

L'HOSPITALIER NANTAIS

Magazine de l'Amicale du Personnel



Cuisines St Jacques - 1982



Nouvelles cuisines St Jacques - 2019



Sommaire

► COMPOSITION DU BUREAU ET DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	3
► LE P'TIT EDITO DE FIN D'ANNÉE	4
► LA VIE DE L'AMICALE	
- Nécrologie : Souvenons-nous de Maurice SAVARIAU	5
- Atelier Photo	6-9
- Comité de Lecture	10
- Des nouvelles de l'Atelier Théâtre	10
- Week-end à Paris/Fontainebleau : 14 et 15 septembre 2019	11-13
- Infos activités/prestations	14
► LA PAGE DU CENTRE HOSPITALIER GEORGES DAUMÉZON	15
► LA VIE HOSPITALIÈRE	
- Dans les coulisses des cuisines du CHU de Nantes	16-18
► LA VIE MÉDICALE	
- Les pollutions - Professeur Jean-Claude LE NEEL	19-21
► POESIE	
- Consternation - Marie-Jeanne DRONNEAU	22
► À PROPOS DE LARIFLETTE	
- Marie-Claire TEXIER d'AIME	23
► LE COIN CUISINE	
- Salade poire, comté, betterave jaune	24
- Daurade aux citrons confits	24
- Tian de tomates et courgettes au basilic	24
- Verrines aux pommes épiciées et noix caramélisées	25
► PHILATELIE -	25

Bureau du Conseil d'Administration

Election du 10 octobre 2019 - Mandat d'un an

Président	M. RIVALLAND Gérard
Vice-présidente	Mme TEXIER Colette
Secrétaire	Mme MEHHANE Annie
Secrétaire adjointe	Mme DUPAS Olivia
Trésorier	M. UZUREAU Philippe
Trésorière adjointe	Mme DURUPT Carine

Conseil d'administration

Assemblée Générale du 14 mai 2019

Mme BERTHAUD Jeanine	E.T.S.
Mme BERTHELOT Renée	C.H.U.
M. BOUGET Jean-Pierre	C.H. Daumézon
Mme CADEVILLE Yveline	C.H.U.
Mme CHEREAU Simone	C.H.U.
M. COGREL Patrick	C.H. Daumézon
Mme DUPAS Olivia	C.H.U.
Mme DURUPT Carine	C.H.U.
Mme GARNIER Martine	C.H.U.
Mme LEGUERN Jeannine	C.H.U.
Mme LE PENEVEN Katrine	C.H.U.
Mme LHOMEAU Denise	C.H.U.
Mme MATHURIN Françoise	C.H.U.
Mme MEHHANE Annie	C.H.U.
M. NEAU Luc	C.H.U.
M. RAINGLET Jean-Pierre	C.H.U.
M. RIVALLAND Gérard	C.H.U.
Mme TEXIER Colette	C.H.U.
M. UZUREAU Philippe	C.H.U.
Mme VALLEGEAS Marie-Annick	C.H.U.

Commissaires aux Comptes

Election lors de l'Assemblée Générale du 16 mai 2017

Mme ETCHEGOYHEN Françoise	C.H.U.
Mme GAUVRIT Aline	C.H.U.

Comité de Rédaction

Jeanine BERTHAUD, Daniel CAILLE, Louis GOURBIL,
Jean-Claude LE NEEL, Gérard RIVALLAND,
Marie-Claire TEXIER D'AIME, Alain et Annie VITIELLO

Coordinatrice : Jeanine BERTHAUD

Couverture : Evolution des cuisines de l'hôpital St Jacques
Photo 1982 : Joël THOBIE - Photo 2019 : Bureaux service communication
Mise en page : Annie VITIELLO

Conception : MAYA Imprimerie, Vertou

Le p'tit édito de fin d'année...

La fin de l'été annonce la rentrée scolaire et la reprise du travail, ainsi que l'arrivée de l'automne..

Mais si l'automne est la saison des feuilles mortes et de la lumière qui décline, de la pluie.. c'est aussi plein de raisons de se réjouir, avec notamment la reprise des activités que propose l'Amicale des Hospitaliers Nantais.

Le Comité de lecture avec son prix littéraire régional, l'Atelier Théâtre, et le Club-Photo sont là pour vous permettre de découvrir de nouveaux centres d'intérêt et de partager de bons moments entre collègues.

La Nuit du Jazz et le spectacle de Noël régulièrement proposés par l'Amicale sont autant d'occasions de se divertir en famille avant les festivités de fin d'année qui approchent à grands pas.

A la veille de son centenaire, et oui nous y sommes !... l'Amicale essaie toujours d'innover et de vous proposer quelques nouveautés.

Ce fut le cas en 2019 avec l'organisation de 3 voyages avec des thèmes différents, qui se sont déroulés à chaque fois sur le temps d'un week-end, pour répondre à certaines attentes. De nouvelles opérations commerciales au tarif CE ont également été développées, tels les parfums, les produits Biraben, la conserverie de Groix, la Maison du Biscuit, les bijoux SRD, les chocolats Vincent Guerlais..

Et n'oubliez pas !.. Il ne tient qu'à vous de les faire évoluer encore, en nous faisant part de vos attentes et propositions, qui seront toutes examinées avec attention et mises en œuvre dans la mesure du possible. Plus les amicalistes seront nombreux, plus les offres seront intéressantes, aussi parlez-en à vos collègues en les invitant à visiter le site internet "Amicale des Hospitaliers Nantais", ou à se renseigner auprès de Stéphanie, secrétaire-animatrice de l'association, en interne au 46125, (02.40.84.61.25).

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce nouveau magazine, reflet de la recherche constante de nouveaux articles diversifiés par le Comité de Rédaction, toujours soucieux de relayer aussi la vie de l'Amicale, l'histoire hospitalière et médicale.

En attendant l'arrivée de 2020,

Très Belles Fêtes de fin d'année à tous !

*Annie MEHHANE
Administratrice
Secrétaire du Bureau*

Souvenons-nous de Maurice SAVARIAU...

Monsieur SAVARIAU, ancien directeur-adjoint au CHU de NANTES, vient de nous quitter à l'âge de 94 ans après une longue carrière consacrée presque essentiellement à la vie hospitalière. Sa disparition a provoqué chez ses amis et tous ceux qui le connaissaient et l'appréciaient, une certaine émotion et beaucoup de tristesse.

Maurice SAVARIAU a mené sa carrière hospitalière au CHU de NANTES avec comme attribution la gestion du personnel. À un moment donné, il quitta le CHU pour rejoindre pendant quelques années l'hôpital psychiatrique de BLAIN.

Puis il devait regagner à nouveau le CHU de NANTES pour assurer la direction des établissements périphériques.

En 1984, atteint par la limite d'âge il a pu faire valoir ses droits à la retraite qu'il avait d'ailleurs amplement méritée.

