

CHU de Nantes

les invisibles

Sylvie Legoupi





Philippe Sudreau
Directeur général du CHU de Nantes

CHU de Nantes
les invisibles
Sylvie Legoupi

Chaque jour, à l'hôpital, plus de 200 corps de métiers sont mobilisés. Si certains sont identifiés de tous, d'autres sont moins visibles et parfois méconnus.

Pourtant, chaque professionnel, quelle que soit sa fonction, est un rouage essentiel de la prise en charge des patients. Le grand public connaît ainsi les personnels médico-soignants (médecins, infirmiers, aides-soignants...) mais il ignore le plus souvent tous ceux qui, « dans l'ombre », assurent les fonctions logistiques et techniques. Ces « invisibles » sont pourtant indispensables au fonctionnement hospitalier et réalisent un travail considérable en garantissant notamment la propreté des locaux, l'approvisionnement en linge et en médicaments et la fabrication des repas... Ils s'inscrivent dans de véritables circuits au service du patient et répondent à des exigences qualitatives et environnementales croissantes.

Ce recueil, associant photos et paroles de professionnels, a pour objectif d'ouvrir et de faire découvrir quelques-uns de ces secteurs au public. Alors que les images reflètent l'atmosphère des lieux, les visages et les mots traduisent l'engagement et l'implication des personnels qui y travaillent. Au fil des circuits présentés, toute la chaîne de prise en charge se dessine, de l'unité de production au service de soins et enfin au patient.

Rendre hommage aux femmes et aux hommes de ces secteurs hospitaliers me semblait fondamental. Cette démarche doit contribuer à une plus grande cohésion de la communauté hospitalière et à une meilleure reconnaissance de ces professionnels par le grand public. C'est pourquoi, je tiens à remercier Sylvie Legoupi pour les instants qu'elle a su saisir, et tous ceux qui se sont associés à ce projet.



François-Xavier Schweyer
Sociologue à l'EHESP,
équipe de recherche sur les inégalités sociales CMH

CHU de Nantes **les invisibles** Sylvie Legoupi

L'hôpital est une scène visible de tous les patients. Il a aussi ses coulisses où s'active un personnel aussi nombreux qu'hétérogène. Qu'ils soient au contact du public ou en retrait par rapport à lui, au-dessus de la mêlée ou dans les caves, tous les hospitaliers se réfèrent au service du patient. Les « invisibles » comme les autres sont pris dans ce ciment identitaire : ils partagent la fierté d'être hospitalier.

Ce que nous montrent les photographies de Sylvie Legoupi, c'est que le travail hospitalier peut être de type industriel. Si les conditions de travail ont été améliorées, le bruit, les fumées, les cadences continuent à forger des solidarités de la sueur et des métiers modestes. Les activités médicales ne sont pas les seules à connaître l'innovation, à devoir s'adapter aux exigences nouvelles. La chaîne des repas ou du linge, la logistique, ont à répondre elles aussi aux impératifs de la sécurité et du sur-mesure.

Les situations de travail qui nous sont montrées sont souvent périphériques par rapport au « noyau » que représentent les activités de soins. Périphérie des fonctions support, périphérie due à l'éloignement du patient, au manque de contact, au sentiment de n'être pas vu. Cette exposition veut rompre avec l'effet de méconnaissance qui assigne à l'invisibilité et parfois crée un ressenti d'injustice. Être connu pour être reconnu, à commencer par les hospitaliers eux-mêmes, dont beaucoup n'ont jamais visité l'hôpital dans lequel ils travaillent et donc ignorent une part des activités qui s'y déroulent. Le regard du photographe qui met en lumière toutes les compétences mobilisées fait justice à ceux qui ont le sentiment de participer pleinement au service rendu à la population.

Les visages expriment ici le rapport au travail, les relations tissées, les formes d'engagement, de solidarité. L'hôpital ne protège pas que les malades quand il peut offrir une sécurité de l'emploi, pour certains, après des trajectoires complexes ou des ruptures. L'invisibilité est aussi celle des hors statuts et des précaires qui aspirent à sécuriser leur parcours, à se protéger. Mieux connaître leur travail, c'est déjà ouvrir la voie de la reconnaissance.



Sylvie Legoupi
Photographe

CHU de Nantes **les invisibles** Sylvie Legoupi

L'hôpital fait partie de mon histoire professionnelle. Jeune photographe, ce fantastique laboratoire humain m'a permis de grandir professionnellement en me confrontant aux exigences photographiques du reportage en immersion. Réalisatrice de reportages en unités dites sensibles en milieu hospitalier (néonatalogie, hématologie pédiatrique, soins palliatifs) où je me suis immergée, j'ai voulu porter mon regard, sans voyeurisme ni sensationnalisme, sur le quotidien professionnel des soignants.

