmente sa fabrication de

1 000 repas avec Rochefort. » Il a eu peu de rééquipement, juste des chariots, un lave-batterie, et la chaîne de plateaux qui a été doublée. 96 agents travaillent au total à la cuisine centrale du GH. « Nous avons surtout misé sur une réorganisation de la cuisine et des équipes, du recrutement et du personnel en provenance de Rochefort. »

Des Certifications à venir

Lui qui dit « ne pas aimer la monotonie », a d'autres projets motivants en vue : la Certification des établissements de santé V2014 pour fin 2014 et la Certification 22 000 en 2015. L'ingénieur restauration du GH La Rochelle-Ré-Aunis se mobilise par ailleurs pour l'UDIHR, dont il assure la présidence depuis un an. Il s'implique avec ses collègues de l'association dans les problématiques qui touchent le secteur et le métier. L'UDIHR tient ses Assises ce mois-ci à Paris (voir encadré ci-dessus) et co-organisera comme chaque année Hopitech en octobre.

● KARINE AVERTY



Quelle est votre table de prédilection ?

Les 4 Sergents à La Rochelle : je m'y retrouve à table sous une magnifique verrière ornée de quelques végétations. Le service y est agréable et les menus proposent des mets variés issus de produits frais pour beaucoup en production locale. Entre « le menu du marché », élaboré à partir de produits du terroir, et le menu « Sergent Goubin », déclinaison de plats à base de truffe, mes papilles sont en constant éveil, un vrai plaisir d'être à table.



Quel est votre livre de référence ?

« La Théorie Gaïa » de Maxime Chattam, roman à suspense faisant partie du « Cycle de l'homme ». De nombreux thèmes variés et d'actualité y sont abordés, tel que le devenir écologique de la planète, le désengagement de l'État, la manipulation génétique, les méfaits du marketing... Autant de questions idéalistes pour lesquelles chacun d'entre nous doit y trouver ses vérités. Par analogie, on peut faire un parallèle avec nos contraintes quotidiennes, comme la gestion des biodéchets, la baisse de nos crédits, les aliments contenant des OGM... Je l'ai dévoré !



Quel est votre rêve le plus fou pour la restauration collective ?

Arriver à faire en sorte que chacun des acteurs du monde hospitalier soit convaincu que la restauration apporte une réelle plus-value dans la prise en charge du patient, en considérant systématiquement le repas comme un soin et que, de ce fait, nos jeunes aient une envie forte de nous rejoindre en voyant la considération dont feraient preuve nos tutelles à notre égard.