

Par **jean-françois renaut**

Le repas doit être un soin

Les cuisines centrales, fortes de 670 agents, confectionnent 4 000 repas par jour. Des repas qui doivent plaire à des patients souvent dénutris.



Toute la viande est non seulement préparée mais aussi découpée sur place. (photo pascal bats)

Mardi matin, le centre hospitalier de Mont-de-Marsan organisait une visite de ses cuisines centrales situées dans l'enceinte de l'hôpital Sainte-Anne. Une visite qui s'inscrit dans le cadre de la Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital qui a lieu aujourd'hui (lire ci-dessous) et qui a pour but de « changer le regard du grand public sur l'alimentation à l'hôpital ».

Avec 70 agents, les cuisines hospitalières de Mont-de-Marsan constituent le plus gros service de l'établissement en terme d'effectifs. Leur budget est de 2,7 millions d'euros, chaque repas revenant à 2,50 €.

PUBLICITÉ

4 000 repas y sont préparés tous les jours, ce qui correspond peu ou prou à un million de repas par an.

Ces repas sont distribués à Layné, Nouvielle, Lesbazeilles et Sainte-Anne mais aussi au restaurant interentreprises partagé, rue Victor-Hugo, par les agents du Conseil général et de la préfecture, les crèches montoises, le CIAS de Grenade, les hôpitaux de jour de Saint-Sever, Grenade, Aire ou Montfort...

« Rien que sur Mont-de-Marsan, la livraison des repas représente 55 000 kilomètres par an », détaille Olivier Machefer, ingénieur de la restauration.

Si dans beaucoup d'établissements, la préparation des repas est sous-traitée, on a compris que ce n'était pas le cas à Mont-de-Marsan. Un constat qui vaut aussi pour les barquettes où sont

conservés les plats préparés systématiquement deux jours à l'avance.

50 % de produits locaux

« Tout est préparé ici avec des produits en provenance au maximum de la région », explique l'ingénieur. Au maximum, c'est environ 50 % fournis par des sociétés comme Lafitte à Montaut (volailles confites, magrets, foie), Baillet à Hagetmau (viande de porc), les Fermiers landais à Saint-Sever (poulets), Aqualandes à Roquefort (truites) ou Lafargue à Saint-Loubouer (pastis, tourtières).

« Le repas fait partie du soin », livrent conjointement Nadine Paquero, cadre diététicienne, et le docteur Nadège Bacheré. Elles sont respectivement vice-présidente et présidente du Comité de liaison d'alimentation et de nutrition (Clan).

« Même les patients n'ont pas forcément envie de manger, il n'est pas normal de perdre du poids à l'hôpital, sachant qu'en plus la plupart arrivent dénutris », estiment-elles.

« Le repas fait partie du soin », martèlent-elles. Partant de cet excellent principe, tout est bon pour stimuler l'appétit. La qualité autant que faire se peut mais aussi la variété et la présentation.

« Nous proposons 42 régimes différents », précise Nadine Paquero. Normal, haché, mouliné, sans sel, pauvre en graisse...

Ouvrir l'appétit

Un hôpital n'est pas un restaurant et un menu type est proposé à chaque repas. Pourtant dans les services de courts séjours, les patients ont le choix. « S'ils n'aiment pas le poisson, ils peuvent avoir de la viande ou du poulet ou encore quelque chose d'autre. Dans l'absolu, quelqu'un qui voudrait manger tous les jours du jambon et des pâtes peut le faire. Nous sommes un des rares hôpitaux de France à proposer ce service », précise Nadine Paquero.

L'idée reste quand même de « faire découvrir certains plats que l'on ne mange pas à la maison », en respectant le calendrier des saisons (pour les fruits et légumes) ou des fêtes (du chocolat pour Noël, du gigot à Pâques).

« Quand on sert un plat et qu'il repart comme il est arrivé, il faut se poser des questions », avance Nadège Bacheré. Les personnels sont sensibilisés à cette question. Ainsi Cécile, aide-soignante, explique comment, sans les forcer, elle incite néanmoins les patients à manger. « Ce sont souvent des gens affaiblis qui n'ont pas trop d'appétit. On propose des petites quantités pour ne pas les écœurer. On soigne la présentation avec un peu de tout, y compris au niveau des couleurs. »

Et les patients, justement, qu'en pensent-ils? Jean-Claude, 69 ans, hospitalisé depuis le milieu de semaine dernière pour des problèmes respiratoires, se dit content. « J'avais fait un séjour en 2006 et il me semble que la cuisine de l'hôpital a bien progressé. Elle a du goût et les portions sont conséquentes. »

Du fait d'« un problème de bile », Bernard, 64 ans, suit un régime particulier. « Du bouillon beaucoup, des légumes bouillis et pratiquement pas de viande. » Il trouve que c'est évidemment un peu

répétitif mais estime que « c'est bien présenté et servi à la bonne température ».

Aucun des deux ne se plaint d'être obligé de dîner à l'heure du goûter ou presque. En même temps, ces horaires-là n'ont rien de spécifiquement montois.