

Alimentation

Comment les repas des aînés sont contrôlés dans nos EMS

Après le drame français, nous sommes allés voir ce qu'il advient au cœur des cuisines de nos maisons de retraite

Lucie Monnat et Julien Culet

Dimanche dernier, cinq résidents d'un Ehpad - équivalent de l'EMS en France - de Lherm, au sud de Toulouse, sont morts à la suite d'une probable intoxication alimentaire (l'enquête est en cours). Vingt autres ont été hospitalisés. Ce drame choque profondément et met en lumière les dysfonctionnements de ces établissements (*lire ci-dessous*). Mais il interroge aussi la sécurité alimentaire des repas servis à nos aînés en Suisse. Quelle est leur qualité et quels sont les contrôles effectués dans les EMS du canton de Vaud et de Genève? À quoi ressemble l'assiette de nos grands seniors?

Aucun cas récent recensé

«Les repas sont préparés en majorité sur place, parfois par des brigades qui n'ont rien à envier aux grands hôtels. Et bien sûr, les cuisiniers sont tenus de respecter des règles très précises.» Le secrétaire général de l'Association vaudoise d'institutions médico-psycho-sociales (HéviVA), Camille-Angelo Aglione, met en avant la sécurité et le soin apporté aux repas. «Globalement, on ne rencontre que peu de problèmes dans ce type d'établissement car les responsables sont très conscients qu'ils ont une population à risque. Toutefois, le risque zéro n'existe pas, répond Laurent Paoliello, porte-parole du Département de la santé de Genève. Il y a déjà eu quelques cas isolés d'intoxications dans des EMS dans le passé, mais le lien direct avec les repas consommés est rarement démontré.»

Aussi, chaque cas est signalé au médecin cantonal et à l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). La professeure Delphine Roulet Schwab, présidente de l'association Alter ego, spécialisée contre la maltraitance envers les aînés, se souvient d'un cas survenu en Suisse romande il y a une quinzaine d'années. «L'institution faisait des économies «sur le dos des résidents» en servant des aliments qui ne seraient plus consommables, en se disant que des person-



Les cuisiniers qui officient auprès de nos grands seniors sont tenus de respecter des règles très précises. SALVATORE DI NOLFI

nes démentes n'y verraient rien», indique-t-elle. Personne ne se souvient d'autres cas graves, ni chez Curaviva, association faitière des homes suisses, ni du côté de l'HéviVA.

Contrôles... quels contrôles?

Température, fournisseurs soumis à un audit, contrôle de la chaîne du froid et de cuisson,

inspections inopinées: les règles sont effectivement très strictes, à en croire la description de Pierre Veyrat, directeur du service qualité de Eldora. Cette entreprise de restauration fournit 66 EMS dans les cantons de Genève, Vaud, Fribourg, Jura et Valais. «La température de nos chambres froides est enregistrée toutes les heures, énumère Pierre

Veyrat. Nos équipes sont dotées d'aiguilles pour mesurer la température de tous les plats. Tout cet arsenal de contrôles doit garantir tout au long de l'année que tous les points critiques sont maîtrisés.»

Un échantillon de chaque plat est en outre mis sous séquestre pendant sept jours au congélateur. «Il s'agit de l'élément de

preuve le plus évident en cas de problèmes», souligne Pierre Veyrat.

Maximum trois jours à l'avance

Jean-Marie Vernaud, cuisinier de la Fondation Beau-Site à Montreux depuis 2005, fait exactement la même chose. Son équipe prépare entre 400 et 450 repas par service. Ici, personne ne se retrouve

seul pour fournir un EMS entier. Cinq personnes, sur une brigade de dix, sont présentes toute la semaine. Le dimanche, effectivement, une seule personne s'active sur le pont, mais elle ne doit fournir aucune production. «Elle est là pour effectuer des contrôles. Les repas sont préparés au maximum trois jours l'avance, conditionnés et réchauffés selon des critères bien précis.»

