

La restauration est notée entre 5 et 6 sur 10 par les malades

Pourrait-on mieux manger à l'hôpital ?

REPAS SERVIS TROP TÔT, fades ou peu engageants... La nourriture proposée aux patients fait l'unanimité contre elle. Au cœur du problème : les budgets serrés.

«Pendant toute ma carrière, j'ai entendu les diététiciennes se plaindre des steaks durs comme du plâtre et des frites molles servis aux enfants. Rien n'a changé», raconte le Pr Jean-Louis Bresson, pédiatre-nutritionniste à l'hôpital Necker-Enfants malades, à

Paris, auteur d'un rapport sévère sur le sujet. Extrait : «Le patient, avant son arrivée à l'hôpital, porte une appréciation négative sur l'alimentation hospitalière : l'ensemble des stéréotypes [...] ressortent. Pendant l'hospitalisation, le patient est plus indulgent [...] mais la perception reste celle d'un repas de type "cantine". À la sortie, l'avis est plutôt mitigé.» Une opinion partagée hors de nos frontières. «La littérature sur ce sujet montre que ce n'est pas bon en Royaume-Uni ni aux États-Unis», indique Clémentine Hugol-Gential, enseignante-chercheuse en sciences de l'information et spécialiste du sujet.

Ne pas toucher, ou presque, à son plateau-repas. Toute personne ayant été hospitalisée en a déjà fait l'expérience. Viande trop cuite baignant dans une sauce indéterminée, légumes insipides, dîner servi trop tôt (18 heures !), aliments froids après le passage du médecin, manque d'appétit à la suite d'une intervention... Les raisons de bouder la nourriture sont nombreuses. Avec une part de 1 à 2% dans le budget global, l'alimentation ne figure clairement pas dans les priorités de l'hôpital public. Conséquences : la dénutrition touche de nombreux patients et la palme du gaspillage alimentaire revient aux établissements de santé. Quelques initiatives redonnent un peu d'appétit : menus améliorés certains jours, ateliers de cuisine, espaces de repas plus conviviaux... Immersion dans la tambouille de l'hôpital.

1 Presque partout, les patients se plaignent

Un petit 5 sur 10 : voilà la note que les patients franciliens accordent en moyenne à leur plateau-repas au sein des hôpitaux de l'AP-HP, selon une enquête de satisfaction réalisée en 2019. Et 6 sur 10 en moyenne dans les établissements privés du groupe Elsan (repas préparés essentiellement par le géant Sodexo) d'après l'enquête e-Satis.

2 Une logistique très contraignante

À l'hôpital, les repas sont en majorité fabriqués dans une cuisine interne. Au sein des petits établissements, les patients mangent des plats préparés quelques heures avant et servis dans la foulée. On parle alors de «liaison chaude». C'est le cas dans les petits centres hospitaliers, comme celui de Doullens (Somme, 345 lits). En revanche, dans les sites hospitaliers étendus (les grands CHU), les mets sont élaborés en grande quantité dans des unités centrales de production, puis réfrigérés et donnés aux patients les jours suivants. Une «liaison froide» néfaste pour les aliments, qui perdent une partie de leurs qualités gustatives. Mais qui facilite le respect des normes



ÇA FAIT L'ACTU

► La deuxième édition de la semaine de la dénutrition a eu lieu du 12 au 20 novembre 2021. Objectif : sensibiliser la population à ce problème de santé méconnu et beaucoup moins médiatisé que celui de l'obésité. La dénutrition touche 20 à 40% des patients hospitalisés.

► Selon un rapport du Réseau des acheteurs hospitaliers paru en septembre 2021, le secteur de la santé engendre 330 000 tonnes de déchets alimentaires par an, soit l'équivalent de 750 millions d'euros jetés à la poubelle.



C'EST VOTRE AVIS

Voici les réponses de notre panel* de lecteurs aux questions suivantes :

► Avez-vous été hospitalisé plus de quarante-huit heures au cours de ces dernières années ?

	Ensemble 201
Oui	26%
Non	74%

Personnes ayant été hospitalisées plus de quarante-huit heures

52

► Qu'avez-vous pensé de la qualité des repas servis ?

Très bonne	6%
Bonne	29%
Acceptable	31%
Médiocre	25%
Très médiocre	10%

► Quels sont selon vous les principaux défauts des repas à l'hôpital ?

