

Les travailleuses et travailleurs des services d'alimentation sont essentiels aux soins

Une alimentation saine et nutritive est essentielle à la restauration et au maintien de la santé.

Les travailleuses et travailleurs des services d'alimentation en milieu hospitalier doivent posséder des connaissances spécialisées pour répondre aux besoins diététiques de chaque patient. Les restrictions, allergies, facteurs culturels et préférences personnelles doivent tous être pris en compte.

L'élaboration des menus, l'achat des ingrédients et la gestion des provisions exigent aussi un savoir-faire particulier. La préparation et la présentation d'aliments nutritifs, frais et appétissants exigent un niveau élevé de compétence et d'organisation. Il faut également veiller à ce que la vaisselle et les ustensiles soient stériles et à ce que la cuisine soit exempte de bactéries et de maladies.

Dans les hôpitaux, l'heure des repas peut être un moment important de la journée d'un patient et l'occasion d'avoir un contact humain. Lorsque la nourriture est appétissante et que le personnel a le temps d'aider, les patients sont plus susceptibles de manger, ce qui accélère d'autant leur guérison. Sinon, un plus grand nombre de plateaux reviennent à peine touchés et la santé des patients en souffre.

Les travailleuses et travailleurs des services d'alimentation du secteur public sont un rouage essentiel de l'équipe des soins de santé.

Au cœur de l'action

Les travailleuses et travailleurs des services d'alimentation surveillent les besoins et les habitudes alimentaires des patients.

Chaque patient a des restrictions et des allergies alimentaires que les travailleuses et travailleurs des services d'alimentation doivent connaître. L'attention et le souci du détail peuvent faire la différence entre la vie et la mort.

Les services de diététique des hôpitaux et des foyers de soins emploient un large éventail de travailleuses et de travailleurs spécialisés, chacun veillant à ce que les patients et les membres du personnel mangent des repas nourrissants et appétissants, tout en étant économiques.

La sous-traitance fait baisser la qualité

Au Royaume-Uni, des hôpitaux, des conseils municipaux et des conseils scolaires ont annulé des contrats de services alimentaires avec Aramark parce que l'entreprise ne s'est pas conformée aux normes de qualité et aux directives budgétaires.

Une émeute a éclaté à cause de la piètre qualité des repas servis dans une prison de la Floride. Les employées et employés d'Aramark ont tenté de compenser le manque d'ingrédients en diluant la nourriture avec du ketchup. L'entreprise de services d'alimentation aurait aussi travaillé dans des conditions dégoûtantes et préparé de la nourriture qui était déjà avariée.

Plus près de chez nous, de nombreux établissements de soins de santé servent de la nourriture « rethermalisée » au lieu de repas fraîchement préparés. La nourriture est préparée en usine, puis congelée, transportée et réchauffée dans des chariots de « rethermalisation » qui coûtent très cher. Jusqu'à maintenant, l'expérience semble suggérer que la nourriture « rethermalisée » ne permet pas d'économiser et goûte aussi mauvais que prévu.

La diminution de la qualité des services d'alimentation sous-traités à l'hôpital de Toronto a incité l'établissement à construire une cuisine et à rapatrier le travail de préparation de la nourriture à l'interne. Pourtant, les gestionnaires d'hôpitaux oublient souvent le coût à long terme de la sous-traitance au profit, apparent, d'économies à court terme.

L'augmentation des coûts

La sous-traitance des services alimentaires permet aux entreprises de faire de l'argent, mais coûte plus cher au public en bout de ligne. Souvent, les conditions des contrats permettent aux investisseurs privés de récolter d'importants profits dans les premières années d'un « partenariat public-privé » en alimentation. Mais lorsque les installations coûtent plus cher parce qu'il faut remplacer un équipement usé, c'est le secteur public qui doit en prendre charge.

Une étude effectuée par Marrack Watts/KPMG dans un hôpital de Winnipeg concluait que le maintien des opérations à l'interne aurait permis d'économiser 32,1 millions de dollars en 20 ans. Le coût de l'achat de nourriture préparée auprès d'entrepreneurs privés a été estimé à environ 10 à 20 pour cent de plus que si la nourriture était préparée à l'interne.

L'Hôpital Mary Immaculata de Willingdon, en Alberta, a mis fin à un contrat de services d'alimentation avec Versa Services après s'être rendu compte qu'il était plus économique d'offrir le service à l'interne.

La dotation en personnel est sacrifiée aux profits

Le journal *St. Louis Post Dispatch* a interrogé environ 700 travailleuses et travailleurs de foyers de soins sur leurs salaires et leurs conditions de travail. Ceux-ci ont dit qu'ils n'étaient pas prêts à accepter des salaires de famine pour leur travail exigeant, qui les oblige souvent à faire des heures supplémentaires et des doubles quarts. L'étude concluait que « l'objectif de profit de l'entreprise oblige souvent les gestionnaires à exploiter des foyers avec un personnel très réduit ».

Neuf établissements de soins de longue durée sur dix dans l'échantillonnage pris au Missouri avaient un personnel insuffisant.

Les entreprises privées comme Bitove, Aramark et Sodexo MS Marriott veulent tirer profit de la privatisation des soins de santé. Et la seule façon de faire des profits est de rogner sur les coûts et de remplacer des travailleuses et travailleurs dévoués et expérimentés par un personnel mal payé et sans expérience – ce qui entraîne un roulement de personnel très élevé.

La santé des patients souffre

En 1996, la société Atlantic Health Corporation du Nouveau-Brunswick a accordé un contrat à la société Bitove pour le remplacement des services internes de préparation de la nourriture. La diminution de la qualité des repas a miné la santé des patients : 20 pour cent des pensionnaires ont perdu du poids et 20 pour cent ont souffert de symptômes gastro-intestinaux comme de la diarrhée, des vomissements, de crampes et des gaz.

L'étude de documents du gouvernement américain et d'archives judiciaires révèle que des centaines de patients de foyers de soins meurent de négligence dans des établissements dont les services d'alimentation sont sous-traités. La faim et la déshydratation sont deux des trois plus importantes causes de décès.

Les services d'alimentation doivent rester publics

Rogner sur les coûts pour faire des profits entraîne une diminution de la variété, de la qualité et de la santé. Ces méthodes mènent aussi à une réduction du nombre d'emplois et à une diminution des salaires, ce qui nuit aux économies locales et réduit le contrôle local.

La privatisation des services d'alimentation menace un pan essentiel de notre système de santé.

La sous-traitance du travail des membres du SFCP mine les soins de santé publics.

hgb*siepb491
Révisé octobre 2003