



CONGRES ANNUEL AQLASS

13 JUIN 2024

Delta de Sherbrooke



GRAND ATELIER DES FOURNISSEURS

CONCEPTION ET RÉALISATION D'UNE CUISINE CENTRALE

CHRISTOPHE MARI

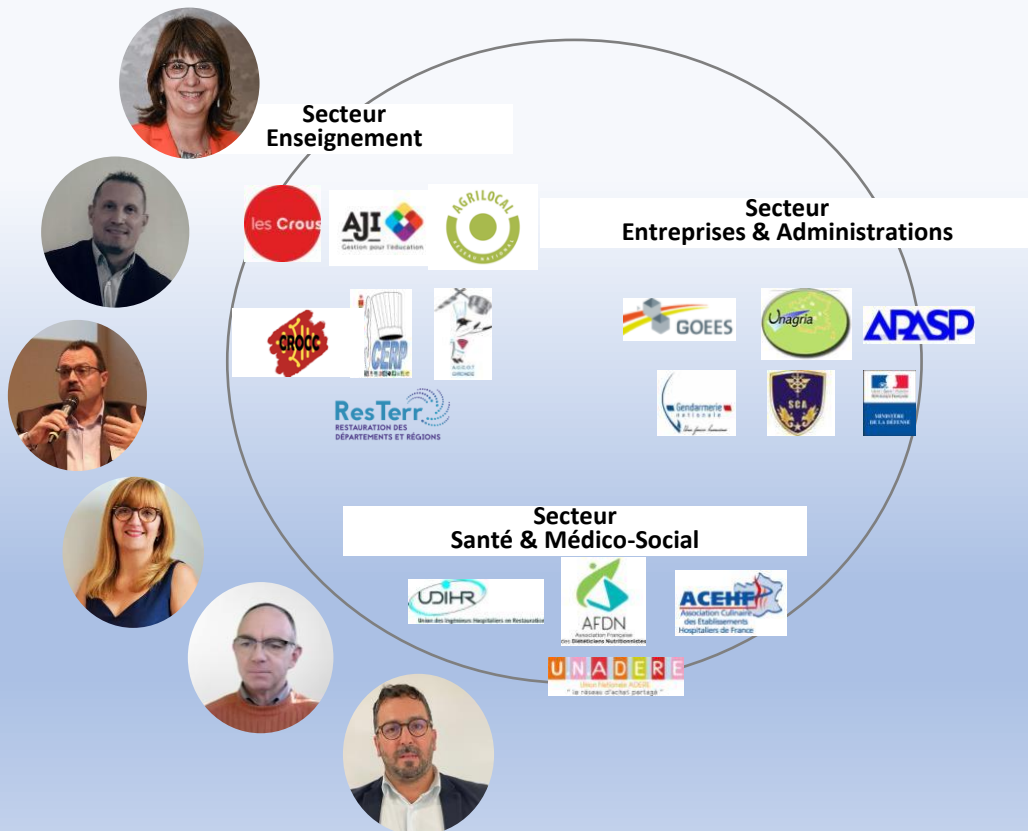
*Secrétaire National, administrateur, référent des régions Provence Alpes Côte-d'Azur et Corse
du réseau Restau 'CO*

Ingénieur hospitalier en chef en CHU

Consultant



LE RÉSEAU INTERPROFESSIONNEL



+ de 50 bénévoles
20 000 membres

Filières



Citoyens



Convives



Instances d'Etat





LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

▲
18 MDS €
Chiffre d'affaires

▲
5 ème
Secteur d'emploi
en France

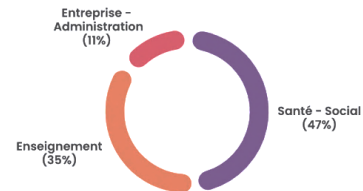
▲
300 K
Emplois

▲
81 495
Restaurants

▲
3,4 MDS
Repas servis par an
(source: Gira 2022)



PART DU MARCHÉ EN
GESTION DIRECTE



RÉPARTITION PAR SECTEURS

**10 millions de
personnes nourries
chaque jour**

ÉDUCATION

33 % de la restauration collective
7,4 millions d'élèves



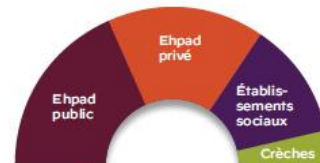
ENTREPRISE ET ADMINISTRATION

9 % de la restauration collective
1,9 million de personnes

La restauration du travail dans les administrations et armées ou les entreprises privées.

SANTÉ SOCIALE

50 % des repas de la restauration collective
2,4 millions de personnes nourries chaque jour



Restauration Hospitalière



Une action compliquée.....

1,99 € à 2,24 € cout denrées /repas
journée alimentaire entre 5 à 6 €/ Patient



Contrôles sanitaires et
autocontrôles

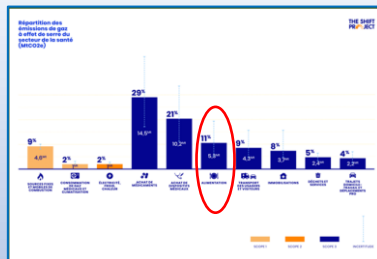


Une quarantaine de régimes et plus d'une
centaine de composantes repas

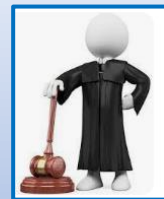


... qui devient complexe.....

