



DES PRESTATIONS « REDYNAMISÉES »

LE CH DE PERPIGNAN RÉINVENTE SON OFFRE RESTAURATION

Par Aurélie Pasquelin - Photos CH de Perpignan/ Rénovation du self, menus à thème, plateaux-repas revus pour les médecins de garde, choix d'un approvisionnement local... Les équipes de restauration du CH de Perpignan multiplient les initiatives pour redynamiser leur offre.

« La Pause », tel est le nom qu'a retenu l'équipe de restauration de Perpignan pour son self. Autrefois anonyme, ce lieu est aujourd'hui devenu un véritable espace de convivialité ouvert aux 3 500 salariés du Centre Hospitalier. Et le succès est au rendez-vous, avec une fréquentation qui, en un an, est passée de 120 à 260 couverts par jour. « L'objectif, d'ici la fin de l'année, est d'atteindre 300 couverts », indique Sophie Dupuy, la directrice des Achats et de la Logistique. Arrivée en poste en août 2021, elle a tout de suite voulu « redynamiser » l'offre de restauration de l'établissement, car « les repas font partie des plaisirs de la vie ».

« Les professionnels comme les patients doivent pouvoir bénéficier d'une offre de qualité, et les équipes de restauration doivent pouvoir être fières de leur travail. Il est donc primordial de travailler sur l'offre alimentaire », poursuit-elle. Une volonté qui s'est rapidement concrétisée avec « La Pause », entièrement rénovée, avec des équipements modernisés et un « look » totalement repensé. « Nous souhaitons ajouter de la gaieté tout en assurant une meilleure qualité nutritive », indique la responsable. Et c'est loin d'être l'unique projet porté par l'équipe. Mettant à profit

cette nouvelle dynamique, elle s'est également attelée à l'amélioration des plateaux-repas destinés aux médecins de garde et aux patients hospitalisés, car « l'alimentation est un soin et il est important que les patients mangent mieux ».

Limiter les déchets et le gaspillage

« Nous avons repensé les plateaux-repas pour mieux les adapter aux besoins nutritionnels et à la grande diversité des régimes alimentaires des patients, tout en proposant des repas généreux pour les médecins en service », abonde Bruno Noschese, le responsable Restauration. Arrivé au début de l'année 2022, celui-ci bénéficie d'une expérience à l'international. « Cette expertise est une réelle plus-value pour notre établissement, qui bénéficie d'un regard neuf sur les pratiques de la restauration hospitalière », confie Sophie Dupuy.

C'est notamment le cas des problématiques relatives à la gestion des déchets et la limitation du gaspillage alimentaire. Le GHT Aude Pyrénées, dont dépend le CH de Perpignan, a d'ailleurs répondu à un appel à projets en ce sens. Et une étude analytique sur la surproduction est en cours afin d'estimer ●●●



Bruno Noschese, responsable Restauration, et Sophie Dupuy, directrice des achats et de la logistique.



L'équipe de La Pause, le self réinventé du CH de Perpignan

« D'ICI DEUX ANS, NOUS SOUHAITONS ÉGALEMENT OBTENIR LA CERTIFICATION ISO 22 000, **SYNONYME DE FORTE SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES** »

●●● l'impact budgétaire et repenser le plateau pour la patientèle. « *Un partenariat avec Les Restos du Cœur est actuellement en discussion afin de leur fournir les barquettes de repas préparées pour des patients dont la durée de séjour aura été plus courte que prévu* », indique Bruno Noschese.

Augmenter la part de produits locaux

Tous ces changements ont naturellement entraîné des évolutions dans l'organisation même de l'équipe de Restauration. Par exemple, les agents suivent des formations spécifiques et sont désormais mieux incités à se mettre en avant. « *Un salarié a ainsi été formé à la pâtisserie, et nous pouvons aujourd'hui proposer des desserts maison qui, à raison de 200 par jour, sont tous mangés* », sourit Sophie Dupuy. Pour la directrice, ces métamorphoses ont été possibles grâce à « *la dynamique globale de l'établissement* » et à « *la confiance accordée du directeur général, Barthélémy Mayol* ». L'implication des autres directions fonctionnelles, telles que la direction des ressources humaines « *qui a permis les recrutements nécessaires à ces changements* », ou encore la direction des services techniques « *qui a apporté son*

expertise à la rénovation des locaux du restaurant », sont aussi soulignées.

En charge également des achats, Sophie Dupuy a, pour sa part, misé sur un approvisionnement plus local et des circuits courts comme le prévoit la Loi EGALIM. « *Pour notre approvisionnement en viande, nous avons, par exemple, passé un contrat avec l'entreprise perpignanaise Guasch, ou Cimelait pour les yaourts* », illustre-t-elle. Pour aller plus loin, une réflexion est en cours afin d'indiquer avec des pastilles l'origine des produits et leurs potentiels labels, comme celui de l'Agriculture biologique ou le Label Rouge. « *Pour rendre compte de la qualité des aliments cuisinés, communiquer sur ses pratiques est essentiel* », poursuit le responsable en évoquant les nombreuses actions menées en ce sens.

De nombreux projets à venir

Chaque mois, « La Pause » propose une journée à thème, mettant en avant une culture ou une tradition. Parallèlement, une réflexion est portée afin de travailler chaque menu en fonction des quatre saisons et y intégrer des produits régionaux. « *La région Occitanie ne regorge-*

t-elle pas de savoir-faire culinaires ? », ajoute, amusée, Sophie Dupuy. Fort de son élan, l'équipe compte s'attaquer également à la rénovation du self de l'internant ainsi que de l'offre alimentaire.

Elle cherche également à améliorer les prestations proposées pour le Centre de Cure Médicale Pour Personnes Âgées (CCMPPA), qui regroupe un EHPAD et un hôpital de jour. Le pôle Restauration entend ici optimiser les repas mixés, à la fois sur les plans gustatifs et visuels. Elle veut aussi poursuivre les repas à thème, la dernière animation « *crêpes et gaufres* » ayant été « *très appréciée par les résidents* », indique Sophie Dupuy. « *D'ici deux ans, nous souhaitons également obtenir la certification ISO 22 000, synonyme de forte sécurité des denrées alimentaires, mais aussi fournir des produits finis et sûrs* », ajoute Bruno Noschese pour qui cet objectif d'excellence à long terme « *est une réelle plus-value pour le pôle Restauration et, par conséquent, pour tout le Centre Hospitalier de Perpignan* ». « *Il est important de se fixer des buts afin d'avancer et d'aller encore plus haut, les équipes en sont capables* », martèle Sophie Dupuy. ●