

Begard|Bon Sauveur (Fondation)|Bégard – Bon Sauveur



Vendredi 29 juin (2018), sous la conduite de **Pascal Conan**, le directeur de la Fondation Bon Sauveur, de **Thierry Le Crom**, le directeur de la logistique, des travaux, des achats et de la sécurité et du chef de cuisine **Eric Lefilous**, une visite de la cuisine centrale a été organisée à l'attention des membres du Conseil d'Administration et de son Président **Roland Ollivier**. Cette visite ...

... était consécutive à la fin de la première tranche de travaux de modernisation de cette cuisine centrale qui assure la fabrication et la distribution des repas dans les services de soins intra et extra hospitaliers, les établissements médico-sociaux et le restaurant d'entreprise. Par an, 330.000 repas y sont fabriqués. Les derniers travaux d'aménagement de la cuisine dataient de 1980.

Le but poursuivi par ces nouveaux travaux qui ont coûté 200.000€, auxquels il faut ajouter 200.000€ pour les équipements, a été d'améliorer la qualité des repas servis aux patients-résidents et aux salariés, de moderniser la cuisine tant sur le plan de l'hygiène, du matériel, de l'ergonomie des postes, des pratiques que de l'outil informatique et de développer l'esprit « développement durable » en limitant au maximum les consommables jetables. Ainsi, explique **Thierry Le Crom**, *" nous avons remplacé les barquettes par des bacs gastro inox [NDLR : Bacs Gastronormes] qui permettent de mieux conserver la qualité des denrées préparées et d'agir dans le sens du développement durable puisque l'établissement achetait tous les ans plusieurs camions de barquettes qui étaient mises à la poubelle après usage"*. Désormais, placés sur des échelles de transport une fois réfrigérés – la cuisine travaille en liaison froide - les bacs gastro sont ensuite livrés dans des camions réfrigérés dans les unités du territoire où ils seront réchauffés avant d'être servis dans les assiettes. *" Le service à l'assiette est très important pour des personnes qui peuvent rester assez longtemps dans nos établissements, par rapport aux barquettes plastiques où l'on perd un peu la saveur des repas"* souligne **Thierry Le Crom**. Une fois les bacs gastro du jour livrés, le livreur reprend les bacs gastro de la veille qui ont été nettoyés ; Au retour à la cuisine centrale, ces bacs propres – *"la platerie"* dit le Directeur de la logistique - seront désinfectés dans la salle dite "de décontamination" par un nouvel équipement qui peut traiter 700 bacs à l'heure. *" C'est un processus industriel, poursuit-il, une solution en liaison froide assez innovante, avec des systèmes d'échelles... On ne porte rien... juste des chariots à pousser, sachant que l'Etablissement est très dispersé et que la tournée est réduite à 2h30-3h"*.

Une nouvelle organisation a donc été mise en place : *" On travaille sur cinq jours désormais et on livre sur cinq jours*, explique le chef **Eric Lefilous** ; *Nous sommes en liaison froide ce qui permet de ne pas travailler le week-end"*.

" Le projet a été construit avec le chef de cuisine et le personnel, explique Pascal Conan ; On a réfléchi à la réorganisation de la cuisine, on a diminué sa taille". " On a réussi à faire les travaux sans arrêter une seule fois la production, dit le Chef de cuisine qui poursuit : " lors des gros travaux des années 80, la cuisine produisait 4.000 repas/jour ; Aujourd'hui, on est à 1.200 repas/jour. Toutefois, la réduction de taille n'a pas été proportionnelle". Il faut dire que la machine de décontamination des bacs gastro est assez imposante ! En plus de cette machine – le lave-batterie décontaminant - ont été acquis d'autres équipements de nouvelle génération