Tout au long de mes reportages, j'ai souvent remarqué que grâce à la photographie, la vie professionnelle peut revêtir une densité supplémentaire avec des images personnalisées et représentatives. Le monde hospitalier, aussi divers soit-il, et tout habité de présences variées, a une sensibilité particulière, une identité qui lui est propre et peut être perçue comme une entité vivante. Chaque mise en valeur de ces liens renforce la fierté des personnes dans leur travail et légitime cette démarche thématique car les images photographiques sont autant de traces, de jalons qui constituent l'identité et l'histoire d'un groupe, d'une collectivité. J'ai donc essayé d'entrevoir ce travail photographique comme une immersion dans le monde des invisibles à l'hôpital m'offrant l'opportunité de multiples rencontres, et de mettre en lumière le lien entre les savoirs médicaux et les savoirs non médicaux, montrer la richesse et la diversité de la prise en charge du patient.

Pour la majorité du public, l'histoire ou la culture hospitalière tend à hiérarchiser les savoirs médicaux au détriment des savoirs non médicaux. Ces images aideront peut-être à infirmer ce préjugé, non pas en faisant juste cohabiter l'excellence des soins apportés aux patients et l'ordinaire des jours mais en mettant en synergie la coordination des actions de toutes les personnes soignantes et non soignantes dans les différentes étapes d'un circuit, toutes engagées collectivement dans le soin de l'autre, le souci du patient.

Par cette attention photographique, je veux témoigner de la qualité de leurs savoir-faire, de leur engagement professionnel en saisissant les gestes de métiers, les mains, les visages de ces hommes et de ces femmes travaillant au quotidien pour le bien-être du patient, mettant ainsi en valeur la reconnaissance d'une profession et la cohésion de toutes les équipes au service des valeurs fondamentales du monde hospitalier.

« La blanchisserie, c'est une équipe et tout commence par l'arrivée du linge.
Ce n'est pas seulement la cheminée qui fume au fond de l'hôpital. »



« Il y a plein de métiers à la blanchisserie. On tourne régulièrement pour faire un peu de tout. Il faut être polyvalent, s'adapter aux changements. »





Chaque jour de la semaine, **15 tonnes de linge sale** arrivent à la blanchisserie centrale pour être triées, lavées, repassées et préparées pour ensuite être livrées aux différents services du CHU.

Dans un premier temps, les différents sacs colorés sont accrochés manuellement à la chaîne, puis leur contenu est trié par type de linge : les draps ; les petits plats (taies d'oreiller, torchons...) ; les tenues professionnelles... Ensuite, le linge est lavé dans de grands tunnels de lavage mécanisés, puis séché dans de grands sèche-linge automatiques.

Une fois lavé et sec, le linge est une nouvelle fois trié car il sera traité par catégorie, avec des machines et sur des chaînes de travail différentes. Les draps et les « petits plats » sont glissés encore humides dans des machines qui vont terminer de les sécher, les repasser et les plier. Les tenues professionnelles et les chemises d'opérés sont accrochées une à une par les agents pour être séchées et mises en forme sur cintre.

