

Réf : MHP 2018-02

Conseil de la Vie Sociale Compte rendu de la séance du 15 juin 2018

Présent(s) :

- **Pour l'établissement** : Jean-Marie NAZE Directeur, Nathalie CORBELIN Cadre supérieur de santé responsable du pôle handicap et santé mentale, Christelle SOULARD, Cadre Médico-Social, Résidence du Pré Bailly, Karen MICHAUD-BETOU, ff Cadre Médico-Social, Résidence Comtesse d'Asnières, Emilie VERDON, Aide Médico-Psychologique, SAVS.
- **Représentants des familles** : Martine HEURTIER, Danièle NOIRAUD, Auguste PINEAU.
- **Représentants des résidents** : Sébastien DALCIN (Président du Conseil), Corinne NICOLAS, Nicolas ROCQ, Claire SOULARD, Noëlle SOURISSEAU
- **Invités** : Magalie DAUNAS, responsable restauration
- **Secrétariat** : Marie-Hélène PALLARD

Excusés/absents : Nathalie BLAIS, Bernard COUTANT, Laure GAUTHIER, Christophe GENDRONNEAU, Sylvie GERBIER, Eric JAMET, Benoît LAURENT, Julie-Marie MINET, Olivier TOURAINE

1) Approbation du compte-rendu de la séance précédente

Le compte rendu de la séance précédente a été diffusé. Il est approuvé à l'unanimité. Magalie DAUNAS, responsable du service restauration, est remerciée de sa présence.

2) Suivi des décisions prises lors de la dernière réunion

Un point sur la situation financière des établissements est en cours et sera présenté à l'ensemble des professionnels des résidences fin juin, début juillet. Les mesures d'économie ont débuté entre février et avril 2018 donc il n'y a pas assez de recul pour en voir les premiers effets financiers. La direction précise également qu'elle n'a toujours pas reçu les prix de journée 2018.

3) Nouvelle organisation encadrement / coordination

Christelle SOULARD, cadre socio-éducative est présentée. Elle remplace Sylvia JOUET, cadre de santé sur la Résidence du Pré Bailly et l'accueil de jour et qui part en retraite. Karen MICHAUD BETOU, cadre socio-éducative sera désormais aussi présente aux Conseils de la Vie Sociale.

Les quatre coordinateurs ont été rencontrés par Nathalie CORBELIN et Willy DAVID.

- Lucie MALICOT, a émis le souhait de rester sur l'unité Atlas/Azur de la Résidence Comtesse d'Asnières.
- Estelle GIRAUD désire continuer ses missions sur les unités Bambou/Corail/Dune sur la Résidence Comtesse d'Asnières.
- Simon GAUVRIT, qui assurait le remplacement d'Isabelle ROULIER pendant la durée de son congé maternité, a choisi de rester sur la Résidence Catherine de Thouars.
- Le contrat d'Elise DAVIEAU se termine fin août sur la Résidence du Pré Bailly. Isabelle ROULIER reprendra ses fonctions sur cette même résidence à la fin de son congé maternité.

4) Convention ASCODENT

Les professionnels de l'Equipe Mobile de Médicalisation ont participé à une journée d'information sur la santé bucco-dentaire.

- La convention ASCODENT est désormais formalisée pour l'ensemble de nos structures médico-sociales. L'adhésion s'élève à 5 euros par établissement.
- L'association propose la réalisation de bilans bucco-dentaire sur place et de dispenser des conseils. Des référents bucco-dentaires pourraient être formés en interne.
- Une discussion a été engagée avec le Centre Hospitalier « Georges Mazurelle » de la Roche sur Yon pour pouvoir utiliser leur plateau technique pour les soins dentaires qui est adapté aux profils des personnes accompagnées sur les résidences.
- Les besoins sont très conséquents dans le département. L'échéance peut être lointaine.

5) Investissements

Les investissements engagés sont les suivants : réfection cuisine Atlas/Azur et Corail sur la Résidence Comtesse d'Asnières, renouvellement des canapés, des stores, installation

de volets roulants et réfection du hall d'entrée sur la Résidence Catherine de Thouars, mise en place de voilages sur l'accueil de jour...

