

Centre Oscar-Lambret : « Nous offrons une cuisine quatre étoiles »

Le Centre Oscar-Lambret est le seul établissement hospitalier de la région à proposer une cuisine autogérée qui répond, cerise sur le gâteau, à la plus haute norme de sécurité alimentaire. Ici, une fois par semaine, on mise sur le bio... Le troisième volet de notre enquête se veut digeste.



EN CHIFFRES

- 3 898 repas bio ont été servis aux patients à raison d'une fois par semaine en 2015.
- 6 964 repas bio ont été servis au self en 2015.
- 350 repas sont servis par jour au personnel du lundi au vendredi.
- 180 000 repas produits par année.
- 1,2 million d'euros : c'est le budget global de la restauration au COL (plus de 500 000 euros correspondent aux charges alimentaires). 20 personnes composent l'équipe restauration.
- 2,30 € : c'est le coût moyen d'un repas.
- 5 tonnes de viande sont consommées par an pour 30 tonnes de légumes.

Kader Ihallaine, responsable du service restauration : « Nous avons intégré le développement durable dans nos critères de sélection. »

PAR PATRICK SEGHI
metro@lavoixdunord.fr

LILLE. « Souvent, la première question posée à un patient est de savoir s'il a bien mangé. » Kader Ihallaine, responsable du service restauration du Centre Oscar-Lambret (COL), fracasse les clichés avec un sourire carnassier. Oui, il est possible de bien se nourrir dans un hôpital. Il suffit de respecter quelques règles relevées d'un soupçon d'indépendance.

La chance de ce centre de lutte contre le cancer est de disposer d'une cuisine autogérée, la seule de la région. Le cahier des charges (180 000 repas par an), fruit d'une réflexion interne, puise à un menu équilibré : développement durable, charte écoresponsable, circuit court, repas bios... « Nous nous réunissons deux fois par an pour réfléchir aux grilles proposées en fonction d'un cycle hiver/été. » Le service diététique participe à la rééducation alimentaire des patients. Qua-

torze déclinaisons de régime sont, par exemple, offertes sur la base d'un menu type : viande, féculent, légume. « Le sans gluten a le vent en poupe », poursuit Kader Ihallaine pour qui le patient a (presque) toujours raison. Après l'équilibre, il est une autre obsession qui hante ces murs : celle de la sécurité alimentaire. Sans surprise, l'établissement culmine à la première place régionale.

« Les frites supportent mal la rupture de la chaîne du chaud. Un steak haché doit être cuit à cœur... Voilà pourquoi on évite ce type de repas. »

Le COL, qui se distingue par la qualité de ses repas, vient de récupérer une certification ISO 22 000, une belle étoile. « Sur-tout, le résultat de deux années d'efforts récompensés. Notre traçabilité est totale. Un organisme

indépendant contrôle la qualité de notre travail. » L'angoisse est de voir de la nourriture importée griffer la belle mécanique. « Ne venez pas avec vos propres repas », est le conseil donné. Pas toujours évident face à des familles qui pensent bien faire. À celles et ceux qui désespèrent de ne pouvoir commander un steak haché frites, Kader répond « que les frites supportent mal une rupture de la chaîne du chaud (rien de pire qu'une frite ramollie). Que le steak haché se doit d'être cuit à cœur (une semelle) pour éviter tout problème ». « Nous privilégions la qualité », rappelle le chef. Les retours des enquêtes de satisfaction le confirment avec des taux frisant les 95 % de patients satisfaits. « C'est de la restauration quatre étoiles », s'amuse Kader, qui rajoute : « Notre personnel est formé au travail des produits bio. » Quant aux déchets alimentaires, ils sont méthanisés et gonflent, eux, le ventre des bus de Transpole.

Rien ne se perd, tout se transforme. Au COL, mieux qu'ailleurs. ■

« L'approche est globale »



« Ce qui est le plus compliqué est de gérer les allergies aux arachides. » Marianne Seure est diététicienne au COL. Membre d'une équipe de quatre personnes, elle rappelle que si la qualité des repas est une donnée prise en compte, l'essentiel se trouve ailleurs. « Nous devons parfois faire face à des problèmes liés à la dénutrition ou d'adaptation de repas aux pa-

thologies de nos patients comme pour les cancers des voies aéro-digestives supérieures. » Les points d'entrées sont multiples dans le cadre d'un support de soins organisé et global. « La diététique, la psychologie, la kiné, l'orthophonie... répondent à une logique d'accompagnement. » En 2015, son service a fait face à 2 932 hospitalisations et 500 consultations externes. ■ P. S.