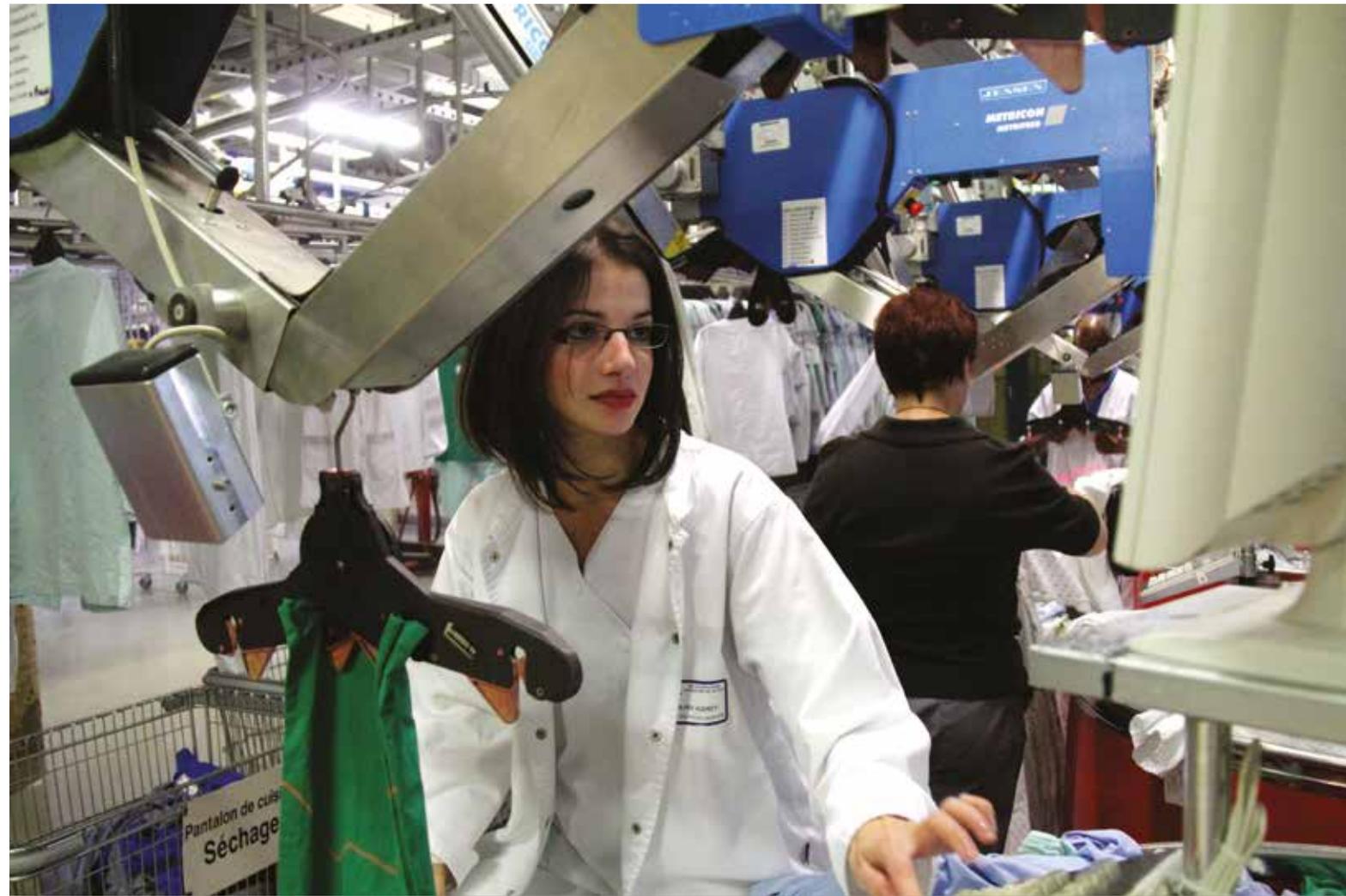




« On est au chaud tout l'hiver, mais surtout l'été! »

