



Sylvain Zercher, qui exerce ses responsabilités hospitalières en Charente-Maritime, nous fait part de ses observations sur le secteur santé et médico-social en termes d'enjeux économiques, logistiques et nutritionnels. Président de l'Union des ingénieurs hospitalier en restauration depuis 6 ans, il va passer la main ce mois-ci à son successeur tout en restant actif au sein de l'association, pour continuer à démontrer avec ses collègues que le repas fait totalement partie du processus de soins et pour défendre la profession. Par Karine Averty



Sylvain Zercher

Ingénieur restauration au GH La Rochelle Ré Aunis, Président de l'UDIHR

## « Nous atteignons nos limites en termes de restrictions budgétaires »

### Quelles sont les problématiques actuelles de la restauration en santé & médico-social ?

Nous sommes confrontés à plusieurs problématiques rendant de plus en plus difficiles le maintien et l'amélioration de nos activités. Nous devons notamment faire face à une pénurie de personnel - notamment qualifié - alors que nous avons de nombreux départs à la retraite. Ce déficit vient du peu d'attractivité que propose notre secteur en termes de salaire et du défaut de publicité envers nos métiers de la restauration collective auprès de nos jeunes en cours d'études. Par ailleurs, la volonté récurrente de réduction des coûts, qu'ils soient de personnel ou alimentaires, alors que nous avons depuis des années effectué de nombreuses réorganisations dans nos services et dans nos achats - groupements régionaux, nationaux, etc. - et que nous atteignons nos limites, la restriction des investissements en équipement... Nous constatons tous les jours que les patients ou les résidents et leurs familles attendent de nous une restauration qualitative, respectueuse de l'environnement et de nos systèmes de production, associant



des labels et des signes de qualité... alors que nous n'en avons clairement pas les moyens. En ce sens, la démarche portée par le député Frédéric Descrozailles, et à laquelle se sont associés l'UDIHR et Restau'Co, est fondatrice de bien des espoirs dans la profession. Nous attendons avec impatience le démarrage de la phase d'évaluation et les conclusions qui en découleront. Enfin, comme le disait l'un de mes prédécesseurs, je me plais à rappeler qu'un livre de cuisine n'est pas un livre de dépenses, mais bel et bien un livre de recettes !

### Quels seront selon vous les enjeux de demain ?

Le repas hospitalier s'inscrit pleinement dans le processus de soins et il est important de le rappeler. C'est un enjeu du quotidien que de démontrer l'importance de l'attention à apporter à notre prestation. Encore faut-il que nous nous en donnions les moyens. Nous devons ancrer davantage nos services de restauration hospitalière dans le paysage local en tissant des liens étroits avec les producteurs

locaux, en nous engageant pour une alimentation responsable et durable. Autre enjeu, les marges de manœuvre dégagées par la lutte contre le gaspillage alimentaire devront nous permettre d'améliorer la prestation proposée à nos patients et résidents. Pour cela, il nous faut changer nos paradigmes, revoir nos régimes bien trop nombreux et disparates d'un établissement à un autre, reconsidérer nos applications des recommandations du GEMRCN qui parfois sont beaucoup trop rigides... On se fait plaisir à les respecter tout en sachant qu'on nourrit au final la poche poubelle ! Nous devons repenser nos offres alimentaires en différenciant les attentes d'un patient de MCO et celles d'un résident de long séjour pour qui l'établissement est un véritable lieu de vie.

### Vous achevez vos mandats en tant que président de l'UDIHR, quel bilan faites-vous ?

Effectivement, j'arrive au terme de mon 3<sup>e</sup> mandat, soit 6 années de présidence de l'UDIHR. Durant cette période, j'ai toujours essayé de donner le meilleur de moi-même et de faire en sorte de servir notre si belle association. Ce ne fut pas toujours aisé mais à quelques jours de ma fin de mandature, je suis plutôt fier de mon bilan et de celui du comité directeur qui m'a accompagné. Nous avons pu participer pleinement à de nombreux projets, tels que la refonte du CAP Agent polyvalent de restauration, la définition des niveaux d'achat (national, régio-

## Programme des Assises de l'UDIHR à Lyon

### JEUDI 21 MARS

Présentation de la loi EGalim

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Travaux du PACTE – synthèse du GT1 « indicateurs et mesures » ; Retour d'expérience au CH de Briançon Habitat, Alimentation, Environnement / Décryptage de l'action de certains additifs, perturbateurs endocriniens et autres substances

### VENDREDI 22 MARS

L'automatisation au service de la restauration hospitalière

L'automatisation par les professionnels de la restauration hospitalière : exemple et procédure de dépôt par enveloppe Soleau

La mise en place de plats de distribution : retours d'expériences au CHR Metz-Thionville et au CH de Libourne