Dans l'exercice de ses fonctions Maurice SAVARIAU a toujours montré une grande compétence et fait preuve de beaucoup de professionnalisme. Un accueil très sérieux, voire même d'apparence sévère, cachait cependant un cœur sensible portant une grande écoute à ses interlocuteurs. Il n'élevait pas la voix plus haut qu'il ne le fallait. Mais ses paroles et ses conseils étaient bien reçus chez ceux qui l'écoutaient.

En marge de son activité professionnelle, Maurice SAVARIAU s'est beaucoup investi dans l'Amicale des Hospitaliers Nantais dont il a toujours été un fidèle adhérent, mais un adhérent actif proposant pour la rédaction du magazine hospitalier des articles passionnants à caractère historique en puisant notamment dans l'histoire locale.

Les Hospitaliers Nantais et en particulier les amicalistes auprès desquels il s'est tant dévoué présentent à Madame SAVARIAU son épouse ainsi qu'à toute sa famille leurs condoléances les plus sincères et les assurent de leur profonde sympathie dans l'épreuve difficile qu'ils connaissent.

Adieu Maurice

Louis GOURBIL

Maurice nous a quittés...

Novembre est un mois un peu triste, mais certains jours sont encore plus tristes lorsque disparaît une personne que l'on appréciait ; Maurice SAVARIAU s'est éteint à l'âge de 94 ans, après une vie bien remplie.

Louis GOURBIL, un de ses anciens collègues et ami, nous a fait l'amitié de rédiger un article hommage pour ce magazine ; aussi je me permettrai seulement de m'associer à Louis ; et en tant que Président de l'Amicale des Hospitaliers Nantais et au nom de tous les administrateurs de l'association, j'adresse à Mme SAVARIAU et toute sa famille, mes plus sincères condoléances et mon soutien pour surmonter ces moments très difficiles.

Je garde le souvenir de sa gentillesse, de nos échanges, de son dévouement et de sa contribution sans faille à la rédaction d'articles sur l'histoire de nos hôpitaux.

Nous nous souviendrons de toi Maurice.

*Gérard RIVALLAND
Président*

Atelier photo

L'équipe de l'Atelier Photo est toujours aussi ravie de vous offrir ces quelques images, résultats d'un travail de réflexion sur une année. Elles illustrent le thème de notre exposition annuelle 2019 « Photos...Graphiques ».

Des lignes, des courbes, des carrés, des ronds...A qui sait bien regarder autour de soi, tout nous est offert par la nature, l'architecture, le travail de l'homme...

Une partie de l'exposition est visible au restaurant de l'hôpital Laënnec jusqu'au mois d'avril.

Séance photo tous les jeudis de 20H à 22H

Maison des associations - 2ème étage

Hôpital St Jacques

Contact: Alain Vitiello

0626391645

alain.vitiello@orange.fr



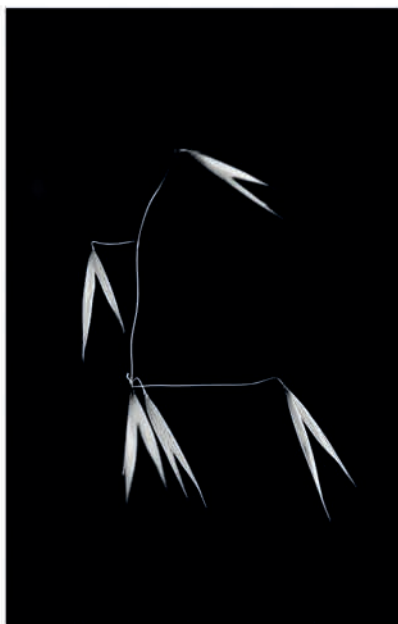
Gilles Prou (Transfert-Rezé)



Janyle Demaysoncel



Alain Vitiello



Alain Vitiello (fleur d'avoine)



Jacqueline Fonteneau (NewYork)

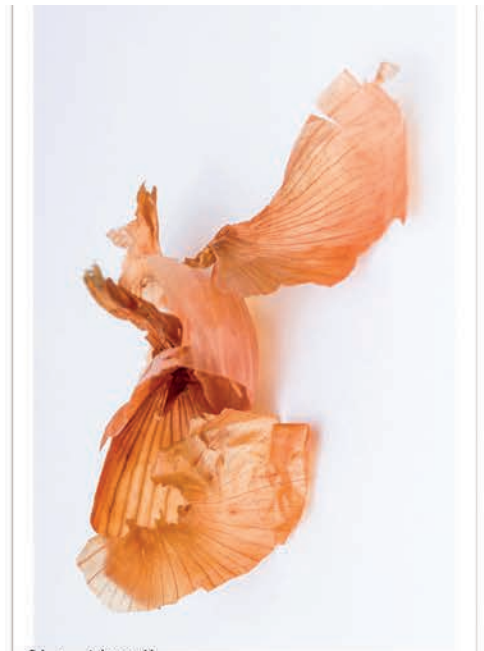
Atelier photo



Alain Vitiello



Annie Gningue



Alain Vitiello



Danielle Chauvin



Annie Vitiello



Jean-Pierre Rainglet

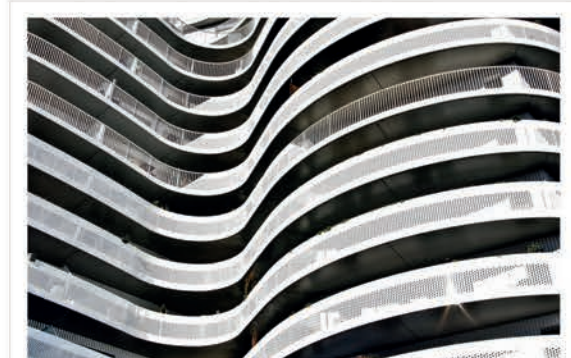


Brigitte Dalibert

Atelier photo



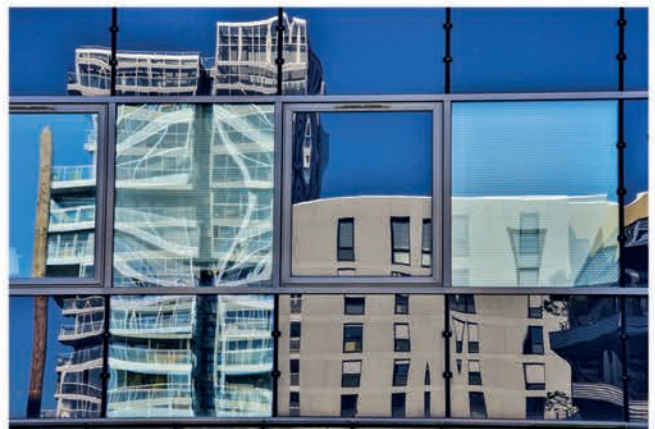
Gilles Prou (champ de pommes de terre en Normandie)



Jean-Pierre Rainglet (Mail Picasso Nantes)



