

OUVRIER



Le journal de la conserve en Restauration Hors Domicile

N° 18 - 2^{em} SEMESTRE 2006



Groupe Hospitalier
Pitié-Salpêtrière

QUAND LA RESTAURATION SE FAIT HOSPITALIÈRE



le point de vue de :

Michel Normand,
responsable du Service Restauration

« Plus de 4 tonnes de repas servis chaque jour sans jamais perdre de vue l'exigence de qualité... »



Philippe Bonargent,
responsable de production

« Avec les appertisés, la saveur est au rendez-vous... »

PETITS PLATS ET GRANDES ATTENTIONS

Paris, boulevard de l'Hôpital dans le 13^{ème} arrondissement.

Jusqu'au XVII^{ème} siècle, un arsenal y fabriquait la poudre...

Son nom ? La Salpêtrière... En 1656, le lieu change de vocation : on y panse désormais les blessures au lieu de se préparer à les créer.

Aujourd'hui, au même emplacement, le Groupe Hospitalier Pitié Salpêtrière se voue à ses activités de soins, d'enseignement et de recherches, réalisant de grandes avancées médicales.

35 hectares, un effectif de 7454 personnes, 1875 lits...

Il fallait à un ensemble d'une telle envergure un service de restauration à sa mesure.

Autogéré, celui-ci produit 7500 repas réalisés en liaison froide, dont 2500 pour les 2 restaurants du personnel... En tout, il ne faut pas moins de 220 personnes pour assurer son fonctionnement dont 18 en cuisine de production...

Directeur de la logistique et de l'hôtellerie, M. Pascal Hoop insuffle à ce service un état d'esprit dont la ligne directrice est le respect du malade.

C'est pourquoi une égale attention est apportée à la qualité des produits, aux conditions de leur préparation et à leur présentation.

Respecter les patients, cela signifie aussi s'enquérir de leur satisfaction, de leurs préférences et de leurs remarques afin d'apporter à leurs repas des améliorations constantes. Sous la direction de Mme Anne-Marie César D'Ornano, 23 diététiciennes s'acquittent de cette tâche régulièrement.

Chaque jour, le Groupe Hospitalier Pitié Salpêtrière délivre à ses malades de nombreux remèdes... La bonne nourriture fait partie d'entre eux!



Des produits savoureux et un homme de goût

Quels sont les produits appertisés référencés dans le Groupe Hospitalier ?

La liste est impressionnante et permettrait à elle seule de composer plusieurs menus de l'entrée au dessert : lentilles, haricots verts, flageolets, petits pois, asperges, maïs, cœurs de palmiers, thon, maquereaux, sardines, poires, abricots, pêches, mirabelles, cocktail de fruits, compote, confit de canard, pâté individuel, lasagnes au saumon...

Avant d'être sélectionnés à la suite d'un appel d'offres, tous ces produits ont fait l'objet d'une dégustation, car la saveur est une notion importante pour le moral des malades. Membre de l'Institut du Goût, ce n'est pas Philippe

Bonargent qui nous contredira, lui qui fait découvrir les saveurs aux enfants de CM1 et de CM2.

Responsable de la production, il souligne combien les appertisés sont devenus des produits incontournables en restauration hospitalière, tant par leur diversité que par leurs qualités...



Des appertisés pour attiser l'appétit

Est-il possible de réaliser des plats savoureux avec des produits appertisés ? Résolument oui, répond Philippe Bonargent qui souligne l'évolution des appertisés vers une préservation encore améliorée des saveurs, des couleurs et de la texture.



Pierrette Maury, diététicienne à la Commission des menus

« La raison d'être de la diététique, c'est le bien-être des patients... alors tout est important : les qualités nutritionnelle, mais aussi le goût, la présentation... »

Zoom sur les valeurs sûres

La diététicienne nous indique ci-dessous l'intérêt nutritionnel de chaque recette.

•Panier printanier

Produits appertisés : asperges, cœurs de plamiers et maïs.

Intérêt nutritionnel et diététique : L'association de ces différents légumes permet de réaliser une recette légère en calories particulièrement recommandée dans une alimentation équilibrée et / ou minceur. L'asperge et la tomate sont une source de micronutriments essentiels (vitamines C, E, B9, PROVIT A) et de substances antioxydantes protectrices pour la santé et qui participent au bon fonctionnement de l'organisme. L'intérêt de cette recette concerne son apport en fibres dont les besoins quotidiens sont estimés à 30g/j. Les fibres alimentaires permettent de régulariser le transit intestinal.

L'appertisation des légumes préserve les nutriments et la plupart des minéraux cependant elle entraîne une diminution de certains apports vitaminiques en particulier la vitamine C.

•Confit de Canard aux Haricots Verts Persillés et Pommes de Terre Grand-Mère (oignons, lardons)

Produits appertisés : confit de canard, haricots verts et pommes de terre.

Intérêt nutritionnel et diététique : Le confit de canard renferme des protéines de bonne qualité, des lipides en quantité importante et du fer. Les lipides du canard sont constitués en majeure partie d'acides gras mono-insaturés ce qui confère à cet aliment des avantages pour la santé cardiovasculaire. Consommé avec modération, le confit de canard peut très bien s'intégrer dans une alimentation saine et variée. La vitamine C contenue dans les pommes de terre et les haricots verts favorise l'absorption du fer apporté par le canard.

