

Alimentation / Nutrition / Qualité de la restauration

La Santé au menu

L'équipe de restauration vous propose des menus variés à chacun de vos repas, pour votre confort et votre satisfaction.

Ces menus ont été établis par notre équipe de diététiciennes et de cuisiniers. Ils prennent en compte vos besoins nutritionnels.

La carte de menus change tous les jours et selon les saisons.

Les plats sont préparés par les cuisiniers du centre hospitalier.

Les plateaux repas sont confectionnés en cuisine et distribués par l'équipe soignante.

Dès votre entrée, vous pouvez exprimer auprès des agents de votre unité de soins vos aversions alimentaires (ce que vous n'aimez pas manger).



*Si une alimentation personnalisée vous est prescrite,
la diététicienne prendra en compte vos besoins.*

> Vos repas de la journée



Projet de l'Hôpital :

Réduire le gaspillage alimentaire à l'hôpital. C'est un projet pour lequel l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) nous a retenu et apporte un financement.

Cf pièces jointes **1** et **2**.

**MAISSI,
ON PEUT BIEN MANGER À L'HÔPITAL !**



Centre Hospitalier
de Perpignan

CENTRE HOSPITALIER
DE PERPIGNAN

Révolution dans les cuisines de l'hôpital de Perpignan ! Du goût dans les recettes de la qualité dans les produits, des couleurs harmonieuses, et parfois, un service à l'assiette. De quoi redonner de l'appétit à des convives affaiblis, remotiver les équipes et réduire drastiquement le gaspillage... sans entamer le budget.

20, Avenue du Languedoc - BP 405
66046 PERPIGNAN
04 68 61 66 33
www.ch-perpignan.fr
Contact : Stéphane Lasseur
04 68 61 66 01
stephane.lasseur@ch-perpignan.fr



Adieu les plats froids et insipides à l'hôpital ! Les cuisiniers de l'hôpital goûtent de nouveaux plats, et des dégustations collectives permettent d'améliorer la saveur des recettes.



Cinq cent cuisées de poulets mijotent dans une sauce à la catalane. Polivrons, tomates pour donner de la couleur, huile d'olive, bouquet garni, muscade... le tout goûté à la petite cuillère. En face, deux agers placés dans une mienne barquette rizi au safran et haricots bien verts en boches calibrées. Soixante banane de cuisine ? Non, rien, l'axe de force de la cuisine barquette jetées en masse par superproduction et par dégoût, l'hôpital de Perpignan a décidé de dire « stop » à la fade-atteinte consensuelle pour tous régimes. Sur les plateaux-rapies, adieu les « painilla-épandis », les « plates-carottes », sans harmonie ! Adieu les fruits trop durs et les « menus » frustants ! Dans les chambres, les patients retrouvent de l'appétit, c'est désormais, même les cuisiniers vous soignent.

- 2014 : Audit externe.
- 2015 : Calculer le nombre de repas sur les patients réellement présents grâce au logiciel Datameal.
- Automne 2015 : Améliorer la saveur des produits et des plats.
- 2016 : Réorganiser les plats de menus sur 3 semaines, adaptés à la majorité des patients. Quitte à traiter les 6% de régimes très particuliers avec des plats sur mesure.
- Fin 2016 : Changer l'organisation des plateaux : par « plots » au lieu de la chaîne. Et imposer ainsi une carte-repas qui correspond réellement au plateau (moins de frustration).
- 2017 : Proposer à chaque patient un choix de plats personnalisés comme au restaurant. Il est toujours positif de savoir ce qu'il aime plutôt que ce qu'il n'aime pas.

Formez les aides-soignants à rendre le repas plus attractif !



Gaspillage évité

- **75%** de barquettes entières jetées en 3 ans (au part 6000 barquettes jeté en en-cas emballées)
- **11%** de plateaux repaés jetés
- **20%** de pain, de fruits et de desserts commandés inutilement

Augmentation du poids moyen des patients

- Investissement matériel
- Module informatisé, système de plots : 50 000 €
- Investissement humain
 - Implication du service de restauration (42 pers.)
 - Communication, formation des 135 aides-soignants

Aides au projet ADEME-DRAF **18 000 €**

DES AJUSTEMENTS FINIS

- Des changements de fournisseurs :
 - fruits de saison : au prime 1 mi point (selon les disponibilités du grossiste)
 - viande de porc locale en prime 1 mi point
 - deserts et fromages plus goûteux (mouton de chab, fromages aux fines herbes...)
- Des recettes alternatives : cuisson des viandes plus tendre, rajout d'épices, d'herbes aromatiques, d'alliages d'huile (au lieu d'oreur), d'oignons.
- Des plats :
 - d'usage : végétales associées en couleur et en goût, dans une même garniture.
 - Des plats surgelés ou en petites productions, pour pallier aux régimes spéciaux et aux rajustements de dernière minute.
- Des recettes et des plats répondant à plusieurs régimes alimentaires afin de réduire la disparité des productions qu'on attend.
- Des décisions communes : des commissions mensuelles, des délégations collectives pour l'allégement des recettes.



