



HPP-ECOBION, Laboratoire-Expertise-Hygiène

HPP-Ecobion est une entreprise suisse dont l'histoire a débuté en 1984 à Carouge. Depuis sa création, son activité n'a fait qu'évoluer : elle a débuté comme laboratoire d'analyses de microbiologie et de chimie, pour s'étendre aujourd'hui à un cabinet d'expertise, de conseil et d'assistance. L'activité de HPP-Ecobion se résume en quatre axes : l'expertise (évaluation de concept, audits, analyses), l'assistance (mise en place de manuel qualité, gestion de crises), le conseil (dimensionnement d'infrastructure, proposition d'actions correctives ou préventives, mise en conformité de processus, élaboration d'une démarche qualité, conseil médiatique ou juridique) ou encore la formation (formation de base sur l'hygiène, formation spécifique par métier, formation à une démarche qualité (HACCP, ISO, ...), formation "cadre-responsable", formation équipe de production).



Propos recueillis auprès de **Stéphane BOREL**, directeur du cabinet conseil HPP-Ecobion

HPP-Ecobion...

Stéphane Borel : Ecobion existe depuis près de 30 ans sur Genève. A l'origine, il s'agissait d'un laboratoire purement analytique qui réalisait de nombreuses analyses dans les domaines de l'hygiène hospitalière et de l'agroalimentaire. Avec l'arrivée de nouvelles législations et de nouvelles exigences, elle a créé en 1995 un secteur de mise en place d'autocontrôles pour l'agroalimentaire. Puis, avec l'obligation de mise en place d'un système HACCP dans l'agroalimentaire, nous avons alors plus renforcé notre pôle conseil. Cette stratégie a été adoptée lors de sa fusion avec HACCP Pro Partners, un cabinet conseil carougeois. A partir de cette fusion, nous avons décidé d'externaliser complètement les prestations d'analyses, car il devenait difficile de satisfaire les exigences clients, tant au niveau du panel des critères d'analyse qu'au niveau du prix et surtout de la qualité. En effet, nous ne pouvons pas nous permettre d'accréditer toutes les analyses que nous voulions proposer à notre clientèle. C'est pour cette raison que

nous avons pris l'option de travailler avec des laboratoires extérieurs reconnus au niveau national ou international. En 2009, HPP-Ecobion a rejoint la plate-forme Medisupport, qui est un regroupement de laboratoires régionaux suisses. Aujourd'hui, notre but est d'amener à nos clients une vraie plus-value en terme d'expertise. C'est pour ça que nos équipes sont composées de personnes à haut niveau d'étude. Nous comptons également dans nos rangs un spécialiste PCI pour toutes nos missions autour de l'hygiène hospitalière.

Quelles sont les particularités de votre cabinet conseil ?

S.B : Nous réalisons des audits et des prélèvements, mais nous élaborons également des concepts de qualité spécifiques aux clients. Nous pouvons réaliser des manuels Qualité, mais également assurer des prestations de superviseur qualité. Ce pôle est né du fait qu'aujourd'hui, les entreprises n'ont plus les moyens de s'octroyer les services d'employés qualifiés au niveau de l'hygiène globale. Bien souvent, elle possède une personne dédiée à l'hygiène hospitalière, ou une autre à l'hygiène alimentaire, mais rarement une personne dédiée à une fusion entre ces deux aspects. Des référents qualité internes à nos clients sont sur le terrain alors que nous, nous supervisons leur travail et intervenons en tant qu'assistance de connaissances techniques. Nous assurons également une veille légale, afin d'informer nos mandants sur les nouveautés en matière de législation et les aider à se conformer à celles-ci.

Quel type d'expertise proposez-vous aux établissements de santé ?

S.B : Les établissements de santé sont souvent multi-sites. Ils peuvent avoir une cuisine centrale de production ou plusieurs cuisines différents avec des chefs et des mentalités différents. D'une région à l'autre, nous ne retrouvons pas la même prestation, que l'on soit dans une grande ville ou en campagne, à Genève, Yverdon ou Sion. Souvent, les établissements de soins ou les groupements d'établissements ont besoin d'aide pour homogénéiser le plus possible leur système qualité de manière à avoir la même qualité ou la même surveillance hygiène d'un site à l'autre. Cette homogénéité est le défi que nous devons relever avec nos clients. C'est notamment dans ce cadre que nous sommes intervenus aux EHNV qui souhaitaient homogénéiser leur méthode HACCP.

