

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](#).

**MAIS SI,
ON PEUT BIEN MANGER À L'HÔPITAL !**



Centre Hospitalier
de Perpignan

CENTRE HOSPITALIER
DE PERPIGNAN

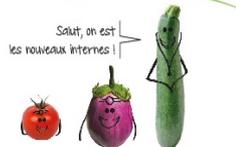
REINVESTIR L'ARGENT PERDU DANS LA QUALITE DES REPAS

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 convales affaiblis, remotiver les équipes et réduire drastiquement le gaspillage... sans entamer le budget.

20, Avenue du Langoudec - BP 4062
66046 PERPIGNAN
04 68 61 88 33
www.ch-perpignan.fr
Contact : Stéphane Lasseur
04 68 61 88 01
stephane.lasseur@ch-perpignan.fr



Adèle, la fille d'Adèle et sa famille à l'hôpital. Les cuisiniers de l'hôpital gagnent du temps, travaillent mieux, et des équipes bien collées permettent d'améliorer la qualité des plats. Une véritable révolution culturelle... pour mieux patienter à manger ses brochettes.



Cinq cent cuisines de patients rejoignent dans une sauce à la catalane. Poissons, tomates pour donner de la couleur, huile d'olive, bouquet garni, muscade... Je tout poêlé à la petite caillotte. En face, deux agents placés dans une même barquette et ça saffran et haricots bien verts en brochettes colorées. Soigne banane de cuisine ? Non, révolution ! À force de voir les barquettes jetées en masse par surproduction et par dégoût, l'hôpital de Perpignan a décidé de dire « stop » à la fade attitude consensuelle pour tous régimes. Sur les plateaux-repas, adieu les « pâtes-épinards », les « plats-casseroles » sans harmonie ! Adieu les fruits trop dans et les « menus » frustrants ! Dans les chambres, les patients retrouvent de l'appétit. Ici, désormais, même les cuisiniers vous soignent.

QUATRE ANS DE RÉORGANISATION

- 2014** : Audit externe.
- 2015** : Caler 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 des plats de menus sur 3 semaines, adaptés à la majorité des patients. Quitte à traiter les 0% de régimes très particuliers avec des plats surgelés.
- Fin 2016** : Changer l'organisation des plateaux : par « plats » au lieu de la chaîne. Et imprimer à nouveau une carte-repas qui correspond réellement au plateau (moins de frustration).
- 2017** : Proposer à chaque patient un choix de plats potentiels comme au restaurant. Il est toujours positif de savoir ce qu'il aime plutôt que ce qu'il n'aime pas !
- Former les aides-soignants à rendre le repas plus attractif.



BILAN ANTI-GASPI

Gaspi évité

- **75%** de barquettes enlées jetées en 3 ans (au départ 6000 barquettes jetées encore emballées)
- **11%** de plats-repas jetés
- **20%** de pain, de fruits et de desserts consommés inutilement

Augmentation au profit moyen des patients

Investissement matériel
Nouveau infrastructure, système de plats : 50 000 €

Investissement humain
- Implémentation du service de restauration (142 pers.)
- Communication, formation des 733 intervenants.

Adieu au projet **ADÈME ORAUX 18 000 €**

Comment ça marche ?

DES AJUSTEMENTS FINS

- Des changements de fournisseurs** : « fruits de saison » sur place « moins à point (selon les disponibilités du grossiste) » « viandes de races locales en portions » « desserts et fromages plus goûteux (mousses au café, fromages aux fines herbes...) »
- Des recettes améliorées** : cuisson des viandes plus tendre, rajout d'épices, d'herbes aromatiques, d'huile d'olive (au lieu d'enrouler), d'oignons.
- Des « duos » à l'accompagnement associés en couleur et en goût, dans une même barquette.**
- Des plats surgelés ou en petites productions**, pour pallier aux régimes spéciaux et aux réajustements de dernière minute.
- Des recettes et des plats répondant à plusieurs régimes alimentaires** afin de réduire la disparité des productions quotidiennes.
- Des décisions communes** : des commissions menus trimestrielles, des dégustations collectives pour l'affinage des recettes.



Les patients ont toujours le droit de voir ce que les aides-soignants dansent, culent, boivent, avec un chariot « menu de l'hôpital » de qua arboré comme les patients : « C'est glorieux, une grande ! », « beaucoup plus appétissant que dans les plats-barquettes », « Et leur rendre leur honneur : vous avez raison l'équipe ! »...

Des résultats

ET REDOUTABLEMENT EFFICACES !

- À budget égal (5,3 € 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 dans, puis plats)
 - Un personnel impliqué et mieux valorisé
 - Une ambiance de travail plus détendue.



Un service « à l'assiette », plus convivial, pour 20 patients en long séjour, oncologie, et hématologie. « Je vous mets un peu de tout ? », « Éclair ou chou ? ».

2016
Concepteur : www.ch-perpignan.fr

PAROLES D'ACTEURS

Stéphane Lasseur, ingénieur diététicien - Logisticien de l'hôpital de Perpignan



« 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 massive qualité — du poulet à 15€/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 gras... Sans compter qu'à trop vouloir faire de la variété, on gaspille encore plus !

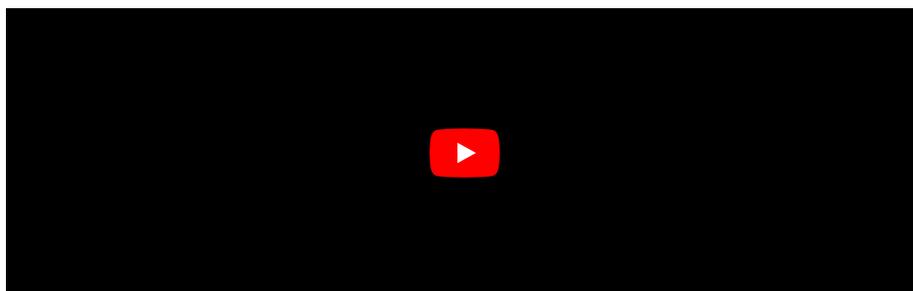
Redonner l'appétit

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 réintégrant 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 :

- Remettre en cause les idées reçues qui peinent certains au gaspillage : « changer de fruit » de dessert tous les jours », « trouver la viande au prix le plus bas », « adapter les plats à tous les régimes » « mieux vaut s'enrir trop que pas assez »...
- Ne pas négliger l'effet du comportement — gestes, paroles, informations sur les plats, parties brèves... — des personnes en contact des convales (ici, les aides-soignants), et les former à donner envie de manger.
- Faire compter des cultures différentes entre les diététiciens et les cuisiniers (notamment) et découvrir les matières.
- Prouver la rentabilité d'une cuisine centralisée, pour éviter l'exhaustion, 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 [↗](#)