Visite d'un site de production logistique : l'UCPA Grand Est des HCL

Retrouvez l'association sur [www.udihfr.fr](http://www.udihfr.fr)

nal, local) en lien avec la DGOS... Nous avons travaillé en partenariat avec l'ANAP sur le projet de logiciel MELOG permettant de simuler des décisions d'orientation et de réorganisation de service de restauration. Nous avons porté pleinement et avec un investissement important de certains membres de l'association la lutte contre le gaspillage alimentaire, le don alimentaire. L'UDIHR a également été représentée dans différents groupes de travail lors des EGA. J'ai pu échanger de nombreuses fois au fil des ans avec les ministres Stéphane Le Foll, Stéphane Travert, Guillaume Garot, et enfin Didier Guillaume. La Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, rebaptisée Journée nationale de l'alimentation en établissement de santé pour cette nouvelle édition 2019, a connu également un essor extraordinaire avec plus de 1 000 établissements ayant participé à la dernière édition. Et bien sûr, nous avons intégré le réseau Restau'Co, vecteur puissant des valeurs et des attentes de la restauration collective, fédérateur des différentes associations, mais qui nous permet également de conserver notre identité propre, ce à quoi je tenais beaucoup.

### Y a-t-il certains points plus négatifs ?

D'une part, je regrette, même si je sais pertinemment que ce constat est fait dans bon nombre d'associations, que de plus en plus nos collègues sont consommateurs et peu acteurs... Or une association ne vit que par les échanges, le partage, l'implication de toutes et tous. La reconnaissance de l'UDIHR comme interlocuteur du monde hospitalier pour nos instances, de tutelle passe par un engagement fort de ses membres dans les groupes de travail et dans les réflexions qui en découlent.

D'autre part, nous devons faire face au refus de nombreuses directions d'établissement de laisser partir et de prendre en charge les déplacements de nos collègues lors des journées d'échanges comme Hopitech ou nos Assises. Pourtant, ils sont souvent assez isolés et leur permettre d'aller partager leurs expériences, de se nourrir de celles des autres, ne peut être qu'enrichissant pour eux-mêmes, mais aussi et surtout pour leur établissement.

### Quels sont les objectifs des deux rendez-vous de l'UDIHR, Hopitech et les Assises ?

Ces deux moments forts dans notre vie associative, à l'échelle nationale et chaque année dans une ville différente, sont des temps d'échanges et de partage d'expé-



riences, en y associant la convivialité et le plaisir de nous retrouver entre pairs. La grande différence porte sur les participants et la formule de chaque événement. Hopitech, ce sont des journées de formation organisées en octobre par 3 associations, l'UDIHR, H360 et l'ANIORH, qui permettent un échange et un partage entre les différents acteurs de l'ingénierie hospitalière autour de plénières et d'ateliers. À cette organisation est adossé un salon professionnel permettant de maintenir nos collègues informés des dernières évolutions

dans les différents secteurs : technique, logistique, alimentaire.

Les Assises de l'UDIHR sont quant à elles organisées en mars de chaque année et ne sont ouvertes qu'aux membres de notre association. Là aussi, ils s'agit d'un temps d'échange et de retour d'expériences, mais uniquement en lien avec nos métiers de la restauration collective hospitalière. La plupart des sujets sont présentés par des membres de l'association, mais nous faisons également intervenir régulièrement des professionnels sur des thématiques plus spécifiques telles que le manger-main, les ressources halieutiques... Cette année, par exemple, le Dr Farbos viendra nous apporter son expertise sur les additifs, perturbateurs endocriniens et autres substances à bannir de nos appels d'offres alimentaires. Le programme des Assises 2019 sera une nouvelle fois très varié. Je l'ai voulu axé sur la loi EGalim pour la première journée, et pour la seconde, tourné davantage sur l'efficacité des organisations de nos structures (voir encadré ci-contre, ndlr). Nous serons à Lyon : une visite des outils de production des HCL permettra à chacun d'enrichir ses connaissances en termes d'équipement, d'organisation et de production. Bien sûr, la fin de journée du 21 mars sera pour moi l'occasion de passer le flambeau puisqu'un nouveau comité directeur sera élu et désignera un(e) nouveau(elle) président(e).

### Vous avez pris les rênes de la nouvelle commission internationale de Restau'Co, pouvez-vous nous en dire plus ?

J'ai effectivement pris la présidence de cette commission sur proposition d'Éric Lepêcheur, président de Restau'Co, que je remercie chaleureusement. La première édition du World Catering Forum, qui s'est déroulée le 13 novembre sur EquipHotel, a été un succès. Bien que notre co-organisation avec Méditéa, dont Agnès Caso est la dirigeante, est parfaite, les plénières ont été enrichissantes et les ateliers particulièrement appréciés. L'objectif était de faire partager à l'ensemble des participants des bonnes pratiques mises en place dans des pays de cultures et d'approches différentes. Il est important pour nous de montrer que des initiatives pour une restauration responsable sont prises à travers le monde et qu'elles peuvent être dupliquées pour tout ou partie en France. Lors du conseil d'administration de Restau'Co qui se déroulera le 12 mars prochain, la directrice du réseau Marie-Cécile Rollin et moi-même présenterons un bilan de cette édition et demanderons aux différents membres de se prononcer pour la poursuite de ce projet puisqu'à l'occasion du Sirha, nous avons pu travailler le bilan et projet à venir.