



Centre hospitalier de Cahors

Une gestion rigoureuse dans une cuisine

reconstruite

Une nouvelle cuisine centrale a vu le jour au CH de Cahors, dans le cadre d'une restructuration générale du site hospitalier. Malgré des contraintes de bâtiment, elle a été conçue pour répondre avec pertinence à la réglementation sanitaire et aux besoins organisationnels.

Le CH de Cahors est en chantier, à mi-phase de sa période de travaux prévue sur 10 ans. «L'objectif, comme tous les hôpitaux actuellement, est de créer des pôles», explique Frédéric Bonnery, responsable restauration, qui a travaillé sur le projet de nouvelle cuisine centrale pendant deux ans (visites d'unités de production, rencontres de fournisseurs, etc). Le chantier est terminé pour la partie cuisine. Elle a été réalisée sur un autre emplacement, celui d'une maison de retraite, mais toujours rattaché au site hospitalier. L'espace de livraison (6-10 h) est voisin de la cour des urgences. A la place de l'ancienne cuisine se crée le nouvel accueil de l'hôpital (monobloc), qui offre notamment une meilleure proximité vis-à-vis du parking. Sur le budget global de 70 millions d'euros, 2,7 millions d'euros ont été consacrés à la cuisine, dont 334 000 euros pour les équipements. Un lot différent a été établi pour chaque type de matériel, les lots pour les sauteuses et marmites étaient par exemple séparés. «Nous sommes multi-marques, tout en conservant une cohérence. Et nous avons imposé dans le cahier des charges la proximité de l'installateur», note le responsable. «Cahors reste une petite ville, nous avons la crainte de nous faire absorber par des hôpitaux plus gros, à Toulouse ou Montauban. Nous devons donc nous donner les moyens d'y faire face», poursuit-il. «Rester ou quitter l'hôpital... La question s'est posée. Mais nous avons préféré rester sur place, proches des malades. Le souci, évidemment, c'est que nous avons dû nous contenter de l'existant. Par exemple, les piliers porteurs ont été découverts au fur et à mesure, il a fallu refaire les plans. La marche en avant, elle, est en fer à cheval. Nous fonctionnons donc en séquences horaires. Nous avons une gestion dans le temps pour un problème d'espace, le bâtiment est en longueur et étroit». Autres contraintes : une lumière naturelle quelque peu limitée et des plafonds bas. Frédéric Bonnery souhaiterait à terme avoir des pôles communs avec un responsable hôtelier, mais pour l'instant la distribution des repas est effectuée par les soignants. «Il y a 12 services, avec 12 équipes différentes, qui ne sont pas sous mes ordres». Les offices et services sont réhabilités au fur et à mesure, l'objectif sera d'avoir un office commun pour trois services. Au centre hospitalier, un CCAN (Comité de coordination alimentation-nutrition, équivalent du CLAN) a été mis en place. Alain Boyer, directeur adjoint de l'établissement, en tient la présidence depuis trois ans. Dans un premier temps, une enquête sur les connaissances nutritionnelles de tout le personnel, pilotée par une diététicienne, avait été réalisée. Elle a permis de faire un état des lieux sur lequel s'appuyer pour établir les besoins en formation, etc. De 300 000 repas par an lorsque Frédéric Bonnery est arrivé il y a 10 ans, la production est passée maintenant à près de 500 000. Une partie des repas concerne les malades de l'hôpital sur place et le personnel, mais les livraisons extérieures représentent 40 % de l'activité (foyers logements, MAPA, EHPAD, garderie, institut). La restauration fonctionne en liaison froide (et un peu en liaison chaude), toute l'année et 7 jours sur 7, mais avec une production sur 5 jours, et seulement de l'allotissement le week-end. L'équipe comprend 27 agents restauration, dont l'encadrement cuisine, ainsi que 2,5 diététiciennes ETP. Les chauffeurs des camions frigorifiques, eux, sont rattachés au service logistique. L'actualité est au paramétrage sur la prise de commandes des repas, en période de test, avec un déploiement prévu sur tout l'hôpital au mois d'octobre.