Les patients en long séjour se font servir par des aides-soignants dans le couloir, sur leur lit, avec un chariot « maître d'hôtel ». De quoi enthousiasmer les patients : « C'est génial, votre système ! », « Beaucoup plus agréable que dans les autres hôpitaux », « Et pour moi ça va beaucoup mieux, ça me fait plaisir d'être là ».

ET REDOUTABLEMENT EFFICACES !
À budget égal (5,1 € TTC / repas en sortie de cuisine) :

- **Pour les patients :**
 - Des plats plus savoureux et des produits de meilleure qualité
 - Des présentations plus appétissantes
 - Une meilleure santé.
- **Pour la cuisine de l'hôpital :**
 - Une réduction drastique du gaspillage (voir bilan anti-gaspi)
 - Un gain de temps dans la préparation (barquettes duos, plus plats)
 - Un personnel impliqué et mieux valorisé
 - Une ambiance de travail plus détendue.




 DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
 OFFICE OF THE ASSISTANT SECRETARY FOR PUBLIC AFFAIRS

Stéphane Lasseur,
Ingénieur Hôtellerie - Logistique
de l'hôtel de Dinan



« Arrêtons de dire
qu'on mange mal à l'hôpital ! »

À force de niveler la qualité par le bas, pour cuisiner des quantités surestimées et s'adapter aux régimes particuliers, les repas sont mauvais... et en grande partie jetés. Ainsi,

les mille patients sont mécontents et moins bien « soignés » — certains avaient carrément arrêté de manger ! Mais les cuisiniers se sentent aussi dévalorisés et l'ambiance s'en ressent.

Or, avec de la mauvaise qualité - du poulet à 1,5 €/kg... - et des plats insipides, on gaspille des denrées et de l'argent: parce que le patient ne le mange pas, ou parce qu'on perd 13% du poids en eau et en graisses... Sans compter qu'il trop vouloir faire de la variété, on gaspille encore plus !

Redonner l'appétit

Alors, avec les diététiciennes et les cuisiniers, nous avons recréé un « book » de recettes « maisons » avec leurs fiches techniques, et réorganisé les menus. Progressivement, nous recherchons des produits de meilleure qualité et réintégrons les aromates. Sans oublier le comportement de l'aide-soignant qui sert les repas : c'est primordial ! Je souhaite que chaque acteur soit impliqué dans la qualité du repas des patients. Et qu'on arrête de dire qu'on mange mal à l'hôpital !

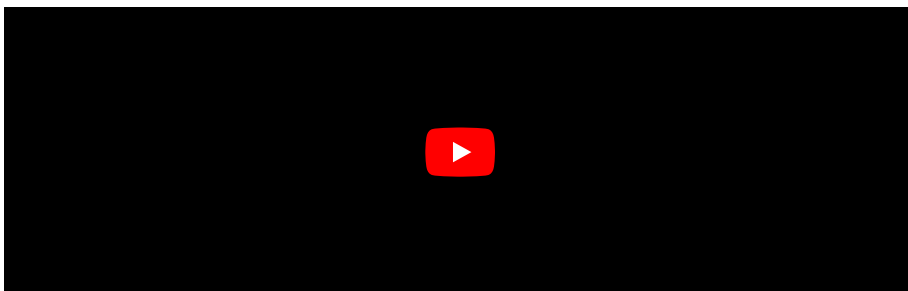
Pour faire pareil, pensez à...

❖ Ne pas négliger l'effet du comportement — gestes, sourire, informations sur les plats, paroles bienveillantes — des personnes en contact des convives (ici, les aides-soignants), et les former à donner envie de manger.

- Tenir compte des « cultures » différentes (entre les diététiciens et les cuisiniers, notamment) et décloisonner les métiers.

➤ Prouver la rentabilité d'une cuisine centrale, pour éviter l'externalisation, qui conduit souvent à un gaspillage plus élevé.

Film réalisé autour du Projet Restauration : Lutte contre le gaspillage alimentaire.



Pour aller plus loin, voici le lien sur l' **Hopital et l'Antigaspi**.

Hôpital : remettre du goût dans les assiettes

Repas trop secs ou sans saveur...

Les menus à l'hôpital ont mauvaise réputation. Mais petit à petit, les choses évoluent.

Au centre hospitalier de Perpignan, on essaie de remettre du goût et des couleurs dans les plateaux-repas. Un chariot maître d'hôtel se déplace même dans le service d'oncologie.

Présentation et reportage 