Ils sont peu appétissants	60%
Le manque de variété	48%
Ils sont servis trop tôt	46%
Les aliments sont trop cuits ou mal cuits	27%
Ils ne sont pas assez chauds	19%
Il n'est pas possible de manger avec d'autres patients	8%
Ils sont trop salés	6%

* Enquête réalisée du 23 septembre au 4 octobre 2021, auprès de 201 lecteurs de Ça m'intéresse

d'hygiène pour éviter les infections d'origine alimentaire, comme la listériose, et limite les besoins en personnel. Dans la majorité des cliniques privées, ce sont des industriels de l'agroalimentaire qui préparent les repas, avant de les acheminer, surgelés ou réfrigérés.

Sans sel, sans résidus, sans graisses, mouliné, mixé... Les menus, qui varient en fonction des pathologies, sont attribués aux patients sur décision médicale. Ils se sont par ailleurs encore complexifiés ces dernières années pour répondre à d'autres impératifs (sans porc, végétarien, pauvre en calories...). Résultat, l'AP-HP (39 hôpitaux, 60 000 repas quotidiens) sert une trentaine de menus par jour, les Hospices civils de Lyon (13 hôpitaux) une cinquantaine ! Une logistique qui complique la production. Certains CHU, comme celui de Toulouse (Haute-Garonne), ont décidé de limiter ces

déclinaisons. « Nous proposons des plats principaux qui correspondent au plus grand nombre de régimes, avec peu de sel notamment, cela nous permet de réduire certains coûts », expose Christophe Reynes, responsable de la filière hôtelière au CHU de Toulouse. Par ailleurs, le patient peut choisir à chaque repas parmi trois nouveaux plats et trois plats fixes. Ce n'est pas toujours le cas. « Au restaurant, on vous demande ce que vous avez envie de manger ; à l'hôpital, c'est l'inverse, on vous demande vos aversions, souligne Jean-Rémy Dumont, directeur de la restauration aux Hospices civils de Lyon. Cette démarche contribue beaucoup à la perception négative de l'alimentation hospitalière. » Mais « donner le choix prend plus de temps aux personnels de restauration et aux soignants ». De plus, une large palette de plats induit un coût supplémentaire ►►

L'appétit ne vient pas en mangeant

Le rejet des repas à l'hôpital vient du manque de goût mais aussi de la présentation. Selon une étude parue dans *Clinical Nutrition* en 2015, un même plat dressé dans des assiettes non jetables plutôt que des barquettes augmente de 20% la consommation par les patients. Mais ce service demande plus de travail au personnel.

1,5 milliard de repas

sont servis chaque année dans les établissements de santé et médico-sociaux.

5,56 €

C'est le coût moyen d'un repas à l'hôpital en 2019, dont environ 2,20 € de denrées alimentaires.

160 grammes

d'aliments en moyenne par patient sont jetés à chaque repas (contre 110 grammes dans les cantines scolaires).

Sources : Ademe, Base d'Angers.

► et du gaspillage car les plateaux ne sont plus interchangeables. Que reste-t-il du plaisir de manger? «Quand on arrive à l'hôpital, on n'est plus un mangeur mais un patient. La dimension plaisir est gommée au profit de la dimension nutritionnelle», pointe la chercheuse Clémentine Hugot-Gential.

3 Des prix par repas toujours plus rabaotés

«Au CHU de Grenoble, je n'ai jamais réussi à connaître précisément le budget consacré aux repas. Ce chiffre est caché tellement il est honteux!» s'indigne Éric Fontaine, professeur en nutrition au CHU de Grenoble (Isère) et fondateur du Collectif de lutte contre la dénutrition. Aux Hospices civils de Lyon, le prix moyen d'un repas s'élève

à 6,75 euros, dont 2 euros pour l'achat des denrées; à l'AP-HP, 6,54 euros en moyenne dont 2,70 euros pour les ingrédients. Côté privé, c'est le silence... Malgré nos multiples relances, ni la Fédération de l'hospitalisation privée, ni le groupe Elsan (137 établissements privés, 24 000 repas par jour), ni le géant Sodexo, premier fournisseur de repas dans le privé, n'ont accepté de nous donner le prix moyen d'un repas.

Dans le public, le montant moyen est très bas, surtout rapporté aux tarifs d'hospitalisation: de 898 euros par jour à l'AP-HP en médecine à 1 780 euros en chirurgie. «Le cuisinier n'est pas un magicien. Vous faites de la bonne cuisine, vous, à la maison, avec 2 euros par personne et par repas?» met au défi Jean-Rémy Dumont.