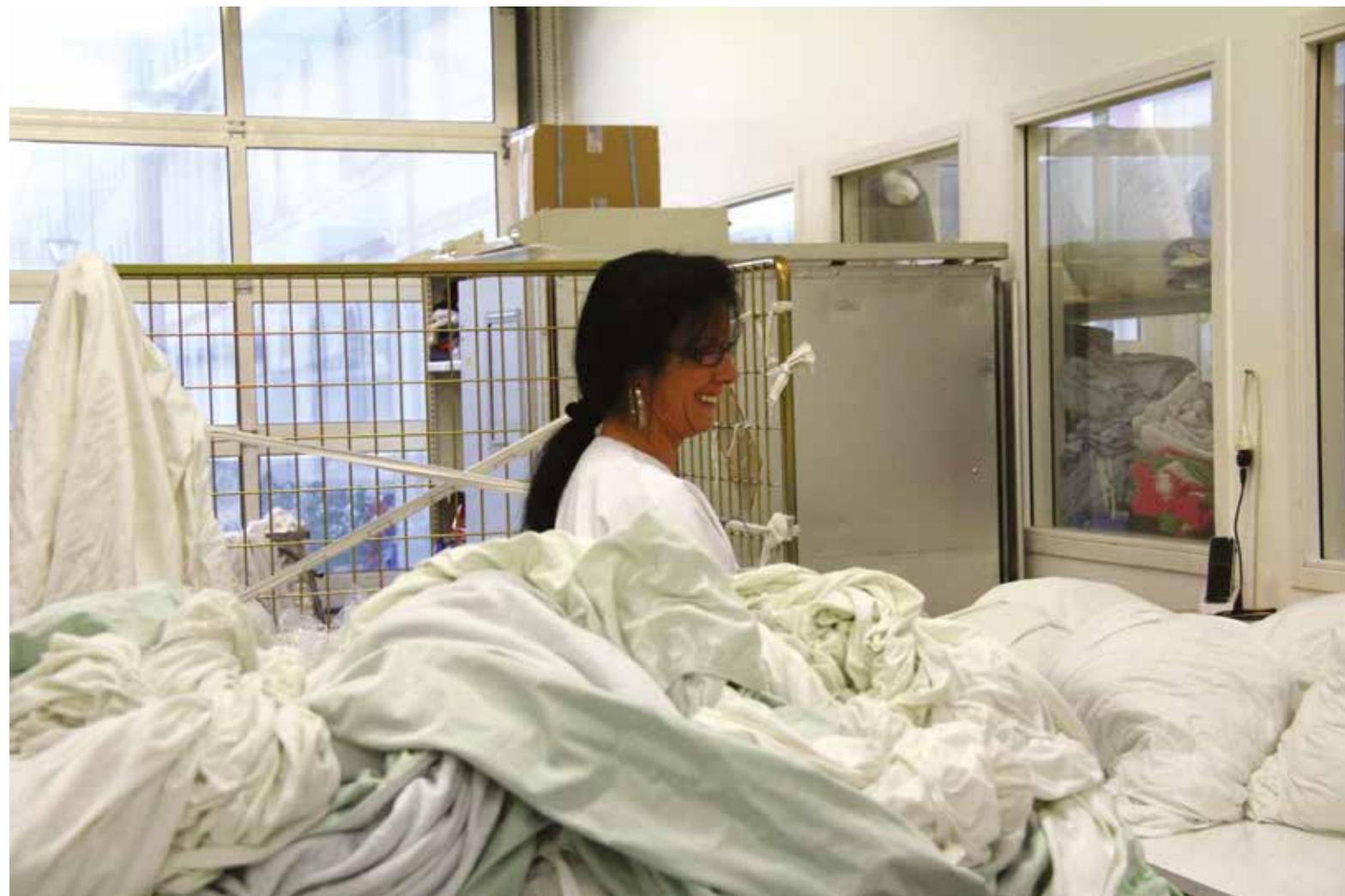


« 11 000 vêtements professionnels et tenues de patients sont traités ici tous les jours. »



« On parle souvent des soignants et des services de soins. On nous valorise rarement, la logistique apparaît comme secondaire et on n'a pas toujours l'impression d'être reconnus. Mais tout ça c'est une chaîne, si un maillon manque, ça ne marche plus. Ce sont tous les maillons ensemble qui font fonctionner l'hôpital. »





Une fois lavé, séché et mis en forme, le linge alimente les différentes armoires qui seront livrées aux services le lendemain. Les agents préparent près de **200 armoires par jour** avec, par service, des commandes différentes. Le linge professionnel est traité à part. Il est plié puis emballé pour être envoyé nommément à chaque agent. Dans le grand espace de préparation des armoires, les manutentions sont nombreuses et les distances parcourues sont longues. Le bruit des machines toutes proches est aussi assourdissant.

Au-delà du lavage du linge hospitalier à proprement parler, les agents de la blanchisserie doivent traiter à part le linge des résidents, qui demande une attention et un soin particuliers.

De la même manière, le linge hospitalier, et notamment professionnel, est réparé et recousu si nécessaire. Les tenues de chaque agent du CHU sont marquées avec nom et fonction. Plus de **9 000 tenues nominatives** circulent sur les différents sites de l'établissement. Enfin, certains linges stériles sont traités à part et emballés manuellement.



« Les gestes sont répétitifs, les charges souvent lourdes. C'est une chaîne sans fin qui ne s'arrête jamais mais on peut prendre du plaisir en blanchisserie, à faire ce que l'on fait, un métier qui n'est pas toujours facile. »



« On sait que c'est pour un patient, on ne fait pas n'importe quoi. On sait que les armoires sont attendues, qu'il faut finir le boulot. Quand il y a des pannes de machines, on s'adapte aux besoins, pour que le patient ne manque de rien. On est là pour répondre aux besoins du patient. »



« Nous aussi, on voit tous ces patients, tous les jours, et ça nous touche. On sait que, s'il manque quelque chose dans l'armoire, ça manquera au patient. On veut assurer le travail : faire ce qu'il faut pour le patient, comme si c'était quelqu'un de notre famille. »



« 9 000 draps propres sont nécessaires tous les jours au fonctionnement du CHU et donc au bien-être des patients. On fait en sorte que les soignants les aient. »





Le travail des agents de la blanchisserie ne se cantonne pas à ses murs de Saint-Jacques ; les lingères de l'hôtel-Dieu sont ainsi chargées de parcourir les services afin d'évaluer les besoins en linge pour le lendemain et pour le week-end. Cela permet d'adapter au mieux les livraisons, mais surtout de gérer la quantité de linge propre disponible de manière équitable entre les différentes unités.

Pour suivre ces lingères, il faut se lever tôt et tenir leur rythme ! Elles parcourent chacune **plus d'une dizaine de kilomètres par jour** dans les différents bâtiments de l'hôtel-Dieu. La préparation des armoires par la blanchisserie dépend des informations qu'elles transmettent, le plus tôt possible, par voie informatique. Elles sont l'interface avec les services et veillent à ce que, dans la mesure du possible, les soignants des unités disposent du linge nécessaire aux patients.