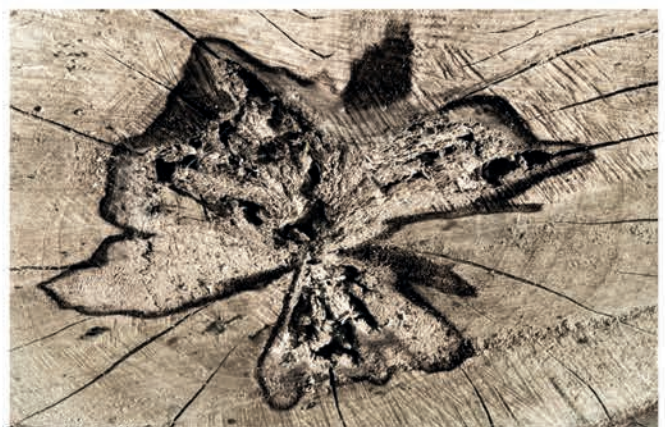
Annie Vitiello (Manèges en mouvement)



Jean-Pierre Rainglet (mail Picasso Nantes)

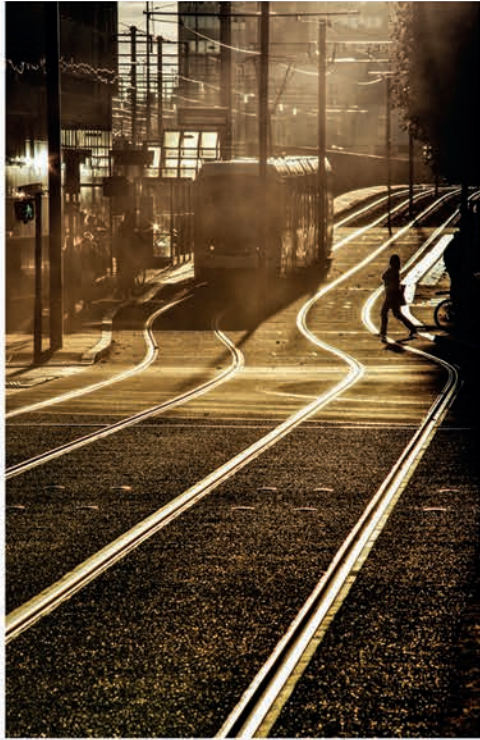


Jean René Fonteneau



Alain Vitiello

Atelier photo

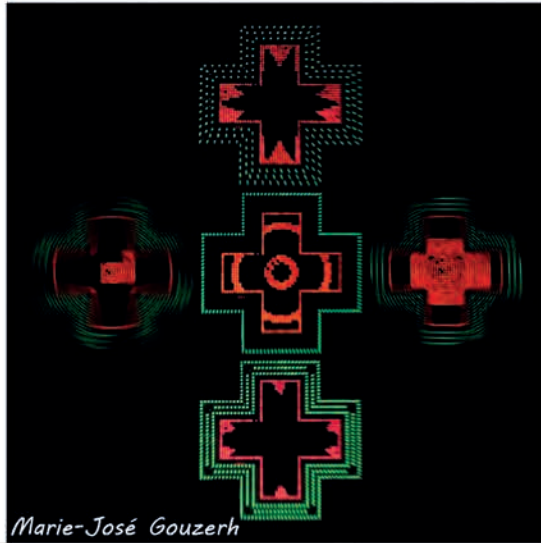


Jean Pierre Rainlet (Nantes)



Geneviève Le Digabel

PHOTOS



Marie-José Gouzerh

SCULPTURES



Annie Gningue



Marie-José Gouzerh (Place Mangin-Nantes)

LA VIE DE L'AMICALE

Comité de lecture

ET C'EST REPARTI POUR LE COMITE DE LECTURE !!!

Le jeudi 17 octobre 2019 nous étions conviés par CEZAM Pays de la Loire, à la Manufacture, boulevard de Stalingrad à Nantes, pour le lancement du Prix du Roman CEZAM 2020 et la liste des romans sélectionnés nous a été présentée.

Au cours de cette soirée, Benoît PHILIPPON, lauréat 2019 pour son roman « Mamie Luger » était présent pour recevoir son Prix. Il s'est prêté au jeu des nombreuses questions de l'assistance, débats très ouverts entre ceux et celles qui ont apprécié son livre et d'autres lecteurs ou lectrices dont il n'était pas le favori, échanges très intéressants.

Ainsi va le résultat d'un Prix Littéraire, avis partagés qui font le bonheur des écrivains, des sociétés d'édition et des librairies...

La nouvelle sélection connue, le Comité de Lecture de l'Amicale a lancé l'information et, cette année, ce sont 17 lecteur/lectrices qui se sont inscrits, qui ont commencé leurs lectures des 10 romans, lectures qui vont s'échelonner jusqu'à fin mai 2020, puis donner lieu à la participation au vote pour désigner le lauréat.

Nous nous réunirons « entre nous » en janvier 2020 pour partager nos premières impressions de lecture, autour de la traditionnelle Galette des Rois (date non encore précisée)

Puis, ce seront les rencontres avec les auteurs, au fil des mois, organisées par CEZAM Pays de la Loire, dans les bibliothèques, les lycées et les comités d'entreprise.

Tout amicaliste à jour de sa cotisation annuelle, intéressé par cette activité culturelle et de loisir proposée par l'Amicale, peut encore s'inscrire en contactant Stéphanie, au secrétariat de l'Amicale à Saint-Jacques tél. 02 40 84 61 25 (en interne 46.125).

Jeanine BERTHAUD
Référente du Comité de Lecture



Des nouvelles de l'Atelier Théâtre...



Sous la direction de Fanny Poulain, l'Atelier théâtre de l'Amicale des Hospitaliers a repris son activité en septembre.

L'équipe s'est un peu renouvelée, avec des débutants et d'autres participants un peu plus confirmés. Cette année, nous sommes huit.

Fanny nous a proposé des séances de découvertes de notre potentiel d'acteur grâce à de nouvelles méthodes de travail basées sur le ressenti, les émotions, la musique qui aide à la concentration...

Chacun est très heureux de ce travail, se sent en confiance et prêt à donner le meilleur.

Après ces premières séances d'échauffement nous commençons maintenant à sélectionner des textes afin de vous proposer un spectacle en fin de saison. Nous en sommes aux lectures, à la répartition des rôles, toujours avec beaucoup d'enthousiasme.

Notre projet est de proposer deux représentations, probablement dans la salle de La Providence, le lieu est tellement beau !

Martine GARNIER



Samedi 14 septembre 2019

Rendez-vous nous est donné à 2H30 devant l'hôpital Saint-Jacques pour un départ à 3H du matin. C'est un peu tôt, mais nous sommes tous motivés par les deux jours qui nous attendent. Le car Voyel est là, nous sommes 44 à participer à ce voyage.

Après quelques heures de route, pendant lesquelles la plupart des participants se sont assoupis, nous faisons un arrêt petit-déjeuner bien apprécié ; et c'est reparti, direction Paris.

Nous arrivons sur les Champs-Élysées vers 9H, la visite de l'Hôtel Païva est prévue en deux groupes : l'un à 9H, l'autre à 10H.

