

LA VIE HOSPITALIÈRE

● L'alimentation hospitalière au cours des âges

Au cours des âges, l'alimentation hospitalière a connu de nombreuses réformes, qui avaient pour objectif d'en améliorer la qualité. Mais, en cette fin du 20ème siècle, doit-on constater que les évolutions ont été bénéfiques puisque, semble-t-il, l'Hôpital continue d'avoir mauvaise réputation, appréciation que cette étude, très modeste, tentera d'atténuer.

La forme de gestion de l'Hôpital a influencé directement la préparation et la distribution des repas. L'Hôpital religieux du 15ème au 18ème siècle, administré par des soeurs ou des frères hospitaliers, investit l'alimentation d'un rôle spirituel. La diététique et le plaisir de la table sont totalement inconnus. La nourriture est austère et absorbée dans la prière au cours d'une distribution qui revêt l'allure d'une cérémonie d'actions de grâces envers le Seigneur.

Avant 1750, on ne retrouve pas dans les Archives des Hôpitaux de Nantes le moindre élément permettant de reconstituer les menus de l'époque. Mais, si l'on fait référence aux Archives des Hôpitaux parisiens, tout laisse à penser, par extrapolation, que l'alimentation était constituée de viande de boeuf, de porc, de gibier, de poisson, et de légumes provenant de la campagne environnante, les préparations culinaires étant réduites à la cuisson des aliments aromatisés d'herbes sauvages.

Ce n'est qu'à partir de 1750 que le carnet d'économat tenu par la Religieuse responsable de l'Hôpital du Sanitat permet de connaître les denrées faisant l'objet d'approvisionnement. Au début de chaque mois, la Religieuse, Soeur Louise, recevait une dotation financière en " livres et en sols " pour faire face à ses achats, étant entendu qu'un dépassement de dépenses devait être compensé par un prélèvement sur la dotation suivante.

La gestion est déjà rigoureuse et le contrôle de l'utilisation des fonds plutôt sévère. Du 30 juillet 1759 au 1er jan-

~ Régime alimentaire ~ Hôtel-Dieu ~

1715

Internes, Ammôniers, Maîtresses Sages-femmes, même régime.

~ Pensionnaires ~

Déjeuner, Potage. 1 plat de viande : soit côtel de mouton, bifteck, poulet, bœuf rôti.
 1 " de légumes froids : soit : choux fleuri, pois, celeri.
 1 dessert : œuf au lait, crème, fruit d'été suivant la saison.

Dîner, Potage. 1 plat de viande : soit : veau rôti, riz de veau, côtel de veau.
 1 " de légumes : soit : artichaut, choux de Bruxelles (suivant la saison).
 1 dessert : gâteaux secs, confitures, fruits secs...

Le jour où la cuisine dispose de jambon, il est donné des soleils, des filets etc...

~ Employés hommes et femmes ~

Déjeuner, Soupe 1 plat de viande : soit : bifteck, ragout de mouton, côtel de veau, tête de veau, grand - dindes une fois la semaine.
 1 " de légumes : soit : choux romanesco, haricots, pois et fèves de terre, choux navets.
 ou 1 plat de légumes : riz au moins une fois la semaine.

Dîner, Soupe 1 plat de viande : bœuf nature ou en daube, haricots, bœuf fait, bifteck, pois, oignons, 1 fois la semaine.
 1 plat de légumes : fèves de terre ou ragout ou en salade, artichaut, choux navets etc...

Le jour du jambon la viande est remplacée par : merle, merlans, limandes, maquereaux etc...

vier 1760, Soeur Marthe, qui a succédé à Soeur Louise, a dépensé pour la cuisine 805 livres 13 sols et 12 deniers, alors qu'elle avait reçu de la Supérieure 803 livres 14 sols et 6 deniers. Soeur Madeleine, qui lui succède au 1er janvier, est invitée expressément à prendre en compte le déficit dans ses achats futurs.