Comment expliquer ce quasi-mépris pour l'alimentation à l'hôpital? «C'est un sujet qui n'intéresse pas. Lors des rares augmentations des dotations pour le budget alimentation, on observe que le directeur financier de l'hôpital peut utiliser cette manne supplémentaire pour boucher une autre ligne budgétaire», dénonce le Pr Bresson. Confronté à de multiples urgences, l'hôpital ne place pas cette question au rang de ses priorités. La restauration via l'industrie agroalimentaire, certes plus chère, présente d'autres avantages. Depuis 2010, le CHU de Toulouse externalise la fabrication du plat principal à un industriel (Davigel puis Sysco). «Le plat nous coûte plus cher, mais nous avons fait des économies sur le matériel, la maintenance et malheureusement le personnel», indique Christophe Reynes.

« En nourrissant correctement les patients, on peut diminuer la mortalité »

À partir de janvier 2022, la loi Agriculture et alimentation (EGalim), qui prévoit l'achat par les collectivités de 50% de produits en circuit développement durable, dont 20% de bio, doit s'appliquer dans les hôpitaux. «Avec 2 euros par repas, je ne pourrai pas respecter ces critères. À l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration, nous revendiquons 3 euros», explique Jean-

Rémy Dumont. Du côté de la Fédération hospitalière de France, Rudy Chouvel, responsable adjoint du pôle «offres», admet que «ces objectifs sont très difficilement atteignables si les hôpitaux ne sont pas accompagnés financièrement».

4 À l'hôpital, la santé ne passe pas par l'assiette

On estime que 20 à 40% des patients arrivent déjà dénutris à l'hôpital. Cet état, caractérisé par un indice de masse corporelle (IMC) inférieur à 18,5 ou un amaigrissement de 5% en un mois, s'aggrave pendant leur hospitalisation, surtout lors des séjours de longue durée. En cause: le manque d'appétit souvent lié à la maladie et à l'alitement, mais aussi la piètre qualité des repas. Cette dénutrition (mesurée un jour donné dans un établissement de court séjour) touche 20% des enfants, 45% des adultes et 60% des personnes âgées (source PNNS). Avec des conséquences méconnues et graves. «La dénutrition entraîne un retard de cicatrisation, des escarres, un risque d'infections augmenté. Elle accélère même le décès chez les personnes souffrant d'une pathologie grave, comme un cancer», pointe le Pr Éric Fontaine, qui a fait de ce sujet de santé publique son cheval de bataille. «Les études montrent qu'en nourrissant

correctement les patients on peut diminuer la mortalité. Peu de médicaments peuvent prétendre à ce résultat!» ajoute l'expert.

Pour cela, il faudrait déjà en finir avec les plateaux-repas ne couvrant pas les besoins nutritionnels. À force d'économies, certains plateaux n'apportent même pas les 2 000 kilocalories recommandées. «J'ai vu des hôpitaux servir des omelettes dans lesquelles de la gélatine et de l'eau avaient été rajoutées pour faire du volume», témoigne le Pr Fontaine. Autre problème: sauf menus particuliers, dans de nombreux établissements une femme de 80 ans souffrant de plusieurs pathologies et un adolescent de 16 ans reçoivent le même plateau. Avec des variations de quantités parfois: le personnel remplit les barquettes à la louche, contrairement aux prestataires qui respectent un grammage précis. Pourtant, pour les personnes



Un dos de cabillaud sur son lit de légumes... Le chef Grégory Cohen a imaginé 12 recettes pour les «repas toqués» servis une fois par semaine à l'hôpital Saint-Louis.

atteintes d'une maladie grave, le suivi par un diététicien peut changer la donne. Selon une étude parue dans *The Lancet* en 2019, seuls 50% des malades à risque couvrent leurs besoins nutritionnels avec un plateau-repas standard. Un chiffre qui passe à 80% avec un plan nutritionnel individualisé. Mais les établissements manquent de diététiciens. Certains petits hôpitaux n'en ont pas, et dans les grands CHU leurs effectifs varient du simple au double, à nombre de lits identiques. Par exemple, 30 diététiciens travaillent au CHU de Grenoble (2 200 lits). ►►



Sous l'impulsion de l'Institut de recherche Paul-Bocuse, une étude est menée depuis 2019 à Lyon auprès de 60 patients souffrant de cancer et soignés par chimiothérapie. Ces travaux visent à mieux connaître leur perception des goûts, odeurs et textures des aliments et à proposer des plats plus adaptés.

