

Ravir les papilles des patients, une préoccupation pour les hôpitaux

► **BIEN MANGER** Qualité de la nourriture, équilibre alimentaire, hygiène dans la préparation, l'Hôpital du Jura place la qualité de ses repas au cœur de ses préoccupations

«Manger à l'hôpital, ça fait mal», tel est le titre peu élogieux d'un article paru sur le site de critique culinaire, lemanger.fr. Dans une prose dithyrambique, un journaliste décrit le plateau repas «ignoble», reçu lors d'un séjour hospitalier à Paris: «Une viande plate indéterminée, de couleur grise, avec d'étranges légumes qui pouvaient éventuellement être des côtes de blettes, mais pas sûr du tout, et une sauce à rien venant généreusement napper le tout.» Voilà le genre d'idée qui persiste dans l'imaginaire collectif: beaucoup s'imaginent que manger à l'hôpital, c'est mal manger. Il est temps de revoir ce préjugé.

«Je connais bien les hôpitaux suisses: que ce soit à l'Hôpital du Jura, à Neuchâtel ou à Bâle, pour ne citer qu'eux, on mange très bien», corrige Gérard Bischof, diététicien chef à l'H-JU. Il faut se rendre à l'évidence, la rumeur vient de l'Hexagone, comme nous l'explique Noël Schnetz, chef du service hôtelier: «En France, les cuisines sont délocalisées. Les plateaux-repas sont préparés par une entreprise privée et réchauffés à l'hôpital, comme dans les avions.» L'H-JU avait réfléchi un temps à externaliser la production de la nourriture pour des questions d'économie, mais l'idée a été balayée. «Ici on maîtrise toute la chaîne.»



L'une des brigades de l'H-JU à l'œuvre. Chaque année 720 000 repas sortent des cuisines de l'hôpital.

Cuisiné à l'hôpital

Certes, les temps ont changé. «A l'époque, lorsque les sœurs dirigeaient l'hôpital, elles élevaient des cochons, cultivaient fruits et légumes, et faisaient leurs propres confitures, raconte le chef du service hôtelier. La confiture, la crème à café, tout était fait maison.» Des aspects économiques évidents ont poussé l'hôpital à revoir son modèle de production. Il ne cultive plus, mais il continue de cuisiner en utilisant des méthodes de fabrication modernes avec par exemple l'utilisation de certains légumes prédécoupés: «On ne va pas s'amuser à peler et couper 150 kilos de pommes de terre.» Et bien qu'une partie du pain soit achetée à l'extérieur, l'hôpital compte toujours deux boulangers qui préparent les desserts et

les viennoiseries en vente dans les self-services des cafétérias.

La provenance des produits a également son importance: l'H-JU privilégie, autant que faire se peut, les producteurs de la région. Ainsi, 40% des produits alimentaires sont achetés dans le Jura. «Nous faisons appel à des bouchers locaux, à une pisciculture jurassienne, un grossiste en légumes de la région, et tous nos yogourts viennent de Bourrignon!» se réjouit Noël Schnetz. Il souhaiterait même augmenter ce pourcentage. Le problème: peu de producteurs sont capables de livrer de façon régulière les quantités nécessaires aux trois cuisines de l'hôpital (une sur chaque

site) d'où sortent chaque année 720 000 repas – réalisés par les équipes de cuisine pour un équivalent de 60 emplois à temps plein. Outre les patients, le personnel et les visiteurs de l'hôpital, les cuisines de l'H-JU régalaient également les résidents de La Promenade, les bénéficiaires des soins à domicile, les enfants des crèches ou encore les détenus de la maison d'arrêt de Delémont.

Donner envie de manger

Le choix de produits de qualité, un personnel de cuisine qualifié, tout cela garantit une qualité de nourriture saluée par la plupart des patients

qui ont séjourné à l'hôpital: «Nous avons très peu de retours négatifs.» Et lorsque un élément du menu ne convient pas, des mesures sont prises. «Dernièrement, nous avons eu un souci avec le pain sans gluten, alors nous avons changé la recette, se félicite le diététicien. Nous nous efforçons d'apporter à chaque patient une alimentation adaptée à sa situation. Une bonne alimentation fait partie du traitement. Et si les patients mangent peu ou sont dénutris, nous prenons des mesures pour favoriser la couverture nutritionnelle», ajoute-t-il. Lors d'un séjour à l'hôpital, le patient est rarement au sommet de sa forme: le mal dont il souffre ainsi que les médicaments qu'il ingère peuvent influencer sur son moral et son appétit. Charge à la cuisine de lui donner envie de manger!