Lors du Contrat Local d'Amélioration des Conditions de Travail (CLACT), 20.000 € ont été accordés pour l'installation de rails de transfert sur le Foyer d'Accueil Médicalisé.

- Les plafonds du FAM ne pouvant, en l'état, accueillir les rails, il faut rajouter des poteaux de fixation dans chaque chambre ce qui engendre un coût supplémentaire. Par conséquent, seules 8 chambres seront équipées cette année. Les travaux sont prévus très prochainement.
- Une nouvelle demande sera effectuée sur le prochain CLACT pour équiper d'autres chambres.

6) Parole des résidents et de leurs familles

Pour l'Accueil de jour, aucun représentant n'est présent ce jour.

Pour le SAVS, Noëlle SOURISSEAU remercie la direction pour l'achat de deux bains de soleil, d'une table de ping-pong, d'un salon extérieur.

Elle indique que les activités et sorties proposées sont très appréciées (galette des rois et spectacle de magie dans la salle Concordia, animation « jeux de société » avec les résidents de la Résidence Catherine de Thouars et de l'Accueil de Jour, les sorties bowling ou les journées à la mer).

Monsieur NAZÉ précise qu'il a pris contact avec le Conseil Département et Vendée Habitat pour la création d'un neuvième logement qui serait dédié à de l'accueil temporaire.

Pour la résidence du Pré Bailly, Nicolas ROCQ demande quand le nouveau bâtiment sera construit.

↳ Monsieur NAZÉ indique que ce projet est prévu pour 2022. C'est un investissement conséquent, des demandes de financement doivent être faites auprès de l'ARS et des banques. 40 places en chambre individuelle devraient être installées, à terme, sur le site de Saint Pierre du Chemin. Ces chambres ne seront pas systématiquement destinées aux résidents du Pré Bailly. Les accompagnements sur les différentes unités seront complètement repensés avec des unités dédiées comme : pour les plus jeunes, les personnes avec une dépendance physique conséquente, les plus âgés, les personnes avec des troubles démentiels...etc.

Pour la résidence Catherine de Thouars, Sébastien DALCIN demande que du goudron soit remis devant le garage, derrière la résidence. Il relève que le manque de respect de certains résidents envers d'autres résidents ou des professionnels est inconcevable.

↳ Madame CORBELIN indique qu'il va être demandé à Monsieur BUREAU, responsable des services techniques, de constater les dégâts sur place.

↳ La question du respect doit être évoquée en réunion de résidents (programmée une fois par mois).

Sur la Résidence Comtesse d'Asnières, Claire SOULARD remercie les équipes pour le travail accompli au quotidien et la direction pour l'achat des canapés et la réfection de quelques salles de bain. Les résidents demandent à pouvoir faire plus de sorties le week-end.

↳ Madame CORBELIN précise que l'organisation de sorties le week-end n'est pas possible actuellement, car l'effectif est réduit (1 professionnel pour 14 résidents). Le besoin d'extériorisation est bien entendu et pourra se faire quand il sera possible d'augmenter l'effectif, notamment sur les week-ends.

Pour les familles, Martine HEURTIER demande si les « si besoin » sont bien apportés lors des sorties et/ou transferts.

↳ Madame CORBELIN répond que les traitements « si besoin » sont inscrits sur la prescription médicale et qu'ils sont bien amenés. Elle indique également qu'une réponse de l'assurance a été apportée concernant la Responsabilité Civile du Groupe des Collines vendéennes : celle-ci fonctionne bien également lorsque les résidents sont à l'extérieur de leurs résidences respectives. Il est donc inutile de souscrire à deux polices d'assurance.

7) Restauration

Magalie DAUNAS, responsable du service restauration, est présente pour répondre aux divers questionnements.

- Elle précise que la cuisine centrale fait chaque jour 750 repas (compris le self du personnel et le service de portage à domicile).
- Elle ajoute qu'il est possible de visiter la cuisine centrale en période de production avec des petits groupes de résidents.
- Elle souligne que les échanges avec les professionnels hôteliers sur site sont faciles et qu'il n'y a pas beaucoup de Signalements d'Evènements Indésirables qui remontent auprès du service ; ce qui constitue un « bon baromètre ».

