

Redonner du sens aux repas

En fonction depuis juin 2020, la cuisine centralisée de l'Établissement de santé Baugeois-Vallée a été officiellement inaugurée jeudi 5 mai. 1 110 repas y sont fabriqués chaque jour.

Jeudi 5 mai, Christophe Bruand, directeur de l'Établissement de santé Baugeois-Vallée (ESBV), accueillait un grand nombre de visiteurs pour l'inauguration officielle de la cuisine centralisée, en fonction depuis juin 2020. Après avoir chaleureusement remercié tous les porteurs du projet, il a particulièrement salué le travail de Laurence Decaris, directrice des services hôteliers et de la communication, et de Frank Renou, responsable du service restauration, « qui a su mobiliser les équipes durant toute la durée des travaux malgré les contraintes liées à la structure du bâtiment sans oublier celles du Covid ».

Puis il s'est réjoui que « l'on ait pu dépasser la mauvaise réputation associée au terme de centralisation, hélas synonyme d'industrialisation et qui fait peur, puisque la qualité évolue réellement. À travers ce projet, nous avons souhaité redonner du sens aux repas qui sont des temps forts pour tous, les patients sont consultés régulièrement, nous gardons à l'esprit que la santé est aussi dans l'assiette et nous nous assurons les compétences de trois diététiciennes. »

1 110 repas y sont fabriqués chaque jour, pour les sites de l'ESBV de Baugé, Beaufort, Mazé et La Ménitrie, ainsi que pour le centre médico-psychologique de Baugé, le portage des repas du CCAS de Baugé-en-Anjou et les personnels hospitaliers de Baugé et Beaufort.

Laurence Decaris rappelle : « L'établissement est en gestion autonome depuis 2019, en liaison chaude et froide. Notre cheval de bataille est la loi Egalim qui exige depuis le 1er janvier 2022 l'utilisation à hauteur de 30 % de produits labellisés et 20 % en bio. Actuellement, ce pourcentage, en progression, est de 14 %. Nous privilégions les producteurs locaux, ce qui n'est pas toujours facile en raison des quantités nécessaires. Par exemple, les boulangeries de Baugé fournissent le pain et depuis le 1er mai dernier, la ferme de la Croix-Rouge



Baugé, jeudi 5 mai. Christophe Bruand, directeur de l'Établissement de santé Baugeois-Vallée (ESBV), accompagné de Laurence Decaris, directrice des services hôteliers et de la communication, de Frank Renou, responsable du service restauration, et d'agents de la nouvelle cuisine centralisée.

d'Échemiré nous livre en lait cru. »

« Retrouver l'essence de notre métier »

L'ESBV a également instauré des menus végétariens le soir et tend vers une diminution des rations en protéines. Un effort environnemental est aussi engagé. Ainsi, « le potage est servi dans des soupières jusqu'au service à l'assiette et nous allons remplacer les barquettes en plastique par des récipients en inox ». Et pour améliorer encore le fonctionnement, des commissions restauration composées de salariés et des résidents se réunissent régulièrement.

Franck Renou accueillait à cette occasion des collègues venus

d'autres établissements de santé : Eric et Céline de Château-Gontier, José de Layon-Aubance et Eva de Segré ont suivi la visite guidée des nouveaux locaux et les explications passionnées des salariés des cuisines venus montrer leur nouvel outil de travail.

Le chef de service insiste sur la dynamique de l'équipe : « La refonte de l'organisation du travail a été basée sur une réflexion participative, on a par exemple établi ensemble les plannings et les horaires. Pour travailler efficacement, il faut se trouver dans de bonnes conditions et avec ces installations très modernes, on a réellement amélioré la qualité du temps passé au travail. »

Et Franck Renou de conclure : « L'autonomie nous permet de retrouver l'essence de notre métier, le plaisir de cuisiner des bons produits et concocter une nourriture appétissante. »

EN CHIFFRES

Coût total de la modernisation : 444 490 €
1 110 repas sont fabriqués chaque jour, soit 405 000 par an.
Budget annuel du service restauration : 540 000 €.
La cuisine centralisée compte 22 salariés, toutes catégories confondues.

B de 9/5/2022