

LA NOUVELLE

# Unité Centrale de Production Alimentaire

du CHRU de Montpellier



## Située dans la zone Euromédecine,

cette nouvelle Unité Centrale de Production alimentaire (UCPA) s'inscrit dans la volonté permanente de l'établissement d'apporter aux personnes hospitalisées un service et des repas de qualité.

L'ouverture de ces nouveaux locaux représente l'opportunité, pour le personnel de la restauration, d'évoluer dans un environnement de travail plus fonctionnel et dans un cadre de vie plus harmonieux.

# Un projet au service des patients et des agents

La volonté de créer une nouvelle Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) a été pensée et étudiée depuis novembre 2012. Cette nouvelle unité répond aux exigences règlementaires de sécurité alimentaire, d'amélioration de la Qualité restauration dans sa globalité mais aussi d'amélioration des conditions de travail pour les agents.

Pour mener à bien ce projet, différents groupes de travail ont revus toutes les organisations, du secteur approvisionnement en passant par l'offre alimentaire, les méthodes de fabrication, le système d'information, les méthodes d'allotissement jusqu'à la livraison dans les services.

Cette nouvelle cuisine de 2868 m<sup>2</sup> SU en construction sur le site logistique du CHRU à Euromédecine, remplacera à terme les unités relais Lapeyronie et Gui de Chauliac.

---

## Une nouvelle unité optimisée

Comme toute nouveauté, ces locaux présentent des avantages certains tels qu'une meilleure efficacité de production et une prestation alimentaire supérieure à celle des sites actuels.

Dans ce sens, ils prévoient :

- l'allègement de la charge de travail des soignants.
- la mise en conformité réglementaire.
- l'optimisation des coûts.
- l'amélioration des conditions de travail.
- l'adéquation de l'offre alimentaire avec les préconisations du CLAN (Comité de liaison en alimentation nutrition).
- les réponses aux attentes des clients.

Désormais, il n'y a qu'un seul site de production avec quatre grands secteurs d'activités : approvisionnement magasin, stockage des denrées, production des repas et distribution en plateaux prêts à servir.

# Des choix technologiques d'avant garde

La nouvelle Unité Centrale de Production Alimentaire bénéficie entre autres :

- d'un nouveau process de fabrication : cuissons de nuit et pasteurisation (optimisation des appareils de cuisson, réduction des pertes à la cuisson).
- de lignes de conditionnement équipées de vide gaz et balayage gazeux permettant d'offrir un choix plus grand aux patients.
- de chaînes de montage des plateaux robotisées pour éviter les erreurs et améliorer la fiabilité de l'information liée aux repas.
- d'une distribution par chariots sans manipulations :
  - amélioration des conditions de travail des soignants,
  - service d'un repas chaud,
  - Restitution du temps aux soignants.
- d'une distribution par chariots sans manipulations :
  - amélioration des conditions de travail des soignants,
  - service d'un repas chaud,
  - Restitution du temps aux soignants.
- De remises en température automatisées. Il y a donc une maîtrise et une traçabilité de la chaîne du froid ainsi qu'une amélioration des conditions de travail pour les personnels de soins.

---

## Quelques chiffres

- 1 équipe d'encadrement regroupant la supervision du process, la qualité, les relations clients-fournisseurs, la gestion des commandes clients et le système d'information (GDC, GPAO).
  - 1 seul site de production et de distribution
  - 125 équivalents temps plein
  - 19 958 000 € TDC : coût de l'opération conçue et réalisée par un groupement (mandataire société GFC Groupe Bouygues)
  - 8 850 000 € HT de travaux
  - 750 000 € HT d'études
  - 4 850 000 € HT de matériel
- dont robot : 1 200 000 € HT pour une chaîne 3 bras  
dont chariots : 2 270 000 € HT (215 chariots et 40 navettes)  
dont ligne de conditionnement : 520 000 € HT pour 2 thermofilmeuses et 1 thermoformeuse.



# Une offre alimentaire adaptée

Une offre alimentaire répondant en tous points aux exigences de nos patients tant sur le plan diététique que qualitatif.

- **Assiette à usage unique** en 3 composantes (produits protidiques, féculents et légumes).



- **Un cycle de menus de 14 jours** (été, hiver) selon les préconisations du Groupement d'étude de Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) prenant en compte toutes les typologies (régimes). Le but de ce groupement est d'assurer la fréquence et le grammage des portions servies lors des repas en collectivité afin de prévenir du surpoids et de l'obésité. C'est une obligation règlementaire pour la lutte contre la "malbouffe".

- **6 aversions** prises en compte : porc, poisson, viande, fromage, potage et alcool.

- **Une carte brasserie** fixe de 10 plats proposée chaque jour.

---

## Les évolutions majeures

- Optimisation des gammes de produits, des techniques de cuisson.
- Amélioration des qualités organoleptiques des plats.
- Allongement des DLC permettant la mise en place du choix.

« Bon appétit ! »

