

## RELEVÉ DE CONCLUSIONS

### COMMISSION DES MENUS EHPAD-USLD

Date de réunion : 29 novembre 2023	Lieu : Salle des Félibres
Heure de début : 14h00	Heure de fin : 16h15

Objet : Commission des menus

Rédacteur : Sandrine GARRY (Atelier culinaire)

Présents : M. LASSEUR, Directeur des achats, M. BUISSON, Directeur des soins, Mme LEONARD, Directrice de l'EHPAD, M. MALAURIE, Président du CVS, M. MONNERET, Responsable de production, M. TENANT, M. BUISSON, M. FAURE, M. HARDY, Mme PERIER personnels de l'UCP, Mme GARPAN et Mme LLORET, diététiciennes, Mme MEYNIER, cadre de pôle, Mme CHABEAUDIE et Mme FAUVET, familles membres du CVS, Mme CRESPO, Mme TRARIEUX, Mme GOUTHIERE, M. MASSIAS, M. ETOURNEAU, résidents, Mme LARRENIE, Mme GARRY, Mme JAUBERT, M. BONNAL, Mme LEBLANC-NOUGUES, Mme VERDIER, Mme FERREIRA COELHO, personnels, M. CRUMIERE, FF cadre de santé.

La commission commence par un tour de table.

#### Introduction de Monsieur MALAURIE :

Il nous informe qu'il a remis un questionnaire aux résidents du pavillon C puis a pu réaliser des échanges avec les professionnels. Il trouve que les résidents en texture mixée ne mangent plus, que la texture mixée ressemble à de la bouillie. Beaucoup d'assiettes repartent à l'office à moitié pleine : problème de portion ?

Il nous informe également que les carafes et verres ont beaucoup de traces de calcaire. Il demande le prix du tarif journalier pour l'alimentation et nous cite une enquête de 50 millions de consommateurs qui chiffre une moyenne en EHPAD entre 4 et 6 euros par jour.

Madame LEONARD intervient et rappelle l'importance du repas en EHPAD, surtout pour les personnes de cette génération. Elle souligne que les gâteaux de l'EHPAD sont de grandes qualités. Elle exprime l'importance de souligner le positif.

Le directeur des achats dit que l'amélioration passe par l'économie « arrêtons de mettre de l'argent dans les poubelles ».

L'UCP est en constante recherche d'amélioration des prestations. Il confirme le prix journalier du budget alimentation du résident qui est entre 4 et 6 euros.

## POTAGES

Rappelons qu'à l'EHPAD, le potage est servi midi et soir hiver comme été. Tout est fait maison et le week-end la soupe est livrée dans les services, conditionnée en poche. Les équipes peuvent les faire réchauffer dans des matériels dédiés.

Dans les pavillons A, B, C, certains résidents aimeraient à nouveau avoir du vermicelle. Rappel est fait qu'aux Félibres afin de prévenir les fausses routes pour les résidents atteints de troubles de la déglutition, le vermicelle a été enlevé des potages. Validation des soignants présents qui confirment que le vermicelle dans le potage était risqué pour beaucoup de résidents.

Certains résidents du pavillon C verbalisent que la soupe de champignons a moins le goût de champignons qu'avant. Monsieur FAURE confirme que la recette a été modifiée (remplacement par crème liquide). Un changement sera opéré afin de retrouver le goût de champignons.

La soupe de poisson est très appréciée.

Depuis que l'UCP fait du potage maison, il n'y a plus de gaspillage de soupe au sein de l'EHPAD. Tout est consommé. C'est un gros point positif.

Rappel est fait par les soignants de la dangerosité parfois des contenants de soupe car la plaque anti-débordement reste coincée, il faut alors la décoincée avec un couteau, ce qui entraîne un risque de blessure et de brûlure.

Les soignants ont parfois des difficultés à chauffer toutes les poches de soupe du week end (ex : réception de 5 poches aux Félibres, 4 sont versées dans le chauffe-soupe et la dernière est mise dans le chariot bi-température, ce qui peut être un problème lorsque ce dernier est plein.

## ENTREES

Certains résidents aimeraient de l'avocat en entrée : Monsieur TENANT rappelle la difficulté de travailler ce produit à l'UCP car il noircit très vite.

Les poireaux en salade sont présents 2 fois dans le cycle.

Les fonds d'artichauts sont assez durs pour les résidents en texture hachée.

Les salades composées sont très appréciées aux Félibres mais moins aux petits pavillons.

Les soignants remercient le personnel de l'UCP pour les efforts financiers et logistiques réalisés pour permettre l'achat et la livraison dans les offices de melon coupés. Les soignants verbalisent qu'il y a moins de gaspillage (le responsable des achats est ravi de ce constat).

Les officières ont remarqué que le persil a été enlevé des carottes en crudités. Le responsable de production Monsieur FAURE informe que le persil surgelé n'apportait rien gustativement.

Rappel est fait aux officières qu'elles peuvent commander via des bons : persil, échalotes, ciboulette et ail en surgelé.