Les denrées alimentaires les plus courantes sont les suivantes : poisson, morue, sardines, moules, poulets, pigeons (de temps en temps), huîtres, oeufs, farine de blé noir, lait, pommes de terre, châtaignes (à la saison). Les fruits de saison sont également intégrés aux menus : pommes, poires, cerises, sans faire l'objet de préparation spéciale. Ils constituent pratiquement l'essentiel des desserts, la pâtisserie étant totalement inconnue.

Les menus sont très répétitifs et peu variés. On consomme du poisson tous les jours. Par contre, la viande occupe une place moins importante dans la composition des menus. Les huîtres, considérées de nos jours comme un plat de choix, figurent fréquemment aux menus, parfois plusieurs fois par semaine.

Les veilles de fêtes sont marquées du jeûne obligatoire prescrit par l'Eglise et donnent lieu à la distribution d'un repas très frugal. Pendant la période de carême, les malades sont tenus de jeûner et l'on constate pendant ces 40 jours de maigres repas une sensible diminution des dépenses alimentaires.



Dessin de René LE HONZEC in Histoire de Bretagne de Reynald SECHER et de René LE HONZEC - Edition E.R.S.

Bien entendu, le repas dont le caractère sacré était indéniable comporte une forte dimension spirituelle. Nourrir le malade représente l'acte de charité par excellence. Jusqu'à la fin du 18ème siècle, le repas servi par les Religieuses prend l'allure d'une cérémonie. Le repas est un moment privilégié de la journée mais d'où la notion de plaisir est quasiment absente. On récite le " Bénédicité " au début du repas et on rend grâce au Seigneur, le repas achevé, pour les bienfaits que nous a apporté cette nourriture. Cette pratique a duré pendant de nombreuses années et il n'y a pas si longtemps qu'elle a disparu.

Et pourtant, malgré la rigueur qui préside à l'établissement des menus, les malades n'expriment pas trop de griefs envers l'Hôpital. Reynald SECHER le souligne dans son Histoire de Bretagne en bandes dessinées : " *Au 17ème siècle, à l'Hôpital de Nantes, les pauvres et les malades mangeaient de la viande 5 fois par semaine et du poisson 2 fois. La qualité de la nourriture était reconnue dans toute la Bretagne. Les Hôpitaux de Nantes jouissaient d'une excellente réputation dans ce domaine.* " Voilà des compliments qui tordent le cou à bien des préjugés, alors que la diététique, et à plus forte raison, la gastronomie, n'ont pas encore fait leur apparition à l'Hôpital.

Vers la fin du 18ème siècle, les Religieuses vont perdre peu à peu l'exclusivité de leur mainmise sur la préparation et la distribution des repas aux malades. Contre leur avis, les Médecins, estimant que le traitement médical des malades allait de pair avec leur alimentation, vont commencer à s'y intéresser et vont de plus en plus faire pression pour qu'on tienne compte de leur avis sur la question. L'alimentation est en train de s'associer à la notion de soins. On prend conscience du fait que l'alimentation interfère avec les soins donnés aux malades et qu'elle ne joue plus seule un rôle protecteur face à la maladie.

Alors que beaucoup d'improvisation intervenait dans la composition des repas, à partir de cette époque la notion de menus préparés à l'avance, tenant compte des diètes imposées par les Médecins dans certains cas, va commencer à apparaître. Compte tenu des achats de denrées, un menu sera établi pour chaque catégorie de malades et ce malgré de vives réticences manifestées par les Religieuses, qui voyaient peut-être s'estomper le caractère spirituel de la prise du repas.

Ce sont les règlements intérieurs successifs, dont le premier apparaît en 1840, qui vont fixer les régimes alimentaires des malades et des personnes qui fréquentent l'Hôpital.

