

PROCES VERBAL
COMMISSION DES MENUS EHPAD BEAUFORT MAGNE - USLD
Mercredi 31 mai 2017 à 14 h 30
SALLE DES FELIBRES

Présents :

- Mme ROUMAGNAC – Directeur des Achats
- M FAURE – Responsable de l' UCP
- M. GIRARDEAU – UCP
- M. PUYRIGAUD – UCP
- M. RASLE –Adjoint de l' UCP
- M. TENANT - UCP
- Mme MAZZER – Cadre de santé – Pavillon Douglas – USLD
- M. SEVIN - Cadre de santé – Pavillon Douglas
- Mme GAYET – Cadre de santé – Pavillon les Félibres
- Mme CHARBONNEL – Officière U1 – Bât. F
- Mme BAKAZZA Sarah - Officière U1 – Bât. F
- Mme LASCAUD – Officière U2 – Bât. F
- Mme DESSENOIX - Officière U3 – Bât.
- Mme JOSENSI – Officière U4 – Bât. F
- Mme BOISSIERE – Officière D3
- Mme GRANGER – Officière D3
- Mme BAHAJJI – Officière USLD 0
- Mme DIEUAIDE – Officière D1
- Mme CARAMIGEAS – Résidente Les Noyers
- M. REBIERE - Résident Les Noyers
- M. COUILLAUD - Résident Les Peupliers
- M. LAPEYRONNIE - Résident Les Peupliers
- M. CAMPECH - Résident Les Peupliers
- M. MASSIAS – Résident D2
- M. COURRET - Résident D3
- Mme SINZELLE - Résidente D1
- Mme GRELET – USLD
- Mme BELINGARD - Résidente D2
- Mme OURY - Résidente D2
- Mme HUET – Famille Résident USLD
- Mme BAYLET – Représentante des familles au CVS
- Mme CHAUVRY – AMA – Les Félibres

Excusés :

- Mme POUMEROULIE – Directeur des EHPAD
- Mme ALVY – Directrice des Soins
- Mme WAMBRE-ISAMBOURG- Cadre de santé – Les Félibres
- Mme VIGNERON– Diététicienne
- Mme COURSERANT – Diététicienne
- Docteur WONÉ – Médecin coordonnateur

Introduction :

Accueil de Madame ROUMAGNAC, Directeur des achats.

Madame ROUMAGNAC explique ce qu'est la commission des menus, puis chacun se présente lors d'un tour de table.

Elle souligne que les remarques seront prises en compte dans la mesure des possibilités techniques de l'Unité Centrale de Production, et financières du Centre Hospitalier.

Madame ROUMAGNAC propose aux personnes présentes de visiter l'Unité Centrale de Production, elle souligne cependant que la période d'été n'est pas la meilleure période, du fait des congés des personnels.

Monsieur FAURE explique que les visites auront lieu le matin par groupe de 7/8 personnes, personnels et résidents. Il souhaite que les personnes s'inscrivent auprès des cadres, pour l'organisation.

Il explique qu'il sera intéressant de voir que les repas sont préparés avec des denrées fraîches, fruits et légumes notamment.

L'UCP produit durant cinq jours pour 7 jours de livraison au sein du court séjour, du long séjour et du self.

Il rappelle le lien important entre les officières et l'UCP.

De plus en plus de repas moulinsés sont faits à l'UCP, (80%), souvent en cuisson de nuit, ce qui attendrie la viande (cuisson lente).

Les $\frac{3}{4}$ des menus sont les mêmes pour les textures différentes : (mouliné, haché, normal), de façon que le résident puisse manger le même menu quel que soit sa pathologie.

Une famille, représentante du CVS demande l'origine des produits.

Monsieur FAURE répond que la viande est d'origine française ou européenne, mais souvent congelée.

Madame ROUMAGNAC rappelle l'obligation de mise en concurrence, et explique que les groupements d'achats sont maintenant régionaux, alors qu'ils n'étaient que départementaux.

Le budget alimentaire du centre hospitalier est de 2 millions d'euros, les critères d'achats sont à 60% pour le critère qualité et 40% pour le critère prix.

Potages :

Officières :

La soupe en sachet du dimanche n'est pas appréciée par les résidents, souhait de potage frais le week-end ou en brique.

