



EHPAD LE CHENE VERT

COMMISSION RESTAURATION du Mardi 9 avril 2024

ÉTAIENT PRESENTS

Pour LE CHENE VERT : Mmes Claudie BOUTON, Cathy CRETAL

Pour les Résidents : Mmes PEREZ-LEPRA-GODEFROY- ALVAREZ-ELZEARD-CAMISULI-PICCO-ROSSETTI-SOTO-FAVRO-CAUDA-MALON
Mrs ISARELLE-POMARES

Pour SODEXO : Mr Stéphane FALCONNET

Présentation du compte rendu fait par la Sodexo pour l'année 2023, avoir un prestataire restauration permet que l'organisation de la cuisine soit gérée entièrement par eux, les repas, les commandes, les contrôles hygiène etc....

Le chef présente l'équipe de cuisine en précisant la fonction de chacun.

Un détail de l'approvisionnement alimentaire est présenté : 43% de produits frais, 25% de produits surgelés, 32% épicerie et boissons, 17% approvisionnement de proximité ainsi que la provenance des produits : 100% français des produits laitiers, des volailles, les œufs, 67% pour les fruits et légumes.

Un point est fait sur la loi Egalim qui pour la restauration collective prévoit des mesures pour améliorer la qualité des repas servis, Sodexo s'emploie à respecter les contraintes. Dans cette loi, il est prévu d'organiser une collecte de bio déchets, c'est fait dans l'établissement depuis 3 ans, tous les déchets alimentaires sont récupérés par une société pour faire du compost.

Les résidents peuvent assister à la préparation du repas quand ils le veulent précise le chef.

Cette année les repas à thèmes sont sur les pays en lien avec les jeux olympiques.

La direction avec le Chef ont fait un point sur le gaspillage alimentaire et il en ressort les points suivants :

Le gaspillage de pain → suite à l'accident survenu avec la machine à couper le pain, Sodexo a préféré mettre des petits pains, or il se trouve qu'il est jeté beaucoup de pains entamés. Il est convenu que le pain doit être mis au moment du service de l'entrée, dans l'idéal il faudrait avoir une corbeille et distribuer le pain uniquement aux résidents qui le veulent. L'achat d'une machine à pain électrique est à l'étude.

Diabétiques ; Nous avons convenu avec l'accord du docteur TONDA de ne plus proposer le sirop diabétique, ni les biscuits diabétiques.

Eau → l'eau du robinet étant potable, il n'y aura plus de bouteilles d'eau à table, les eaux gazeuses sont réservées aux personnes qui ont des difficultés déglutition et identifiées par le personnel soignant.

Le chef indique travailler sur les menus et notamment sur celui de la fête des familles, Mme BOUTON précise qu'elle aura lieu le 2 juin et que l'on fêtera les 40 ans de la maison de retraite.

Mme BOUTON propose aux résidents de faire part de leurs souhaits ou remarques :

- Certains soirs il y a un décalage avec le menu affiché et le menu servi notamment pour la soupe aux vermicelles : le chef précise qu'il a fait des fiches techniques pour les potages avec des grammages de soupe et de pâtes, pour que cela soit régulier peu importe qui prépare le potage. D'autant que le potage aux vermicelles est réclamé par les résidents.
- Trop souvent quiche, tarte aux fromages, le chef propose de faire une autre présentation des quiches,
- Melon pas mûr, mais les résidents souhaitent plus de fruits, Certains voudraient des pommes au lieu de la pomme au four, Cathy fera le point et le chef adaptera,
- Le chef est félicité pour ses sauces
- L'apéro est-il toujours d'actualité ? oui c'est un oubli le weekend dernier,
- Pour certains qui ont des problèmes de dents, trouve la viande dure, le chef propose de changer de fournisseur, le chef précise quand il y a des plats qui ont posé problèmes de noter la date, cela permet d'identifier le fournisseur.
- Attention à la cuisson des pommes de terre,
- Repas froid parfois dans les étages, ne pas hésiter à demander au personnel de faire réchauffer aux micro-ondes. 70 plateaux le soir 15 minutes pour les dresser, ils partent dans les étages.
- Pâtes ; demande de spaghettis attention aux problèmes de déglutition, à mettre un peu dans le cycle, des raviolis.
- Demande plus de charcuterie, mais attention en collectivité certaines charcuteries sont interdites.
- Soupe au pistou, soupe à l'oignon, soupe de poissons plus souvent
- Fromages plus variés
- A Pâques prévoir les œufs mimosa. Et de temps en temps des œufs brouillés
- Choucroute
- Ne pas oublier les glaces et pourquoi pas toute l'année, en hiver de temps en temps.

Dans l'ensemble les résidents trouvent qu'ils mangent bien et souhaitent un peu plus de calme pendant le repas en salle en manger. Le constat est fait que le chef est à l'écoute.

Mme BOUTON informe que 7 jeunes de Septèmes vont venir les 29-30 avril et 2-3 mai pour faire des travaux, en contrepartie la mairie de Septèmes leur verse une aide au permis de conduire. Ces jeunes partageront le repas avec les résidents en salle à manger et ils participeront au piquenique prévu le 2 mai.

Pour les repas invités les week-ends, inscription avant vendredi midi, maximum 15 invités. La cuisine installe la table pour les invités, l'agent de service des communs sert le café et débarrasse la table.

Pour rappel

Un panneau nutrition peut-être consulté devant le bureau de Mme BOUTON.

La séance est levée.