Le règlement intérieur de 1840 détermine la composition de la ration entière. A titre d'exemple, les rations alimentaires sont fixées comme suit :

- Pain blancHommes75 décagrammes
- Femmes60 "
- Enfants50 "
- VinHommes50 centilitres
- (sur ordonnance Femmes30 "
- médicale) Enfants25 "

Pour tous : lait, beurre, fromage et viande sont

HOSPICES CIVILS DE NANTES				
MENU du Mardi 31 Décembre 1940				
Catégories	SERVICES	PREMIERE DISTRIBUTION	DEUXIEME DISTRIBUTION	TROISIEME DISTRIBUTION
Première	D. A. G. Amalgame Infernes Pensionnaires Sœurs Maîtresses sages-femmes	Café ou cacao au lait Beurre	Pâtage	Pâtage
			Salade de p. de terre Beefsteack Haricots blancs	Poisson P. de terre sautée Laitage ou Fromage, confitures
Deuxième	Élèves infirmières et sages-femmes	Café ou cacao au lait Beurre	Bouillon	Pâtage
			Salade de p. de terre Beefsteack Haricots blancs	Poisson P. de terre sautée Confiture
Troisième	Employés Maîtres travailleurs Vieux employés hospitalisés	Café au lait Beurre	Soupe au pain	Pâtage
			Poisson Haricots blancs	Boeuf fariné Navets au jus
Quatrième	Malades Grand Régime et Papilles A. P.	Café au lait	Soupe au pain	Pâtage
			Petit Salé au boeuf Haricots blancs	Poisson P. de terre et beurre
Cinquième	Petit Régime	Café au lait	Pâtage	Pâtage
			Versus Rôti Céléria au Jus Omelette	Farçon Navets au Jus Confiture
Sixième	Hospitalisés travailleurs	Café noir		
Septième	Hospitalisés non travailleurs	Café noir		
				L'INCORPORÉ des HOSPICES.

dosés de façon très rigoureuse. Les jours maigres, le bouillon aux légumes remplace le bouillon gras et les légumes frais ou secs, ainsi que le poisson, remplacent la viande. Il convient de respecter la liberté de conscience qui doit permettre aux malades de faire maigre à certains jours de l'année, en fonction de leurs croyances religieuses.

Les Soeurs hospitalières et le personnel nourri à l'Hôpital partagent le même menu que celui attribué aux malades, à la différence que la portion de viande est doublée. Tous les repas sont pris en commun et, dans les réfectoires, pour mettre fin à des désordres antérieurs, provoqués par des distributions anarchiques dans les dortoirs, et même à toute heure de la journée.

En 1851, est élaboré un nouveau règlement intérieur qui renforce encore l'avis du corps médical dans la fixation du régime alimentaire. La santé des hospitalisés doit prévaloir sur les intérêts économiques de l'établissement. Le règlement précise que " les administrations hospitalières doivent se maintenir dans les limites d'une sage économie, mais qu'elles doivent éviter de tomber dans la parcimonie " estimant " qu'une alimentation insuffisante entraîne fatalement un accroissement de mortalité ". Ce règlement insiste sur l'intérêt particulier qui doit être apporté à la consommation de l'eau, une eau pure et saine, nécessaire à la santé du malade. Les menus sont composés invariablement de soupe, de viande et de légumes, et on ne peut pas dire que la variété en soit la qualité première. Les rations n'ont guère évolué par rapport à celles prescrites par le règlement de 1840.

Il faudra attendre 1906 pour connaître une nouvelle modification du règlement intérieur.

En matière de régime alimentaire, la population de l'Hôpital est répartie en deux catégories bien distinctes : les malades, c'est-à-dire tous ceux qui sont hospitalisés à un titre quelconque, et les valides, à savoir ceux qui sont employés au service des malades (personnel et religieuses). Les malades eux-mêmes se répartissent en deux catégories : les pensionnaires et les malades traités en salle. Pour chacune des deux catégories, il existe trois régimes :