Grandes Cuisines

OUVERTURE
N° 88, 01/07/2008
P 56, 2012 mots
Les illustrations



Un self avec terrasse

Les architectes Cardete et Huet, Rouch et Gamboa, l'installateur Quercy Froid ont fait partie des principaux intervenants. Le projet a été conçu en interne, sans bureau d'études cuisine, mais avec l'appui du BE architecte de l'hôpital. La cuisine est installée sur deux niveaux, rez-de-chaussée (600 m²) et sous-sol, avec le self du personnel (et sa laverie) au premier étage, alimenté par un monte-charges. Ce restaurant, ouvert de 11h30 à 14h30, accueille également les élèves de l'école d'infirmières située en face. L'installation de la cuisine a nécessité une extension, qui a donné l'idée à Frédéric Bonnery d'y installer une terrasse pour le self, soit 44 places en supplément des 144 de la salle. «*Nous avons peu investi pour le self*», indique-t-il, et «*nous y avons conjugué la notion de ligne et de buffet*». Le convive paye 2 à 3 euros, prélevés sur la fiche de salaire ou pour les contractuels réglé sur le badge rechargeable (système JES). Un buffet d'une dizaine de crudités est mis à disposition, ainsi qu'une ou deux charcuteries. Des crudités non assaisonnées sont proposées depuis quelques mois pour répondre à une demande. Les convives trouvent au minimum deux plats chauds (flétan sauce meunière, paupiettes de saumon au safran, gigot, goulash, rôti de porc, choux braisés, pommes parisiennes, épinards à la crème, ratatouille...), une grillade une fois par semaine. La prestation est complétée par un buffet de desserts (fruits, pâtisseries, fromages), un stand boissons avec du vin de Pays du Lot (rouge, rosé), des jus de fruits tropicaux, une machine à café. Frédéric Bonnery gère tous les petits «plus», mais en les limitant pour les faire entrer dans le budget annuel. Il établit des projections sur les dépenses de l'année. Des animations sont par ailleurs organisées au self, relayées au niveau des plateaux des patients. Le 5 juin, la Fraîch'attitude a par exemple pris ses marques, et d'autres thématiques concernent le terroir, la chasse (gibier, vin de Cahors), le Beaujolais nouveau... Pour les patients, le menu comprend 5 composantes, dont fromage et dessert (ce qui a un coût de 0,20 euro/repas). Le menu «normal» s'accompagne de 9 déclinaisons principales, multipliées par 2 (sel/sans sel). Le menu est identique pour l'hôpital et les maisons de retraite, avec un avantage, qui «*garantit la continuité dans la nutrition*» : On peut retrouver les mêmes personnes passant sur ces deux types d'établissement. Enfin, le bio est proposé une fois par mois («*pour répondre à une demande des maisons de retraite*»).

Le personnel accède à la cuisine depuis le sous-sol où sont installés les vestiaires. Au rez-de-chaussée, à côté de l'entrée matières premières, à température dirigée (10°), se trouve une zone déchets à 5° et un bureau «cabine» pour le responsable réception des marchandises, qui travaille également sur pupitre. Il possède des classeurs avec les tableaux imprimés sur Excel des fournisseurs, prix, quantités, qu'il contrôle. Les denrées se répartissent ensuite entre l'épicerie et les chambres froides, avec un affichage digital relié à un système informatisé. «*En plus du visuel informatique, nous faisons un relevé manuel trois fois par jour, par précaution, des chambres froides positives et négatives*». Le magasin central de l'hôpital ne s'occupe plus de l'alimentaire, souligne Frédéric Bonnery. «*Nous n'avons pas le même volume car nous connaissons notre stock, il y a une nette amélioration dans la gestion*». En cuisine, tout en panneaux «sandwichs» avec des protections à hauteur des chariots. L'habillage des poteaux porteurs (angles et avancées) s'est révélé plus compliqué et coûte plus cher qu'un «alignement» des parois, qui aurait cependant réduit l'espace final. Les chariots et socles rouleurs passent par le «sale», puis le circuit traversant (lavé), avec une récupération de l'autre côté du fer à cheval pour l'allotissement.

