

EDITO

Alors que l'année se termine, le temps du bilan a sonné et celui des nouveaux projets s'annonce. L'année 2022 a conforté la qualité de la cuisine centrale et surtout celle de ses équipes. Un audit externe, la visite de la Direction Départementale de la Protection des Populations ont souligné le savoir-faire et l'engagement des équipes, la qualité de la prestation réalisée par le groupement de coopération sanitaire.

Dans un contexte national et international pourtant défavorable marqué de pénuries, de hausse des coûts record, le GCS a maintenu le cap vers plus de qualité, de proximité et de développement durable en introduisant davantage de produit de première qualité. Des formations visant à parfaire les savoirs faire des équipes ont également été engagées.

Pour l'année 2023, malgré les incertitudes qui pèsent sur chacun d'entre nous, le cap est maintenu. Les membres ont souhaité poursuivre malgré les difficultés annoncées : poursuite de l'introduction de davantage de denrées de qualité, de proximité, ouverture de la cuisine vers les agents hospitaliers qui sont les premiers à pouvoir informer, rassurer nos usagers sur la qualité des repas distribués. L'opération de travaux de réfection du plafond et des sols est lancé, ce chantier qui s'annonce complexe en site occupé nécessitera des aménagements organisationnels importants dont nous ne manquerons pas de vous tenir informé.

Joyeuses fêtes de fin d'année à tous.

Pricilia MARAN, Administratrice du GCS Restauration

1- Une évolution constante de son offre alimentaire

Depuis 2021, l'offre alimentaire évolue et propose dorénavant 4 cycles de menus, soit un cycle par saison (printemps, été, automne, hiver).

L'évolution des menus se nourrit du retour des enquêtes de satisfaction réalisées auprès des consommateurs (notamment Ehpad et restaurant des personnels) et des commissions « menus ». Elle se concrétise ensuite par une collaboration avec les diététiciennes de chaque établissement, les responsables des cuisines relais et les responsables de production, le tout coordonné par la diététicienne restauration, Alexandra Bonhomme.

Sur le nouveau cycle automne, 5 nouvelles recettes ont été réfléchies et testées par les cuisiniers avant d'être proposées. Il s'agit du curry d'agneau, de la purée de patate douces, des pâtes à la carbonara, de la fondue poireaux au beurre et de l'écrasé de pomme de terre.

Le GCS a pris le parti de poursuivre le développement de sa gamme « gratin maison » : hachis potiron-bœuf, clafoutis de poireaux aux lardons, hachis parmentier, gratin de blettes au jambon.

La cuisine centrale poursuit l'objectif souhaité par ses membres, d'une cuisine de qualité (avec des produits de qualité, répondant aux objectifs de la loi Egalim) qui réponde mieux aux envies et aux besoins des résidents, des patients et des personnels.



Dans le cadre de sa démarche qualité, le GCS initie des enquêtes de satisfaction.

En 2022, c'est près de 400 questionnaires qui ont été retournés par les Ehpad et les selfs, soit un taux de retour de près de 30%.

La qualité des préparations et la diversité des menus sont appréciées et évaluées à

7/10, merci !

2- Un retour sur le Grand Repas – 3^{ème} Edition 2022



Le Grand repas est un événement populaire : une fois par an, le même jour l'association "Le Grand Repas" fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local et de saison.

Les engagements sont de valoriser des produits et des producteurs du terroir, de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'éduquer au goût.

Le Jeudi 20 Octobre, le GCS vous a proposé un menu élaboré par un duo de chefs :

Olivier Samin, chef étoilé du restaurant le Carré d'Alethius à Charme sur Rhône et Christian Mouktarian, le chef de production au GCS restauration.

Pour le dessert, ils vous ont proposé un Brownie chocolat aux noix, graines de courges et pignons de pin. Les noix provenant notamment de la Drôme à Beauregard-Baret.



3- Un point d'information sur la crise d'approvisionnement en matières premières

La restauration collective fait face depuis plusieurs mois à de nombreuses ruptures d'approvisionnement sur plusieurs filières : poisson, bœuf, volaille, œuf, huile, riz, blé, salade et légumes frais, lait, etc... Ces ruptures ne sont malheureusement pas toujours connues avant la livraison à la cuisine centrale. Leurs causes sont multiples : réchauffement climatique et sécheresse, grippe aviaire, guerre en Ukraine, coût de l'énergie, la raréfaction de la ressource, etc... Par exemple,

☞ Pour le poisson : la disponibilité est toujours problématique, le coût de fret maritime, la raréfaction de la ressource, le coût monétaire, le covid qui touche encore certains pays, etc...

☞ Pour la viande bovine : baisse du cheptel entre 2016 et 2021 soit une perte de près de 650 000 vaches, des éleveurs de plus en plus âgés ; explosion des coûts de production (dont alimentation bovine), une forte demande notamment en viande hachée.

☞ Pour la salade : baisse de la production suite aux conditions climatiques extrêmes durant l'été et l'automne auxquelles s'ajoutent des restrictions ou interdictions d'usage de l'eau.

A cela s'ajoute, d'autres problématiques sur les plateformes logistiques de nos fournisseurs telles que l'absentéisme, la perte en compétence et les difficultés de recrutement dans le secteur de l'agro-alimentaire.

Le GCS met tous les moyens nécessaires pour trouver des solutions de remplacement et limiter au maximum les changements de menus. Nous vous prions de nous excuser des éventuelles modifications de dernière minute des menus.

A NOTER !

La cuisine centrale ouvre ses portes aux professionnels des Hôpitaux Drôme Nord et du Centre Hospitalier de Valence !

Venez découvrir nos locaux et échanger avec le personnel de la cuisine.

Contact : gcs.qualite@hopitaux-drome-nord.fr