Enfin, les cuisines de Jean-Marie Vernaud et d'Eldora sont contrôlées très régulièrement et aléatoirement, tant par des laboratoires indépendants que par les chimistes cantonaux. «Si la législation fédérale impose une inspection de base au minimum tous les deux ans, le chimiste cantonal a néanmoins fixé une fréquence annuelle pour tous les établissements dits sensibles - tels que les cuisines d'hôpitaux et EMS, les cantines scolaires et les crèches», détaille Laurent Paoliello.

Aliments à risques

Ni Jean-Marie Vernaud ni Pierre Veyrat n'ont, eux non plus, connu de cas d'intoxication. Malgré toutes les règles et précautions, Pierre Veyrat se méfie de certains produits, tels que le steak tartare: «Un cas classique, même si nous en faisons rarement en EMS.» La volaille fait, elle aussi, l'objet d'une attention particulière. «Un élevage sur deux est contaminé à la salmonelle. Il faut veiller à ce que la cuisson soit suffisante pour l'éliminer.»

Quant à Jean-Marie Vernaud, il confesse qu'il s'agit d'une préoccupation constante. «Je touche du bois! C'est une véritable phobie pour nous. Mais personne n'est à l'abri. Il suffit d'une erreur, d'un oubli... On ne laisse jamais dehors un produit, par exemple. Il fait facilement une température de 20-25 degrés dans une cuisine, cela devient un bouillon de culture très rapidement!»

Normes identiques...

Dans le cas de l'Ehpad de Lherm, la source est probablement humaine, justement. Les normes en Suisse sont les mêmes qu'en France et dans le reste de l'Europe. Selon Jean-Marie Vernaud, l'incident résulte probablement d'un manque de formation. «En Suisse, nous travaillons avec les mêmes critères qu'en France. Peut-être aussi que les bas salaires, le manque de moyens peuvent expliquer ce qui s'est passé... Si la personne est trop mal formée ou trop mal payée, peut-être n'aurait-elle pas toujours ce souci en tête, cette vigilance permanente.»

En France, les familles des victimes portent plainte

● L'émotion et la colère sont vives à Lherm, en France, où cinq résidents d'un établissement pour personnes âgées sont morts d'une probable intoxication alimentaire. Au moins trois plaintes ont été déposées contre le groupe Korian, qui gère le lieu.

Les proches des victimes dénoncent des manquements depuis que le groupe a repris l'Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), en février dernier. Selon certains, un manque de personnel et d'hygiène aurait gravement altéré la qualité de vie de leurs proches. Une enquête pour homicides involontaires et blessures

involontaires a été ouverte. Celle-ci doit déterminer «si c'est un accident, un défaut de prise en charge ou une faute», a expliqué la ministre de la Santé du gouvernement français.

Alors que l'enjeu sera de déterminer les responsabilités, la question de la préparation des repas est centrale. Selon les premiers éléments, la source du problème se trouverait dans les repas mixés réservés aux personnes en fin de vie. Plus précisément, les victimes, âgées entre 72 et 93 ans, auraient mangé de la salade périgourdine mixée. Elles se sont senties mal près d'une heure et demie plus tard. Le groupe Korian a assuré dans un

communiqué que tous ses repas sont réalisés sur place, avec des produits fournis par des producteurs locaux. Affirmations contredites par plusieurs proches des victimes, qui déclarent que le médecin traitant de leurs parents leur a dit que les repas venaient de l'extérieur.

En France, ce drame relance la polémique sur le manque de moyens et de personnel qualifié. Ancien directeur de deux Ehpad et auteur d'un livre effrayant sur les conditions de vie dans ces institutions, Jean Arcelin place les intoxications alimentaires au sommet de la liste des risques dans l'Hexagone. D'après son expérience, elles surviennent

souvent le dimanche, car les effectifs sont réduits et les repas préparés à l'avance, favorisant la prolifération de germes, explique-t-il dans une interview accordée à «L'Obs». Le manque de temps de l'unique employé de piquet favorise en outre les mauvaises habitudes en matière d'hygiène, et donc les contaminations.

Jean Arcelin conclut que la course au profit de certains établissements mène à délaissier les soins vitaux, dont l'alimentation et l'hygiène. Ainsi, un repas coûte en moyenne un euro. La qualité des repas est de fait tellement médiocre que 30 à 40% de résidents souffrent de dénutrition. **L.M.T**