

Le GRAAL* organise son 4^{ème} salon

*Groupement régional d'achats alimentaires Auvergne-Rhône Alpes

Le Parc des Expositions de Chambéry accueillera, le 14 mars prochain, le 4^{ème} salon du Groupement Régional d'Achats Alimentaires Auvergne Rhône-Alpes (GRAAL), groupement d'achats alimentaires pour plus de 270 établissements hospitaliers, médicaux-sociaux et collectivités publiques des régions Auvergne Rhône-Alpes et Bourgogne Franche-Comté.

Le 14 mars prochain, 78 exposants accueilleront sur leur stand environ 200 directeurs d'hôpital, responsables de restauration, cuisiniers, diététiciens adhérents du GRAAL, pour leur présenter leurs produits et savoirs faire. Il s'agit d'industriels et de distributeurs agro-alimentaires, d'équipementiers et de professionnels du conseil, de l'hygiène ou de la formation en matière de restauration collective.



Ce salon bisannuel crée du lien entre les adhérents et les fournisseurs, afin de faciliter la passation et l'exécution des marchés. Mais il a aussi pour objectif de promouvoir l'innovation dans le secteur de la restauration collective.

C'est ainsi qu'il proposera cette année "la cantine d'Alfred", un stand dédié à l'alimentation des personnes âgées, avec des mets innovants ou de nouvelles suggestions de présentation. Il s'agit d'un sujet d'attention pour tous les responsables restauration, dans la mesure où la moitié des résidents en EHPAD sont dénutris.

Tout au long de la journée, les fournisseurs se succéderont pour proposer des plats adaptés à nos aînés (petit-déjeuner, apéritif, déjeuner, collation). La diététicienne du GRAAL sera présente sur place afin de donner des conseils concernant les régimes et textures.

A propos du GRAAL

Créé en 2008, le Groupement régional d'achats alimentaires Auvergne-Rhône Alpes est rattaché au Centre hospitalier Métropole Savoie (CHMS).

Il passe des marchés publics, pour un volume d'achat de plus de 100 millions d'euros par an dans les domaines suivants : produits frais, produits surgelés, fruits et légumes frais et 4^{ème}1 et 5^{ème}2 gamme, épicerie et boissons, produits diététiques.

Initialement destiné aux établissements hospitaliers ou médico-sociaux publics ou privés à but non lucratif de la région Auvergne Rhône-Alpes, le GRAAL s'ouvre également aujourd'hui aux collectivités territoriales (par ex. les villes d'Albertville, Ugine ou Annecy pour les restaurants scolaires) et s'étend désormais à la Bourgogne Franche-Comté.

Il compte 270 établissements adhérents, dont 51% d'établissements médico-sociaux, 46% de centres hospitaliers et 3% de collectivités publiques. 61% des adhérents se situent en Rhône-Alpes, 23% en Auvergne et 16% en Bourgogne Franche-Comté.

Ses enjeux :

- Garantir des gains d'achats, surtout en période de forte inflation (+22,73% en deux ans).
- Proposer un panel de produits répondant aux besoins de la diversité des adhérents (y compris des produits répondant aux critères de la Loi EGALIM, pour soutenir le développement d'une agriculture et d'un mode de consommation plus durables.).

L'équipe compte 4,3 ETP (équivalents temps plein), dont une responsable, une diététicienne et une responsable qualité.

Jeudi 14 mars 2024 - Parc des expositions de Chambéry – hall E- de 9h30 à 16h30

Contact :

- Suzanne Meyer – responsable Communication – suzanne.meyer@ch-metropole-savoie.fr –
Tél. : 04 79 96 59 98

¹ 4^e gamme : produits végétaux frais crus, lavés, préparés et prêts à l'emploi (ex. salade en sachet).

² 5^e gamme : produits végétaux cuits sous vide (pasteurisation ou stérilisation) et transformés.