

# NOURRITURE DU CORPS : SANTÉ ET HISTOIRE



Soupe maigre, pain sec, et légumes bouillis au menu des malades du début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Comme le disait Hippocrate (460-356 av. J.C.) : « L'alimentation est notre première médecine ». D'hier à aujourd'hui, découvrez la perception de l'alimentation dans le soin.

Au Moyen-âge, l'hôpital est un lieu d'accueil pour les malades nécessiteux.

L'alimentation dispensée dans un cadre religieux et dans la continuité de la nourriture de l'esprit, se doit d'être sobre et réparatrice. Cela va perdurer jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Peu à peu le médecin va supplanter le religieux et imposer sa vision d'une alimentation qui va se médicaliser. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le médecin se désintéresse de l'alimentation, sa gestion est confiée à l'intendance tenue par l'économiste.

### DES HÔPITAUX QUI VIVENT EN AUTARCIE

Grâce au patrimoine foncier dont les hôpitaux ont hérité au fil des siècles (fermes, moulins, terres de labours, bois...), ceux-ci parvenaient à pourvoir à l'ensemble des besoins alimentaires

des malades. Par exemple, en 1973, 12 personnes travaillaient à la boucherie centrale du CHRU de Lille et les bouchers préparaient 14 tonnes de bœufs par mois.

### DE L'ALIMENTATION À LA NUTRITION

Après les découvertes scientifiques de chimistes tels que Lavoisier ou Liebig, on comprend le rôle des aliments en fonction de leur valeur nutritive et de leur quantité d'énergie. C'est en 1904 que disparaît le système de diète au profit d'un régime adapté en rapport avec la pathologie du malade. C'est au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle que de nouvelles normes apparaissent dans les cuisines hospitalières.

En 1974, une chaîne de distribution des repas avec des cartes perforées indiquant le menu du

malade est mise en place à l'hôpital régional. Toutes les 8 secondes, un plateau est déposé dans un chariot afin d'être acheminé aux patients. Il y existait une cuisine par établissement, avec des magasins stockant l'ensemble des denrées.

En 1990, l'utilisation de produits prêts à l'emploi fait son apparition, on supprime les tâches fastidieuses (découpage de la viande, épluchage des légumes...). On regroupe certaines cuisines vétustes, on ferme la cuisine de l'Hôpital de la Charité, on met en place une cuisine centrale (Unité de Production Culinaire) en 1996 qui compte 130 agents au niveau de l'Hôpital Jeanne de Flandre où sont produits 10 000 repas/jour (7 000 pour les patients, 3 000 pour les restaurants du personnel).

Aujourd'hui, le Pôle Restauration veille au quotidien à proposer

une prestation de qualité à l'élaboration des menus destinés aux patients et aux professionnels.

P. Kemp

### Le saviez-vous ?

1610 : Le couteau s'invite à table grâce au Cardinal de Richelieu

1683 : Dégustation du café et du chocolat sous Louis XIV

1771 : Introduction de la pomme de terre dans l'alimentation des hommes par Augustin Parmentier

1795 : Invention de la conserve XX<sup>ème</sup> siècle

2000 : Mise sur le marché « d'aliments » (aliments + médicament) par l'Industrie agro-alimentaire