

C.H. LANGON

Spécial Cuisine



**LE C.H. DE LANGON
SE MET A L'HEURE
DE LA NOUVELLE CUISINE.**



NOUVELLE AU CENTRE HOSPITALIER ça marche comme

Situé dans le sud de la Gironde, le Centre Hospitalier de Langon a décidé il y a trois ans de moderniser sa cuisine, car sa vétusté la mettait hors des normes sanitaires européennes. Autres raisons et non des moindres mises en avant par le directeur de l'établissement : "Nos patients consommateurs étaient mécontents de la nourriture révèle Michel Fouquart, et notre personnel se plaignait de ses conditions de travail". Il est vrai que le travail était anarchique. Toutes les denrées se croisaient, traitées ou non traitées, propres ou sales, sans plan de circulation conforme aux règles d'hygiène imposées aujourd'hui.

La direction du Centre Hospitalier de Langon a confié une mission d'étude de faisabilité à SOCOFIT. L'estimation des travaux de rénovation pour une seule mise en conformité de cette cuisine de 300 mètres carrés



s'élevait à 5-6 millions de francs. Le Centre Hospitalier de Langon a préféré opérer une révolution complète, comme le souligne Monique Denoyer, directeur adjoint, en changeant également le matériel et en construisant un nouveau bâtiment de 700 m². Coût de l'opération : 13 millions de francs payés par auto financement, emprunts et par une subvention de 2 millions de francs du Conseil Général de la Gironde.

Assistance et appel d'offres M.O. et travaux

Un appel d'offres pour choisir

LE C.H. de LANGON en chiffres

- 235 lits
- 7 387 Nombre d'entrées actives
- 235 Nombre d'agents
- 121 MF budget d'exploitation
- 26 MF budget d'investissement

La cuisine en chiffres

- 16 agents
- 195 000 repas/an
- 400 000 capacité future de repas à l'export



une maîtrise d'oeuvre a été lancée avec l'aide de SOCOFIT, chargé d'une mission d'Assistance Technique et Administrative. Le bureau d'études FTA, mandataire et le cabinet d'architecture Heurtebise sont choisis.

Après un appel d'offre ouvert, les travaux ont commencé en Janvier 1996 sous la surveillance de Michel Seailles, ingénieur du C.H. Une première tranche a été livrée en Sep-tembre de la même année et la fin des travaux s'est faite au mois de Janvier dernier.

Jusqu'alors la cuisine travaillait en liaison mixte, 2/3 froid pour les patients, 1/3 chaud pour le self



Le hall de cuisson

CUISINE ALIER DE LANGON sur des roulettes.

Historique

- 18 Juillet 1994 :
Etude de faisabilité SOCOFIT.
- 14 Octobre 1994 :
Décision du Conseil d'Administration.
- Décembre 1994 :
Convention d'assistance SOCOFIT.
- Mars 1995 :
Appel d'Offres Maîtrise d'oeuvre.
- Décembre 1995 :
Appel d'offres entreprises.
- Janvier 1996 :
Début des travaux.
- Septembre 1996 :
Mise en service 1^{ère} phase.
- Janvier 1997 :
Mise en service complète.

du personnel qui consomme de 150 à 160 repas par jour.

Dorénavant tout est traité en liaison froide avec une possibilité de stockage de cinq jours. La nouvelle cuisine sert actuellement 195 000 repas à l'année, avec une capacité supplémentaire de 400 000 en livraison extérieure. La rentabilité de cette nouvelle cuisine passe aussi par sa possibilité de fournir à l'avenir les écoles, les collèges et maisons de retraite des environs et d'effectuer du portage à domicile pour les personnes âgées.

Modernisation, Rationalisation

La modernisation-rationalisation de la cuisine s'est effectuée

non seulement avec le maintien du personnel en place mais avec la création en Février 1996 d'un poste de responsable cuisine confié à Denis de Vos, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Talence et riche d'une expérience dans d'autres établissements hospitaliers. "J'ai pu ainsi donner mon avis, indique le gestionnaire de la cuisine, sur les choix du matériel et sur l'installation des postes de travail".

Création également d'un demi poste de diététicienne et nomination dans le personnel existant d'un responsable de la production qui organise le travail réalisé dorénavant 5 jours sur 7 et non plus 7 jours sur 7 comme précédemment. Tout est donc planifié pour le confort de chacun. La livraison des marchandises se fait par une rampe d'accès à la hauteur des camions. A la réception, un responsable et un agent vérifient quantité mais aussi qualité des produits en chambre froides spécialisées ou



réserve sèche. Plus de pommes de terre à éplucher ou de coquilles d'oeufs porteuses de germes à casser. Dorénavant, les féculents sont livrés sans peau sous vide, et les oeufs sont conditionnés en liquide.