Des croutons sont ajoutés pour essayer d'améliorer la soupe en sachet.

Les perles du japon posent des problèmes de déglutition, dans certains secteurs (F).

Le vermicelle est souvent trop épais.

La soupe de pois cassés s'est améliorée.

La soupe de haricots est appréciée.

Résidents :

Des goûts différents pour les perles du japon au sein des résidents.

M. FAURE :

Il est impossible de faire du potage frais le week-end pour l'instant, à moyen terme cela sera peut-être envisageable comme pour les plateaux qui vont être mis en place en court séjour où les potages seront en poche.

Les briques coutent 4 fois plus chers que les sachets, ce n'est donc pas possible financièrement.

300 litres de potage sont produits chaque jour, (ceux qui contiennent des pâtes au perles doivent être bien remués avant de les servir).

Les croûtons peuvent être demandés par les officières pour améliorer les potages du week-end, ainsi que des échalotes, crème de gruyère, ...

Monsieur FAURE rappelle l'évolution de la cuisine centrale, en 1993, 120 agents pour 3 cuisines, en 2017, 70 agents et 1 unité centrale de production.

La quantité de perles du japon et de vermicelle sera revue à la baisse.
Il rappelle cependant qu'il y a 22 à 23 recettes de soupe et que les perles du japon ne sont présentées qu'une fois toutes les 4 semaines.

Mme ROUMAGNAC :

Madame ROUMAGNAC rappelle qu'il existe des grilles de menus standard.
Il est demandé aux officières de bien commander le matériel d'office nécessaire afin notamment de pouvoir bien remuer le potage.

Entrées :

Officières :

La mousse de canard n'est pas appréciée car sa texture est trop dure.
Elle est moins bonne qu'avant, de même que le pâté de tête, trop sec, même en vinaigrette, par contre le jambon de pays et le jambon blanc sont meilleurs qu'avant.
Les nouvelles entrées mixées sont appréciées dans l'ensemble, chou rouge/pommes, radis/..., les crèmes de sardines plaisent moins.
Il y a trop de jambon blanc.

Résidents :

Une résidente apprécie les portions du midi mais trouve que celles du soir sont insuffisantes.

M. FAURE :

M. FAURE explique que les grammages sont conformes aux recommandations de "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), tout comme les menus qui sont élaborés par les diététiciennes. Toutefois il est possible de demander un supplément aux officières, c'est à elles de savoir jouer avec les portions.

Mme ROUMAGNAC :

Madame ROUMAGNAC rappelle qu'à une époque il y avait beaucoup de gaspillage.

Plats :

Officières :

Il est demandé plus de légumes verts au bâtiment F.
De la salade est souhaitée tous les jours au Pav. D.
Une officière souhaiterait une barquette de légumes et deux barquettes de féculents au cours d'un même repas.
Un peu plus de sauce avec le riz au fondant de veau serait souhaitée, afin que le riz soit moins sec.
Pas assez de sauce avec les tomates farcies et le riz.
Les quiches, croque-monsieur et pizzas sont appréciées.
La viande moulignée est impossible à manger pour plusieurs résidents.
Le bœuf, le jambon et le porc sont souvent trop secs.
Les endives servies avec la pintade ne sont pas bonnes.

Monsieur NADAL :

Y-a-t-il possibilité du manger-mains ?
Une commande pour quelques résidents serait-elle plus facile ?
Un essai sur quelques plats et des petites astuces pourraient être mis en place, la mise en place d'un buffet serait l'étape suivante.

Résidents :

Une résidente du D : L'été moins de riz et de semoule. La saumonette est très bonne.
La brandade de poisson serait souhaitée plus souvent.
Les frites sont appréciées.
Les repas de fête sont excellents, notamment l'effeuillé de bœuf et le Paris Brest.

Familles :

L'épouse d'un résident d'USLD trouve que son mari mange trop de purée. (Patient à texture moulignée)

M. FAURE :

Les menus sont élaborés par les diététiciennes, conformément aux recommandations du GEMRCN, il faut donc que les menus soient équilibrés au sein de la journée. Ces menus sont validés par le CLAN (Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition).