« Les lingères sont les "technico-commerciaux" de la blanchisserie, ce sont nos yeux. Parfois, les livraisons peuvent être tendues, on peut avoir un problème et ne pas satisfaire toutes les commandes à la hauteur de la demande du service. Il faut savoir faire face aux imprévus. »



« Avant que l'infirmière injecte le produit, ou même que le médecin ne le prescrive, il y a tout notre travail qui le permet. On met à disposition les médicaments pour que les bonnes pratiques soient appliquées, pour que la prescription soit bonne. »



« On a une image de mecs balaises, mais on fait partie d'un circuit. On sait que ce que l'on fait est important. On respecte notre matériel, on est aussi des professionnels de la santé, polyvalents, intéressés par nos différentes missions : distribution et manutention. »



« Au départ, on n'a pas forcément choisi notre travail, qui est difficile, avec les charges lourdes et des gestes répétitifs, mais nos métiers nous parlent, correspondent aussi à nos convictions. On prend du plaisir, on sait que ça sert à quelque chose. Tout métier est utile, il n'y a pas de sous-métier. »



Tous les médicaments, solutés massifs, injectables et dispositifs médicaux qui sont utilisés au CHU passent par la pharmacie centrale. Les agents réceptionnent, déconditionnent et conservent les quelque **1 500 références de médicaments et 700 références de dispositifs médicaux en stock**, ainsi que plus de **18 000 références hors stock**.

Chaque semaine, les magasiniers préparent **250 à 400 commandes**, soit plus de **75 000 commandes annuelles** des différents services. Les **60 à 100 chariots journaliers** sont ensuite livrés aux pharmacies de site ou directement à certains services et plateaux techniques. Ils peuvent peser jusqu'à **200 kilos**.

Dans le vaste magasin central, **les agents parcourent entre 10 et 15 kilomètres par jour** pour préparer les livraisons et faire qu'elles soient livrées en temps et en heure, de la veille pour le lendemain, pour répondre aux besoins des soignants.

C'est un travail d'équipe, entre les magasiniers d'abord, mais aussi avec les préparateurs en pharmacie travaillant au sein du magasin.



« On se doit d'être exigeant, sur l'intégrité des produits qu'on livre, la quantité et la référence. Le point d'entrée est capital. Si on est faux, ça fausse tout par la suite, on fausse le stock, on déstabilise le service, ça fait boule de neige. »



« Le travail d'équipe est très important. Un réel échange est nécessaire car on réalise différentes missions et tâches qui sont complémentaires ; si on ne communique pas, on peut manquer de médicaments, ou ne pas savoir ce dont le patient a besoin. »



« Les préparateurs, on marche beaucoup, que ce soit au sein de la pharmacie clinique ou auprès des services dont on est les référents. »



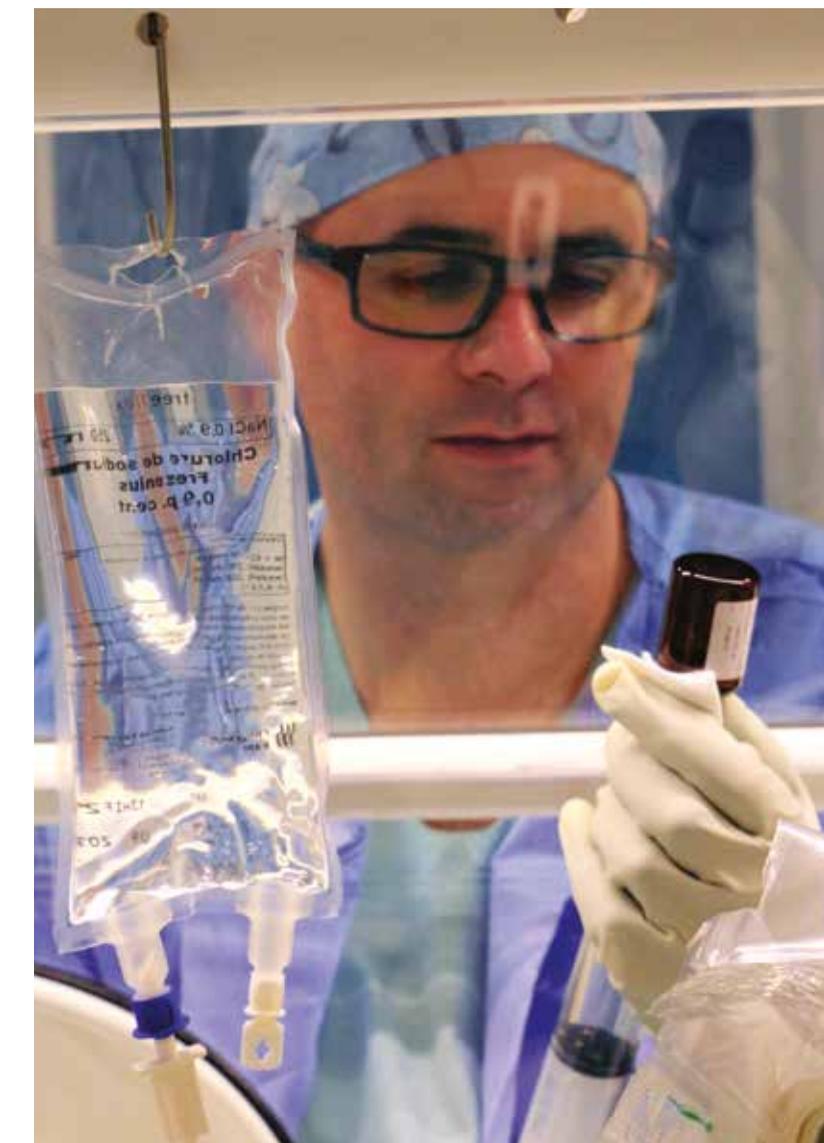
« Pendant quatre heures de temps, on est "dans les gants", avec des difficultés d'ergonomie, peu de place à l'intérieur de l'isolateur, et souvent la nécessité de travailler debout. C'est une bulle où l'on va s'isoler pour réaliser chaque préparation. Ensuite, on va 'déganter' pour récupérer nos composants et recommencer. C'est contraignant mais c'est une garantie de sécurité pour les patients les plus fragiles. »