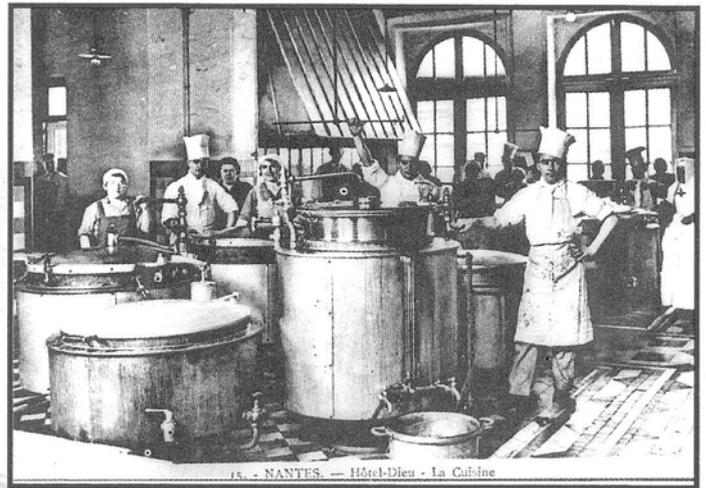
- 1 grand régime, correspondant à une alimentation classique
- 1 petit régime, pouvant impliquer une alimentation spéciale pour un malade, alimentation adaptée autant que possible à sa pathologie. On est encore loin du régime diététique.
- 1 régime des diètes : il s'agit d'un régime draconien, destiné aux grands malades, dont la composition pourrait faire sourire de nos jours. A cette époque, les diabétiques pouvaient supporter le sucre, le beurre et le vin (sic !)

Les rations alimentaires étaient identiques pour les pensionnaires et les malades, sauf pour la ration de vin, accordée plus généreusement aux pensionnaires. C'est à cette époque que, par délibération, la Commission Administrative avait décidé d'autoriser la consommation au repas du Gros Plant pour toutes les catégories de personnel, sauf pour les Infirmières, qui avaient le privilège de pouvoir consommer du Muscadet.

La Loi du 21 Décembre 1941 sur les Hôpitaux et Hospices entraîne la modification profonde des règlements intérieurs. Les régimes alimentaires vont être tributaires des progrès de la médecine et de l'amélioration des connaissances en matière de diététique. On a pris conscience, depuis quelque temps déjà, que les aliments étaient des combustibles pouvant fournir, pour certains, un grand nombre de calories, et qu'il convenait par conséquent d'équilibrer la ration alimentaire.

C'est alors qu'on voit apparaître, à côté des menus ordinaires, les régimes spéciaux, qui montrent bien l'influence sans cesse croissante du corps médical dans ces domaines, à savoir :

- les régimes lactés purs,
- les régimes lacto-végétariens,
- les régimes hypochlorés (régime sans sel),
- les régimes hypoazotés (légumes verts, laitages,



pâtes, riz ...) en proportion variable selon le degré de rétention azoté de chaque malade,

- les régimes de restriction hydro-carbonique (pour les diabétiques)
- les régimes de suralimentation (pour certains malades anémiés, tuberculeux ou convalescents).

Mais, 1941, c'est la guerre depuis déjà plus de deux ans, avec son triste cortège de restrictions en tous genres, et plus particulièrement en matière alimentaire. La mise en application de ces dispositions n'est pas chose aisée, puisqu'il est déjà difficile d'assurer une subsistance ordinaire avec des denrées de première nécessité, qui se font de plus en plus rares.

L'après-guerre a permis -très lentement- de normaliser à nouveau les approvisionnements et, pendant de longues années, les repas ont été servis aux malades selon une méthode traditionnelle et classique, après préparation en cuisine centrale et distribution au moyen de chariots chauffants. Nous avons tous connu pratiquement ce mode de distribution, qui finissait par poser des problèmes de qualité thermique et d'hygiène.

Depuis une vingtaine d'années, le conditionnement des denrées alimentaires a apporté des innovations importantes dans la préparation et la distribution des repas, le service à la barquette en étant une des dernières illustrations.

Louis GOURBIL

Evolution des dépenses alimentaires dans le budget hospitalier

1847	32 %	des dépenses budgétaires
1848	40 %	" "
1855	50 %	" "
1914	30 %	" "
1918	27 %	" "
1932	32 %	" "
1939	30 %	" "

Et maintenant1,30 % du montant du budget (1)

(1) - Pour expliquer cet écart important, il convient d'établir une corrélation avec les dépenses de personnel, dont l'augmentation a été croissante, surtout après 1936 et après la guerre 39-45.