



Bien manger à l'hôpital : un défi entre qualité, logistique et circuits courts

Dans l'imaginaire collectif, les repas servis à l'hôpital n'ont pas la meilleure réputation. Trop fades, servis froids, standardisés... Au Centre Hospitalier de Haguenau en Alsace, les équipes se mobilisent pour offrir une alimentation de qualité, préparée sur place, et qui tient compte autant des besoins médicaux que des goûts des patients. Un équilibre subtil, entre logistique rigoureuse, exigences nutritionnelles et engagement vers des circuits courts.

► Liaison chaude, un modèle en voie de disparition

Dans de nombreux hôpitaux, la restauration est aujourd'hui basée sur le principe de la «*liaison froide*» : les repas sont préparés en amont, souvent à l'extérieur de l'établissement, puis réfrigérés avant d'être remis en température et servis aux patients. Si ce modèle présente des avantages en matière de gestion des stocks et de contrôle sanitaire, il s'accompagne aussi de nombreux inconvénients : «*la qualité organoleptique est altérée, ce n'est pas pareil que lorsqu'un plat est préparé et servi immédiatement*», explique Serge Beck, responsable restauration dans un établissement hospitalier encore fidèle à la liaison chaude.

Ici, les plats sont cuisinés sur place et servis dans la foulée, sans passer par une phase de refroidissement et de remise en température. «*C'est une chance que nous avons encore, mais qui se raréfie*», ajoute le Dr Yves Arondel, chef de pôle Médecine interne. «*Plus un hôpital grandit, plus la liaison chaude*

devient compliquée à gérer. Il y a des contraintes logistiques énormes».

► Un processus bien huilé

Concrètement, tout commence très en amont. Une trame de menus est définie sur un cycle de quatre semaines, ajustée en fonction des saisons, avec un passage entre menus d'été et menus d'hiver. «*On établit ces menus plusieurs semaines à l'avance pour anticiper les commandes et s'assurer que nous avons les stocks nécessaires*», précise Myriam Acker, diététicienne-nutritionniste. Une fois les choix validés, la logistique se met en marche : gestion des achats, réception des produits, stockage et enfin transformation en cuisine.

La préparation débute chaque matin dès 6h, pour un premier service à 10h30. Les plats sont envoyés dans les différents services pour distribution. Les diététiciennes retranscrivent les prescriptions médicales et adaptent l'offre alimentaire aux besoins des patients. Car ici, chaque repas est presque unique.

«L'alimentation hospitalière ne se résume pas à servir un plateau standardisé», insiste Jérémie Wagner, cadre supérieur de santé. «On ajuste chaque repas en fonction des pathologies, des besoins nutritionnels et des goûts personnels du patient». Quotidiennement, ce ne sont pas moins de 1500 repas qui sont servis dans cet établissement d'environ 711 lits et places.

► Manger, un soin à part entière

L'alimentation en milieu hospitalier est bien plus qu'une simple nécessité: elle est un soin à part entière. Un patient bien nourri récupère mieux, évite des complications et réduit son temps d'hospitalisation. «L'appétit est souvent mis à mal à l'hôpital, entre la fatigue, les traitements, les effets secondaires des médicaments... Si un patient ne mange pas, il risque la dénutrition, et c'est une spirale dangereuse».

C'est pourquoi tout un travail est mené pour personnaliser au maximum l'expérience. Dès l'admission, les soignants collectent des informations sur les habitudes alimentaires des patients: allergies, intolérances, aversions alimentaires... Un patient qui déteste les haricots verts n'en recevra pas. Et si une texture particulière est nécessaire (mixée, hachée, tendre), elle sera adaptée en collaboration avec les orthophonistes et les diététiciennes.

«On ne peut pas faire du sur-mesure absolu, mais on essaie de respecter au mieux les préférences et besoins de chacun», précise Myriam Acker. «Le logiciel de prise de commande repas est un outil précieux, il permet d'enregistrer ces informations et d'envoyer des instructions précises et pérennes en restauration».

► Circuits courts et qualité des produits: un engagement nécessaire

Un autre facteur qui joue sur la qualité des repas hospitaliers, c'est l'origine des produits. De plus en plus d'établissements s'efforcent de travailler avec des circuits courts et des fournisseurs locaux. «Nos produits arrivent souvent frais, issus d'exploitations régionales quand cela est possible. Cela nous permet d'avoir une qualité bien supérieure à ce que nous aurions avec des ingrédients ultra-transformés ou achetés à grande échelle», affirme Jérémie Wagner.

Cet engagement vers des circuits courts ne se limite pas à la fraîcheur des produits: il permet aussi de réduire l'empreinte carbone et de soutenir l'économie locale. «C'est un choix qui a un coût, mais qui est essentiel», ajoute Serge Beck.

L'enjeu est aussi environnemental: limiter le gaspillage alimentaire, réduire l'usage des emballages plastiques, intégrer plus de protéines végétales... «On doit repenser l'assiette hospitalière en intégrant des enjeux de durabilité», explique Myriam Acker.

«Moins de protéines animales, plus de légumineuses, tout en gardant un bon apport nutritionnel».

► Le repas, un moment clé pour le patient

À l'hôpital, le repas ne se résume pas à une fonction purement nutritionnelle: c'est un moment structurant dans la journée du patient. «Pour beaucoup, c'est l'un des rares plaisirs qui reste, et il ne faut pas le négliger», insiste Yves Arondel. Un bon repas peut avoir un effet reconfortant, briser la monotonie de l'hospitalisation, et même favoriser le lien social.

«Dans certains services, on propose aux patients de prendre leur repas ensemble lorsqu'ils en ont la possibilité. Cela leur permet d'échanger, de rompre l'isolement». À l'inverse, certains patients préfèrent plus d'intimité, et tout est organisé pour leur permettre de manger dans un cadre serein.

► Un domaine en constante évolution

Malgré tous ces efforts, l'alimentation hospitalière reste un défi permanent. Entre les contraintes budgétaires, la nécessité de respecter des normes strictes et les attentes des patients, l'équation est complexe. Et si certains hôpitaux comme celui de Haguenau ont encore la chance de maintenir une cuisine traditionnelle sur place, beaucoup ont déjà basculé vers la liaison froide, souvent perçue comme moins qualitative.

L'avenir verra sans doute une évolution des pratiques. L'impact environnemental sera pris en compte de manière plus poussée, l'équilibre entre nutrition et plaisir sera davantage travaillé, et les circuits courts devraient être de plus en plus privilégiés. Mais une chose est sûre: «L'alimentation hospitalière ne peut pas être considérée comme un simple coût à réduire. Elle est essentielle pour la santé et le bien-être des patients», conclut Yves Arondel.

Dans un monde hospitalier en pleine mutation, où les contraintes financières sont omniprésentes, garantir une alimentation de qualité, respectueuse des besoins des patients et des enjeux environnementaux, est un défi que peu de structures sont prêtes à relever. Mais pour celles qui s'y engagent, c'est une bataille qui a du sens, et qui se gagne une assiette après l'autre. ■

Noah Dumortier - Avril 2025