Chaque jour, au sein de la pharmacotechnie, **une trentaine de poches de nutriments parentéraux, 150 chimiothérapies injectables** et en gélules, ainsi que différentes préparations hospitalières (gélules, pommades, sirops, collyres...) sont réalisées pour les patients des différentes unités, adultes ou pédiatriques.

Dans un univers fermé, stérile et sans lumière naturelle, chaque préparation demande beaucoup de concentration et de minutie, mais aussi du temps. Il se passe au moins une heure entre la validation du pharmacien, l'édition du plan de fabrication, la cueillette des composants par un premier préparateur, puis le contrôle par un deuxième préparateur, la stérilisation, la préparation avec des contrôles de dosages réguliers, et enfin la dispensation au guichet avec un nouveau contrôle par les externes, l'étiquetage et le passage du coursier une fois par heure.

Cette activité de fabrication et d'assemblage, très technique, est aussi très variable car le panel de préparations est large pour s'adapter aux besoins de chaque patient.



« On ne voit pas la personne, on n'est pas en contact direct avec le patient mais on est touché par son histoire quand même ; ce n'est pas qu'un nom sur une feuille. On va toujours travailler le plus vite et le mieux possible dans son intérêt, pour qu'il attende le moins possible. C'est le but pour nous, quitte à ne pas toujours partir à l'heure prévue. »



« Le travail en équipe est nécessaire. Il faut beaucoup communiquer lorsque l'on travaille en binôme bien sûr, mais aussi avec l'ensemble de l'équipe. De toute façon, c'est une chaîne : le pharmacien valide ; nous fabriquons ; les externes reçoivent les préparations et les délivrent et le coursier les livre aux services qui vont les administrer aux patients. »





Au sein de la pharmacie clinique, les préparateurs en pharmacie et pharmaciens travaillent au plus près des services et des patients pour assurer la mise à disposition et la délivrance des médicaments hospitaliers et dispositifs médicaux.

Telle une officine hospitalière, la pharmacie clinique assure les rétrocessions pour les 100 patients par jour qui viennent chercher, sur ordonnance, les médicaments hospitaliers que l'on ne trouve pas à l'extérieur. De plus, les préparateurs réceptionnent et stockent les médicaments commandés par les unités.

Les commandes sont vérifiées et préparées pour être redistribuées aux services. Par ailleurs, un guichet accueille sans interruption les soignants qui auraient besoin d'un médicament en urgence ou pour des indications spécifiques.

Les préparateurs gèrent également les médicaments associés à un protocole de recherche, ainsi que les médicaments dérivés du sang, pour lesquels les contrôles et la traçabilité sont encore plus exigeants.

Enfin, des préparateurs en pharmacie référents se déplacent directement auprès de certains services et travaillent en binôme avec les soignants des unités dont ils ont la charge. Ils veillent à l'approvisionnement en médicaments, par rapport aux dotations prévues, mais surtout par rapport aux besoins constatés, notamment pour les traitements personnalisés et hors dotation.