Chaque midi, les patients ont le choix entre 4 repas différents: les menus santé, tradition, végétarien ou encore la suggestion du chef. La veille, le personnel passe dans les chambres de l'hôpital et répertorie sur une tablette la sélection de chacun. «Le choix est encore plus large: on peut substituer un élément du menu par celui d'un autre», raconte Noël Schnetz. A cela s'ajoutent encore les revendications particulières à chacun: interdits alimentaires liés aux religions ou à une éthique personnelle, comme pour les végétaliens. «Nous trouvons toujours une solution», relève-t-il.

Comme à la maison

Les menus sont mis au point par une commission composée des

chefs de cuisine et d'une diététicienne, le but étant à la fois la satisfaction des patients et la couverture de leurs besoins nutritionnels. Ces menus ressemblent à s'y méprendre à ceux qu'on trouverait sur la carte d'un bon restaurant: émincé de cheval, pommes purée et chou de Bruxelles; paupiette de poisson sauce safranée et riz créole; ou encore assiette de rosbif... «Nous faisons tout notre possible pour que les patients mangent comme à la maison», explique le chef du service hôtelier. «La qualité de la nourriture fait partie intégrante de la qualité du séjour. Lorsqu'un patient rentre chez lui, il parlera tout naturellement de ce qu'il a mangé à l'hôpital.»

Le chef du service hôtelier veille à ce que les plats proposés soient bons, mais ce n'est pas sa seule préoccupation, encore faut-il qu'ils soient préparés dans le strict respect des règles d'hygiène. Pour ce faire, les équipes ont mis au point des protocoles de contrôle en analysant les points critiques, tels que la chaîne du froid ou la désinfection du matériel. Dans les cuisines de l'hôpital, on trouve des fiches pratiques, où sont détaillées les consignes d'hygiène à respecter par le personnel. Le laboratoire du service cantonal des denrées alimentaires effectue d'ailleurs des visites inopinées pour s'assurer que tout est fait dans les règles de l'art. Et, puisqu'on n'est jamais trop prudent, l'H-JU emploie également des entreprises d'audit externes.

«Que ta nourriture soit ton remède...»

La nourriture de chaque patient est particulière. A chacun selon ses besoins

Nous avons évoqué plus haut la grande diversité des menus proposés par l'H-JU, déclinés selon les goûts de chacun. Mais les inclinations personnelles ne sont pas les seuls déterminants de l'éventail de propositions culinaires. Une personne ayant subi une opération pour une fracture n'a pas les mêmes besoins alimentaires que le patient qui attend une opération du tube digestif. Le menu santé est

décliné en 25 variantes qui correspondent à des besoins particuliers, nécessaires aux soins aux patients.

Certains patients recevront leur menu mixé, pour d'autres il faudra limiter ou augmenter les fibres, augmenter la valeur énergétique ou l'apport en sel, etc. Les diabétiques ou les patients souffrant d'hypertension, par exemple, peuvent recevoir le menu promoteur de santé. Pour la cuisine, c'est une véritable gageure. Heureusement pour eux, le menu santé fait souvent l'affaire.

On peut d'ailleurs s'étonner qu'il ne soit pas l'unique menu proposé. Après tout, l'hôpital n'est-il pas le lieu de santé par excellence? «Le patient est au centre de la démarche. Nous ne sommes pas là pour lui imposer quoi que ce soit. Et ce n'est pas en quelques jours qu'on va le rééduquer et lui apprendre à manger équilibré, mais on montre l'exemple», précise le diététicien. L'important est que le patient se sente bien et qu'il mange suffisamment, même s'il fait quelques écarts par

rapport à la pyramide alimentaire. Les menus traditionnels proposés par l'hôpital ne sont d'ailleurs jamais des catastrophes diététiques.

Le personnel qui passe dans les chambres pour prendre la commande des repas veille toujours à proposer le menu santé, quitte à ce que certains éléments du plat soient substitués. La nourriture est bel et bien au centre des questions de santé... Hippocrate le soulignait déjà: «Que ta nourriture soit ton remède, et ton remède ta nourriture.» AM