Il y a un légume vert cuit /jour et un féculent cuit /par jour.

De la sauce sera ajoutée au riz et au fondant de veau.

Y-a-t- il une barquette de sauce en plus avec les tomates farcies et le riz ?

Il devrait y en avoir une, des barquettes de sauce sont préparées. A vérifier.

La brandade de poisson est servie deux fois/mois, c'est un plat complet, il y a un plat complet servi 1 à 2 fois/semaine.

En ce qui concerne le manger-mains, cela n'est pas envisageable pour le moment, car l'UCP travaille sur un gros chantier « plateau repas » en court séjour, quand celui-ci sera terminé, cela sera envisageable, mais pas à court terme.

Pour une commande pour quelques résidents, il faudra voir avec M. FAURE et M. TENANT. Beaucoup d'efforts sont déjà faits mais l'UCP et Mme ROUMAGNAC sont favorables à la réflexion.

Depuis 18 mois, les plats à texture moulinée ou mixée sont préparés de plus en plus par l'UCP, soit environ 80% mais les produits industriels ne pourront être totalement exclus.

En ce qui concerne la viande moulinée, M. FAURE va téléphoner au fournisseur pour lui signaler la non-conformité du produit (granulométrie).

Les endives servies avec la pintade sont des endives en boîte.

Mme ROUMAGNAC :

En collectivité, il y a des règles à respecter, il est cependant possible en cas d'aversion de changer les menus. Il faut anticiper les commandes pour les menus à la carte.

Il faut que les menus soient conformes si l'ARS fait un contrôle.

Fromages

Officières :

Il y a trop de fromages à pâte dure.

Le fromage de chèvre est délicieux mais difficile à ouvrir.

M. FAURE :

La diversité oblige à avoir aussi des fromages à pâte dure.

Desserts

Officières :

Ne pas donner de liégeois le dimanche, trop de desserts.

Les crèmes HP ne se mangent pas, elles sont trop lourdes à manger.

Les fruits sont moins bien mangés le soir.

Pourquoi n'y-a-t-il des chocolats le dimanche que tous les 15 jours ?

Mme GAYET :

Les gâteaux-test hyper protéinés ne se sont pas mangés plus que les crèmes.

Résidents :

Les pâtisseries sont très bonnes.

Les fruits et les gâteaux sont bons.

M. FAURE :

La pâtisserie et les viennoiseries sont faites par nos pâtissiers au sein de la cuisine.

Etaler les liégeois sur la journée ou la semaine.

Les yaourts sont très intéressants car ils apportent à la fois, des protéines, du calcium, du magnésium, de l'eau et des ferments.

Le problème des crèmes HP sera revu avec les diététiciennes.

Les cerises sont arrivées.

Mme ROUMAGNAC :

La distribution des crèmes HP est peut-être à revoir comme cela avait été le cas pour les eaux gélifiées il y a quelques années.

Il n'y a des chocolats le dimanche que tous les 15 jours, pour des raisons de budget. Un effort a déjà été fait sur le vin et le chocolat.

Petit Déjeuner :

Petit déjeuner correct et apprécié.
Les croissants sont un peu salés.

Pain:

Résidents :

Un résident trouve le pain très bon.

M. FAURE :

Le pain n'est pas fabriqué par l'UCP.

Le dernier boulanger avait cassé son contrat avec le Centre hospitalier.

Le Centre Leclerc livre du lundi au samedi matin, pour le dimanche la livraison à lieu le samedi soir, il est livré en poche pour moins sécher.

Mme ROUMAGNAC :

Le Centre Leclerc avait accepté de reprendre le contrat.

Un nouveau marché est lancé.

C'est un marché difficile car il faut du pain, 7jours/7, 365 jours/an.

500 pains/jour, soit autour de 15 000 €/mois.

Madame ROUMAGNAC rappelle qu'il y a 15 ans, le boulanger avait eu un grave problème de santé et avait arrêté sa livraison du jour au lendemain.

Conclusion :

Monsieur FAURE rappelle que l'UCP est contrôlée une à deux fois par an par les services vétérinaires. Il y a beaucoup de traçabilité.

Madame ROUMAGNAC remercie toutes les personnes présentes à la réunion.