Après quelques temps d'attente, le chauffeur contacte la guide prévue pour nous accompagner. Elle avait noté 10H et 11H. Mauvaise surprise, mais nous ne nous démoraisons pas, nous nous organisons en deux groupes et chacun aura un peu de temps libre pour flâner et admirer les boutiques sur les Champs-Élysées. Notre emploi du temps a été un peu modifié, mais ça valait le coup d'attendre.



Hôtel de la Comtesse "La Païva"

Visite guidée de l'Hôtel Païva

C'est un hôtel particulier situé au numéro 25 sur l'avenue des Champs-Élysées. Avant d'y entrer, on ne peut imaginer la splendeur des lieux que nous allons découvrir.

Cet hôtel a été construit de 1856 à 1865 par l'architecte Pierre MANGIN pour celle qui était appelée la Marquise de Païva, Thérèse Lachman (1819-1884), une aventurière russe d'origine polonaise à la vie tumultueuse qui devint marquise portugaise, puis comtesse prussienne. Elle avait épousé un comte prussien multimillionnaire, cousin de Bismarck, le Comte Henckel Von Donnersmack qui finança les travaux qui durèrent 10 ans, tout devait être somptueux pour les réceptions et les fêtes données en ce lieu.

De style Renaissance Italienne, nous avons pu admirer son grand escalier en onyx, ses statues en marbre grandeur nature, ses sculptures, ses peintures et les plafonds des salons, ainsi que sa salle de bains de style mauresque avec sa baignoire en argent... Tout évoque un luxe grandiose, conservé en parfait état. Cet hôtel à l'architecture et à la décoration du second empire est classé aux monuments historiques depuis 1980.



Hôtel de la Comtesse "La Païva"

Après le départ de la Comtesse de Païva pour l'Allemagne en 1877 (car accusée d'espionnage non vérifié), l'hôtel reste fermé, puis est vendu en 1903. Actuellement, c'est le Traveller's Club qui y est installé et en est propriétaire. Ce lieu ne peut se visiter qu'avec un guide et sur rendez-vous le samedi matin.

Nous sommes ressortis en ayant le sentiment d'avoir fait une visite exceptionnelle.

Puis, c'est déjà l'heure de déjeuner, nous sommes attendus dans une brasserie tout près de là, « L'Alsace », sur les Champs-Élysées.

Après cette pause, nous retrouvons notre chauffeur et son car : Direction La Grande Halle de la Villette pour l'exposition Toutankhamon..

L'Exposition Toutankhamon : Le trésor du pharaon.

Nous sommes impressionnés en arrivant devant l'entrée par les longues files d'attente. Nous avons nos billets d'entrée pour 15H30 ; nous ne pourrions rentrer qu'à 16h15. Nous prenons possession de nos audioguides, chacun va pouvoir aller à son rythme.



Exposition Toutankhamon - La Villette, Paris

Cette exposition présentée par le Ministère des antiquités égyptiennes dévoile plus de 150 objets originaux issus du tombeau de Toutankhamon. On y découvre des sculptures, des bijoux en or, de nombreux objets personnels du jeune souverain qui l'ont accompagné dans les deux mondes que sont la vie et la mort. Il monta sur le trône à 8 ans et mourut à 18 ans.

Chaque salle a son ambiance avec des éclairages mettant les œuvres en valeur. Chacun peut choisir de s'attarder devant tel ou tel objet en privilégiant les informations écrites au-dessus de chaque vitrine en complément de l'audioguide.

Le tombeau de Toutankhamon, pharaon de la XVIII^{ème} dynastie égyptienne au 14^{ème} siècle avant JC a été découvert le 4 novembre 1922 dans la vallée des Rois par l'archéologue britannique Howard Carter. La tombe était intacte depuis l'antiquité. Cette exposition marque les 100 ans de cette découverte.

L'exposition a fermé ses portes le 22 septembre. 1 423 170 visiteurs s'y sont rendus depuis son ouverture le 23 mars 2019. Elle s'est depuis installée à Londres, elle va y rester jusqu'en mars 2020 et continuer ensuite son tour des capitales internationales.

Pour nous, cela a été une occasion unique d'admirer ce trésor en France, puisque cette exposition s'installera définitivement au Grand Musée Egyptien actuellement en construction au Caire. Son ouverture est prévue en 2021.

Puis, c'est le transfert à notre hôtel à Cachan. Juste le temps de prendre possession de notre chambre et poser nos bagages. Et c'est reparti pour une soirée pleine de surprises.

Soirée au Cabaret Don Camilo

Nous nous rendons au cabaret Don Camilo pour un dîner spectacle. Situé en plein cœur de Saint Germain des Prés, c'est un lieu mythique de la nuit parisienne.

Dès l'entrée, nous sommes plongés dans un décor féérique d'éclats de miroirs. Ce lieu créé en 1953 par Jean Vergnes sait mêler humour, rire, variétés et gastronomie. Le dîner débute à 20H et va se poursuivre sur la soirée. Sylvain Collaro, frère de Stéphane..., animateur vedette des soirées, nous met tout de suite dans l'ambiance. Le spectacle commence à 21H15. Avec humour et bonne humeur, il présente les stars qui se succèdent.

Nous avons eu entre autres Tony Saint-Laurent avec son humour décalé, Thierry Garcia, la voix des guignols qui sait si bien s'approprier l'identité des autres, Geneviève Morissette, la québécoise avec ses chansons et son humour... Le décor et les jeux de lumière de la salle en font un lieu unique.

Nous n'avons pas vu le temps passer. Minuit et c'est bientôt la fin du spectacle. Les artistes rejoignent la sortie de la salle pour nous saluer individuellement et échanger sur le spectacle. Nous avons passé un bon moment.

Retour à notre hôtel à Cachan.

Dimanche 15 septembre 2019

Après le petit-déjeuner pris à l'hôtel, c'est le départ pour Fontainebleau.

Visite du Château de Fontainebleau

Nous voici arrivés sur le site pour la journée. Nous sommes accueillis par nos deux guides. Nous formons donc deux groupes de 22 personnes.

Nous commençons le parcours par la visite du Théâtre Impérial. Nous sommes privilégiés car ce théâtre vient de ré-ouvrir au public après 12 ans de restauration. C'est un joyau architectural du second Empire. Il a été inauguré en 1857 par l'Empereur Napoléon III. Nous avons pu découvrir la salle de spectacle, les décors installés sur la scène, mais aussi les salons attenants : Le théâtre comme l'ont connu Napoléon III et Eugénie. Une pure merveille.

Puis c'est la visite guidée du château. Nous découvrons l'histoire du Château de Fontainebleau, de ses origines jusqu'au second Empire. C'était un lieu privilégié des rois de France. 34 souverains, de Louis VI Le Gros à Napoléon III s'y sont succédés. Chacun s'est attaché à embellir le château construit autour du donjon originel. Les décors, les œuvres d'art, les meubles d'origine retracent l'histoire de l'art français. Nous nous attardons dans les lieux emblématiques du château comme la galerie François 1er, la salle de bal, les grands appartements, la galerie de Diane, la Chapelle...et dehors sur le célèbre escalier en fer à cheval. Nous avons une synthèse de l'architecture en France du XIIème au XIXème siècle.