Traçabilité et efficacité

«*Les cuisiniers ont la réputation de laver à grande eau, mais on nous a demandé d'utiliser l'eau le moins possible. Des centrales ont été placés là où l'on en a besoin. Dans le couloir des chambres froides et de l'épicerie, il n'y a pas de caniveau et de siphon de sol, mais on utilise une auto laveuse*». Une centrale à vapeur a également été achetée pour la cuisine. Elle ne nécessite pas de produit chimique. Elle est utilisée pour les rideaux, les poignées, etc, ce qui est difficile à nettoyer...La cuisine centrale est dotée d'un deuxième circuit traversant (circuit raccourci) où tout est compté, pour les PEE



(produits expédiés en l'état) à côté de la chambre froide BOF. *« Nous avons des feuilles de commandes des services avec les besoins en entrées, plats, etc »,* précise le responsable. *« Tout n'est pas compté à cet endroit, mais également à l'allotissement. Le système se met en place comme une liste de commissions et chaque atelier a son bon de travail »*. La plonge batterie est installée à proximité du pré-traitement (à 12°), zone à partir de laquelle les denrées passent ensuite en sas propre (à 3°), *« puis les cuisiniers prennent les matières dont ils ont besoin »*. L'atelier production chaude et l'atelier production froide ont chacun un accès vers le sas propre. Une fois préparés, les repas passent en conditionnement/refroidissement, puis en stockage produits finis à 3-4° (*« Tout ce qui sort des cellules est mis en chambre froide et compté »*), allotissement, chariots de service, expédition. Quelques matériels ont été récupérés de l'ancienne cuisine, comme la Polytrack Socamel. En plonge batterie, quelques étagères et des gastro faisaient partie du précédent site, les bacs sont neufs. Plus performant, le nouveau lave-batterie Meiko est aussi apprécié pour la praticité de son rack, le démontage des lances, son efficacité (pression supérieure, séchage...). L'ancien lave-batterie Metos a néanmoins été conservé pour le nettoyage des cagettes. La cuisine est dotée de deux zones d'apport d'air neuf filtré (angle plonge et fin de la production chaude). Un plafond filtrant est installé dans l'espace cuisson, qui est *« tout électrique, nous avons arrêté le gaz »*. Une petite sauteuse Charvet a été récupérée, mais deux sauteuses Rosinox 90 dm2 ont été achetées. Deux fours Frima 20 niveaux ont également été récupérés, complétés par un four mixte Convotherm (Enodis) 10 niveaux, dédié aux « petites » cuisson, par exemple pour le self. Enodis a été aussi retenu pour les marmites. L'équipe dispose d'une 40 L mobile (sur roulettes, *« qui monte rapidement en température »*), d'une marmite Cleveland à brasseur 200 L (pour les soupes, etc) et d'une autre Cleveland de 220 L (*« qui monte très vite, avec 3,5 bars de pression »*). Autres équipements dans cet espace, un bloc de plaques électriques Metos 2 x 6 zones, deux cellules Acfri neuves. *« On retrouve le bon de travail au niveau de la conditionneuse, avec les températures relevées en début et sortie de chaîne. Nous conservons une traçabilité avec les étiquettes de fabrication : dénomination, agrément vétérinaire européen, date de consommation, etc. La barquette est filmée et l'étiquette collée manuellement »*. Le conditionnement est collectif (pour les maisons de retraite, menu normal et régimes) ou individuel (plateaux des malades), en gastro inox en liaison chaude et froide pour le self.

Moins de pénibilité

Entre les ateliers chaud et froid, un petit bureau est disponible pour les chefs de production. L'atelier froid (climatisé à 10-12°) est *« un peu réduit, mais avec autant de travail qu'en atelier chaud »*, estime Frédéric Bonnery. *« Il faut tout mettre en portion individuelle, sans oublier la décoration »*. Des tables roulantes ont été récupérées et d'autres sont neuves, tout comme le coupe-légumes TRS Dito Electrolux, un trancheur à jambon a été récupéré. Des navettes Bourgeat sont utilisées pour la liaison avec le self. Celui-ci a sa propre laverie, dotée d'un débarrasage traversant et de deux machines à capot Meiko (verres et assiettes/couverts). *« Nous avons acheté une des machines un an avant l'ouverture. Nous en avons pris une deuxième car nous en étions très contents »*. Pour l'instant, deux marques de chariots sont réparties dans les services, le remplacement se faisant au fur et à mesure par des chariots ElectroCalorique, avec technologie embarquée, moins de pénibilité pour manipuler le chariot, etc. Frédéric Bonnery se dit satisfait de travailler dans un *« un hôpital à taille humaine »*, qui sait donner les moyens quand il le faut. *« Tout ce qu'on met en place, on en voit les tenants et les aboutissants »*, apprécie le responsable qui défend avec ferveur son outil et ses équipes.

Karine Averty

[RETOUR](#)