

De l'ingénierie en alimentation humaine



Parcours

- **1989** : BTS arts culinaires à Talence (33), premières armes chez Michel Guérard (40), puis à l'Hôtel du Palais de Biarritz (64)
- **1993** : réorientation dans le médico-social en tant que responsable de la restauration d'un Ehpad à Pessac (33)
- **2001** : adjoint puis responsable de la restauration de l'hôpital de La Rochelle (17)
- **2008** : Master II en santé et population, option épidémiologie et risque sanitaire à Lyon (69), puis ingénieur chargé de la restauration à l'hôpital de Bayonne (64)
- **2011** : ingénieur chargé de la restauration à l'hôpital de Dax (40)
- **2015** : coordinateur du Gara (voir encadré)
- **2016** : président de la délégation régionale Nouvelle-Aquitaine de Restau'Co

En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Une grande part de mon activité est dédiée à l'activité hospitalière. L'UCR (Unité centrale de restauration) de l'hôpital de Dax emploie 108 personnes, dont 70 environ travaillent en cuisine. Cela fait beaucoup de monde à gérer, mon travail est donc assez identique à celui d'un chef d'entreprise. Selon les périodes, je consacre aussi du temps à la coordination du marché Gara (Groupement d'achat alimentaire de la région Aquitaine), avec pas mal de sourcing fournisseurs et produits. Trois ou quatre fois par semaine, j'interviens dans différents réseaux : Restau'co, Interbev, Interfel, Fédération hospitalière de France, Draaf, ARS, etc.

Quelles sont les spécificités de la restauration en milieu hospitalier ?

C'est une restauration complexe et coûteuse, car il faut prendre en compte les différents régimes des patients, qui représentent environ 10 % des repas, et donc disposer de main d'œuvre. Je me sens ingénieur en alimentation humaine. Pour élaborer 1 000 repas hospitaliers, il faut 13 à 14 personnes, là où 1 000 repas scolaires n'en nécessitent que 3 ou 4. Sur les 7 000 repas que nous produisons quotidiennement, 3 000 sont pour l'hôpital (agents et patients), le reste est vendu à une clientèle extérieure : écoles, entreprises, Ehpad, services de portage de repas à domicile.

Comment vous approvisionnez-vous ?

Depuis janvier 2015, c'est le centre hospitalier de Dax qui coordonne les achats alimentaires du Gara. J'essaie de développer un modèle d'achat vertueux à travers ce groupement, afin d'atteindre le cap fixé par la loi Égalim : intégrer à partir du 1er janvier 2022 au minimum 50 % de produits alimentaires durables de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Actuellement, nous sommes à 42 % de produits durables (18,8 % en fruits et légumes) et à 3,5 % de bio. Si nous n'avons pas les moyens d'atteindre un tel objectif en bio, il nous est possible de faire progresser le ratio des produits durables. Ces derniers représentent un surcoût de 20 à 25 %, mais pour

les absorber, des stratégies de fonctionnement existent. Parmi elles, la réduction du gaspillage alimentaire, qui s'élève à environ 30 %. Un autre levier est la professionnalisation des équipes de cuisine, notamment en légumerie, sur la juste utilisation du matériel, mais aussi sur les cuissons basses températures qui permettent de réduire les pertes lors de la cuisson (en viande notamment). Les alternatives végétales sont un autre levier. À l'hôpital, un repas végétarien permet d'économiser 40 centimes par repas.

Comment traitez-vous les fruits et légumes ?

Au printemps et en été, 80 % des fruits et légumes que nous cuisinons sont frais, 70 % en automne et en hiver. Nous disposons d'une petite légumerie et nous avons équipé un maraîcher local avec du matériel réformé de l'hôpital, pour qu'il monte un petit laboratoire et nous aide à la taille et au conditionnement de nos légumes. Grâce à cela, nous réalisons 30 % d'économies. ■ CB

[Zoom sur le Gara]

Les adhérents du Gara (Groupement d'achat alimentaire de la région Aquitaine) sont des établissements hospitaliers, des Ehpad ou des structures médico-sociales qui gèrent elles-mêmes leur service de restauration. En janvier 2015, le Gara en regroupait une cinquantaine. Il a depuis élargi son champ d'action aux 12 départements de la Nouvelle-Aquitaine et compte aujourd'hui une centaine d'adhérents pour 25 M€ d'achats alimentaires réalisés (dont 1,8 M€ pour les fruits et légumes). Il espère doubler ces derniers d'ici la mise en place du marché dont l'appel d'offre sera lancé en avril 2021. Pour chaque fruit et légume, le Gara propose à ses adhérents une offre française ou locale (70,4 % des fruits et légumes sont d'origine française et 34,5 % issus de Nouvelle-Aquitaine), une offre européenne et une offre bio. Peu d'intentions d'achat sont données en bio, ce dernier représentant un surcoût difficile à absorber.



▲ Le sourcing fournisseurs occupe une grande partie du temps de Hervé Garrigue.

◀ Pour produire des repas de qualité tout en maîtrisant les coûts, l'UCR de Dax utilise un maximum de produits frais de saison et bruts.



▲ La cuisine, labellisée « Mon restau responsable » depuis 2017, est équipée d'une légumerie et d'appareils de cuisson à basse température, afin de préparer des recettes saines et adaptées aux besoins.



▲ À son arrivée, Hervé Garrigue a instauré le tri des déchets par les convives eux-mêmes. Il réfléchit aujourd'hui à nouer des partenariats avec des filières locales de valorisation.



◀ La qualité du service de restauration est reconnue dans les enquêtes de satisfaction où elle atteint 90 %, ainsi que dans le livre d'or qu'Hervé Garrigue consulte chaque semaine.