Puis nous allons déjeuner dans un restaurant tout proche du château : « Le Troubadour ».

L'après-midi : retour au château. Nous commençons par un détour par la salle du jeu de Paume encore utilisée aujourd'hui. Puis, c'est visite libre sur le site pour découvrir les extérieurs. C'est agréable de se promener dans le parc, il fait beau. Chacun y va à son rythme, muni de son plan à la main. Le parc s'étend sur 115 hectares.

Le déploiement se fait autour de 4 cours principales : la cour ovale, la cour de la Fontaine, la cour d'Honneur, la cour des Officines et de 3 jardins : Le Grand Parterre, jardin à la française de Le Nôtre avec ses bassins ornés de statues, le Jardin Anglais et le Jardin de Diane, paysagé à l'anglaise, c'était le jardin réservé de la reine. Notre promenade dans le parc nous mène aussi jusqu'à l'Étang des Carpes, vaste étang où s'élève au centre un pavillon d'agrément octogonal à toiture basse.



Grande salle de réception

Déjà 16 H, il faut rejoindre le car.

Après une pause pour le dîner sur le trajet, nous sommes de retour à Nantes. Nous avons passé un très agréable week-end... préparé par les 4 administrateurs de la « commission voyage » et mis en œuvre avec le tour opérateur VOYEL ; un grand merci à eux !

*Colette
Administratrice voyageuse*

Photos : Gérard Rivalland



AMICALE des HOSPITALIERS NANTAIS

C.H.U. de Nantes – C.H. Georges Daumézou

MAISON DES ASSOCIATIONS – Hôpital SAINT-JACQUES
85, Rue Saint-Jacques - 44093 NANTES Cedex 1

www.amicale-des-hospitaliers-nantais.fr

L'adhésion à l'Amicale des Hospitaliers Nantais, bien que facultative, témoigne de l'appartenance à la communauté hospitalière, symbole d'aide et d'amitié. Les cotisations sont en effet reversées sous forme de :

ACTIVITES

L'HOSPITALIER NANTAIS

Magazine semestriel



Spectacle de NOËL



VOYAGES – Soirées Spectacles



Carte CEZAM

www.cezampdl.org

Réduction sur les billets de cinéma, salles de spectacle, sites touristiques, parcs de loisirs, abonnements salles de sport, espaces bien-être, locations de vacances, commerces....



COMITE DE LECTURE

Participation au « Prix CEZAM-INTER CE »



Atelier THEATRE

Mardi de 20h à 22h
Maison PIRMIL



Atelier PHOTO

Jeudi de 20 à 22h
Maison des Associations St Jacques



BOWLING

www.eurobowl.fr
St-Sébastien-sur-Loire



PRESTATIONS

Ces prestations sont attribuées selon franchises, stipulées à l'Article 8 des Statuts et figurant au verso du bulletin d'adhésion à l'Amicale.



MARIAGE ou PACS : chèque CADHOC de 75 €

NAISSANCE : chèque CADHOC de 70 €



DEPART EN RETRAITE : chèque CADHOC de 110 €

NOEL pour ENFANTS (jusqu'à 14 ans) : chèque CADHOC de 25 €



DECES d'un Amicaliste – Actif ou Retraité –
(du conjoint, d'un enfant à charge au sens de la législation fiscale) : **150 €**

GERBE pour décès d'un amicaliste ou don à une association selon le vœu de la famille - Actif ou Retraité : **90 €**

Opération Duoday

Le concept : Former des duos entre des personnes en situation de handicap et des professionnels volontaires pour faire découvrir leur métier.

En 2019, l'opération DUO DAY a eu lieu partout en France. Au CH Daumézon, 4 agent(e)s se sont porté(e)s volontaires pour former un binôme avec une personne en situation de handicap, le temps d'une journée de travail. Ce fut pour l'établissement l'occasion de participer activement et de façon transversale à l'inclusion des personnes en situation de handicap, qui sont aujourd'hui encore trop souvent exclues du marché de l'emploi.



Le CMP/Hdj du Bois marinier à Rezé expose

Le 23 mai dernier s'est tenue, dans le hall de l'hôpital, l'exposition **vente des créations du Groupe d'Arts Plastiques du Bois Marinier** (tableaux, créations de coutures, fripes ...).

Cette journée a été l'occasion pour les patients et les soignants du Bois Marinier de **présenter le travail effectué lors des activités de l'Hôpital de jour**.

L'exposition a été couronnée de succès avec de nombreuses œuvres vendues.



A. Protto



Dans les coulisses des cuisines du CHU de Nantes

Article publié avec l'accord de la Direction de la Communication du CHU.

Chaque année, plus de 2 millions de repas destinés aux patients et aux agents hospitaliers sortent des cuisines centrales.

Installée sur 5 000 m², la cuisine centrale du CHU (située à St Jacques) assure une production de 10 000 repas jour/5 jours destinés à l'ensemble des établissements du CHU : Hôtel Dieu, Hôpital G. et R. Laennec, Hôpital Saint-Jacques et périphériques, Seilleraye, Beauséjour, Bellier.

Tout en maniant la qualité et la sécurité alimentaire au plus haut niveau, ces agents doivent nourrir du petit-déjeuner au dîner tout un hôpital et bien sûr sans eux personne ne mange ! Ils assurent trois grandes fonctions : l'approvisionnement, la production et la livraison.

Reportage

6h, la marchandise qui arrive se compte en tonnes. L'équipe du magasin réceptionne tous les produits alimentaires qui sont la base des repas servis. Chaque produit est pesé, vérifié. Hier 480 kg d'ananas ont été refusés : calibre trop petit.



Une fois la marchandise réceptionnée, il faut la déconditionner et la compartimenter dans les dizaines de chambres froides qui longent le sous-sol.



Ici on utilise très peu de machines, presque tout se fait à la main, réception, stockage, désensachage, ce sont des gestes très répétitifs, fatiguants et avec des mesures d'hygiène drastiques. Tous ces agents travaillent en tenue, comme dans les services de soins, avec un masque et une coiffe.

La préparation des repas

Tous les ingrédients sont acheminés en ateliers froids et chauds où ils seront préparés, cuisinés, conditionnés et assemblés en quantité industrielle avec soin et savoir-faire.

LA VIE HOSPITALIÈRE

Dans les coulisses des cuisines du CHU de Nantes



Une machine thermoforme des barquettes à partir d'un grand rouleau de film alimentaire plastique. Après avoir été remplie, chaque barquette est filmée, étiquetée, et prête à être expédiée.



Ici à la cuisine centrale on n'oublie pas non plus les régimes spéciaux : sans sucre, sans sel, sans gluten, allergies... qui représentent 1 200 repas/jour. C'est l'atelier diététique qui les prépare.



Dans le ventre du CHU de Nantes turbine une petite société dans la société qui doit nourrir à l'heure des milliers de patients sans leur faire oublier le plaisir lié à un repas. Un défi que relèvent tous les jours ces 180 agents.

