

Etaient présents en salle à manger du Pavillon Pelleport le 02/10/2018 à 14h30 :

Résidents (40) :

Mme RAYNAUD	Cheverus	Mme LOUISIN	Pelleport 1	Mme LEPICIER	Pelleport 2
Mme FOUQUET	Cheverus	Mme TROCELIER	Pelleport 1	Mme DESTENAVE	Pelleport 2
Mme MONTOYA	Cheverus	Mme MARTIN	Pelleport 1	Mme DUBOIS	Pelleport 2
Mme MANCINI	Buhan	Mme MARTIN J	Pelleport 1	Mme MULLER	Pelleport 2
Mme GAVRILOFF	Buhan	Mme DARNAULT	Pelleport 1	Mme LAUDE	Pelleport 3
Mme MASSY	Buhan	Mme MAIGRE	Pelleport 1	Mme RAUMANN	Pelleport 3
Mme LASSERRE	Buhan	Mr SOCRATE	Pelleport 2	Mme DULIEU	Pelleport 3
Mme CAYRON	Buhan	Mme CONCHEZ	Pelleport 2	Me HERRYBERRI	Pelleport 3
Mme MAZUQUE	Buhan	M.JAGOU	Pelleport 2	Mme JOUQUAND	Pelleport 3
Mme FIGUES	Buhan	M. SOCRATE	Pelleport 2	M. DUPRAT	Pelleport 3
Mme GUTTIEREZ	Pelleport 1	M. WINICKI	Pelleport 2	M. GAUTHIER	Pelleport 3

Familles (3) :

Mme BABIN (fille de Mme GUTTIEREZ)

M. RAYNAUD

Mme PENE

Etaient également présents :

Mme MAURANGE, membre du Conseil d'Administration

Mme FREBOUT, diététicienne nutritionniste

Mme ABOUBACAR-LORENZO, responsable qualité

Mr DAMBRE, Chef de cuisine

Mr BOUSSAGUET Directeur de site Médiwest

L'ordre du jour est le suivant :

1. Bilan des Barbecues
2. Service à l'assiette
3. Parole aux résidents et aux familles

**1. Bilan des barbecues**

Mme FREBOUT fait le bilan des barbecues qui ont eu lieu cette année, majoritairement dans le parc du fait d'une météo favorable (pas de pluie, ni de journée canicule). Pour l'année prochaine les résidents demandent s'il est possible de remplacer le repas traditionnel (saucisses frites) par une sardinade avec des filets de sardine et des pommes de terre au beurre.

Mme FREBOUT va voir avec le chef cuisine, ce qui serait envisageable de faire, mais cela semble possible d'alterner les menus.

**2. Service à l'assiette**

Mme FREBOUT explique que le service à l'assiette sera mis en place le mardi 16 octobre, pour tous les résidents qui déjeunent et dînent dans les salles à manger des RDC. A cette date, les plateaux repas seront maintenus dans les salles à manger des étages (Pelleport, Buhan) et dans les chambres.

M. BOUSSAGUET décrit aux résidents le principe et les avantages du retour au service à l'assiette. En effet, il explique que les plaintes récurrentes devraient être résolues du fait que :

- les portions du repas seront ajustées selon l'appétit de chacun
- les viandes, pâtes... ne seront plus sèches ou dures du fait qu'il n'y ait plus de maintien en température pendant 30 minutes dans les chariots
- il ne manquera plus de sauce, car la sauce sera présentée en supplément dans des saucières pour les résidents qui le souhaitent (plat en sauce, couscous...)
- la rondelle de citron sera présentée à part le jour du poisson, et donnée aux résidents qui le souhaitent.

- du fromage râpé sera proposé pour certains plats
- le repas sera chaud jusqu'à la fin du service

### **3. Parole aux résidents et aux familles**

#### 3.1. Souhaits

- avoir le choix entre deux légumes
- réchauffer le plat s'il est froid
- avoir une meilleure qualité de viande
- avoir plus souvent des épinards
- avoir du poisson frit :
- avoir des œufs au plat
- avoir plus de vermicelles dans le potage
- avoir du potage traditionnel, c'est-à-dire avec des morceaux de légumes
- avoir plus de harengs en filet et non en morceaux
- avoir des moules frites
- varier les poissons (ex : pavé de saumon, filet de merlan, pilchards)
- avoir plus de pain à table car il est rationné par le personnel, et parfois remplacé par du pain de mie. M. Boussaguet explique que le pain n'est pas rationné que tous les résidents doivent avoir au moins deux tartines de pain à chaque repas.
- quelques résidents ont demandé à visiter la cuisine

#### 2.2. Ce qui ne va pas

- manque de serviettes à table : Mme Aboubacar explique que 2000 serviettes de cou ont été achetées avant l'été mais que la livraison a été retardée. Une partie a été livrée (couleur jaune) le reste le sera prochainement. Mme Aboubacar précise que les serviettes sont remplacées deux fois par jour, et que les résidents doivent remonter avec celle qui leur a été donnée pendant leur déjeuner car il n'est pas prévu une serviette par repas. Une résidente demande pourquoi, il n'est pas proposé de serviette à table. A ce sujet, une étude sera faite début 2019, pour remplacer ces serviettes de cou par des « vraies » serviettes de table, pour les résidents qui mangent dans les SAM du RDC.
- manque récurrent de petites cuillères
- vaisselle sale
- le vin est servi trop tard, parfois à la fin du repas
- viande dure, de mauvaise qualité même le poulet
- il faut attendre longtemps pour avoir du café car il n'est servi que par une personne
- les assiettes et les bols sont ébréchés : M. Boussaguet explique qu'avec le service à l'assiette, de nouvelles assiettes vont être mises en circulation.
- certains jours, les repas sont servis froids : M. Boussaguet explique que parfois les chariots chauffants n'ont pas fonctionné du fait de microcoupure électrique.
- les légumes sont encore trop souvent, pas assez cuits : M. DAMBRE explique que la jeune génération de cuisinier a tendance à peu cuire les légumes, il va encore leur rappeler
- les paupiettes de saumon ne sont pas appréciées
- les résidents demandent que les ambulanciers n'entrent pas dans la SAM avec leur brancard pendant le repas.

Avant de clôturer la commission, M. Boussaguet a proposé qu'un mois après le retour du service à l'assiette, soit fin novembre, que les résidents donnent leur avis sur ce qui va et sur ce qui restera à améliorer. Mme Aboubacar va se rapprocher de l'équipe animation afin qu'un temps de parole soit organisé concernant ce projet.

Mme Aboubacar rappelle que dans le hall de l'accueil, il s'y trouve une boîte à idée et une boîte pour les plaintes, destinées pour les résidents et leur famille.

Mme Aboubacar informe l'ensemble des résidents que le compte rendu de cette commission sera mis à disposition sur le site internet et remis aux résidents et aux familles qui le souhaitent.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 16h.