

Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin !

Dans la lignée des Etats Généraux de l'Alimentation et alors même que le Conseil National de l'Alimentation (CNA) vient de formuler 32 recommandations en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le CHU de Rennes, soutenu par le Fonds Nominoë, fait évoluer son offre alimentaire et fait la part belle aux produits frais, locaux, de saison, mais aussi au « fait-maison ». Une manière de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire !



Initialement conçu pour réaliser l'assemblage de produits prêts à l'emploi issus de l'industrie agro-alimentaire, le service restauration du CHU de Rennes a confié ses achats et approvisionnements en denrées alimentaires à des prestataires de service (Sodexo, Medirest Compass) pendant plus de 14 ans. « Convaincus que l'alimentation fait partie du soin, et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité aux patients comme au personnel du CHU, nous avons souhaité réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en nous adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux » précise Anne GERBEAU, responsable du département de la logistique et de l'hôtellerie au CHU de Rennes.

Qualité des produits, approvisionnement local, lutte contre le gaspillage alimentaire : une préoccupation nationale

Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, et répond ainsi aux enjeux soulevés lors des Etats Généraux de l'Alimentation de juin 2017 (réponse aux

attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles, environnementales et d'ancrage territorial ; développement de la bioéconomie et l'économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, juste rémunération des agriculteurs...).

« Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail », explique François MICHEL, responsable du service restauration « nous avons tout d'abord réalisé un benchmark au niveau national, régional et local ; puis nous avons sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en œuvre de cette nouvelle procédure ». S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluriprofessionnel (chef cuisinier, responsable approvisionnement, responsable qualité, achat et diététicienne), le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration avec le recrutement de deux magasiniers, d'une assistante et d'un gestionnaire achat.

Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km). Finis les produits prêts à l'emploi... place aux produits labellisés !

AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux... dans le panier du CHU de Rennes

Trente fournisseurs, pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises « VBF » « VPF » (85 tonnes/an), dont 4 tonnes de viande de porc « Bleu Blanc Cœur », et le poulet désormais « label rouge » de Bretagne « Argoat » (10 tonnes/an). Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine (13 tonnes/an). Les yaourts natures sont morbihannais, fermiers artisanaux « Ker Ronan » (250 000 yaourts natures/an), le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département (72 000 litres /an), le beurre demi-sel (18 tonnes/an) et les légumes surgelés produits par « Paysan Breton » (29 tonnes/an). Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « Galettes Bertel » et « Berrou » (5.3 tonnes/an). Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor » (115 tonnes/an).

Les légumes et fruits de saison sont français (72 tonnes/an), et même de circuits ultra-court (tomates « Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Éclosel » à raison de 18.9 tonnes/an). Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, le CHU de Rennes a également placé la barre très haut : les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. Bien sûr, aucun artifice et eau de javel ne sont utilisés : cela tient du mythe ! Sodas Breizh cola, biscuits Ker



Produit en Bretagne



Plat fait maison



Viande bovine française



Agriculture biologique



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée

Cadelac, cafés Richard... sont autant de marques régionales connues du grand public, également présentes parmi les produits d'épicerie.

Concernant le « Bio », celui-ci ne représente aujourd'hui que 1 % du panier achat. La filière « Bio » locale n'est pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements du CHU. Les menus bio proposés correspondent à des opérations ciblées, tels que les tomates de saison produits par des maraichers d'Ille et vilaine ainsi que des yaourts bio fermier « Marjolaine » fournis par le « GAEC le lait des champs ».

Plaisir de la cuisine et des saveurs : quand le « fait-maison » redevient roi en restauration hospitalière

Parallèlement, le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson (sauteuses, marmites, fours) au cours de l'année 2017. Les nouvelles recettes et techniques culinaires employées par l'équipe de 140 personnes de la cuisine centrale, modifient ainsi radicalement la part du « fait maison », qui aujourd'hui portée à plus de 80%! « *Tous les hors d'œuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés tels que bœuf bourguignon, jambon à l'os, sauté de veau marengo, blanquette de veau, carré de porc au cidre, hachis parmentier, petit salé aux lentilles, potée bretonne et toutes les poêlées de légumes ... sont désormais « faits maison »* poursuit François MICHEL. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température. Riz et semoule au lait, ou encore pana cotta sont concoctés en cuisine avec du lait entier fermier d'un GAEC de Parcé. La salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.



Les cuisiniers du CHU redonnent ainsi sens à leur métier et apportent chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour satisfaire patients, usagers et professionnels de santé. Tout en proposant des produits de haute qualité nutritionnelle, l'équipe de restauration peut désormais relever les saveurs, redonner du goût à ses préparations culinaires : comme un vrai restaurant !

Patients et accompagnants : bien-être et plaisir de bien manger

Le service restauration assure la qualité sanitaire des repas servis aux patients hospitalisés en les présentant dans des barquettes individuelles à usage unique. L'origine des produits est inscrite sous forme de pictogrammes situés sur les cartes des plateaux repas. Des « repas accompagnant » sont également proposés afin que les familles, proches ou visiteurs puissent partager un moment de convivialité avec les patients hospitalisés.

Les repas sont généralement servis aux heures suivantes :

- Petit-déjeuner à partir de 7h00
- Déjeuner à partir de 12h00
- Dîner à partir de 18h30

A savoir : selon la durée de séjour et le "parcours de soins", le service restauration propose une prestation adaptée et alternative : collation aux urgences, collation et / ou pause repas à base de sandwichs et de salades en chirurgie ambulatoire, collation et / ou pause repas sur le principe d'une carte de restauration en hôpital de jour, plateau repas à 5 composantes en hospitalisation conventionnelle.