

**LADEPECHE.fr**

samedi 15 septembre, 07:15, Saint Roland

Actualités &gt; Santé &gt; Actu Santé

Publié le 13/09/2018 à 08:27, Mis à jour le 13/09/2018 à 13:29

## Hôpitaux, maisons de retraite : quand le "fait maison" dame le pion à la restauration collective

Actu Santé



Une cuisinière porte les repas de patients du Centre de cancérologie Léon Bérard à Lyon, le 10 septembre 2018 JEAN-PHILIPPE KSIAZEK / AFP

"Manger un repas beau, bon, chaud, que l'on a choisi" contribue à la guérison, estime-t-on au Centre de cancérologie Léon Bérard à Lyon, qui sert du mixé fait maison, varié et frais, en lieu et place des menus uniques et décongelés de la restauration collective.

Quand Pierrot Gourdet, Guyanais de 57 ans, est venu soigner son cancer du pancréas, il ne s'alimentait presque plus et pesait 40 kilos. En une semaine il en a regagné quatre et mange avec plaisir les repas mixés préparés sur place.

"J'ai perdu 12 kilos en deux mois, je ne tenais plus debout, ma tête tournait. Maintenant ça va. Ici, on me demande ce que je veux manger et c'est bon", dit-il à l'AFP.

PUBLICITÉ

En 2009 le centre Léon Bérard a mis fin au contrat du groupe de restauration collective Sodexo pour travailler avec une PME locale, SHCB. Et depuis six mois, il se passe des barquettes de repas mixés que livrait l'industriel Nutrisens pour les patients ayant des problèmes de déglutition, atteints par exemple de cancers de la sphère ORL.

"Nous voulions retrouver la maîtrise des choses, servir des repas plus sains, sans additifs, frais, avec des ingrédients locaux et du bio", dit Tristan Deredec, responsable de la restauration et salarié de SHCB.

Les malades qui "ne faisaient pas la différence entre du bœuf, du poulet ou du veau", ont retrouvé le goût des aliments, rapporte Anne Villeneuve, diététicienne de SHCB, et ils "apprécient la variété des recettes".

Aussi les repas mixés industriels, allongés avec du bouillon, se transformaient en bouillie liquide peu nourrissante: 1.500 kilocalories, soit 500 kcal de moins que les besoins quotidiens d'un adulte.

Un an de tests a été nécessaire pour lever les difficultés: empêcher que les pâtes ne deviennent élastiques ou qu'une croûte ne se forme à la surface, en l'absence de stabilisant industriel.

Ainsi ont été mis au point des mixés maison savoureux, à la texture ferme grâce à l'ajout de blanc d'œuf et de crème "pour fixer la volaille, le bœuf ou l'agneau", explique la jeune Jennifer, qui les prépare.

### **Manger à la cuillère, "déprimant"**

Ces purées se mangent ainsi à la fourchette et non "à la cuillère, ce qui était très déprimant" pour les jeunes patients, souligne Mme Villeneuve.

Une enquête de satisfaction montre des retours positifs et d'autres établissements comme le centre hospitalier de Montpellier ou les Hospices civils de Lyon, sont venus s'inspirer de l'expérience.

En outre, il n'y a "pas eu de surcoûts par rapport à des plats préparés" car les produits frais sont "achetés en grands volumes" ce qui fait baisser leur prix précise Sophie Beaupere, directrice générale adjointe de Léon Bérard.

De grands groupes reviennent eux aussi au cuisiné sur place comme Korian, dans ses 750 cliniques et maisons de retraites en France, Allemagne, Belgique et Italie.

PUBLICITÉ



inRead invented by Teads

"Tout est préparé chez nous, avec des ingrédients non transformés, achetés à 70% en France (...) nous organisons des concours de chefs et le groupe Gault et Millau a labellisé dix tables", dit à l'AFP Sophie Boissard, sa directrice générale. Centraliser les achats a permis de "faire des économies en supprimant les intermédiaires" et de "monter en gamme pour le même budget".

De leur côté, les géants Elixior ou Sodexo, numéro deux mondial de la restauration collective derrière le Britannique Compass, assurent vouloir répondre à l'exigence de traçabilité et d'approvisionnement local ou bio de leurs clients.

Mais cela entre en conflit avec la recherche de rentabilité dans un secteur aux marges en érosion.

Fin juin en rencontrant les investisseurs, Elixior s'est ainsi félicité de réduire ses "contraintes de livraison" en produisant des repas consommables pendant trois semaines.

Le groupe veut aussi augmenter les capacités de production de sa centaine de "cuisines centrales" en France, Espagne et Italie, d'où sortent des millions de repas, surgelés et livrés plusieurs jours après, en "automatisant toutes les tâches qui ne présentent pas de valeur ajoutée culinaire".

© 2018 AFP

---

ACTU SANTÉ



**Bidon SOFT FLASK SPEED 500ML/16OZ NONE de la marque SALOMON.**Idéal pour toutes vos activ...  
SALOMON - Bidon Salomo...

**63 € Pour rester au chaud tout au long de votre séance de running les jours où il fait ...**  
Raidlight Wintertrail ...

Publicité 

**Donner votre avis !**

[Charte de modération](#)

**Connectez-vous pour écrire un commentaire**

**Créer un compte gratuitement**

[Se connecter à mon compte](#)

©ladepeche.fr

Certifié OJD



Une cuisinière porte les repas de patients du Centre de cancérologie Léon Bérard à Lyon, le 10 septembre 2018



Une soignante apporte le repas à une patiente du Centre de cancérologie Léon Bérard à Lyon, le 10 septembre 2018



Une cuisinière prépare une assiette au Centre de cancérologie Léon Bérard à Lyon, le 10 septembre 2018