Au niveau de l'assistance, quels outils mettez-vous en place ?

S.B : Nos collaborateurs sont constamment joignables et peuvent se déplacer tous les jours sur n'importe quel site. Par ailleurs, nous avons des outils informatiques permettant de gérer à distance la qualité. Notre système extranet nous permet de transmettre, sous forme de rapports, nos remarques, les non-conformités relevées lors de notre passage et les mesures correctives à mettre en place. C'est un système ouvert à nos clients, leur permettant de gérer la qualité à distance de manière autonome, de favoriser les échanges et d'assurer un suivi de la réalisation des actions correctives que nous avons recommandées.

Comment la partie conseil est-elle déclinée dans votre cabinet ?

S.B : La partie conseil est d'abord déclinée sous un aspect de formation avec une sensibilisation du personnel, une mise à jour des connaissances techniques de base ou une mise à jour du manuel qualité mis en place par nos équipes ou par le client lui-même. Nous pouvons faire des formations sur des systèmes qui ne nous appartiennent pas. Ensuite, nous apportons des conseils pour des clients, notamment dans des projets d'agrandissement ou de création de cuisine ou encore sur des problématiques d'étiquetage.

Qui sont vos interlocuteurs privilégiés dans un établissement de santé ?

S.B : La direction d'un établissement de santé est notre premier interlocuteur, car elle est, de plus en plus, mise sous pression au niveau de l'hygiène. Un directeur d'établissement recherche avant tout la sérénité. Pour y arriver, il met en place une équipe pour gérer au quotidien la qualité et fait appel à HPP-Ecobion pour superviser ce travail. En cas de problèmes, il peut compter sur nos experts pour épauler son équipe et la diriger dans la bonne direction.

Quels sont les enjeux autour de la communication des métiers de l'hygiène hospitalière et de la restauration ?

S.B : Aujourd'hui, nous constatons que les deux milieux doivent mieux communiquer car les enjeux et les contextes évoluent. Par exemple, dans l'élevage de volailles, nous nous sommes rendu compte que certaines bactéries devenaient plus résistantes aux antibiotiques. Ces bactéries sont donc présentes dans des volailles

qui rentrent crues dans les établissements de santé via la restauration. Des études ont démontré que certaines de ces bactéries pouvaient être retrouvées dans les hôpitaux. Le danger existe donc de les voir pénétrer via la cuisine dans les chambres, voire même dans les salles d'opération. Selon nous, la communication entre l'hygiène et la restauration doit permettre l'installation de barrières entre les matières premières représentant un danger potentiel et les zones qui doivent rester stériles au niveau des soins dans les hôpitaux.

Vous avez actuellement une mission aux EHNV. Quelle est la nature de cette mission ?

S.B : Aux EHNV, nous avons été mandatés pour homogénéiser les manuels Qualité. Aujourd'hui, la loi oblige tous les établissements à mettre en place un système HACCP, des autocontrôles, des analyses, etc. Ces systèmes qualité existaient déjà mais, au regard de la multitude des sites, il a fallu les homogénéiser. Sur cette mission, nous avons mis en place un système commun en respectant les spécificités de chaque site.

Où en êtes-vous dans cette mission ?

S.B : La mise en place de ce système devrait être complète, avec la formation du personnel, d'ici la fin du mois d'août. Les personnels des EHNV sont très attachés à ce projet, car il est primordial pour eux de travailler au quotidien avec une hygiène qui soit vraiment conforme aux exigences. Dans ce contexte, la sécurité sanitaire du produit est le souci premier des chefs de cuisine des EHNV et de leur direction. Dans un établissement de santé, ils travaillent pour des personnes fragilisées, avec un système immunitaire souvent déficient. C'est donc une lourde charge et une importante responsabilité...

Quelles sont les perspectives d'évolution pour HPP-Ecobion en matière de conseils et d'expertises ?

S.B : Ce sera de marier au plus possible les aspects agroalimentaire et hospitalier. A mon sens, il faudrait aller plus loin dans le mariage de ces deux aspects.



 **hpp-ecobion**
Laboratoire - Expertise - Hygiène

Pour plus de renseignements
HPP-Ecobion
Rue du Tunnel 15/17, CH-1227 - Carouge
Tél.+41 22 304 83 93
infohpp@hpp-ecobion.ch
www.hpp-ecobion.ch