

Hôpital. Des ingénieurs en restauration

Des ingénieurs en restauration hospitalière planchent pendant deux jours à Vannes sur leur métier. Ces ingénieurs dirigent des grosses unités de production de repas : de 7.000 à 23.000 par jour, selon la taille des hôpitaux. D'autres établissements comme des maisons de retraite peuvent aussi faire partie de la boucle de ces distributions quotidiennes qui nécessitent la mise en place de services de transport sécurisé.

Écoles et universités forment à présent ces ingénieurs qui doivent aussi être de bons gestionnaires, compte tenu du contexte économique de la santé. Certains de ces établissements ont plusieurs centaines de salariés et mettent en œuvre des matériels coûteux dans des conditions d'hygiène optimales.

La texture des aliments

« La qualité doit être la plus proche possible de la restauration classique », soulignent Sylvain Zercher, président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration et Patrick



Photo Gabriel Simon

Sylvain Zercher, président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (à gauche) et Patrick Le Ray, directeur adjoint du Syndicat interhospitalier du golfe du Morbihan.

Le Ray, directeur adjoint du Silgom de Vannes (*). La difficulté est ici de prévoir six à sept menus classiques et de 20 à 25 menus de régime. « De l'oncologie à la maternité, nous avons une

population multiple », indiquent les deux responsables. Il faut aussi tenir compte de la texture des aliments pour des malades ou des personnes âgées confrontés à des difficultés de

mastication ou de déglutition. La nourriture est présentée dans ce cas sous forme mélangée avec nécessité de trouver une présentation qui donne de l'appétit.

« Dans le cas de personnes âgées qui ont une grande aversion pour les assiettes trop pleines, nous devons enrichir les plats », ajoutent les deux ingénieurs. « Notre difficulté est que nous servons des repas dans un contexte qui ne donne pas envie de consommer. Et nous sommes tout de suite dans le viseur car le patient fait la comparaison avec ce qu'il mange à la maison ».

Le travail de ces ingénieurs porte aussi sur l'aspect sanitaire des préparations culinaires : contrôles de laboratoires et analyses microbiologiques. L'approvisionnement en circuits courts et produits locaux, tout comme la lutte contre le gaspillage font également partie des sujets évoqués au cours de ces rencontres.

** Syndicat interhospitalier du golfe du Morbihan.*