

Le CHU soigne sa cuisine

Voyage au cœur de la cuisine centrale du Centre hospitalier universitaire de Saint-Étienne. Un lieu de haute technologie qui emploie quatre-vingt-cinq personnes.

LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE du CHU est impressionnante. Derrière la façade hypermoderne du bâtiment situé près de l'hôpital Nord, toute la chaîne de production a été pensée de manière très rationnelle.

Ici, près de six mille repas sont préparés chaque jour. Pour autant, ces plats ne seront consommés que deux ou trois jours plus tard. Les menus sont établis très longtemps à l'avance avec les diététiciennes et la trame de ces menus revient environ toutes les cinq semaines. C'est ainsi qu'il devient extrêmement rare de manger la même chose pendant un séjour à l'hôpital.

La production des plats s'effectue du lundi au vendredi. Il faut donc prévoir aussi la fermeture de la cuisine les samedis, dimanches et jours fériés.

Autrefois, chacun des quatre sites du CHU comptait sa propre cuisine. Depuis la mi-novembre, la cuisine centrale fournit tout le monde. Elle a même des clients extérieurs qui sont les foyers de l'Épi et de l'Enfance, tous deux à Saint-Étienne.

Régis Jolivet, ingénieur en chef, doit tout à la fois veiller à l'état sanitaire des lieux mais aussi aux dépenses. Le budget est serré et les commandes passent par des marchés publics. Ces achats sont réalisés en commun avec les hôpitaux de Feurs, Firminy et Pays de Gier.

Une centaine de menus par jour

Chaque jour, ce n'est pas un menu qui est servi à tous mais au moins une centaine. Tout d'abord, il y a les régimes alimentaires à

respecter : sans sel, mais aussi sans matières grasses, sans résidus... Il faut tenir compte des différences de textures exigées : normale, hachée, mixée. Il y a les régimes confessionnels et philosophiques comme les végétariens ou les végétaliens. Mais aussi la longue liste des allergies parmi lesquelles l'arachide n'est qu'un simple exemple.

La sécurité sanitaire passe aussi par la traçabilité : tous les ingrédients sont référencés et toutes les étiquettes conservées.

L'ingénieur nous montre que, même pour 4 euros par jour, on ne lésine pas sur la qualité de la viande et de la charcuterie. D'ailleurs, ceux qui en douteraient pourraient se joindre au personnel qui se prête aux tests de dégustation.

Ici, tout le monde se souvient des « poireaux-béchamel » du 17 décembre. Plusieurs personnes avaient râlé estimant que ce plat n'était pas bon. La remarque a été prise en compte et la recette corrigée.

Si beaucoup de produits arrivent surgelés, les entrées et les desserts sont fabriqués dans les ateliers. Les rôtis sont cuits sur place et, le jour de notre passage, la sauce forestière embaumait les lieux.

Chez tout un chacun, le repas est un moment privilégié. Pour une personne âgée hospitalisée, par exemple, chacun des repas est un moment attendu et important. Les personnels de la cuisine centrale doivent répondre à cette attente également.

Cette cuisine centrale prépare chaque jour environ trois mille cinq cents repas pour les patients et deux mille cinq cents pour le personnel.



CLAUDE ESSERTEL

La cuisine centrale en quelques chiffres

LE BÂTIMENT DE LA CUISINE CENTRALE dispose de 2 000 m² de surface utile. Son coût a été de 6 millions d'euros pour les travaux et le matériel. Il fonctionne depuis le 15 novembre.

Chaque jour, ce sont trois mille cinq cents repas confectionnés pour les patients et deux mille cinq cents pour le personnel. Au total, quatre-vingt-cinq personnes travaillent sur le site dont trois diététiciennes. Le prix moyen du repas est de 1,5 euro, soit un coût de nourriture par jour et par personne de 4 euros en comptant le petit-déjeuner et les boissons. Les quantités sont impressionnantes. Par exemple, pour une année, en tonnes : 14 de pâtes, 15 de riz, 18 de purée, 17 de jambon, 5 de veau, 25 de cuisses de poulet, 25 de poisson, 20 de salade, 20 de choux-fleurs, 30 de carottes, 30 de haricots verts...



Régis Jolivet est l'ingénieur en chef de la restauration.

YVETTE GRANGER