



INAUGURATION DE LA CUISINE CENTRALE

Site de Romans

Jeudi 27 janvier 2011

DOSSIER DE PRESSE

Les HOPITAUX Drôme Nord

Présentation

Nés de la fusion en janvier 2001 du Centre Hospitalier de Romans, et du Centre Hospitalier de Saint-Vallier, les HÔPITAUX Drôme Nord exercent des missions dans les domaines de la santé, de la santé mentale et de l'hébergement et des soins aux personnes âgées.

Les HÔPITAUX Drôme Nord sont un établissement public de santé, doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, sous la tutelle de l'Agence Régionale de Santé.

Quelques chiffres (année 2009) :

- Les HÔPITAUX Drôme Nord emploient environ 1 800 personnes.
- La capacité est de 1067 lits et places dont 14 places de dialyse.
- Nombre de passages aux urgences : 37 621
- Nombre de naissances : 1 515
- Nombre d'entrées directes : 20 901
- Nombre de journées d'hospitalisation : 314 698
- Nombre de venues de consultations hors urgences : 134 847



Site de Romans
607 av. Geneviève de Gaulle-
Anthonioz
BP 1002
26102 Romans cedex
Tel : 04.75.05.75.05

Site de Saint-Vallier
Rue Pierre Valette
BP 30
26241 Saint-Vallier cedex
Tel : 04.75.23.80.00



Le service de la cuisine centrale

En mai 2009, les travaux de la nouvelle cuisine centrale des HDN débutaient. Le 2 juin 2009, la première pierre était officiellement posée. En novembre 2010, le personnel prenait possession des nouveaux locaux.

Située sur le site de Romans, dans les locaux de l'ancienne blanchisserie, elle prépare l'ensemble des repas des HOPITAUX Drôme (sites de Romans et de Saint-Vallier) soit chaque jour 3 300 repas. Une petite unité relais couplée à un self est maintenue sur le site de Saint-Vallier pour gérer la préparation des commandes et disposer d'un stock de sécurité.

- **Quelques chiffres clefs**

- 850 000 repas fabriqués et servis par an soit 3300 repas produits du lundi au vendredi.
- Les repas sont livrés dans 48 services des 2 sites hospitaliers et s'ajoutent des clients extérieurs : les écoles et un foyer de la ville de Saint-Vallier, l'association aide et service à domicile de Saint-Vallier (portage de repas), l'ADMR Génissieux Haute Herbasse (portage de repas).
- 46 professionnels de cuisine dont 3 restent présents tous les jours sur le site de Saint-Vallier.
- Budget d'achats alimentaires pour 1 repas de 1.80€

- **Structuration cuisine :**

La cuisine est structurée en 4 zones principales au RDC :

- Un magasin comprenant un local épicerie et des chambres froides de stockage des arrivages de produits frais et surgelés
- Des ateliers de 1ère transformation avec décartonnage, déboitage, légumerie
- Des ateliers de production chaude et froide où se réalise aussi le conditionnement des repas
- Des locaux de préparation des commandes de repas.
- S'ajoutent les vestiaires, les locaux administratifs et techniques à l'étage

La distribution des locaux est organisée suivant un principe de marche en avant et de cohérence des circuits sales et propres et de progression des produits dans le process

- **Comment sont fabriqués les repas ?**

Fabrications traditionnelles composées à partir de viandes majoritairement fraîches, de poissons et de légumes surgelés (peu de boîtages), de légumes frais (courgettes en saison). La cuisine centrale produit ses pâtisseries.

- **Les contrôles d'hygiène de la cuisine, la démarche qualité**

- 104 analyses de plats fabriqués, 120 analyses de surface et 36 études de vieillissement par an et par cuisine. Analyses réalisées par le laboratoire des H.D.N.
- Taux de conformité 96% des autocontrôles sur les repas.
- Projet de certification ISO à moyen terme.

- **Les achats alimentaires**

- 1,7 millions d'euros d'achats alimentaires en 2010 dont partie en local avec des partenariats avec les sociétés Saint-Jean, Pani de Saint-Marcellin, Guèze, Canavèse Valence.
- Achat et production de repas Bio depuis 2 ans en partenariat avec la ville de Saint-Vallier pour les écoles pour un objectif de 20% des repas annuels.

- Quelques volumes d'achats annuels : 5T de sauté de bœuf frais, 6T de cuisses de poulet fraîches, 1T de ravioles, 1T de rôti de veau, 13T de carottes, 10T de pommes de terre, 150000 yaourts naturels

- **Appréciation de la qualité des repas**

Taux de satisfaction (satisfaits et très satisfaits) de 85% dans une enquête qualité récente auprès des services de portage.

- **Les projets**

Montée en charge de la production avec de nouveaux partenaires.

- **Interlocuteurs**

- Ingénieur restauration Régis JOLIVET, tél 0475057754 r.jolivet@hopitaux-drome-nord.fr
- Emily DORLY responsable qualité e.chapus-dorly@hopitaux-drome-nord.fr

Les chiffres clés du chantier

Montant de l'opération toutes dépenses confondues : 7 033 000 euros TTC

Durée des travaux : 16 mois

Emprise au sol des bâtiments : 1 580 m²

Eiffage Construction Centre Est



Dirigée par Michel Chenevat, c'est l'une des directions régionales d'Eiffage Construction. Véritable réservoir de compétences et d'expériences au service d'une démarche globale de qualité, son rôle est celui de constructeur – promoteur en s'appuyant sur un réseau d'entreprises de proximité et notamment Eiffage Construction Drôme Ardèche (Effectif 60 personnes et CA 12 Millions d'euros en 2007).

Grâce à sa valorisation des opportunités les plus variées et à sa capacité à mobiliser les investisseurs et les partenaires, Eiffage Construction Centre Est développe, dans des délais respectés, opérations alliant qualité, esthétique et pérennité.

Eiffage Construction Centre Est en chiffres :

- Collaborateurs : 1 100
- CA : 280 millions d'euros en 2007
- Implantation : 13
 - Eiffage immobilier centre est
 - Eiffage Construction Rhône
 - Solgec
 - GCI
 - Eiffage Construction Drôme Ardèche
 - Eiffage Construction Savoie
 - Eiffage Construction Isère
 - Eiffage Construction Ain
 - Eiffage Construction Auvergne
 - Eiffage Construction Côte d'Or
 - Eiffage Construction Loire
 - Eiffage Construction Saône et Loire
 - Eiffage Construction Jura



Contact presse : Marine Allermoz
m.allermoz@hopitaux-drome-nord.fr ou 04 75 05 46 66/06 75 05 78 64



Contact presse : Marine Allermoz
m.allermoz@hopitaux-drome-nord.fr ou 04 75 05 46 66/06 75 05 78 64



Contact presse : Marine Allermoz
m.allermoz@hopitaux-drome-nord.fr ou 04 75 05 46 66/06 75 05 78 64