La prise en compte des non-goûts et des aversions alimentaires

↳ Les bacs alimentaires sont collectifs, il faut donc que le service hôtelier de chaque résidence répartisse dans les plateaux individuels. A ce jour, les régimes, les textures et les allergies sont pris en compte. L'édition d'une carte plateau individuelle concernant les non-goûts et les aversions n'est pas envisageable dans l'organisation.

↳ Cependant, il est possible d'étendre la carte des aliments « à ne pas servir » au niveau collectif.

La notion de quantité semble insuffisante pour certaines personnes comme les jeunes et actifs sur l'accueil de jour, la Résidence Catherine de Thouars ou Atlas/Azur sur la Résidence Comtesse d'Asnières.

↳ Les quantités sont établies en fonction des recommandations officielles. Il est proposé que les agents hôteliers fassent remonter à la cuisine centrale la liste des aliments qui manquent afin de faire un réajustement notamment au niveau des légumes. Cependant, il faut rester cohérent quant à la consommation de féculents.

↳ Elle propose de vérifier les grammages par repas et de les transmettre par courriel.

Les repas « améliorés »

↳ Les repas style raclette ne sont pas gérables pour la cuisine centrale, mais il est tout à fait possible d'organiser des repas à thèmes avec livraison sans assemblage.

↳ Il est nécessaire également de veiller à ne pas en faire trop souvent pour respecter l'équilibre alimentaire.

↳ Madame CORBELIN précise que les professionnels sont en accompagnement lors des repas à thèmes et que la question de la fréquence doit être discutée.

↳ Les repas type « plancha » doivent rester exceptionnels car les aliments doivent être consommés à 63°, ce qui est difficile pour assurer cette constance pendant tout le repas.

Le manque de variété des piques niques pour les sorties

↳ La cuisine centrale ne peut délivrer que des produits qui ne nécessitent pas de transport glacière (< 10°) et longue conservation. La liste des produits à sa disposition est donc très limitée. Il est proposé de mettre des fruits à la place des compotes mais il est alors nécessaire de les « désinfecter ».

↳ Il est validé de pouvoir acheter avec le budget délégué des denrées au dernier moment (en étant raisonnable).

Les possibilités de variété

↳ Hors période hivernale, les entrées froides sont appréciées. Magalie DAUNAS va prolonger cette formule du lundi au vendredi.

↳ Il est précisé que les omelettes sont faites avec des œufs frais.

↳ Il n'est pas possible d'instaurer une organisation type self pour les résidents d'Atlas/Azur

↳ Il est proposé de varier les petits déjeuners : pain de mie, brioche... uniquement le week-end, en alternance.

Eau

↳ L'instauration de petites bouteilles d'eau individuelles n'est pas retenue en raison d'une gestion qui serait trop compliquée. De plus, cela constituerait un coût supplémentaire qui amputerait le budget alimentation.

↳ Il faut cependant veiller à ce que les résidents boivent suffisamment et proposer des pichets d'eau pendant les repas.

↳ L'achat de grandes bouteilles a été validé sur l'Accueil de Jour car l'eau du robinet avait « un goût désagréable ».

Conservation des achats de denrées faits par les résidents

↳ Ce type d'achat doit être identifié et daté. Les denrées ne peuvent pas être conservées au niveau du service hôtelier mais cela est accepté au niveau des offices. Magalie DAUNAS propose de transmettre un tableau indicatif avec les dates de conservation des différents types d'aliments.

Les régimes

↳ Les goûters sont malheureusement peu variés en sans sucre car il n'y a pas de choix dans les commandes.

↳ Un effort est fait, en lien avec les agents hôteliers sur place, pour décliner le menu du jour pour les régimes.

Magalie DAUNAS reste ouverte aux propositions mais elle doit aussi s'assurer que les recommandations du Service de Protection des Populations soient suivies et maîtrisées. Elle doit assurer la traçabilité.

La séance est levée à 15 H 30
Prochaines réunions le : 23 novembre 2018