« Le métier de préparateur référent est un métier nouveau. On est dans les services tous les matins, pour les commandes, mais aussi pour échanger avec les infirmiers. Bien plus qu'une fonction logistique, la présence des préparateurs référents apporte une vraie plus-value au service. On est au plus près des besoins du service et des patients. On évite le surstockage, on connaît les prescriptions ; on est vraiment complémentaires avec les soignants. »



« On est une maille importante, c'est aussi le médicament qui soigne le patient. »





Chaque jour de la semaine, l'unité centrale de production alimentaire (UCPA) réceptionne **huit à dix tonnes de matières premières**. Ces différents produits alimentaires secs, produits surgelés et frais ainsi que ces fruits et légumes sont la base de **2,7 millions de repas servis** au CHU au cours de l'année, **soit 15 000 repas par jour dont 7 000 pour les patients**. Les équipes doivent veiller à l'approvisionnement nécessaire pour réaliser les différentes productions alimentaires. Les agents réceptionnent, déconditionnent et stockent la marchandise par type de produit, selon les normes de conservation en vigueur.

Ensuite, les fruits et légumes sont lavés et sont transmis, avec les produits frais, aux lignes de production froides. En parallèle, les produits surgelés sont préparés pour la cuisson dans de grands paniers à vapeur ou dans de grandes marmites avant d'être envoyés aux lignes de production chaudes.





« Au total, par année par exemple, on réceptionne ici près de 32 tonnes de bananes, 52 tonnes d'oranges et 32 tonnes de tomates. On déconditionne et on prépare aussi 30 tonnes de haricots verts et de brocolis surgelés, 15 tonnes de filets de poulet et 41 tonnes de frites fraîches. »





« La préparation des repas suppose le travail en équipe et les compétences de plusieurs professionnels : des cuisiniers, des aides de cuisine, des agents de logistique générale, mais aussi des techniciens pour l'entretien des équipements, des diététiciennes pour élaborer les menus, ainsi que des fonctions supports comme les achats et la qualité pour veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène. »





Les différents ingrédients et préparations rejoignent ensuite les chaînes de production (chaînes de cuisson et préparation chaudes et chaînes de préparation froides) où ils seront préparés, cuisinés et conditionnés.

Avec soin et savoir-faire et dans des conditions d'hygiène très strictes, les cuisiniers et agents de l'unité centrale de production alimentaire (UCPA) cuisinent et assemblent les entrées, plats, en-cas et desserts prévus dans les menus, établis à l'avance et selon les directives des diététiciennes, pour correspondre aux besoins de chaque patient.

Une fois prêtes, les portions individuelles sont pesées et étiquetées pour les patients. De la même manière, des portions collectives sont préparées pour les selfs de l'établissement. Toutes ces barquettes sont ensuite refroidies ou réfrigérées selon les normes strictes de conservation en vigueur. Une attention et une vigilance particulières sont nécessaires de la part des agents pour répondre au cahier des charges des unités de production alimentaire, strictement établi au niveau européen.



« Notre processus de production ne tolère aucune incertitude car les repas doivent être servis tous les jours, trois fois par jour. »



« Ce n'est pas toujours un travail facile. On passe du chaud au froid, et vice versa. On travaille dans le bruit des casseroles, des chariots et des machines... Mais on aime aussi la polyvalence des productions, sur plusieurs secteurs, avec différentes gammes et différents produits. Ce n'est jamais la même chose. »





Enfin, les différents hors-d'œuvre, plats et desserts sont conditionnés dans des chariots pour être livrés. Au sein de chaque site, des agents travaillent à la préparation du plateau de chaque patient, selon un menu nominatif établi à l'avance en fonction du régime alimentaire de la personne. Au CHU, il existe **32 profils alimentaires différents** qui nécessitent parfois des préparations spécifiques, produites à part (moulinsés, mixés, sans gluten, sans lactose...).

Ainsi, les équipes des quatre centres de conditionnement des repas, répartis dans les sites principaux du CHU, préparent les **4 700 plateaux des patients, 365 jours par an**. Les plateaux journaliers sont ensuite rangés dans des chariots dédiés, qui conservent au frais les produits qui le nécessitent et réchauffent les préparations chaudes. Une fois livrés dans les différents services, les chariots sont branchés pour conserver les repas ou les remettre en température. Les plateaux sont par la suite servis aux patients et débarrassés par les soignants. Les chariots doivent finalement être lavés et reconditionnés pour recevoir à nouveau les plateaux repas du service suivant.



« Tout le monde est complémentaire, c'est une chaîne de A à Z. On travaille pour le patient, on pourrait être à sa place. »



« La vision que les gens ont de l'hôpital s'arrête souvent à la partie soins, mais la prise en charge ne s'arrête pas aux portes du service. Il est important de voir comment on travaille et ce que l'on fait aussi pour le patient. »



« On fait aussi attention aux patients. À son arrivée au CHU et tout au long de son séjour, chaque patient choisit son menu parmi les propositions, en fonction de ses goûts et de son régime alimentaire. Tous les jours, le menu proposé est différent. »



« Notre journée de travail est faite d'allers-retours permanents, à pousser et manipuler des charges lourdes. On passe aussi du chaud au froid, on prend les courants d'air... Mais on est sans doute ceux qui connaissent le mieux l'hôpital, tous ses recoins, si ce n'est ses entrailles. »



Chaque jour, dans les différents services de l'hôpital, deux circuits se croisent : le circuit dit du « propre », avec les commandes des services, que ce soit en matériel, en linge propre ou en consommables, et celui dit du « sale » qui recueille les différents déchets et le linge sale. Des sacs et bennes sont mis à la disposition des soignants pour récolter et trier les différents types de déchets. Tous les jours, **12 tonnes de déchets** doivent être évacués des différents sites du CHU, soit près de **4000 tonnes par an**.

