

Manche: construction d'une cuisine territoriale ville-hôpital au CH de Pontorson

Mots-clés : #nutrition #psychiatrie-santé mentale #développement durable #investissement #collectivités territoriales #finances #immobilier #logistique #Ehpad #hôpital #Normandie

PONTORSON (Manche), 28 janvier 2025 (APMnews) - Le centre hospitalier (CH) de l'Estran à Pontorson a présenté jeudi son projet de construction d'une cuisine territoriale partagée avec la Ville à horizon 2026, lors d'une conférence de presse.

"L'actuelle cuisine du CH a 60 ans. Depuis 60 ans, les patients, les résidents de nos maisons d'accueil spécialisées, de notre Ehpad Le Jardin des épices et de la majorité de nos structures de prise en charge bénéficient d'une offre de restauration en liaison chaude", a décrit Stéphane Blot, directeur du CH en rappelant que cela signifie que tout est fait maison, les plats sont servis au plus près de leur fabrication.

Le projet de reconstruction d'une nouvelle cuisine pour l'établissement a été associé à une volonté de déploiement de l'offre sur le territoire, notamment pour mieux répondre aux besoins des écoles de la commune, privées et publiques. Il s'adressera aussi aux convives de séminaires du CH, à des équipes du ministère de l'intérieur sur le territoire et à des acteurs publics.

Pour ce projet "Cuisine du Pont d'Orson", les partenaires ont fait le choix de constituer un groupement d'intérêt public (GIP) disposant de moyens financiers propres afin de ne pas imputer les projets d'investissements nombreux de la commune et du CH.

L'emprunt s'élève à 10 millions d'euros porté par le GIP.

Il a été retenu "de démolir pour mieux reconstruire", sur un espace à la croisée de la ville et de l'hôpital, ce qui permet de diviser par trois le coût de cette opération.

Le projet utilise des lieux désaffectés amiantés non utilisés depuis de nombreuses années: l'ancienne blanchisserie et deux maisons de médecins. Il a ainsi pu élargir au fonds pour le recyclage des friches. Ces locaux ont été démolis entre mars et juillet 2024.

"Nous sommes actuellement dans la phase d'analyse des sols aux fins de supporter la future structure", a précisé Robin Munoz, ingénieur projet au CH de l'Estran, responsable du service technique.

Le projet est mené avec la Banque des territoires dans le cadre de l'investissement, la Banque postale dans les réflexions de livraison du portage à domicile, l'ADMR (Aide à domicile en milieu rural) pour répondre aux besoins du territoire, le pôle d'équilibre territorial et rural dans le cadre des fonds européens, la direction départementale des territoires et de la mer (DDTM) et les architectes des Bâtiments de France.

Le projet comprend:

- une cuisine dimensionnée pour 2.000 repas par jour, avec liaisons chaude et froide
- un service de portage à domicile de 100 repas/jour
- un restaurant pour le personnel hospitalier et d'autres personnels territoriaux
- un atelier pédagogique pour des activités et publics variés
- une salle de réception.

Sur le modèle de la cuisine actuelle, les repas seront élaborés et préparés par l'équipe du service restauration du CH, selon des recettes traditionnelles.

En sus de l'existant, la cuisine territoriale intégrera un processus en liaison froide permettant de répondre aux besoins des sites extra-hospitaliers et du nouveau service de portage à domicile.

La cuisine devra garantir une production alimentaire saine, de qualité, biologique, éthique et durable, tout en respectant la législation en vigueur. Elle permettra notamment d'atteindre les objectifs de la loi Egalim en considérant une production maison à partir de produits bruts, locaux, bios, labellisés, de saison, en limitant au maximum l'utilisation de produits transformés. Elle s'attachera à garantir la conservation du goût naturel et la texture des aliments, le moelleux des viandes et des poissons, et la préservation des fibres, sels minéraux, sucres naturels, oligo-éléments et vitamines des légumes & fruits, indispensables aux personnes âgées fragiles.

C'est le projet du cabinet d'architecte nantais La Mûrisserie qui a été retenu. Depuis septembre 2024, le groupe projet a travaillé à la finalisation des schémas fonctionnels pour valider il y a quelques jours l'esquisse définitive présentée.



D'une surface totale de 2.500 m², le bâtiment à construire sera habillé de béton au niveau socle et l'étage sera habillé de bois avec un bardage posé verticalement.

Cette future construction permettra de garantir l'hygiène de la cuisine et de privilégier des modes de nettoyage respectueux de l'environnement, en limitant l'impact des produits lessiviels, des rejets et les effets physiologiques sur le personnel. Elle cherchera à réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets ainsi que l'impact environnemental des déchets en les valorisant.

A minima la nouvelle cuisine permettra l'utilisation raisonnée d'emballages, une gestion des déchets optimale notamment au travers de l'organisation fine d'un tri sélectif dont le traitement spécifique des biodéchets. La réduction des déchets doit aussi s'étendre à la suppression des contenants alimentaires pour s'orienter sur une solution de bacs réemployables y compris pour les besoins du portage.



Une cour logistique réservée à la cuisine sera implantée en limite sud de la construction, non visible quand on rentre sur le site à pied ou en voiture et facilement accessible depuis l'accès logistique de l'hôpital.

L'espace cuisson sera largement vitré, pleinement visible de l'extérieur dans un but pédagogique.

sl/ab/APMnews

[SL9SQSYJQ]

POLSAN - ETABLISSEMENTS

Aucune des informations contenues sur ce site internet ne peut être reproduite ou rediffusée sans le consentement écrit et préalable d'APM International. Les informations et données APM sont la propriété d'APM International.

©1989-2025 APM International -

<https://www.apmnews.com/depeche/67/419552/manche-construction-d-une%20cuisine-territoriale-ville-hopital-au%20ch-de%20pontorson&usid=67>