

COMPTE-RENDU COMMISSION CUISINE

27.03.2019

Personnes présentes :

Salariés : DESVIGNES FAURE H (FDV Rosans), S. CORNETTI (Coordo – MAS), CHENAL S (IME), C.MAILLET (CDS MECS), P.CONATI (CDS FAM-FDV).

Représentants des résidents : L.ROUX (représentant des usagers Rosans), H. RAPHOZ- JL ROSERO (représentants des usagers FDV Rosans), T.JANOL – J.GALLICE (représentants résidents IME-GAP).

Association : R.BOSSY (Vice-président), M.VENTURINI (secrétaire adjointe association).

Esat de ROSANS : C. ROUX (Directeur ESAT Rosans).

Extérieur : A.MAUREL (diététicienne)

En préambule de la réunion, le directeur évoque un problème récurrent :

Livraison sur les sites de Gap et Rosans : Le livreur gère lui-même la livraison. Il n'y a personne qui réceptionne les livraisons et donc pas de contrôle. Ce qui pose problème. En effet, nous avons des temps en temps des appels des structures nous informant d'un oubli dans la livraison. Hors, la cuisine n'a pas la possibilité de contrôler et savoir si oui ou non nous sommes fautifs, où bien si le problème vient du lieu de réception. En conséquence, la cuisine met tout en œuvre pour reproduire et renvoyer les oublis de production. Le directeur évoque la nécessité d'avoir dans chaque structure une personne qui réceptionne la livraison, qui contrôle les températures et signe le bon de livraison.

Cette procédure devra être mise en œuvre au plus vite dans les structures, d'autant plus que la cuisine travaille sur l'idée d'externaliser les livraisons.

Le directeur fait également le constat que la mise en place des bacs gastro sur les structures de Gap est particulièrement difficile à mettre en place. Certaines structures n'ont pas le matériel adapté pour le réchauffage. D'autre part, la coordinatrice de l'IME évoque des problèmes d'électricité lors de branchement simultané des caissons de réchauffage.

Le directeur évoque enfin la modification des menus avec la présence d'une liste des allergènes permettant aux structures de consulter celle-ci et en cas de problème de pouvoir mettre en place un PAI (Plan alimentaire individualisé).

Un tour de table est fait avec la présentation notamment de Madame MAUREL, diététicienne qui explique son travail en ce qui concerne son accompagnement de la Cuisine et explique la réorganisation de son intervention en lien avec le Directeur, notamment sur le fait qu'elle va être présente sur les structures de l'ADSEA afin de mieux connaître celles-ci pour pouvoir adapter au mieux les menus.

Le Directeur par ailleurs rappelle, que c'est lui qui avait décidé lors de son arrivée que la diététicienne ne serait plus en lien avec les structures, mais qu'avec l'évolution et après discussion avec Mme MAUREL, il avait pris la décision de modifier sa position.

Le tour de table par structure

MECS RECAMPA : La cheffe de service étant présente sur la structure depuis seulement deux jours n'a pas de recul, ni d'informations sur le sujet.

Foyer de vie de Rosans : Evoque des erreurs de livraison. Le Directeur intervient pour indiquer qu'une erreur de livraison peut arriver, mais que s'il y avait une personne à la réception, cela éviterait les problèmes. Ce qui n'est pas le cas comme les structures de GAP. La coordinatrice évoque également

un problème de livraison de pizza dans un bac gastro peu adapté et certains plats qui reviennent souvent. Madame Maurel rappelle le fonctionnement des menus sur 6 semaines.

IME : Des retours positifs, surtout depuis la visite des parents à la cuisine du Bersac. Des repas qui s'améliorent. Les jeunes représentants l'IME indiquent que les quantités ne sont pas suffisantes.

Le directeur s'engage à regarder les commandes afin de voir si un distinguo est effectué entre les jeunes entre 6 et 12 ans et + de 12 ans. Les quantités n'étant pas les mêmes. La coordinatrice évoque des problèmes sur les courgettes, peu ragoûtantes. Le directeur de la cuisine rappelle les protocoles concernant le réchauffage des plats. Il constate que les protocoles ne sont toujours pas respectés, que les travailleurs sociaux chargés du réchauffage des plats manquent de temps pour gérer ce réchauffage, ce qui pose des problèmes au niveau de la qualité gustative.

FAM-MAS-FDV GAP : Pose la question sur les menus sans fibres. Mme Maurel répond à cette question et prend note des difficultés d'un usager. Il est noté que les structures déplorent que les betteraves rouges reviennent beaucoup dans les menus, tout comme les soupes.

Globalement, il est évoqué le problème des fruits trop mûrs ou à contrario, pas assez mûrs.

Le directeur de la Cuisine indique qu'en effet, nous rencontrons des problèmes avec nos fournisseurs, sachant que sur le département, nous n'avons que très peu de choix et qu'en conséquence nous sommes confrontés à des problèmes de livraison. Par ailleurs, le directeur indique que la cuisine doit apporter une attention particulière à la livraison des fruits. Il indique également, que le stockage des fruits dans les frigos n'est pas recommandé. Les fruits s'abiment.

Les structures évoquent aussi les difficultés de réchauffage des soupes le we. Elles ne peuvent pas le faire, donc pas de livraison de soupe le We.

Enfin en ce qui concerne les quantités, les structures sont satisfaites des livraisons.

La MAS évoque également des difficultés à hacher des produits tels que la polenta, le boulgour ou les coquillettes.

La MAS évoque également les omelettes. Le Directeur rappelle que la cuisine ne peut pas fabriquer les omelettes. Ces dernières sont achetées toutes prêtes et sont peu ragoûtantes.

La MAS souhaite avoir un peu plus de choix dans les compotes.

Le représentant des usagers de Rosans (L.ROUX), évoque des demandes de la part des ouvriers de l'ESAT, notamment la mise en place de repas à thème, plus de hamburgers, de frites, et de gnocchi. Il souhaite moins de poisson. Le directeur évoque la difficulté de faire cuire des frites et des steaks sur la cuisine de Rosans. Ces plats ne sont pas adaptés à nos cuisines.

Globalement l'ensemble des structures de l'ADSEA 05 souhaitent avoir des soupes fabriquées « maison », ce qui n'est pas le cas actuellement. En cause, le directeur explique les contraintes techniques de la fabrication. Néanmoins, il évoque une piste de réflexion avec une société qui permettrait à la cuisine de produire de la soupe « maison » pasteurisée.

La question de fournir des repas avec de la viande Hallal a été posée par l'IME de GAP. Le Directeur a évoqué que l'association est une structure laïque. Par ailleurs, le Vice Président de l'association a rappelé la Charte de la laïcité et que cette question avait été traitée et tranchée en Conseil d'Administration. L'ensemble des structures devaient s'y conformer.

Les questions étant terminées, la réunion se termine à 16h00.

Mr ROUX remercie les participants à la commission. Une prochaine date sera fixée.

Le Directeur de l'ESAT de ROSANS
Christian ROUX



LE DIRECTEUR