Quelques chiffres

180 agents travaillent au processus restauration du CHU de Nantes : employé polyvalent de restauration, cuisinier, magasinier...

Chaque année, la cuisine centrale commande, réceptionne ou transforme :

 **112**
tonnes de viandes

 **50**
tonnes de poissons surgelés

 **35**
tonnes de haricots verts

 **40**
tonnes de frites

 **300 000**
pots de yaourts nature

Informations complémentaires

Des contrôles par un organisme extérieur sont effectués chaque semaine.

Les produits font l'objet de marchés nationaux sur appels d'offres. Pain, légumes et fruits frais sont négociés localement, également sur appels d'offres.

En fin d'année 2018, Vincent Guerlais, le chocolatier-pâtissier emblématique de Nantes, crée un dessert « CHU de Nantes » pour les patients et les professionnels. Après l'élaboration de la recette, Vincent Guerlais est venu la partager avec les cuisiniers du CHU de Nantes pour qu'ils puissent la réaliser seuls :

« J'ai rencontré des professionnels, impliqués et volontaires, qui avaient à coeur de donner leur maximum pour la réussite de ce projet. Ces cuisiniers hospitaliers sont des professionnels de l'ombre sans qui l'hôpital ne pourrait fonctionner. C'était un plaisir de partager ce moment de pâtisserie ensemble et je suis fier du résultat ».



Photos : Cuisine centrale

Les pollutions - JC Le Néel (1^{re} partie)

Les pollutions sont des nuisances qui résultent de l'activité humaine : physiologique, domestique ou économique (agriculture, industrie), qui détériorent l'environnement naturel (air, eaux, sols) et influent sur la santé des hommes, de la faune et de la flore.

On distingue 6 types de pollutions (souvent interdépendantes : Pollution Sonore, Lumineuse, Electromagnétique, Pollution de l'air, des eaux et des sols.

C'est à partir du 19^e siècle que les pollutions se sont grandement majorées avec le développement des mines, des industries mécaniques et chimiques, produisant du bruit, des odeurs, des déchets minéraux ou organiques... Au 20^e avec l'électricité, le développement des transports mécaniques, la pétrochimie, sont apparues les pollutions lumineuses, électriques et la contamination de l'air, des eaux et des sols par les effluents des processus industriels ou à l'occasion d'accidents (explosions, incendies).

L'ensemble de ces pollutions entraîne une modification avérée du climat avec un réchauffement qui accentue encore les effets néfastes sur la vie des hommes et de toutes les espèces vivantes.

A - La Pollution Sonore

Elle constitue la première nuisance environnementale en Europe. Le bruit est un "ensemble confus de sons" désagréables, gênants, voire insupportables. L'oreille humaine "entend" les sons dont les fréquences s'étalent de 20 Hz (graves) à 20 000 Hz (= 20KHz, aigus), ce qui constitue le spectre audible moyen avec des variabilités individuelles et une diminution physiologique dans les aigus avec l'âge. Les infrasons sont perçus par certains animaux (taupe, éléphant); de même que les ultrasons (chat, chien, chauve souris, cétacés), ces derniers s'en servent pour communiquer.

L'intensité des sons est évaluée en décibels (dB) de 0 à 120 dB ; au-delà la douleur est insupportable et peut détériorer la cochlée (oreille interne).

En fonction de l'intensité, de la durée et du moment de l'exposition au bruit (le jour, pendant le travail, la nuit), les effets du bruit sont plus ou moins délétères. En outre il existe une variabilité selon les individus ; certains sont hypersensibles (migraineux, jeunes enfants, autistes), d'autres ont une surdité relative liée à l'âge (hypoacousie) qui peut atténuer les troubles liés au bruit.

Origines du bruit – Toutes les activités en produisent.

- Activités domestiques : les appareils ménagers, conversations, cris, radio, télé...
- Circulation automobile (poids lourds++) ferroviaire, aérienne,
- Travaux liés à l'industrie et au commerce : chantiers, usines, gares, aéroports...
- Agriculture ; bruit des engins agricoles, cris des animaux (bovins, ânes, volailles). Cf le coq Maurice de l'île d'Oléron source de conflit de voisinage... Les cloches...

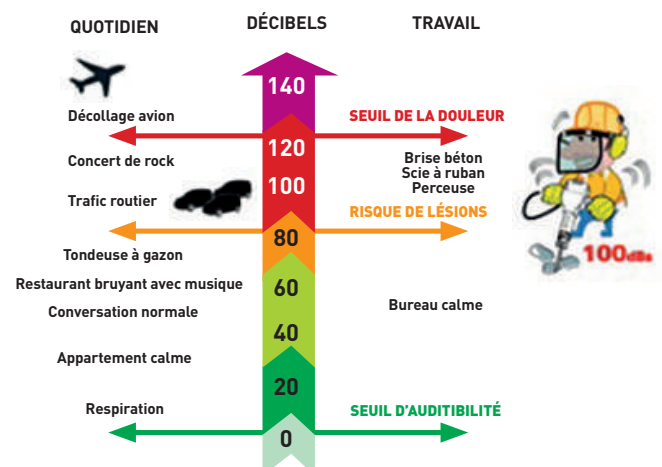
- Loisirs : fêtes publiques, concerts, événements sportifs, établissements de plaisir (discothèques), fêtes techno...

Enfin, à titre individuel, l'écoute de musique trop forte en espace clos (voiture) ou par l'utilisation d'oreillettes ou de casque en permanence.

Conséquences de l'excès de bruit chez l'homme

Le bruit entraîne des troubles de l'humeur (irritabilité, agressivité), du sommeil (d'où de la fatigue), une diminution de l'attention avec risque d'accident et il peut amener à la dépression. Par ailleurs il peut entraîner une perte de l'audition (hypoacousie ou surdité) ; on note enfin un risque augmenté d'HTA et d'AVC.

Le bruit influe aussi négativement sur la reproduction de certains oiseaux et amphibiens. Les risques augmentent avec l'intensité et la durée d'exposition. Au delà de 80dB de façon continue (travail), le bruit est nocif et nécessite une protection.



Moyens de lutte contre le bruit

- Bruit autoproduit : réduire la puissance des émissions sonores et ne pas utiliser de casque ou oreillettes en continu.
- Bruit "exogène", à évaluer par la mesure du niveau sonore.
 - foyers : faire une isolation phonique des plafonds, murs et vitrages. Peut être complétée par des murs anti-bruits (autoroute, rail).
 - au travail : utilisation à titre individuel de bouchons d'oreilles, ou de casques. Cloisonnement des espaces de travail ; plafonds et écrans acoustiques,
- Mesures administratives générales : interdiction des vols de nuit (avions), fermetures des lieux bruyants (cafés, discothèques).

Le bruit est aussi mal perçu en milieu rural qu'en milieu urbain.