Prise en compte du volet climatique



De multiples textes de lois et plans
nationaux ou européens



Système de Santé

- ☐ 4,4% émissions moyennes mondiales de GES
- ☐ 6,5 et 10% en France

à 65% des patients hospitalisés
souffrent de dénutrition



...pour atteindre des objectifs multiples et de plus en plus nombreux

71/7 – 365 J/365
Grammage moyen d'un repas 550 gr



Grammage moyen jeté
par repas 170 gr



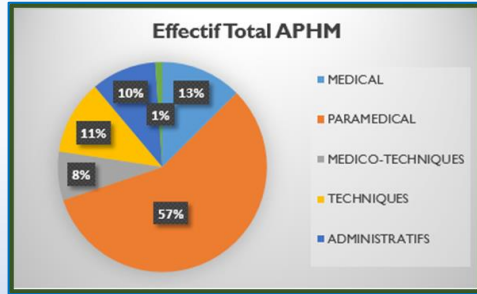
Suppression des plastiques



Précarité



Exemple de la plateforme logistique de l'Assistance Publique des Hôpitaux de Marseille - APMH



14.524 professionnels
12.700 agents
1.824 médecins

8 Etablissements
1,37 milliards €
3.400 lits
70.000 Interventions chirurgicales
900.000 Consultations
5.500 Naissances
200.000 Urgences



3.000 Tonnes de Linge/an
2.800.000 repas/an
23.725 Palettes expédiées
278.860 Equivalent boîtes stérilisation
36.135 transports logistiques



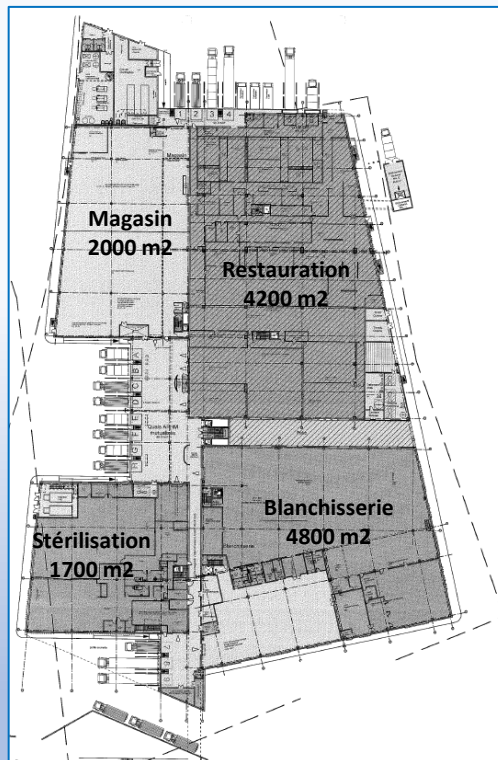
PROJET ARCHITECTURAL

Lumière naturelle avec des bâtiments ouverts et multi-orientés

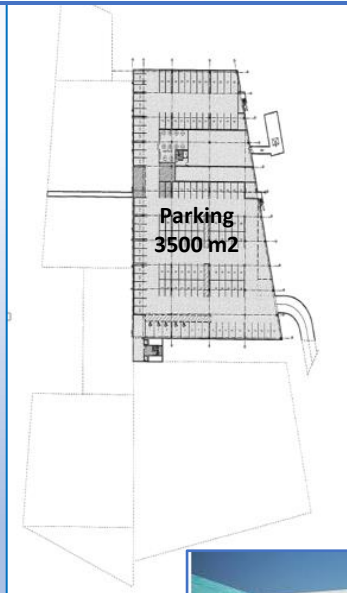
Quatre bâtiments s'articulent autour d'une place centrale

Circulations
2500 m²

SHOB
25000 m²



Une « rue haute », axe aérien et dégagé irrigue le complexe, voie d'accès piéton vers le cœur de tous les process



Vidéo Plateforme

PROJET RESTAURATION

construit dans le respect de la marche en avant

Afin de maîtriser la chaîne du froid et de la liaison froide



- Permettant un changement de gammes dans les approvisionnements
- La réappropriation de certaines productions
- La possibilité d'offrir un choix de menu aux patients
- Le traitement spécifique de certains produits (fruits ...)
- La réorganisation de la prestation petit-déjeuner



Associant l'Humain à l'automatisation de certaines tâches (dressage des plateaux...)



**Et de nouvelles technologies
comme celle des chariots repas**
(fiables, vertueuses en matière de protection de
l'environnement, économiquement viables...)



**Une démarche pluridisciplinaire
pour penser
la liaison froide
comme
un concept
et pas uniquement
comme un process
pour penser l'alimentation
Comme
un soin
et pas uniquement
comme
une fonction support !!!**

Achats
&
gammes de
produits



Service
Hôtelier

Services
Patients

Contraintes
hospitalières



Offres
&
Choix

Distribution
&
Zones
tampons

Transports
&
livraisons

Rapport
Dms
/
Menus
& Régimes

Remise
en
température

Réappro



Grammages
&
composantes



Froid positif
Ou
négatif

Contenants

Volet RH

Technologie
de
transport

DLC
&
DDM

Automate



Energies

Traçabilité

Flux
&
Circuits

I.A

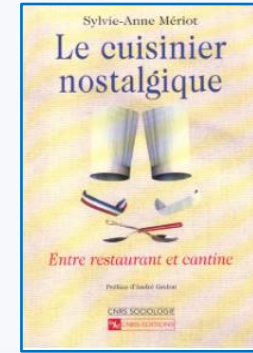


Prise de
commande
repas

Pour continuer....



- La restauration à l'hôpital
- Des robots à l'Hôpital



Je vous remercie pour votre attention !

**“Que ton alimentation soit ta seule médecine
!”**

Hippocrate, médecin grec - 5e siècle av. J.-C.

