



Nouvelles cuisines pour le Centre Hospitalier Henri Mondor d'Aurillac

L'hôpital d'Aurillac a récemment achevé une vaste rénovation de son unité de restauration. Ces cuisines, érigées en 2007, se distinguent par leur structure sur trois niveaux. Les sols et les murs ont été refaits, les locaux réaménagés, et les plafonds isolés. L'amélioration des équipements, des conditions de travail et des économies d'énergie ont finalement été atteintes en fin d'année dernière.

Interview de **Jérôme Bruel**, Responsable restauration et **Aurélien Issertes**, Directeur des travaux, de la logistique et du biomédical



Quels étaient les enjeux de l'amélioration des cuisines du Centre Hospitalier Henri Mondor d'Aurillac ?

Les enjeux étaient multiples. Tout d'abord, il a fallu reprendre les désordres de construction de l'équipement. Cela incluait la reprise

de l'étanchéité de la dalle et de la zone dédiée à la laverie. Ensuite, l'amélioration des conditions de travail des agents a été une priorité majeure. Cela s'est traduit par une amélioration de l'agencement des locaux et du processus de fabrication.

Un autre enjeu important était la prise en charge de la décarbonation du service. Cette initiative a été particulièrement prise en compte lors du renouvellement des gros matériels, en remplaçant la production de vapeur au gaz par des machines électriques performantes. Il s'agissait également de se conformer aux lois EGALIM, favorisant les achats durables et locaux, ainsi qu'à la loi AGECE, visant à réduire les plastiques à usage unique.

L'unité de production du Centre Hospitalier Henri Mondor Aulnay a été construite en 2007 et se distingue par sa structure sur trois niveaux. Récemment, plusieurs travaux ont été réalisés pour moderniser cette unité. Parmi ces travaux, on peut citer la réfection des sols et des murs intérieurs au premier étage du bâtiment, l'adaptation aux nouvelles normes d'hygiène, ainsi que l'amélioration des conditions de travail du personnel.

Quel a été le processus de modification des cuisines ?

Les travaux se sont déroulés en deux phases durant la période estivale, soit sur une durée de trois mois. Cette période a été choisie car l'activité de production y est moins soutenue, facilitant ainsi la réalisation des travaux.

La phase 1 a concerné toutes les zones de production, tant les zones chaudes que les zones froides. Les interventions ont inclus la reprise de tous les sols en résine et le réaménagement des locaux par la modification des cloisons, ce qui a permis d'améliorer le flux de travail. La phase 2 s'est concentrée sur la partie de la laverie centrale. Les travaux effectués comprenaient la réfection des sols et des murs, l'agrandissement de la laverie de 27 mètres carrés supplémentaires pour créer un espace plonge, ainsi que l'isolation des plafonds du secteur magasin situé à l'étage inférieur.

La majorité des entreprises retenues pour ces travaux étaient locales, à l'exception de l'entreprise chargée de la pose de la résine des sols.

Quels nouveaux systèmes spécifiques ont été installés dans ces nouvelles cuisines ?

Les nouvelles cuisines ont été équipées de plusieurs systèmes spécifiques. La mise en place d'un tunnel de lavage avec récupération d'énergie a été réalisée. Un lave-batterie à granules pour le nettoyage des plats inox a également été installé, les deux étant équipés d'une pompe à chaleur. La mise en place de fours et de sauteuses performants

permet de réaliser des cuissons à basse température, notamment pour les sautés de viandes. Le passage de l'ensemble de la production à une fabrication dite maison a été effectué, en lien avec des achats durables et de préférence locaux.

Comment avez-vous réussi à concilier les travaux et la continuité du service ?

Ces travaux en deux phases ont permis une continuité pour la distribution de service.

Nous avons fonctionné en mode dégradé, avec une organisation simplifiée. N'ayant pas de structure en capacité de produire des volumes suffisants sur le territoire proche, nous avons eu recours à des fournisseurs industriels de plats cuisinés individuels. De plus, l'arrêt de production de la laverie nous a contraint à l'utilisation de vaisselle à usage unique sur certaines périodes.

De manière générale, quelle est, selon vous, l'organisation idéale d'une cuisine moderne ? Et quelles pourraient être les prochaines évolutions et améliorations dans ce domaine ?

Une cuisine moderne doit être basée sur des approvisionnements durables et locaux lorsque cela est possible. Les process de production doivent être simplifiés, les recettes épurées et de préférence cuisinés sur place par des professionnels de la restauration avec du matériel performant et connecté.

Cuisiner maison avec des matières premières de qualité améliore la prise en charge nutritionnelle de nos patients et permet un enrichissement des plats fabriqués. La déclinaison des plats fabriqués doit aussi être prise en compte, comme celle de pouvoir manger avec les mains, par exemple. Enfin, le remplacement progressif de conditionnement à usage unique par des contenants durables est l'une des prochaines grandes évolutions à mettre en place dans ce domaine.



