

Etaient présents en salle à manger du Pavillon Pelleport le 10/12/2019 à 14h30.

Résidents présents des pavillons :

- **CHEVERUS** : Mme OROSTICA, Mme FOUQUET, Mme MANCHE, Mme MARQUION
- **GAUTIER** : M. CONDOM, Mme BOINEAU, Mme GUIRAL
- **BUHAN** : M. ARTHAPIGNET Jean-François, Mme CAYRON, Mme GAVRILOFF, Mme BARRAO, Mme MANCINI, Mme PAIN, Mme CLEMENT
- **PELLEPORT 1** : Mme MAIGRE, Mme SECHET, Mme AUZIER, M. LAVAGEN, Mme LOUISIN,
- **PELLEPORT 2** : M. GAUTIER, Mme TOMAZEAU, M. SOCRATE, M. GORSKI, Mme DESTENAVE, M. JAGOU, Mme BIATEAU, Mme MULLER, Mme MONGE, Mme AUGÉ
- **PELLEPORT 3** : Mme BEYNEY, Mme HERRIBERRI, Mme STEFANINI, Mme CARREL

Familles :

Mme GALLEGO

Etaient également présents :

Mme COULAMY Directrice adjointe

Mme MORANGE, membre du Conseil d'Administration

Mme FREBOUT, diététicienne nutritionniste

Mme ABOUBACAR-LORENZO, responsable qualité

M. PHAN VAN, Chef de cuisine

M. DAMIENS, Directeur de site Médiest

M. GALBRUN, Responsable des opérations

Mme VALERE, Animatrice

M. BOURAHLA, animateur

L'ordre du jour est le suivant :

1- Gestion des biodéchets par l'Association « Détritivores »

Lucile directrice de l'association « Détritivores » est venue expliquer aux résidents, le principe du traitement des biodéchets. En effet, elle leur a raconté comment les déchets alimentaires, c'est-à-dire la nourriture qui n'est pas consommée après le service des repas aux résidents de Terre-Nègre, va être collectée pour devenir de l'engrais (du compost), et non plus jetée à la poubelle.

L'Association Détritivores existe depuis 2015, et récupère les biodéchets dans différentes structures des communes de la métropole de Bordeaux, soit des écoles, des lycées, des restaurations

commerciales, des évènements ponctuels...Ces déchets sont ensuite incinérés et deviennent alors du terreau très fertile et qui est redistribué pour les jardins.

De plus cette association a une démarche inclusive car elle emploie du personnel en grande difficultés sociales et porteurs d'handicap.

Cette collecte devrait commencer le lundi 20 janvier 2020.

2- Goûters de Noël

Cette année les goûters de Noël vont démarrer le 16 décembre et seront proposés aux résidents dans chaque pavillon en fonction du calendrier qui a déjà été affiché dans les ascenseurs. Le goûter sera composé de choux avec trois parfums différents : chocolat, fruit rouge et spéculos. Le parfum « spéculos » a été choisi par les résidents présents à la commission, à la place du parfum « café ».

La boisson sera du chocolat chaud et/ou un cocktail à base de vin blanc à la sauge.

3. Repas de fêtes de fin d'année

Les menus du réveillon de Noël et du 25 décembre, ainsi que ceux du Nouvel An sont présentés par le responsable de cuisine. Ces menus sont affichés dans le hall d'accueil, dans les ascenseurs et sur le site internet. Les résidents expriment le désir d'avoir du vin blanc avec le foie gras et du champagne en fin de repas.

Les familles et amis peuvent s'inscrire au pôle comptabilité pour déjeuner avec les résidents. Une salle de restauration sera préparée spécifiquement à cette occasion dans l'espace Maurel vers la salle de rééducation au RDC du pelleport.

4- Parole aux résidents

4.1 Points positifs :

- les résidents ont apprécié le potage aux vermicelles à la tomate et en redemande

4.2. Points à améliorer et remarques :

Demandes des résidents :

- Comme déjà demandé lors de la dernière commission, il n'y a pas de condiment le soir dans les petites salles à manger des étages (ex. mayonnaise).



- Demande de ne pas oublier de servir de la bière lors de la prochaine choucroute, car elle a été oubliée la semaine dernière et de ne pas servir les frites dans une assiette où il y a de la sauce.
- Au niveau de la qualité des aliments, des remarques ont été faites concernant le goût des plats : les potages bœuf ou aux légumes aux vermicelles ne sont pas bons (« goût délavé »), les repas sont fades
- Fruits pas mûrs régulièrement
- Plusieurs remarques concernaient le service des repas :
 - Les harengs en filet sont servis trop froids
 - Serait-il possible d'avoir des sets de table car parfois la table est mouillée par le pichet d'eau qui a de la condensation ?
 - Pourquoi lors du service du repas, il faut parfois attendre et qu'après le service du café il faut vite se dépêcher de quitter la table ?
 - Pourquoi le café est servi alors que le dessert n'est même pas terminé ?
 - Pourquoi lors des petits déjeuners les biscottes et le pain sont servis humides. Problème de plateaux trempés ? est-il possible de proposer des pains aux raisins au petit déjeuner pour diversifier les viennoiseries qui sont servies le dimanche matin et les jours fériés ?
 - Pourquoi les résidents qui résident en bout de couloir ou de secteur n'ont pas toujours leur goûter (pas assez de gâteaux) ou leur petit déjeuner (oubli de service)
- Pour certaines personnes les portions sont trop copieuses le soir : Mme FREBOUT informe qu'il est possible de prévoir des demi-portions pour les petits appétits.
- Trop souvent de riz et de sauce à la tomate.

Demandes et remarques des familles :

Une famille demande comment est servi le gâteau du goûter lorsque le résident n'est pas dans sa chambre ou que la porte de sa chambre est fermée ?

Il est répondu que le gâteau est servi par les aides-soignantes aux résidents se trouvant dans les salons et salles à manger et que s'ils sont à l'animation des biscuits leur sont donnés. Une étude de faisabilité va être faite, à savoir s'il est possible que les gâteaux restants soient gardés à l'office du pavillon pour le résident qui n'aurait pas eu sa part.

La prochaine Commission Restauration aura lieu au premier trimestre 2020, la date n'a pas encore été définie.