Pollution Sonore sous-marine

L'eau transmet les sons 4 fois plus vite que l'air (1 500 m/sec), et les basses fréquences vont plus loin. En outre les fonds poreux et les strates aquatiques thermiques se comportent comme un miroir et la propagation est horizontale.

Le trafic maritime, les travaux en mer (forages pour le pétrole ou le gaz, éoliennes), les explosions accidentelles ou volontaires (pétardages) ainsi que les travaux sur le rivage sont responsables d'ondes acoustiques qui influent sur les cétacés pouvant entraîner des échouages.

La seule protection contre la propagation de ces ondes est la création d'un rideau de bulles d'air qui arrête les ondes.

B – La Pollution Lumineuse

Elle est définie comme l'immixtion de la lumière artificielle dans l'environnement naturel nocturne qui entraîne des altérations fonctionnelles de l'écosystème [1980].

Elle est apparue avec la généralisation de l'électricité et est majorée dans les pays développés et les mégapoles. Depuis 2011, les photos par satellites ont permis de réaliser une cartographie précise de la luminosité nocturne de l'ensemble du monde. On observe que les zones touchées augmentent depuis 2010 de 6% par an ainsi que l'intensité de la lumière. 85% de l'Europe et 62% des USA sont sur éclairés (cf carte) et la voie lactée est invisible pour 1/3 de l'humanité.

Origines de la Pollution

- Les éclairages publics externes des agglomérations (voieries, routes, parkings) et des bâtiments publics et privés qui restent éclairés au delà des heures de fonctionnement.
- Les illuminations festives nocturnes, les publicités, les canons à lumière.
- Les travaux nocturnes, les phares des véhicules.
- Les torchères des usines, les incendies.

Cette luminosité est accentuée par les LED (qui donnent une lumière plus bleue). La luminance du ciel nocturne est mesurée par l'échelle de Bortle ; Hong Kong est la ville la plus polluée au plan lumineux.

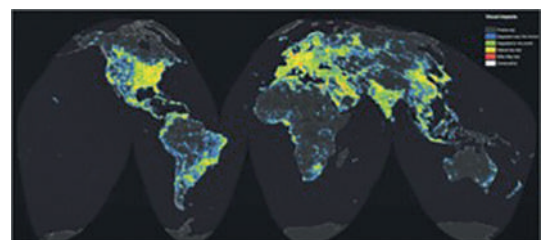
Conséquences de l'excès de lumière nocturne

- Disparition de la visibilité des étoiles (astronomie). La lumière dispersée par les gaz et les particules en suspension entraîne un halo lumineux qui masque la voûte céleste. On a dû éloigner les centres astronomiques des villes.
- La lumière constitue un piège écologique, une barrière immatérielle qui
 - attire les insectes et les oiseaux (migrateurs)
 - repousse certains mammifères (chauve souris) et amphibiens

Elle se comporte - pour certaines espèces - comme un perturbateur endocrinien. Elle perturbe le sommeil des animaux diurnes et les rongeurs qui chassent la nuit.

- La lumière intrusive peut, en éclairant l'espace de repos, entraîner des troubles du sommeil.
- Elle peut être responsable d'accident par éblouissement au travail ou en conduisant.
- Elle peut modifier le cycle de vie de la flore : retarde la chute des feuilles, influe sur les algues et le plancton ;
- Diminue la pollinisation par destruction des insectes nocturnes.

Enfin l'excès d'éclairage nocturne équivaut à un gaspillage économique important (il consomme 15% de l'électricité et représente 5% des gaz à effet de serre).



Prévention de la pollution lumineuse

Depuis 2010 on dispose d'images satellites de la terre entière et les mises à jour sont permanentes. Les principales mesures pour diminuer la pollution lumineuse consistent à :

- Diminuer l'éclairage au temps juste nécessaire (1h< et 1 h> utilisation).
- Diminuer l'intensité de l'éclairage et orienter le faisceau lumineux vers le sol et utiliser des réflecteurs au sol pour la sécurité routière. Utiliser des éclairages connectés "intelligents" qui s'allument et s'éteignent automatiquement...
- Respecter une zone "aveugle" de 10Km autour des sites astronomiques (11 – France)
- Limiter autant que possible l'extension des zones urbaines. Un plan de lutte contre les nuisances lumineuses est prévu pour 2021.

C – La Pollution Electromagnétique

Il existe dans la nature des phénomènes électriques (ex la foudre) et des phénomènes magnétiques (les pôles) ; mais tous les systèmes qui produisent, transportent ou utilisent l'électricité sont à l'origine de champs électriques et/ou magnétiques. Les premiers sont exprimés en volt/m et les seconds en Tesla. De même certains animaux peuvent déclencher des décharges électriques (les torpilles).

Sources des champs électromagnétiques

- Les aimants des micros, haut-parleurs, l'IRM.
- Les appareils ménagers : fours à micro-ondes ; plaques à induction, télévision, réseaux de téléphonie...
- Les transformateurs et moteurs.
- Les lignes électriques (lignes HT et THT). Les lignes THT (400 000volts)et BF 50 Hz induisent un champ électrique de 10 Kv/m et un champ magnétique non négligeable jusqu'à 100 m de la ligne.

Conséquences des ondes électromagnétiques –

Elles varient en fonction de l'intensité, de la fréquence et de la durée d'exposition.

A) Chez l'homme, en raison des variabilités individuelles, les effets délétères sont difficiles à affirmer. Cependant moins de 10% des humains ont une hypersensibilité aux ondes électro-magnétiques qui peuvent provoquer :

- Un échauffement des tissus biologiques (c'est le principe du micro-onde) ;
- Une stimulation du système nerveux avec des troubles non spécifiques : céphalées, trouble du sommeil, irritation, perte de mémoire, vertiges ...
- Des troubles visuels (magnéto-phosphènes = taches lumineuses) ou auditifs (clics sonores).
- Elles peuvent aussi entraîner des perturbations au niveau des dispositifs médicaux implantés (pace-makers, pompes).
- Des effets indirects sont possibles : dysfonctionnement d'électronique,risque de déclenchement d'explosion ou d'incendie, projection d'objets ferromagnétiques.
- Les études récentes évoquent la possibilité de leucémies, de tumeurs cérébrales à type de gliome et neurinome chez des individus soumis durablement à des ondes.

B) Chez la faune et la flore

- Il existe un effet potentiel sur les oiseaux et les abeilles..
- Une modification des gènes de certaines plantes (tomates, haricots).

A noter les rapports récents de mortalité importante dans des élevages situés à proximité immédiate de lignes à Très Haute Tension.

Prévention

Mesurer les champs avant installation dans les zones à risque.

Eviter de stationner à côté d'une source émettrice et limiter le fonctionnement en continu de ces sources.

Une 2^{ème} partie traitera des pollutions de l'air, de l'eau et des sols.