Plafond filtrant et matériel sur roulettes

Avant d'être traité dans la zone de production, chaque emballage de produits est désinfecté dans un local spécifique. Premier étonnement quand on pénètre dans la zone de production où se préparent les plats chauds : pas de hotte aspirante. Vapeurs et mauvaises odeurs s'évanouissent dans un

COUT DE L'OPERATION

Coût des travaux	→	8 664 000 F TTC
Coût des équipements	→	2 447 000 F TTC
Honoraires/Assurances Publicité	→	1 800 000 F TTC
Subvention du Conseil Général de la Gironde	→	2 000 000 F
Financement par emprunt	→	8 715 000 F
Autofinancement	→	2 196 000 F

plafond filtrant. Plus de "piano" lourd et immobile. Les postes de travail sont désormais sur roulettes, ce qui permet un entretien des sols à 100%. Plus de prise d'électricité ou d'eau au mur. Il suffit de se brancher sur trois rails - énergies qui descendent du plafond et fournissent également de l'air comprimé. C'est un concept développé par le Bureau d'Etudes FTA. Une fois confectionnés, cuits et étiquetés, les plats sont stockés dans une chambre froide après passage dans des cellules de refroidissement rapide, ainsi que les produits réalisés en zone froide (hors d'oeuvre, fromage, dessert). Le jour de leur consommation, ils sont installés sur des chariots qui ont la double qualité de réchauffer les plats à consommer chauds et de maintenir frais les autres. Pour la distribution dans les services quatorze chariots ISECO ont été nécessaires. Ils représentent un investissement de 850 000 francs.

Hygiène permanente

Toute la surface des cuisines comme celle de la zone de lavage est recouverte d'une résine anti-dérapante et fait l'objet d'une désinfection quotidienne. Hygiène permanente également du personnel, revêtu de blouses, de bonnets, de masques et présence de



très nombreux lave-mains à commande fémorale.

Si les clients commencent à apprécier les nouveaux plats, le personnel est aussi l'heureux bénéficiaire de ces nouvelles installations : "On évite le coup de feu de midi et du soir, précise Denis de Vos, grâce à cette nouvelle organisation la sérénité a remplacé le stress".

L'aménagement de l'ancienne cuisine profitera au self dont on prévoit prochainement l'agrandissement et une disposition plus spacieuse et accueillante. Toutes les conditions sont réunies pour que les patients bénéficient d'une prestation de très bonne qualité.

Après le "sas" des urgences, le

scanner et maintenant l'unité de production culinaire, le Centre Hospitalier de Langon peut envisager l'avenir avec sérénité.



Siège Social

Avenue Neil Armstrong
B.P. 211
33708 MÉRIGNAC Cédex
Tél. 05 56 13 29 89
Fax. 05 56 34 94 50

DIRECTIONS RÉGIONALES

■ SUD

A. Neil Armstrong
B.P. 211
33708 MÉRIGNAC Cédex
Tél. 05 56 13 29 88 - Fax. 05 56 34 94 50

■ CENTRE-OUEST

Grosbot - 16570 ST-GENIS-D'HIERSAC
Tél. 05 45 21 92 05 - Fax. 05 45 21 92 17

■ CENTRE-EST

BÂT. 1010 - 29, rue Condorcet
38090 VILLEFONTAINE
Tél. 04 74 94 48 86 - Fax. 04 74 94 48 95

■ ILE DE FRANCE - NORD

B.P. 211
33708 MÉRIGNAC Cédex
Tél. 05 56 13 29 82 - Fax. 05 56 34 94 50

LES INTERVENANTS.

■ Maîtrise d'oeuvre/Conception : F.T.A. (Mandataire) VIL-LEMOISSON/ORGE 91, HEURTEBISE Architecte SUCY EN BRIE 94.

■ O.P.C. et Missions S.P.S. : ECCTA BORDEAUX 33

■ BÂTIMENT :

Lot 1, V.R.D. PEPIN & SGREG SUD OUEST LANGON 33

Lot 2, Gros oeuvre GIRONDE TRAVAUX LANGON 33

Lot 3, Charpente lamellée collée SO-GE-CHARPENTE PINEUILH 33

Lot 4, Couverture étanchéité EUROBAC CERONS 33

Lot 5, Menuiserie extérieure, vitrerie MIROITERIE BAS-TIDIENNE CENON 33

Lot 6, Serrurerie LA FORGE ST PIERRE DE MONT 33

Lot 7, Menuiserie intérieure RICHARD S.A. ARTIGUES

PRES Bx 33

Lot 8, Faux plafonds S.B.I. LATRESNE 33

Lot 9, Revêtements sols résine SOLMETAL SARTROUVILLE 78

Lot 10, Revêtements murs résine SOBRA HENNEBONT 56

Lot 11, Revêtements sols collés PLAMURSOL BÈGLES 33

Lot 12, Peinture CABANNES LANGON 33

Lot 13, Electricité SPIE-TRINDEL TALENCE 33

Lot 14, Plomberie Sanitaire VIGNEAU & CIE LANGON 33

Lot 15, Traitement d'air OSTAPIR MARNES la VALLÉE 77

Lot 16, Production de froid CIDELCEM INDUSTRIE PESSAC 33

LOT 17, Isolation-Porte chambre fr. DAGARD BOUSSAC 23

■ Equipements :

Lot 1M, Inox ÉQUIP FROID JUDE EYSINES 33

Lot 2M, Cuisson ÉQUIP FROID JUDE EYSINES 33

Lot 3 M, Electromécanique ÉQUIP FROID JUDE EYSINES 33

Lot 4M, Conditionnement SOCAMEL CULIN'R MITRY MORY 77

Lot 5M, Divers stockage ÉQUIP FROID JUDE EYSINES 33

Lot 6 M, Laverie ÉQUIP FROID JUDE EYSINES 33

Lot 7M, Mobilier NILSEN AMENAGEMENT BORDEAUX 33