

EDITO

Inscrit dans une dynamique d'amélioration continue de ses prestations, le travail de qualité du groupement a encore été souligné récemment.

L'inspection sanitaire réalisée par la Direction Départementale de la Protection Des Populations le 22.02.22 a conclu à une maîtrise des risques sanitaires satisfaisante.

L'étude territoriale en cours a relevé dans son état des lieux une organisation efficiente du groupement soulignant la confection de repas de qualité par des équipes professionnelles, impliquées et compétentes. L'inscription dans une politique du mieux manger se poursuit par la recherche continue de produits locaux, et de qualité qu'il convient de féliciter et les encourager à poursuivre sur le même chemin.

Bravo aux professionnels de la cuisine centrale !

Pricilia MARAN,
Administratrice du GCS

ZOOM sur la loi EGALIM N° 2018-938 du 30 octobre 2018

Que dit la loi ? Rémunérer justement les producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail. Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires. Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Lutter contre le gaspillage alimentaire. Réglementation pour la restauration collective :

« Au 1^{er} janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et/ou durables et/ou issus du commerce équitable, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique ».

Où en est le GCS ? Les membres du GCS s'inscrivent dans une volonté de développer l'achat local, bio et de produits labellisés, conforme aux obligations de la loi EGALIM. Ainsi le GCS a développé les actions suivantes :

*Potage de légumes BIO fait maison aux EHPAD depuis Février 2021 avec un achat en circuit local.

*Introduction de produits BIO dans les menus : semoule, flageolets, petits pois, omelette, lentilles, carottes râpées, chou blanc chou rouge, banane, pomme...

*Poursuite de l'achat local pour les fruits.

*Produits labellisés (HVE, CE2, AOP, IGP...) les fournisseurs font de plus en plus la démarche.

Le GCS suit l'ensemble de ses biodéchets en vue de porter des actions de réduction.

Bilan annuel 2021 : achats de produits Egalim : 12.60% dont BIO : 7.4%

Gaspillage alimentaire total en KG : 22 895 au sein de la cuisine centrale.

⇒ **Objectifs 2022 :** 25% de produits Egalim dont 15 % BIO. Achat de pain labellisé CE2 (griches, flûtes tranchées) à partir du 1er Mars 2022.



GPAO, Entretien avec Philippe DEGAS, responsable de production

Tout d'abord, qu'est-ce que la GPAO ?

La GPAO signifie Gestion de Production Assistée par Ordinateur.

C'est le système qui nous aide à gérer nos commandes, nos fiches techniques (recettes) et qui nous permet de mieux organiser notre production.

Pourquoi avoir opté pour une GPAO ?

Nous avons installé une gestion de la production d'une part dans un souci de modernisation, d'autre part pour mieux centraliser nos données. La GPAO nous permet aujourd'hui de mieux anticiper nos achats et nos besoins de production. La prévision des commandes à 3 semaines est essentielle dans notre organisation pour consolider nos fabrications. La GPAO nous permet de mieux contrôler les recettes pour une meilleure maîtrise du budget, du gaspillage et des recommandations diététiques. La GPAO occupe dorénavant une place centrale au sein de l'outil de production.

Qui a en charge la GPAO ?

Je coordonne la GPAO en collaboration avec 3 personnes. Tout d'abord avec Mme Bonhomme, diététicienne, qui a un rôle prépondérant dans cette GPAO. Ensuite, M. Colombet et M. Benalikhoudja qui sont chargés de la partie opérationnelle de la GPAO. Le premier travaille plus précisément sur les données relatives à la fabrication. Le second est lui focalisé sur les commandes auprès des fournisseurs. Ensemble, nous sommes en relation avec les cuisines relais.

Quelques chiffres :

Budget alimentaire	3 millions €
Repas fabriqués en 2021	1 233 393
Catalogue plats	1500
Catalogue produits	1358

La commission « menus » EHPAD / USLD

La commission « menus » est une instance biannuelle, dont le fonctionnement est défini dans un règlement intérieur. La commission est composée de représentants des résidents, des services EHPAD/USLD (médecin gériatre, cadres de santé, soignants, animatrices, diététiciennes), du GCS restauration et des responsables des Cuisines relais.

Les échanges ont pour principaux objectifs de concilier les attentes des résidents autour de l'offre alimentaire et des animations annuelles tout en respectant les recommandations nutritionnelles. C'est aussi l'occasion de parler des différents sujets sur l'alimentation (Loi Egalim, commandes) et d'évoquer des projets.

Pour 2022, les thématiques retenues sont : Le menu Printanier, les repas Champêtre et Automne. En 2021, un goûter annuel de la Saint Nicolas a été initié.



A NOTER !

Le GCS renouvelle chaque année ses équipements : un plan de modernisation des portes a été opéré entre 2019 et 2021. Du matériel de cuisson a été changé : variocooking (cuisson des pâtes, sautés), robot-coupe (pour les préparations texturées) et lave batterie.

Jeudi 20 octobre 2022 :

Participation du GCS à la 3^{ème} édition : Le Grand repas dont le parrain sera Olivier SAMIN, Chef Etoilé. Mr Mouktarian responsable de fabrication du GCS sera le Co-parrain de cette manifestation.