Consternation

*Cette nuit sans interruption des pluies d'orage
Se sont abattues sur ma ville, sur mon village.
Elles ont tout ravagé sur leur passage,
Au petit jour nous découvrons un sinistre paysage.*

*Nos maisons sont inondées,
Nos routes sont défoncées,
Nos ponts sont emportés,
Et nos voitures sont toutes enchevêtrées.*

*Nous sommes traumatisés, anéantis,
Cette nuit nous avons eu peur pour nos vies.
Face au déchaînement des éléments nous sommes démunis,
Pourtant se réveille en nous l'instinct de survie.*

*Pour tenir debout on s'active à l'ouvrage,
On retrousse nos manches l'heure est au nettoyage.
On se soutient, on se donne du courage
Pour se sortir de ce naufrage.*

*Autour de nous la solidarité s'est activée.
Les Pompiers, l'Armée sont venus nous aider,
Des Anonymes nous ont offert leurs bras,
La tâche est immense mais à tous on se relèvera.*

*On nous dit que c'est dû au réchauffement climatique,
Que ces phénomènes seront de plus en plus fréquents,
Notre planète se révolte devant notre comportement
Alors, réagissons avant que cela ne devienne plus dramatique.*

*Oui ! il va falloir faire quelque chose,
Des mesures à prendre s'imposent,
Ensemble attaquons-nous aux problèmes,
Pour ne pas revivre ces mêmes scènes.*

*Marie-Jeanne
Saint Philbert De Bouaine
6 novembre 2018*

À PROPOS DE LARIFLETTE

Dans son quotidien du 27 août 2019, Ouest-France a rappelé à ses nombreux lecteurs le souvenir du personnage de LARIFLETTE et propose une réédition d'un des livres recueillant ses meilleures bandes dessinées.

Voici une BD extraite du livre original, proposé en réédition par OUEST-France :



Dans le numéro 43 de notre revue L'HOSPITALIER NANTAIS, j'avais évoqué mes souvenirs avec Daniel LABORNE, l'auteur de ces magnifiques bandes dessinées. C'était un homme à l'image de son personnage, original, drôle, affectueux et fidèle en amitié.

Le dessinateur CHAUNU a lui-même caricaturé Daniel LABORNE et son personnage de LARIFLETTE et je pense faire plaisir aux lecteurs de notre revue en incluant cette image :



Bonne lecture à toutes et tous !

M.C. Texier d'Aimé

Recettes proposées par Michel QUERARD, Responsable production cuisine St Jacques

Salade poire, comté, betterave jaune

Ingrédients

- 1 betterave jaune
- Dés de comté
- Copeaux de poire Doyenné du Comice
- Huile d'olive douce
- Jus de citron
- Sel de Maldon et poivre noir

Préparation

- Epluchez 1 betterave et coupez-la en lamelles de 1 cm.
- Faites-les cuire à plat dans une sauteuse avec de l'eau salée et citronnée.
- Egouttez-les, déposez-les sur un plat, ajoutez des dés de comté et des copeaux de poire Doyenné du Comice
- Assaisonnez d'huile d'olive douce, de jus de citron, de sel de Maldon et de poivre noir.

Daurade aux citrons confits

Ingrédients

- 1 grosse daurade (1,5 kg environ)
- 12 tranches de citrons confits
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- Paprika
- Poivre du moulin, sel

Préparation

- Préchauffez le four à th 7 (210°). Ecaillez, videz et lavez la daurade, ou demandez à votre poissonnier
- Essuyez-la et incisez la chair. Dans un grand plat à gratin, disposez un lit de 8 rondelles de citrons confits. Posez la daurade sur ce lit. Salez, poivrez et recouvrez avec le reste des rondelles de citron.

- Dans un bol, mélangez l'huile et 1 cuil. à soupe de paprika. Versez sur la daurade, ajoutez le bouquet de coriandre.
- Mettez à cuire à four chaud pour 25 à 30 min. Arrosez le poisson de son jus pendant la cuisson.
- Baissez à th 6 (180°) au bout de 15 min. Servez sans attendre.

Conseils : *Faites vous-même les citrons confits : 8 jours à l'avance, coupez 4 gros citrons en rondelles épaisses. Salez-les et laissez dégorger une nuit dans une passoire. Rangez-les dans un bocal, recouvrez d'huile d'olive et laissez macérer une semaine au frais.*

Tian de tomates et courgettes au basilic

Ingrédients

- 6 tomates
- 4 courgettes
- 8 gros oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de basilic
- 4 brins de thym
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Pelez les oignons et émincez-les finement. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse. Faites revenir les oignons à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils aient fondu (environ 15 min).

- Préchauffez le four à th 6 (180°). Lavez les courgettes, pelez-les en enlevant une lanière de peau sur deux, et coupez-les en rondelles. Lavez les tomates et coupez-les en rondelles.
- Disposez les oignons dans un plat à four en terre vernissée, salez et poivrez-les. Couvrez le lit d'oignons avec les rondelles de légumes en alternance, arrosez d'un filet d'huile, salez et poivrez.
- Parsemez de thym effeuillé et de basilic ciselé. Enfournez pour 50 min, en baissant le th à 5 (150°) à mi-cuisson. Servez chaud ou tiède.

Le bon accord vin : rosé. Côtes-de-Provence

Conseils : *Vous pouvez ajouter également des aubergines à la recette ou du chorizo pour réaliser un tian de légumes au chorizo.*

Verrines aux pommes épiciées et noix caramélisées

Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de pommes acides et fermes (poids une fois épluchées et les cœurs ôtés)
- 125 g de yaourt crémeux (type yaourt grec ou yaourt brassé, moins gras)
- 50 g de sucre blanc + 1 cuillère à soupe pour les noix
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 6 cerneaux de noix

- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 noix de beurre salé

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 minutes

Repos : 2 heures

PHILATELIE

Au bonheur des timbres-



Avec le Comité de Rédaction, nous avons décidé de mettre en valeur notre région, la Loire-Atlantique, par le biais de l'Abbatiale de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

Ce timbre, de valeur 0,88 €, a été émis par la Poste le 17 juin 2019, en héliogravure, selon une création de Thierry MORDANT.

Un peu d'histoire pour accompagner ce joyau médiéval, tel que présenté dans le document philatélique de la Poste : « Fondée au IX^e siècle par des bénédictins, l'abbatiale est le plus ancien lieu de culte carolingien de France. Hélas, l'abbatiale est attaquée. Ses moines s'enfuient, se réfugient à Tournus et y fondent un prieuré. Abandonnée, l'abbatiale traverse les siècles avec difficulté jusqu'à être utilisée au XIX^e siècle comme marché couvert. Si elle ne sert plus aux célébrations religieuses, elle reste consacrée. Classée en 1896, elle est réaffectée au culte en 1936 et c'est aujourd'hui l'un des monuments importants du pays de Retz »

Autre information aux philatélistes, selon le quotidien Ouest-France du 5 novembre 2019 :

- une artiste lavalloise, Lila POPPINS, a été choisie par la Poste pour illustrer 4,5 millions de timbres de Noël, sur le thème des animaux fantastiques, voire exotiques.

Préparez-vous à un Noël fantastique si vous avez la chance de trouver ces timbres à votre bureau de poste !!!

Amicalement et philatéliquement vôtre
Jeanine BERTHAUD

