La restauration collective reprise en main par l'hôpital et ses partenaires

MENDE

Après vingt-six ans de sous-traitance, un groupement d'intérêt public a été créé.

Louise Gal
lgal@midilibre.com

Les écoles publiques et les crèches recevront les repas préparés le jour même. YVES ESTIVALS

Après vingt-six années de sous-traitance confiée au groupe privé Sodexo, l'Hôpital Lozère et ses partenaires – mairie de Mende et communauté de communes Cœur de Lozère – réunis dans un groupement d'intérêt public (GIP), réinternalisent la prestation restauration à partir de ce mardi 1er août 2023. Les repas préparés au sein des cuisines de l'établissement de santé seront également livrés dans les crèches et les écoles publiques de la ville.

« *C'est totalement à contre-courant, j'en suis d'autant plus fier que ce n'est pas dans la tendance actuelle. C'est Laurent Suau, le maire de Mende et président du conseil de surveillance, qui m'a parlé de ce sujet lors d'un entretien en juin 2019* », explique le directeur de l'Hôpital Lozère, Jean-Claude Luceno. Ce dernier estime que « *le repas est un soin, qu'il participe à la qualité de la prise en charge au même titre que tout le reste* », et donc, que les personnes en cuisine « *ont un rôle essentiel.* »

Remettre du plaisir dans l'assiette

L'objectif est également de proposer dans l'assiette des produits au maximum locaux, parfois bios lorsque cela est possible. « *Je suis extrêmement sensible au fait que nos chères petites têtes blondes mangent le mieux possible. On va gagner en qualité de goût et en qualité nutritionnelle. Nous sommes convaincus que c'est la bonne démarche, la bonne stratégie* », se réjouit Laurent Suau. Il n'a pas été nécessaire de faire des recrutements car la quasi-intégralité du personnel de Sodexo, qui travaillait dans les cuisines de l'hôpital, a décidé de suivre le projet et de devenir personnel hospitalier.

L'autre objectif de cette réinternalisation de la prestation restauration est de réduire le gaspillage alimentaire. « *C'est une vraie question qu'il faut traiter dans la restauration collective* », estime Stéphanie Maurin, la cadre en charge du projet. « *On s'aperçoit que quand nous sommes trop rigides, qu'on se borne à dire il faut tel grammage, avec tel et tel aliment, on ne se pose jamais la question de savoir si, derrière, c'est consommé. Il faut que le patient, le résident ait l'apport nécessaire, mais il faut aussi qu'il mange le plat. L'idée n'est pas juste de mettre dans l'assiette un repas équilibré. Le job va jusqu'à savoir si c'est bien consommé, si ça plaît.* »

Gagner en qualité de goût

En reprenant la main sur la conception des plats, l'hôpital pourra adapter les repas en fonction des retours des patients. Cela va également permettre d'arrêter les liaisons froides. Jusqu'à présent, les plats étaient refroidis avant d'être livrés. Désormais, ils seront maintenus à température et directement livrés. L'objectif est double : réduire le coût énergétique, et gagner en qualité de goût. Cette réinternalisation de la prestation restauration a un coût, que le maire de Mende ne voit pas comme une dépense, mais comme un « *investissement* ».

À Mende, chaque année, l'Hôpital Lozère consomme quelque 220 000 repas ; la Ville, 60 000 ; le Centre communal d'action sociale, 30 000.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

ENGAGEMENT L'Hôpital Lozère a été retenu comme site pilote avec trois autres établissements dans le cadre d'une action nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il rendra ainsi dans un an et demi des propositions d'actions. « *C'est une vraie question qu'il faut traiter dans la restauration collective, entre autres en passant par la qualité. Il y a des assiettes qui ne sont parfois pas finies parce que ça ne convient pas aux convives. Il faut aussi ne pas trop produire, mais faire quelque chose qui va être consommé, c'est-à-dire, adapté* », estime Stéphanie Maurin. L'hôpital a obtenu une subvention de 582 000 € pour travailler sur ce projet. « *Cela nous oblige, cela nous motive, nous sommes ravis d'avoir été sélectionnés* », se réjouit le directeur de l'Hôpital Lozère.