5 Des initiatives qui changent la donne

Déguster à l'hôpital un repas concocté par un chef étoilé. Enfin un peu de rêve! Si cette offre haut de gamme figure surtout au menu des établissements privés – moyennant un surcoût à la charge du patient –, certains hôpitaux s'y mettent.

Autre démarche prometteuse : l'ouverture d'espaces pour prendre ses repas à plusieurs, et non plus seul, allongé devant sa télévision. À Toulouse, c'est possible en rééducation fonctionnelle, psychiatrie et gériatrie. « Cette formule plaît, mais c'est moins simple en gériatrie. On n'est pas forcément à l'aise avec le regard des autres

Au CHU de Toulouse, les patients savourent chaque dimanche et jour férié un plat imaginé par le chef Laurent Kleczewski, comme un sauté de canard aux deux vins et raisins bleus. Résultat, le taux de satisfaction est passé de 6 à 7/10. Même initiative à Saint-Louis, à Paris, où sous l'impulsion de l'association Princesse Margot le chef Grégory Cohen élabore le plat principal servi chaque jeudi midi dans des assiettes en porcelaine. Si le prix reste dans le budget habituel (1,60 euro par plat), l'association a quand même financé l'achat de chariots chauffants (auparavant les plats passaient parfois au micro-ondes), de vaisselle... « Nous voudrions étendre cette initiative à d'autres hôpitaux, relate Muriel Hattab, fondatrice de Princesse Margot, mais il faudrait des renforts en personnel car se former, dresser les plats prend du temps. »

Des ateliers de cuisine avec les patients, pour leur redonner le goût et l'appétit, voient aussi le jour, comme au Centre de lutte contre le cancer à Dijon (Côte-d'Or). « La présence d'un chef aux côtés de diététiciens permet de réintroduire la notion de plaisir alors que les patients souffrant de cancer sont très focalisés sur les vertus anticancer de leur alimentation, relève Clémentine Hugol-Gential. Faut-il vraiment miser sur le curcuma et le gingembre et bannir le sucre? Ces ateliers donnent des informations fiables et rassurantes sur les régimes alimentaires. »

quand on est malade, pas coiffé, très fatigué », souligne Christophe Reynes. Le concept d'une restauration ouverte à tous et à toute heure figure aussi dans le projet du futur campus hospitalo-universitaire Grand Paris Nord, à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis), qui doit ouvrir en 2028. Par ailleurs, Elsan et Sodexo développent depuis 2020 une appli pour passer commande parmi un choix de plats plus large et qualitatifs (burger de bœuf charolais, salade tomates-mozzarella, etc.) « pour quelques euros de plus » (!). Dans certaines cliniques, des enseignes comme Columbus Café font leur entrée, à l'Hôpital privé du Grand Narbonne (Aude) par exemple.

Reste le plus dur : changer les mentalités, comme l'explique le P^r Fontaine, écœuré de n'avoir recueilli que 5 000 signatures pour une pétition proposant que 30% du forfait hôtelier (soit 6 euros sur 18 euros par jour) soit affecté à l'achat des denrées alimentaires. « J'ai l'impression que les gens ont accepté comme une fatalité que l'on mange mal à l'hôpital. Ils ne comprennent pas qu'avec un peu plus d'argent, ce serait meilleur. » ■

Sophie Cousin

POUR EN SAVOIR PLUS

Internet

L'avis remis par le P^r Jean-Louis Bresson au Conseil national de l'alimentation en 2017 : cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2017/07/CNA_Avis78.pdf

CE QU'IL FAUT RETENIR

- ▶ Quand ils doivent noter les hôpitaux, les patients épinglent régulièrement les repas. En cause : un budget trop faible, de gros volumes à préparer, des régimes différents...
- ▶ En découle trop souvent une dénutrition qui, dans des pathologies graves, peut aggraver la maladie et allonger le séjour à l'hôpital.
- ▶ Certains établissements nouent des collaborations avec des chefs de renom et améliorent ainsi l'ordinaire. Des hôpitaux planchent aussi sur des espaces plus conviviaux pour que les patients ne mangent plus seuls. Mais ces initiatives restent trop rares.