## PLATS

Certains résidents ont dit que les croques monsieur n'étaient pas cuits uniformément, l'UCP répond que le problème est résolu.

RAPPEL est fait de bien lire les étiquettes sur les barquettes collectives et individuelles car y est inscrit le temps de réchauffe et le mode d'emploi (fermé ou entre ouvert) et de bien respecter la couleur des diodes du chariot bi température (protocole affiché dans les offices).

Par exemple, le moelleux au chocolat du déjeuner du 29/11 : beaucoup n'avaient pas vu qu'il fallait le réchauffer 5 minutes !

Pizza : Madame GOUTHIERE trouve qu'il y a trop de coulis de tomates. A contrario, les résidents des Félibres adorent la façon dont elles sont préparées.

Monsieur MALAURIE n'est pas content car dans le cassoulet, la saucisse est une saucisse de Monbéliard et non une saucisse de Toulouse.

Le responsable de production indique que cela va changer.

Les soignants relatent le problème des steaks hachés, congelés à cœur. Le problème a été résolu par l'UCP, il n'y a plus que 8 steaks par barquettes collectives ce qui permet une réchauffe homogène.

Les nouveaux plats d'hiver sont très appréciés (comme la viande sauce roquefort)

Les menus à thèmes sont toujours très fortement appréciés par les résidents (exemple le menu Octobre rose).

La question des frites a de nouveau été posée.

RAPPEL de l'UCP : la cuisine centrale de l'hôpital fonctionne en liaison froide. Les normes pour assurer la sécurité alimentaire ne peuvent être respectées en l'état actuel pour une cuisson et livraison de frites dans les services. Un aliment chaud doit être livrés et servis à +63°C ce qui est impossible à l'heure actuelle. Monsieur FAURE le responsable de production propose de réaliser un test sur une production de « potatoes » en liaison froide.

Monsieur MALAURIE indique que la pintade aux raisins lui manque ainsi que le canard. Monsieur TENANT en profite pour dire que le canard est proposé sur le cycle d'hiver mais pourra être retiré en fonction des épidémies de l'espèce.

L'affichage des menus est évoqué : les services reçoivent 1 fois par mois sur feuille, les menus standards en texture normale et hachée pour les 4 semaines à venir : 1 semaine de menus par feuille. Certains services n'ont pas reçu les dernières feuilles.

Sandrine de l'Atelier Culinaire a affiché dans les 4 unités des Félibres les menus sur 4 semaines imprimés sur une feuille A4 mais problème l'écriture est trop petite pour les résidents.

Proposition est faite d'afficher les menus en format A3 sur 4 semaine dans les unités = Madame LLORET diététicienne s'occupe de refaire un visuel plus aéré pour les résidents avant impression. Les résidents peuvent ainsi se projeter sur plus d'une semaine à venir.

Certaines officières verbalisent que les gnocchis aux épinards ne contiennent pas assez de sauce et que les résidents n'aiment pas, ce qui entraîne du gaspillage. Monsieur FAURE propose de repartir sur la recette des gnocchis aux champignons fortement appréciée par les résidents durant le cycle estival. Le test sera fait pendant 2 mois. Les officières devront impérativement faire un retour à l'UCP quant à l'appréciation des résidents.

Les résidents des petits pavillons se plaignent de ne plus avoir de citron sur le poisson. Rappel est fait que lorsqu'un poisson en sauce est servi il n'y a pas de citron.

Seul le filet meunière est livré avec du citron.

Le risotto est bien apprécié des résidents. Le risotto aux asperges servi récemment était trop sec.

Un problème a été soulevé aux Acacias : 50L de nourriture sont jetés à chaque repas : comment faire pour lutter contre le gaspillage ? Est-il possible de créer des demi-portions sur

Winrest ? Monsieur FAURE explique que sur la chaine plateau les demi portions sont possibles mais pas encore pour le long séjour. Il faut alors faire de l'individuel. Chaque officière doit ajuster ses commandes (par exemples enlever 10 portions de viande sur le profil de 10 résidents pour avoir la quantité adéquate d'aliments consommés).

Un problème est soulevé quant aux remplacements dans certains menus du produit laitier par le CNO crème. L'officière dit qu'elle est obligée de commander du fromage à la place car les résidents n'acceptent pas de ne pas avoir de fromage alors que les autres en ont.

Proposition est faite par Madame LLORET, diététicienne, de remplacer le CNO crème par du fromage lorsqu'il est au menu de l'alimentation du jour.

A noter que ce jour le fromage au menu du déjeuner est arrivé en partie moisi sur les petits pavillons. Rappel est fait par les équipes de l'UCP de l'importance de signaler tout de suite ces faits aux équipes de l'UCP.

**RAPPEL** de l'importance de signaler les faits **le jour même**.

Les yaourts de marque « Pechalou » font partis du menu et sont très appréciés.

Le « Babybel » est très apprécié aux Félibres, notamment pour les résidents éligibles au manger-main.

L'occasion est donnée pour à nouveau échanger sur le sujet. Madame JAUBERT officière souligne l'importance de mettre un projet de ce type (manger main ou manger portionné) en place aux Félibres afin de maintenir l'autonomie des résidents.

