

Hôpital de Nogaro : maintenir un haut niveau de qualité et de sécurité des soins

C'est l'objectif fixé par sa directrice



Hôpital de Nogaro : maintenir un haut niveau de qualité et de sécurité des soins

Ci-dessus : Agathe Laporte au micro, à côté de Christian Peyret

Agathe Laporte, directrice du Centre hospitalier (CH) de Nogaro, a présenté ses vœux le 30 janvier 2026, en présence de Christian Peyret (maire de Nogaro) et de conseillers municipaux. Des vœux pleins d'optimisme et de confiance dans l'implication de toutes les personnes qui y travaillent.

Le plus grand employeur de Nogaro

Le CH emploie 216 professionnels et a reçu 44 stagiaires en 2025. Une attention particulière est consacrée à la qualité de vie et à la sécurité du travail et à l'inclusion des handicapés.

En 2025, le **service administratif** a géré un budget d'exploitation de 19 millions d'euros et un investissement de 238 000 euros (travaux et achat de matériel). Et négocié avec quelque 500 fournisseurs.

Une activité soutenue en 2025

Le service de soins a accompagné 692 patients en médecine, soins médicaux et réadaptation (SMR), unité de soins de longue durée (USLD), EHPAD et service de soins infirmiers à domicile (SSIAD).

Le service hygiène-restauration : une réflexion approfondie des professionnels a permis une meilleure présence le week-end auprès des résidents.

Le service d'admissions non-programmées a permis 62 admissions directes en médecine, ce qui a évité le passage aux urgences.

« **La pépète de l'établissement** » : l'intervention des « infirmières en pratique avancée » (niveau intermédiaire entre médecin et infirmière) a amélioré la prise en charge.

La pharmacie a dispensé des médicaments pour des patients « de ville » (hors hôpital).

La cuisine a produit 215 000 repas. En plus des patients, du personnel et des visiteurs, des repas ont été confectionnés pour le portage à domicile à 101 personnes, pour 81 résidents de l'EHPAD d'Éauze et 10 personnes à l'Association départementale pour la sauvegarde de l'enfant à l'adulte du Gers (ADSEA). Et les repas sont de qualité !

La blanchisserie a traité 209 000 kg de linge (1).

Le service technique, qui entretient les bâtiments, assure la sécurité incendie et la conduite des travaux en interne avec les entreprises extérieures. Deux cuisines thérapeutiques viennent d'être achevées.



Agathe Laporte et Christian Peyret

Les projets pour 2026

« Plus que jamais, le dialogue, l'écoute et le travail collectif seront les clés de notre réussite », déclare la directrice. Concrètement, il faudra :

programmer la réhabilitation du bâtiment Frayret et de la cuisine, avec mise en concurrence pour 8 millions d'euros

ouvrir l'hôpital de jour en service sanitaire médecine et SMR

poursuivre le lien ville-hôpital (entre médecine libérale et hospitalière) et les actions de promotion de santé

déployer la nouvelle offre de soins sur le nouveau territoire SSIAD/SAD mixte avec le SSIAD du Houga

développer le partenariat et les actions visant l'inclusion

poursuivre l'investissement en développement durable (circuits courts, tri des déchets, achats responsables).

Et « continuer d'être un lieu de compétence, d'humanité et de confiance », conclut Agathe Laporte.

Remerciements

La directrice s'adresse à tout le personnel du Centre hospitalier :

« Vous avez su faire preuve d'un professionnalisme remarquable, d'une solidarité constante et d'un profond sens du service public. Je tiens à vous en remercier sincèrement ».

Agathe Laporte salue les équipes du CH : équipes médicales, soignantes, administratives, techniques et logistiques. « Chacun, à sa place, contribue chaque jour à faire vivre notre établissement et à garantir une prise en charge de qualité pour les patients du territoire. **Votre investissement, souvent discret mais toujours essentiel, est la véritable force de l'hôpital de Nogaro** ».



La directrice rend hommage à Corinne Bidot, entrée au CH en février 2002, en retraite depuis février 2025. "D'abord aide-soignante en milieu hospitalier, puis aide-soignante diplômée en 2009, elle a exercé avec professionnalisme, bienveillance et attention, tant envers les usagers qu'envers ses collègues. Je la remercie chaleureusement pour son engagement auprès des personnes les plus fragiles".

Puis elle remercie les nombreux partenaires (les établissements hospitaliers, la Communauté professionnelle territoriale de santé, le Dispositif d'appui à la coordination (DAC 32), le Centre de ressources territorial pour personnes âgées, l'ESAT de Monguillem, les écoles d'infirmiers et d'aide-soignants etc.).

Sans oublier l'association Izaute et Midour, le CCAS du Houga et beaucoup d'autres partenaires qui animent la vie sociale des patients : l'association Soleil d'automne, le Lions Club, le Rondeau de Margouët, la Chicuelina, le Clan et l'ensemble des bénévoles.

Et aussi les élus, les professionnels de santé libéraux et les acteurs médico-sociaux avec lesquels le CH coopère : « c'est grâce à cette coopération que nous pouvons répondre au mieux aux besoins de la population et renforcer l'attractivité de notre offre de soins locale ».

(1) La directrice félicite l'équipe « cuisine » et l'équipe « blanchisserie » pour « leur engagement en faveur de l'inclusion et l'utilisation d'exosquelettes (ou ergosquelettes).