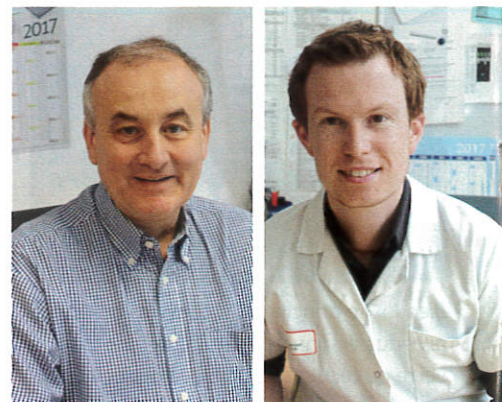


Une production centralisée au pied d'un hôpital moderne à Orléans

Le centre hospitalier régional d'Orléans (CHRO) a été totalement reconstruit sur le site de La Source, à côté de ses anciens bâtiments, qui seront démolis. Plus grand, mieux conçu, avec une architecture et des équipements modernes, il a connu une installation progressive jusqu'en 2015 et bénéficie également d'une cuisine centrale neuve.



Pierre Lefebvre

Cédric Batiot

Un plateau technique médical ultra-moderne, 205 000 m², 1 300 lits et places : le nouvel hôpital d'Orléans a été conçu en 5 pôles, reconnaissables par un code couleur, avec des infrastructures logistiques totalement repensées. L'UCPA est entrée en fonctionnement en septembre 2013, avec le premier pôle de l'hôpital. Le dernier pôle (Femme-Enfant) a ouvert en 2015, et le self du personnel en juillet de la même année.

Le service restauration utilise la solution informatisée Microlide, suivie par le responsable qualité, Philippe Barbara. « Un code est créé sur chaque lot de denrées dès la réception », explique Pierre Lefebvre, ingénieur restauration. « Si tout est conforme, une étiquette à code barres est générée, permettant d'identifier puis de suivre les produits à chaque étape. » L'opérateur se scanne, ainsi que chaque début et fin d'opération. À côté de la zone de réception se trouve une chambre froide d'expédition pour tout ce qui part vers l'extérieur. Deux maisons de retraite sont livrées en liaison froide, deux autres ayant des cuisines sur place (denrées fournies par l'UCPA). Les marchandises sont dispatchées dans les chambres froides et le stockage sec. « Le nouveau magasin dispose de plus de surface. Nous avons une bonne organisation en racks et des efforts ont été réalisés sur l'ergonomie du matériel. »

De la préparation au conditionnement plateaux

Les biodéchets sont traités avec Véolia, qui récupère les bennes de 120 kg une fois par semaine pour un recyclage en compost. « Nous avons aussi un broyeur pour les cagettes, plastiques, etc. » La cuisine dispose d'une zone de décartonnage, d'un passage en tunnel de désinfection, avant le plaquage sur échelles des produits « qui seront traités en chaud ou en froid », d'une légumerie... « Pour les crudités, nous utili-

sons le frais au maximum : concombres, tomates, etc. Les légumes surgelés sont plutôt employés pour les plats. » En zone de préparation chaude, les équipements de cuisson horizontale sont signés Charvet, avec d'un côté du muret technique des marmites de capacités différentes (de 120 à 300 L) pour s'adapter aux productions et de l'autre des sauteuses, feux... 5 fours MKN, 5 cellules de refroidissement Foster, 2 lignes de conditionnement Mecapack et 1 à tiroir Rescaset (barquettes collectives) complètent le dispositif. « Tout est interfacé avec Microlide », précise Pierre Lefebvre. « Depuis deux ans, nous faisons

aussi des cuissons basse température, de nuit, notamment pour les sautés. » Leur tendreté et leur qualité gustative ont été convaincantes. « Nous avons pu revenir à de la viande fraîche », souligne Cédric Batiot,

« Tout est interfacé avec la solution informatisée Microlide »

ingénieur adjoint, responsable de la production et de la logistique. À côté de la préparation froide (atelier d'assemblage à 8/10°C pour la composition des salades, le dressage, les fromages... avec lignes de conditionnement), une salle blanche est dédiée aux opérations sensibles (tranchages, entrées mixées, manger-mains). Des chambres froides (CF) intermédiaires sont disposées tout

Des manger-mains chauds et froids

La demande est venue des Ehpad, qui souhaitent une solution repas pour les résidents ambulants.

« Le besoin s'est créé avec la nouvelle UCPA et le passage des Ehpad à la liaison froide », indique Cédric Batiot. « L'objectif était que les patients puissent picorer sans couverts, ni assiettes. Il fallait pallier les problèmes de préhension, la déstructuration de l'alimentation, tout en ayant des textures modifiées attractives. Nous avons travaillé sur les mangers-mains avec Senes, et plus particulièrement Julien Garnier, en 2016. Les agents ont été formés en décembre dernier. « Ils ont apprécié le projet et l'approche de Julien, très participative. Senes apporte son expertise et son savoir-faire à travers ses formations et ses solutions produits. Les manger-mains nous apportent entière satisfaction : à froid, le produit a une bonne tenue et se tranche bien ; à chaud, il est fondant et moelleux comme il faut. » Mise en œuvre : préparation des ingrédients, mélange/mixage, moulage, découpe cubes (« avec une guitare de chocolatier ! »). « Nous ajoutons toujours de l'huile pour un enrichissement en corps gras et un rendu plus appétissant, avec une brillance à la lumière. On joue aussi sur les couleurs. » Deux recettes de duos chauds sont réalisées par semaine (une quinzaine de choix au total) pour les déments ambulants.