Comme une petite ville, l'hôpital produit différents types de déchets : des cartons et des papiers, de la ferraille, du bois, des équipements électroniques, des déchets ménagers, des ampoules électriques, des cartouches d'encre, des déchets chimiques, radioactifs et toxiques, et plus spécifiquement des Dasri (déchets d'activités de soins à risque infectieux).







« Chaque service ne voit que son sac, mais on ramasse tous les sacs de tous les services, plusieurs fois par jour et, au final, ça fait beaucoup de sacs ! »



« La gare de triage des déchets est un autre monde. À l'hôpital, chacun travaille dans son service, dans son aile et, une fois les portes passées, on dirait qu'il n'y a plus rien. Plus que des métiers invisibles, je dirais que l'on est plutôt des métiers non reconnus car les gens savent bien que les livraisons n'arrivent pas seules ou que les déchets ne disparaissent pas par magie. »





« On fait particulièrement attention aux Dasri. Si les aiguilles ou les déchets contaminés sont correctement emballés, dans les boites hermétiques et les cartons dédiés, il n'y a pas de problème. Notre sécurité dépend des bonnes pratiques de nos collègues soignants. Nous, on ne sait pas ce qu'il y a dans les bennes ni dans les sacs, donc si les règles ne sont pas respectées, on risque de se blesser. »





Cette gestion des déchets répond à des normes strictes de récupération, d'élimination et de traçabilité. Les différents déchets doivent être déposés dans les bennes adéquates, dans les sacs et les caisses dédiés, notamment les Dasri. La vigilance de tous est ainsi nécessaire. Les sacs de linge sale et de déchets ne doivent pas être trop chargés et doivent être étiquetés avant d'être déposés dans les bennes dédiées. Cela permet de récupérer des objets perdus ou encore de connaître la provenance des déchets en cas d'accident d'exposition au sang.

*La gestion correcte des déchets nécessite une **coopération entre les soignants et les opérateurs logistiques qui sont les maillons complémentaires de cette même chaîne de gestion des déchets.** Une attention des soignants de chaque service est nécessaire au respect des règles de dépôt des différents sacs et chariots pour faciliter les circuits de livraison et de collecte des opérateurs logistiques, mais aussi la gestion des risques liés à la manipulation de certains déchets, notamment les Dasri.*



« Parfois, on a l'impression que le travail ne s'arrête jamais ; on vide les bennes, elles se reremplissent sans cesse. C'est un éternel recommencement. »





Outre les différentes livraisons de consommables ou des chariots repas, les **opérateurs logistiques récoltent tous les jours plusieurs centaines de bennes**, dans tous les services de l'hôpital, dans tous les sites de l'établissement. Ils manipulent parfois directement les sacs de linge et les cartons pour compléter les bennes, puis ils les enchaînent une à une. Ce « petit train » de bennes est ensuite transporté jusqu'aux halls de compactage ou de récolte des différents containers, qui seront récupérés et vidés à intervalles réguliers pour évacuer les déchets vers l'extérieur. Une fois vidées, les bennes sont réacheminées vers les services et rangées dans les gares de triage.

De la même manière, les opérateurs logistiques récupèrent les différents chariots de livraison et de repas pour les « remettre dans la boucle » et permettre ainsi leur préparation et les livraisons suivantes aux horaires prévus, dans des conditions d'hygiène et de sécurité maximales.



*« Tous les maillons de la chaîne sont utiles, aussi petits soient-ils.
L'hôpital a besoin de tous et de chacun pour fonctionner. »*



Le CHU de Nantes tient à remercier Sylvie Legoupi, photographe, François-Xavier Schweyer, sociologue, Anne-Sophie De Lima Lopes, élève directeur d'hôpital ayant recueilli les propos des agents, et les équipes dont la participation a permis la réalisation de cet ouvrage et celle de l'exposition qui y est associée.

Il s'agit plus largement de saluer l'implication des 12 056 professionnels du CHU parmi lesquels 1 467 travaillant dans les secteurs logistiques et techniques.

Avec le soutien de



CHU de Nantes

les invisibles

Sylvie Legoupi

2015



CENTRE HOSPITALIER
UNIVERSITAIRE DE NANTES

www.chu-nantes.fr