Les responsables (achats, production...) confirment que le projet n'est pas aux oubliettes mais qu'il est très difficile à mettre en place car cela demande des moyens humains et financiers.

Les plats créés grâce à l'application des nouvelles recommandations sont très appréciés des résidents. Il y a moins de gaspillage, les assiettes sont plus colorées, plus appétissantes et plus goûteuses.

Les recommandations de la SFNCM et de l'AFDN parus en 2019 ont pu être mises en application en Juin 2023 au CHP grâce au travail conséquent effectué par Madame LLORET diététicienne alors en cuisine et en collaboration avec les équipes de restauration. Une refonte totale des menus a eu lieu, de nouveaux plats ont vu le jour. De nouveaux aliments sont proposés (patate douce, blé, choux rouge crus...). Les pâtisseries ont été entièrement revues. Ces recommandations visent à supprimer tous les régimes en EHPAD (et notamment le régime diabétique) pour lutter contre la dénutrition.

Les grammages ont de fait été revus et adaptés. Les menus long séjour étant couplés au menu SSR, une homogénéité a dû être trouvée.

Globalement les équipes constatent une nette baisse du gaspillage.

Monsieur MALAURIE demande si les plats mixés ne peuvent pas être présentés via des moules individuels de formes différentes : l'UCP ne dispose pas des moyens matériels humains et financiers pour réaliser cela.

Rappel est fait que les plats mixés sont 100% fait maison : validation des soignants qui disent que ces plats ont vraiment le goût des aliments (ex le concombre mixé) et que les saveurs sont appréciées.

La viande mixée froide est trop collante : Monsieur FAURE nous informe qu'ils ont revu le procédé de fabrication. Idem pour les pâtes mixées, la recette a été modifiée.

Monsieur FAURE rappelle l'importance du lien officier(e)s/UCP : il faut vraiment que les officières/officiers aient conscience de l'importance de leur rôle et qu'ils appellent régulièrement l'UCP pour informer de ce qui va ou de ce qui ne va pas.

## DESSERTS

Certains verbalisent qu'il y a trop de compote : rappel est fait qu'il avait été demandé l'année dernière plus de compote car il y avait un gros gaspillage des fruits crus.

Demande est faite de mettre les oranges au menu du déjeuner plutôt que le soir car le soir il n'y a pas d'officière et il faut éplucher et couper les oranges pour beaucoup de résidents. Il faut voir avec Madame GASPARD diététicienne en cuisine.

Une question est posée que la possibilité d'avoir désormais les pommes cuites dans des barquettes collectives « jaune » (les réchauffables) car les résidents les préfèrent chaudes que froides.

Acceptation des équipes de l'UCP

S'il n'y a pas de place dans le chariot bi-température, les officières pourront, une fois le plat principal sorti du chariot bi-température pour service, placer les barquettes collectives jaune de pommes cuites à l'intérieur de celui-ci pour réchauffage de 15 minutes.

Les résidents aimeraient plus de desserts : crème brûlées, riz au lait, le problème est que les menus long séjour sont couplés au menu SSR.

A l'unanimité : les gâteaux, pâtisseries et viennoiseries réalisées par les 2 pâtisseries de la cuisine centrale sont vraiment très appréciés et la qualité de décoration des gâteaux également.

Problème aux petits pavillons : lors des anniversaires, le résident dont c'est l'anniversaire a un gâteau qu'il partage avec 4 – 5 personnes ce qui entraîne un souci car les autres résidents ne peuvent pas en avoir car pas assez de quantité.

Aux Félibres, les animatrices, elles, organisent à la fin de chaque mois « les anniversaires du mois » dans la grande salle des Félibres. Sont conviés : les fêtés du mois ainsi que leur proche, ce qui est très apprécié des résidents.

## LE PETIT DEJEUNER

Une demande est faite sur la possibilité de commander de la semoule au lait pour les résidents en texture mixée ayant une prescription de CNO crème car bien souvent ils ont au PDJ : une préparation à base de farine HPHC + 1 CNO crème + 1 jus de fruits + 1 boisson chaude.

Le remplacement de la préparation à base de farine HPHC par de la semoule au lait permettrait au résident d'avoir toujours un apport en féculent et d'avoir un peu plus faim pour le déjeuner.

Actuellement les soignants constatent que l'association « Préparation à base de farine HPHC » + CNO coupe l'appétit des résidents pour le déjeuner ce qui entraîne un gaspillage alimentaire.

Le CNO crème (prescription médicale) ne peut être enlevé du petit déjeuner car c'est le moment de la journée où il est le mieux consommé.

Le temps de jeûne nocturne est très important 16h et le temps entre PDJ/Déjeuner/Collation/Dîner est d'environ 2h30/3h.

Les animatrices du D3 demandent si le casse-croûte du matin peut à nouveau être mis en place (10/12 personnes). La demande sera étudiée.

**Enfin un rappel est fait quant à la possibilité de visiter les cuisines par groupe de 10 (soignants/résidents).**