

La restauration hospitalière : un environnement économique contraint

Sylvain Zercher, président de l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration, nous présente les 20^e Assises de l'UDIHR qui se dérouleront en mars prochain à Orléans.

T.I.H. : Pouvez-vous nous présenter l'UDIHR en quelques mots ?

Sylvain Zercher : Cette association a été créée en 1996, elle regroupe des ingénieurs et des responsables de service restauration au sein de centres hospitaliers. Elle compte à peu près 160 membres qui totalisent près de 100 millions de repas à l'année. Nous organisons nos assises sur deux jours au mois de mars chaque année. Elles sont réservées aux membres de l'association. L'UDIHR fait également partie des quatre associations organisatrices des journées de formation Hopitech qui ont lieu en octobre tous les ans et qui concernent l'ensemble de l'ingénierie hospitalière. Nous participons aussi aux groupes de travail gouvernementaux comme récemment les états généraux de l'alimentation.

T.I.H. : Pouvez-vous nous présenter le programme des Assises de 2018 ?

S.Z. : Elles se dérouleront les 22 et 23 mars à Orléans et comprendront deux grandes lignes directrices. Une sur le plaisir dans l'assiette, notre souhait de mettre en place les préconisations du PNA en termes d'alimentation à l'hôpital, nous allons également parler d'une expérience sur Rouen avec la création d'un petit marché, une démarche très novatrice. La seconde consiste à mieux faire appréhender par nos collègues les produits agricoles et les produits

de pêche qu'ils ont à leur disposition. Nous allons également évoquer les nouvelles techniques de culture des légumes, l'évaluation des ressources halieutiques et les évolutions autour du marché des poissons transformés.

T.I.H. : Le plaisir de manger, l'amélioration de l'alimentation seront au cœur des débats, pourquoi ?

S.Z. : Nous avons le souci constant d'élaborer un repas qui soit d'abord un soin et qui puisse susciter du plaisir au patient qui, bien souvent, n'a que cela pour rythmer ses journées. Et puis, une dernière étude de la Haute Autorité de Santé a montré qu'il fallait, aussi bien dans les cliniques que dans les hôpitaux, travailler sur la qualité des repas. Nous devons réfléchir également sur la perception qu'a le patient ou le résident de notre repas, il est dans un environnement relativement stressant, n'a pas forcément l'envie de manger et nous devons lui apporter ce petit plaisir. Le problème est que nous restons dans un environnement économique contraint et même si les dépenses alimentaires représentent moins de 1 % du budget de fonctionnement d'un hôpital, le coût de la denrée alimentaire est la première variable d'ajustement. C'est un challenge permanent, mais nous sommes persuadés d'y arriver. Nous pouvons retrouver une marge de manœuvre en luttant par exemple



contre le gaspillage alimentaire. Si nous arrivons à réduire nos pertes ou nos surplus de production, nous pourrions remettre dans l'assiette, l'argent qui ne sera dépensé.

T.I.H. : Qui invitez-vous cette année ?

S.Z. : Jocelyne Jouchter, coordinatrice des prestations logistiques de la qualité hôtelière pour l'AP-HP, La Pitié Salpêtrière, nous présentera sa thèse sur le plaisir dans l'assiette et la confiance que nous devons redonner à la patientèle. Nous invitons aussi Ariane Stein, diététicienne, et allons évoquer avec elle le manger main et le plaisir au bout des doigts. Elisabeth Vallet, directrice d'ETHIC Océan, nous parlera des poissons, des espèces protégées, en voie de disparition et de celles que nous retrouverons bientôt sur nos marchés et dans nos assiettes. Ces Assises sont vraiment un partage d'expériences, mis à part quelques intervenants extérieurs, ce sont nos collègues qui viennent partager leurs expériences et c'est cela qui est enrichissant. ■