Duos dinde/petits pois et veau/potiron

En froid, « nous proposons un repas par semaine pour toutes les textures moulinées des Ehpad en liaison froide, qui sont alors présentées sous cette forme, pour rompre la monotonie. Et nous nous adaptons : nous avons par exemple fait du porc rougail/potiron en manger-mains lors d'un repas à thème créole en Ehpad ».

au long de la marche en avant en cuisine. La CF produits finis dispose quant à elle d'une belle surface de 260 m². « Lorsque nous utiliserons le vide et gaz et une DLC plus importante, nous aurons besoin de place », commente Pierre Lefebvre. Tout y est rangé en caisses par site, jour, service (midi, soir). Arrivé en 2006, le responsable a toujours tenu à conserver la confection des plateaux-repas des patients dans l'UCPA et non dans les offices, pour en avoir la maîtrise. 2 500 plateaux sont conditionnés chaque jour dans une salle spécifique, et envoyés avec 120 chariots Socamel dans les services (voir encadré ci-contre).

Self et DA pour le personnel

L'UCPA gère également les repas du self du personnel, doté d'une large baie vitrée et d'une mezzanine. Il sert entre 800 et 1 000 repas chaque midi en semaine. Pour le soir et le week-end, Pierre Lefebvre a mis en place de la distribution automatique dans des espaces dédiés pour le personnel dans les étages, avec sandwiches, entrées, plats, fruits, yaourts, boissons... « Le prix est le même qu'au self. » Celui-ci n'étant pas attaché à l'UCPA, il était nécessaire d'y avoir une grande chambre froide de stockage, qui est réapprovisionnée tous les jours. Le back office comprend un local déchets, un



espace de cuisson et remise en température, une petite préparation froide avec une CF. Le scramble propose des desserts et hors-d'œuvre en salad'bar (dont un nature) ou vitrines (dressés), grillades/frites, plats du jour, pizza deux fois par semaine... La dépose plateaux est dotée de goulottes de tri. Les solutions d'encaissement vont être changées, pour supprimer totalement la monnaie.

Pierre Lefebvre est particulièrement satisfait de la laverie, qui fonctionne avec 3 agents et 2 machines Hobart à convoyeur. Les manipulations sont réduites : extracteur de couverts, verticalisation automatisée pour le plateau une fois vide, puis chariot à niveau constant en sortie, etc. Une

Les plateaux logistiques

Sur chaque étage de chacun des 5 pôles, se trouve un plateau logistique avec plusieurs locaux : déchets (espace réfrigéré), lingerie, fournitures hôtelières, office alimentaire. « Les agents logistiques ont remplacé les aides hôtelières. Ils s'occupent des dotations hebdomadaires, du transport des repas. Les aides soignants et infirmières sont ainsi recentrés sur les soins, mais conservent la prise de commande. » Les chariots de petit-déjeuner sont préparés par les agents logistiques et la vaisselle est traitée sur place. Dans l'office, un distributeur permet de préparer des boissons chaudes et des potages d'appoint. L'hôpital utilise le système de transport automatisé TAL. Les chariots repas sont donc acheminés en sous-sol par des tortues, puis passent dans les monte-charges pour accéder aux étages et arrivent dans la « gare » de chaque plateau logistique, où ils sont alors connectés aux bornes. Toutes les expéditions à partir de l'UCPA sont programmées par affectation automatique. Une puce sur chaque chariot indique au TAL où il doit aller. Les retours sont par contre déclenchés par les agents logistiques.



fois les verres et couverts lavés en casiers, ces derniers sont remis tels quels au self, dans un meuble adapté.

Valoriser la restauration

Les approvisionnements de l'UCPA représentent 3,2 millions d'euros, dont 90 % passent par Uni.HA, précurseur sur la mutualisation en hospitalier (le CHRO a fait partie des premiers adhérents). 5 500 repas sont produits quotidiennement sur 5 jours (3 800 distribués 7/7 jours) pour les 22 plateaux logistiques, 2 maisons de retraite (+ 2 autonomes) et le self. « Nous faisons, entre autres, des potages et entremets enrichis, des semoules et riz au lait maison, nous traitons des légumes bruts, en privilé-

giant les circuits courts », note Cédric Batiot. Les menus et produits sont actuellement validés par une cadre diététicienne qui n'est pas rattachée à l'UCPA. Pierre Lefebvre va créer un poste de diététicien(ne) à l'UCPA en 2017-18.

Des « repas qualité » sont organisés pour associer directeur, soignants, agents logistique... autour d'un repas patient. Afin de valoriser la restauration et de communiquer, une vidéo sera prochainement diffusée sur Youtube. Il a fallu de longues années pour voir ce projet de nouvelle cuisine (et hôpital) aboutir. Mais Pierre Lefebvre peut être fier de ce bel outil pour lequel il a apprécié avoir eu « carte blanche ».

● Karine Averty



L'UCPA en bref

- 3 000 m², liaison froide
- Effectif : 95 personnes
- Près de 1,5 million de repas produits par an, dont 700 000 pour les patients, 380 pour les 4 Ehpad, 400 pour le personnel
- Menus : 25 à 30 régimes + 5 textures (normale, moulinée, mixée lisse, semi-liquide, liquide), un menu patient, un menu résident, un menu crèche, un menu restaurant du personnel, DA, prestations exceptionnelles