•Pêches au Coulis de Fruits Rouges et Amandes.

Produits appertisés : pêches.

Intérêt nutritionnel et diététique : Les glucides ou sucres constituent l'apport énergétique de la pêche. Ce fruit est un aliment hydratant et rafraichissant en raison de sa richesse en eau. La vitamine A et le carotène de la pêche contribue au maintien du bon état de la peau.

Par la présence d'au moins 5 fruits et légumes, ce repas répond aux recommandations du PNNS.



La diététique est un dialogue

Mais comme en toute chose, il n'est pas inutile d'y ajouter de l'imagination et du savoir-faire. Il faut « retravailler » le produit, oser des associations, conseille-t-il.

Et avec le cuisinier Dominique Aupetit, Philippe Bonargent ajoute la démonstration à la parole en nous proposant 3 recettes réalisées essentiellement avec des produits appertisés.

• **Entrée :** Panier Printanier (asperges, cœurs de plamiers, tomates et maïs)

• **Plat principal :** Confit de Canard aux Haricots Verts Persillés et Pommes de Terre Grand-Mère (oignons, lardons)

• **Dessert :** Pêches au Coulis de Fruits Rouges et Amandes.

Dans le Groupe Hospitalier La Pitié-Salpêtrière, l'application des règles diététiques s'accompagne d'un dialogue permanent :

-dialogue entre les diététiciennes et le service de restauration ; ensemble, ils élaborent les menus établis sur semaines ;
-dialogue entre les diététiciennes et les patients ; les menus peuvent être ainsi régulièrement adaptés aux régimes et aux préférences.

Diététicienne et membre de la Commission des menus, Pierrette Maury a effectué pour nous l'analyse des apports nutritionnels des recettes proposées à partir de produits appertisés.



L'ACTUALITE de l'appertisé

CONCOURS NICOLAS APPERT RHD 2006-08 LES LAURÉATS DE LA PRÉSÉLECTION



Désignés par un jury composé de MM Thierry Haas (Directeur des ventes RHD - France Champignon), Philippe Bonargent (responsable de production - Groupe hospitalier La Pitié-Salpêtrière) et Michel Singamalum (Responsable de la cuisine du lycée Turgot, Paris), les lauréats ont répondu avec bonheur au thème proposé : *l'Europe dans l'Assiette*.

Ci-dessous :
les 6 lauréats présélectionnés et leurs recettes

Marie-Élisabeth Chevalier :

Fleur des mers avec son chutney méditerranéen et ses spaghettis de courgettes croquantes

Cyril Cluzan :

Millefeuille de thon et fêta aux saveurs du soleil et son coulis de poivrons

Bruno Deshaies :

Fricassée d'escargots de Bourgogne, duo de purées méridionales et ses mouillettes du sud

Dominique Garanger :

Croustillant de sardines, strates de poires au piment, betteraves à l'ail avec son jus au chorizo et son cappuccino de petits pois

Christophe Herzog :

Confit migrateur aux essences d'abeille et pêche rôtie épicée avec son gratin de cardes à l'espagnole et petites fanes à la châtaigne.

Claude Navarro :

Tourte de sardine à l'espagnole et sa compotine de légumes

Lors de la finale, lequel de ces talents se révélera le plus européen du point de vue de l'art culinaire ?
Réponse dès le 18 septembre 2006
à l'école Grégoire Ferrandi à Paris.

LES APPERTISÉS ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Saviez-vous que 99,7% des foyers français ont acheté des conserves en 2004 ?

Preuve de la confiance des consommateurs dans les qualités gustatives et nutritionnelles des appertisés, ce chiffre est aussi une bonne nouvelle pour le développement durable. Alors que se pose de manière critique le problème des matières premières non renouvelables, les conditionnements en acier et en aluminium ont sur les autres l'avantage d'être 100% recyclables, et ceci, à l'infini ! Mieux : en France, ils sont effectivement recyclés à 62% pour l'acier et 43% pour l'aluminium. Consciente de la nécessité d'agir pour le développement durable, la filière de l'appertisé allège sans cesse le poids de ses boîtes. Elle développe également des initiatives de collecte et de pédagogie, et œuvre pour l'utilisation des compacteurs...



La gagnante de la porte ouverte PRODIREST du 16 juin 2006 : Élisabeth TABARI



Directeur de Publication : Vincenzo BOCCA
Rédacteur en Chef : Marie-Luce GRIMAUULT
Conception Graphique : Claude Huault Design

UNION INTERPROFESSIONNELLE POUR LA PROMOTION
DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE APPERTISÉE

ISSN 1292-7368

BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom Prénom

Tél. Profession

Société ou Etablissement

Adresse

Code Postal Ville

À découper ou à photocopier (pour ne pas abîmer votre journal) et à retourner à l'UPPIA 44 rue d'Alésia - 75682 PARIS Cedex 14

OUI, je souhaite recevoir gratuitement chaque parution d' "OUVRIR"

Merci de cocher ci-dessous le secteur d'activité dans lequel vous travaillez :

Enseignement

Restauration d'Entreprise

Santé

Loisirs - Vacances

Administration

Armée - Justice

Mairies

Autres