

Etaient présents en salle à manger du Pavillon Pelleport le 10/09 à 14h30 :

Résidents :

Mme BURIN	Cheverus	Mme MULLER	Pelleport 2	Me HERRYBERRI	Pelleport 3
Mme FOUQUET	Cheverus	M. ORRAJ	Pelleport 2	Mme COUSTET	Pelleport 3
Mme MONTOYA	Cheverus	Mme TOMAZEAU	Pelleport 2	M. BAYOL	Pelleport 3
Mme OROSTICA	Cheverus	Mme ORDUNA	Pelleport 2	Mme LAUDE	Pelleport 3
Mme LECORRE	Cheverus	M. GORSKI	Pelleport 2	M. PIERNIK	Pelleport 3
Mme RAYNAUD	Cheverus	Mme PORTAIL	Pelleport 2	Mme DUPUIS	Pelleport 3
Mme CAPDEPUY	Cheverus	M. JAGOU	Pelleport 2	M. GAUTIER	Pelleport 3
M. AUDIGER	Cheverus	Mme BIATEAU	Pelleport 2	M. CHABRIER	Pelleport 3
Mme CAMOUSSEIGT	Cheverus	Mme DUPART	Pelleport 2	M. JUILLIE	Pelleport 3
Mme GAVRILOFF	Buhan	M.MONGE	Pelleport 2	Mme SAINTOU	GAUTIER
Mme CAYRON	Buhan	Mme CONCHEZ	Pelleport 2	M. BERGES	GAUTIER
M. LAVAGEN	Pelleport 1	M. SOCRATE	Pelleport 2	Mme MARQUION	GAUTIER
Mme MAIGRE	Pelleport 1	Mme DESTENAVE	Pelleport 2		
Mme LOUISIN	Pelleport 1	Mme BEYNEY	Pelleport 3		

Familles :

- Mme SAINTOU
- M. RAYNAUD
- M. Mme FARINOLE (famille de Mme BOURGUET (P2))

Etaient également présents :

Mme CHASTENET, membre du Conseil d'Administration
Mme FREBOUT, diététicienne nutritionniste
Mme ABOUBACAR-LORENZO, responsable qualité
M. BOERY, animateur coordonnateur
M. DUFIEF, responsable de secteur
Mme LAPORTE, Directrice de site Médiwest
M. GALBRUN Responsable opérationnel Médiwest
Mrs LIBOURNET et GROS, Chefs de cuisine

L'ordre du jour est le suivant :

1. Bilan des activités de l'été
2. Projet animation Médiwest
3. Parole aux résidents

1- Bilan des activités de l'été

- Les Repas Champêtres : Mme COULAMY demande aux résidents de s'exprimer sur leur ressenti concernant les barbecues appelés désormais Repas Champêtre.

La majorité des résidents ont exprimé leur contentement car ce moment convivial leur permet de profiter du parc, de prendre l'air et de discuter avec d'autres résidents.

Ils félicitent l'organisation mise en place et le menu comme tout particulièrement l'apéritif, les frites et la glace.

Un résident a exprimé aussi son contentement concernant les sorties à l'extérieur organisées toute la journée avec un panier pique-nique.

2- Projets animation Médiest

Mme COULAMY précise qu'il est organisé **13 repas festifs** par an, pour célébrer les jours fériés : à cette occasion un repas amélioré avec apéritif est proposé.

Il est aussi prévu **des repas à thème** (3 par an). Elle demande donc aux résidents quels seraient leurs souhaits. Les réponses ont été nombreuses :

- repas landais avec le gâteau basque en dessert
- paella au poisson ou à la viande
- chili con carne (proposé par une résidente chilienne)
- repas alsacien avec de la bonne choucroute
- couscous
- repas bordelais avec entrecôte, frites et cèpes...

Toutes ces propositions seront étudiées par la diététicienne et l'équipe Restauration.

3- Parole aux résidents

4.1 Points positifs :

- la tortilla au chorizo servie dimanche soir précédent a été très appréciée
- le personnel de service est à l'écoute et respecte les résidents

4.2. Points à améliorer et remarques :

Demandes des résidents :

- Au niveau des boissons : lors des goûters sans pâtisserie il n'y a pas assez de jus de fruit et de la limonade ; le chocolat servi au petit déjeuner depuis quelques jours n'est pas bon. Mme LAPORTE explique que les machines des petits déjeuners ont été remplacées récemment et qu'il y a eu des erreurs dans les dilutions. Ce problème est désormais réglé. Le vin n'est pas toujours apprécié.



- Pas assez de sauce, d'ails, d'échalottes, de persils (haricots verts persillés au menu mais servis sans persil), et de rondelles de citron avec le poisson ;
- En général, pas assez d'assaisonnement et pas de condiment le soir dans les petites salles à manger des étages. Pas toujours de la salade même si elle est prévue au menu du soir (salade en trop petite quantité servie non coupée et sans vinaigrette) ;
- Au niveau de la qualité de la cuisson ou des aliments, des remarques ont été faites concernant les petits pois trop gros et pas assez cuits, la viande froide (rôti de porc) servie le soir trop épaisse et donc immangeable, les steaks hachés souvent trop secs et les fruits durs car pas assez murs (poire) ;
- Une résidente diabétique dit ne pas avoir assez à manger le soir surtout en ce qui concerne leur portion de féculent ;
- Demande d'avoir plus souvent des moules frites à l'échalotte. Il sera donc désormais proposé ce menu au moins deux fois par mois ;
- Demande plus de la glace l'été et des fruits de mer ;
- Souvent pas de fromage dans les pâtes au fromage ;
- Quelques résidents souhaitent plus de repas froids l'été mais d'autres pensent qu'il y en a déjà trop.
- Demande pourquoi lors des petits déjeuners les biscottes et le pain sont servis humides. Problème de plateaux trempés ?
- Pour certaines personnes les portions sont trop copieuses le soir.

Demandes et remarques des familles :

Une famille exprime sa satisfaction concernant les feuilles des menus et jugent que les repas sont équilibrés. Elle demande comment est donnée l'information si un résident ne mange pas. Mme FREBOUT explique que l'alerte lui ait faite par l'équipe soignante ou s'il y a une perte de poids pour qu'une surveillance alimentaire soit réalisée pendant trois jours. A l'issu de ce bilan nutritionnel, le menu et le régime du résident pourront être personnalisés voir enrichis.

La famille demande aussi s'il existe dans l'établissement des tables adaptées au fauteuil quand le résident est trop bas pour pouvoir manger correctement. Mme ABOUBACAR répond que les adaptables sur vérin ne descendent pas complètement et qu'il est alors rajouté un coussin sur le fauteuil, pour que le résident soit surélevé.

Enfin, une question a été posée concernant le gaspillage et le recyclage des aliments non consommés. Mme COULAMY explique qu'un projet de valorisation des déchets alimentaires est en cours d'étude.

La prochaine Commission Restauration aura lieu le 10 décembre 2019.