



photos © B. Tardiveau

Pesant à eux seuls une production d'environ 350 000 repas par jour, ils étaient près de 80 responsables d'établissements hospitaliers implantés sur toute la France à se réunir les 17 et 18 mars à Vannes pour les assises de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration, association qui célèbre cette année son 20^e anniversaire. Un rendez-vous convivial pour échanger sur les ambitions, les difficultés mais aussi les voies de progrès associées à un métier aussi passionnant qu'exigeant.

Mutualiser et innover pour la santé dans les repas

Alors que s'accroît partout la pression des restrictions budgétaires, la mutualisation engagée depuis une quinzaine d'années au sein des établissements de services interhospitaliers en Bretagne sud s'est imposée comme un marqueur déterminant pour les participants aux assises 2016 de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udhir). « Nous sommes rassemblés autour de la conviction que le repas doit être un soin. Notre métier nous confère une responsabilité sociétale mais nous engage également à viser l'efficacité au niveau des coûts de production », a plaidé en préambule, Sylvain Zercher, président de l'Udhir. « C'est en cela que nous organisons ce rendez-vous avec comme principal objectif de partager nos savoir-faire et de développer une intelligence collective ». Depuis le campus du Tohnnic à Vannes, les organisateurs de l'événement ont fait valoir les synergies grandissantes qui sont

cultivées entre les compétences et les expériences de leurs établissements respectifs, les GIP Vitalys (pays de Quimper), Blavet Scorff (pays de Lorient) et Silgom (pays de Vannes). Ces trois pôles totalisent 23 000 repas par jour pour avec des effectifs cumulés d'environ 350 personnes pour un chiffre d'affaires global de plus de 31 millions d'euros. Si chacun d'eux est autonome, leur collaboration se resserre de plus en plus étroitement, à travers les pratiques et les méthodes de gestion, mais aussi la formation, et bien sûr les achats.

Compression des coûts

« Nous visons à améliorer notre productivité tout en cherchant à réduire sinon à maîtriser nos coûts d'exploitation », souligne François Amigon, responsable du GIP Vitalys qui ne perd pas de vue la qualité. « Mettre en place une démarche commune d'approvisionnement permet de peser davantage sur nos fournisseurs. » Région aux multiples

ressources pour les denrées agroalimentaires, la Bretagne offre encore une palette diversifiée pour composer les menus. Une réalité qui fait parfois défaut ailleurs. « Nous sommes parfois à la merci de certains distributeurs et certaines gammes de produits tendent à se rétrécir » se plaint un responsable de CHU. S'il est la plupart du temps difficile de raisonner à l'échelle locale afin de sécuriser ses approvisionnements, jouer collectif constitue un réel avantage qui finit par compter dans l'assiette. « Nous avons atteint 1,88 euro pour le coût matière, alors qu'il était à 1,98 euro il y a 5 ans », fait valoir Mickaël Crété, responsable du GIP Blavet Scorff. Ces économies ouvrent la voie à de nouveaux investissements et à l'innovation en cuisine.

Jeux de textures

Parmi les principales préoccupations des restaurateurs en milieu hospitalier, la dé-



FABRICATION DE VERRINES



LES VERRINES



LES PATICUBES

nutrition est un problème fondamental auquel il faut remédier par le développement et l'amélioration des textures modifiées. « Afin de maintenir le plaisir de manger, il convient d'adapter les aliments du patient et tout en préservant leurs saveurs, on peut les présenter de plusieurs façons : hachés, moulins, mixés, lisses ou liquides », rappelle Mickaël Crété pour qui la véritable difficulté consistait à généraliser l'usage des verrines dans le cadre de l'hôpital. « L'idée m'est venue, en observant

Nous sommes rassemblés autour de la conviction que le repas doit être un soin

un pilulier au cours d'un salon, de mettre au point des petits pots sécables, et après en avoir déposé la création sous enveloppe Soleau, nous avons mis en place un processus avec un blixer, une pompe doseuse et une chaîne de conditionnement et d'operculation à trois voies. » Au sein du nouvel atelier, plusieurs recettes déstructurées ont été ainsi élaborées, d'abord avec des crudités puis avec des plats chauds. Des desserts sont également en cours de création.

Accessibilité des saveurs

Au CHU de Rouen, des « paticubes » ont ainsi été imaginés dans l'idée de favoriser le manger-mains qui permet chez les résidents atteints de maladie d'Alzheimer de

revalider les gestes quotidiens et de réduire les troubles du comportement lors des repas. « Nous avons composé plusieurs variétés de ces bouchées que l'on peut consommer facilement avec un petit pic comestible et dont une dizaine d'exemplaires suffit à composer un repas complet », précise Éric Évrard, responsable restauration au CHU de Rouen. « Notre mode opératoire privilégie la cuisine traditionnelle et exclut les gélifiants de type agar-agar qui sont coupe-faim. » Dans

cette même logique d'accessibilité des saveurs, le « patipain » a été mis au point l'an dernier pour donner au pain la texture de crêpe. Autant d'innovations de type snacking qui visent prochainement des applications commerciales tout en ramenant un peu de fantaisie et de plaisir dans l'assiette des patients. Également sensible à faire progresser le manger-mains, Mickaël Crété ne s'y trompe pas : « Le repas garde un caractère social. Il importe d'établir un environnement agréable au moment des repas : une présentation soignée, une table bien dressée et une atmosphère conviviale. »

● Bertrand Tardiveau



FRANÇOIS AMIGON



MICKAËL CRÉTÉ



ÉRIC ÉVRARD



SOPHIE DENIS



JACQUES MELÉ

En 2015

DEVIENT

Notre offre de services analytiques

Analyses Microbiologiques

Analyses Chimiques

Virologie

Biologie Moléculaire

Because you care about CONSUMERS' HEALTH

Notre raison sociale Silliker SAS ainsi que nos informations légales restent inchangées et seront apposées sur tous nos documents contractuels

Silliker - Merieux NutriSciences - 25 boulevard de la Paix CS - 38512 CERGY - 95891 Cergy-Pontoise Cedex

☎ 0620 56 20 30 (012€ TTC/mn à partir d'un poste fixe) | info.fr@mxns.com SAS au capital de 11.674.500 euros - 303 434 591 RCS Pontoise