



## Les repas de l'ASVMT désormais préparés au centre hospitalier

**Convention** | Trois cents couverts seront servis 365 jours par an.

Créé en 1926, l'Association de secours aux victimes des maladies tropicales (ASVMT), dans le but de soigner les lépreux, a fêté ses 90 ans il y a un mois. Elle est représentée par son président, Christian Gilles. À la base, l'association qui soignait les lépreux a, au fil du temps évolué, s'est diversifiée, s'est restructurée et a évolué socialement. Aujourd'hui, cette structure regroupe quatre sites, la Valbonne, le foyer Lou Ventraben à Pont, l'établissement UPSR du Château de Coulorgues à Bagnols et foyer de vie, la Résidence Marie-Durand, à Laudun.

De son côté, l'hôpital a lui aussi évolué en centre hospitalier. Ces deux entités travaillent depuis plusieurs années ensemble. En effet, les espaces verts de l'établissement de santé sont entretenus par l'Esat (établissement et service d'aide par le travail).

« L'idée d'aller plus loin dans le partenariat et la bienveillance des populations actuelles a fait que les deux sites ont réfléchi à l'établissement d'un partenariat par la mise en place de distribution de repas », explique le directeur adjoint, Marc Wendling. En effet, le directeur du centre hospitalier spiripontain, Daniel Desbrun, a intégré, dans le projet architectural



■ Un nouveau partenariat entre le centre hospitalier et l'ASVMT.

une unité de production culinaire capable de fabriquer plus de deux mille repas par jour. Après une année de réflexion, de réunions et de mise en place, les deux entités ont signé un contrat avec une prestation qui a débuté il y a quelques semaines.

En présence de D. Desbrun, M. Wendling, D. Chapelon, R. Castillon, C. Gilles et M. Decrop, le contrat a été signé

dans la bibliothèque Marcel-Pagnol. Le centre hospitalier est dans une logique de qualité dont la restauration est au cœur du projet de vie du résident et elle décline également des objectifs de santé autour de la mise en place de protocoles nutritionnels, grâce à l'implication d'un diététicien. Conscient de l'impact économique, le centre hospitalier

œuvre pour travailler sur les filières courtes d'approvisionnements et l'augmentation de l'alimentation bio. Didier Chapelon, le responsable restauration, conclut : « Nous leur servons trois cents repas par jour 365 jours par an. Aujourd'hui, ce sont mille huit cents repas/jour préparés sur 365 jours par la cuisine centrale. »

Conts. ML : 06 10 60 20 38