

La séance s'est tenue à la Résidence *Les Hauts du Château*, de 10 h 00 à 11 h 30, en présence de 9 représentants des résidents et des familles. Ont été abordés les points ci-après :

INTRODUCTION

Cette séance extraordinaire est tenue suite à la **réorganisation en urgence du service restauration**.

Le CVS accueille également deux nouveaux membres : **Mme Françoise LECONTE** est la nouvelle représentante des familles de la résidence Le Havre Ligérien, **Mme Marie-Christina LIVET** est la représentante du Conseil d'Administration.

I. ORGANISATION EXCEPTIONNELLE DU SERVICE RESTAURATION PENDANT LA PÉRIODE ESTIVALE

Explication du contexte :

- Les repas de la résidence *Les Hauts du Château* sont habituellement préparés sur place, par une équipe de 4 cuisiniers.
- Le week-end des 4, 5 et 6 juin, le service a compté 3 agents absents en même temps pour différents motifs. Afin d'assurer la restauration des résidents de Champtocé, la production a dû être prise en charge par la cuisine centrale de l'EHPAD *Art&Loire*.
- L'organisation s'est faite dans l'urgence pour le week-end, puis des ajustements ont été réalisés en début de semaine.



Synthèse des échanges :

- ▶ **Réorganisation temporaire ou pérenne ?** Vu la durée prévisible des absences et les difficultés de recrutement en cuisine, la production sera maintenue St Georges au moins jusqu'à septembre. Une réévaluation sera faite à la rentrée. Aucune décision n'est arrêtée aujourd'hui.
- ▶ **Capacité de production et agrément ?** La configuration de la cuisine de St Georges permet de produire pour tous les sites. La DDPP est informée, l'agrément couvre la réorganisation. Un investissement de 15 000 € a été fait (dont sherpas pour la livraison), il manque un chariot de maintien en température.
- ▶ **Modalités de livraison ?** 2 allers/retours chaque matin et chaque après-midi, 7 jours sur 7 :
 - St Georges ⇌ La Possonnière ⇌ Savennières ⇌ St Georges
 - St Georges ⇌ Montjean ⇌ Champtocé ⇌ St Georges
- ▶ **Camion électrique ?** Véhicule de location équipé d'un groupe froid. À étudier lors du renouvellement.
- ▶ **Harmonisation des menus ?** Différents la 1^{re} semaine (commandes effectuées, denrées partiellement livrées), gestion complexe pour les cuisiniers. Identiques depuis le 13/06. Rappel : étendue du contrat d'intervention de la diététicienne à Champtocé début 2022, travail en cours sur l'équilibre et l'harmonisation des menus.

- ▶ **Plannings des cuisiniers ?** Les cuisiniers de Champtocé présents ont intégré le roulement de l'équipe de St Georges pour l'été. Tous les congés sont maintenus.
- ▶ **Impacts sur l'hôtellerie :** Les agents de soins et d'hôtellerie doivent assurer des tâches réalisées habituellement par les cuisiniers. Des ajustements sont nécessaires au niveau de l'organisation, trouver l'équilibre prendra du temps. Des échanges intersites pourront aider l'équipe.
- ▶ **Lutte contre le gaspillage :** Transmissions des besoins à améliorer entre l'équipe de soins et la cuisine centrale, les erreurs entraînent soit des manques, soit des portions jetées. Les goûts et non goûts des résidents doivent être pris en compte dans le calcul des remplacements pour éviter la surproduction. **À noter :** des « semaines anti-gaspillage » sont réalisées sur les sites depuis quelques années et seront aussi effectuées à Champtocé en 2022. Il s'agit de peser les préparations et restes jetés. **Peut-on proposer les plats au repas suivant ou faire don des portions non servies ?** Difficile car il faut parfaitement maîtriser la chaîne du froid.
- ▶ **Avis des résidents du site ?** Réorganisation incomprise, soudaine. Quantités et maintien en température à revoir.
- ▶ **Information des familles ?** Courrier à l'attention des familles des résidents de Champtocé.

Mme MORIN remercie les équipes cuisines des deux sites, ainsi que l'équipe de soins et d'hôtellerie de Champtocé pour la compréhension et l'adaptabilité dont ils ont fait preuve.

II. QUESTIONS DIVERSES ET TEMPS D'ÉCHANGE

- **Difficultés d'approvisionnement en cuisine** et forte augmentation des prix pour certaines denrées (volaille, moutarde, huile de tournesol...). La consigne est de maintenir le niveau de qualité des repas et de continuer à travailler en frais le plus possible. Il sera à la charge de la direction de négocier avec les autorités de tarification compte tenu des dépassements de budget sur la section restauration.
- **La mise en œuvre de la loi ÉGalim** se poursuit. L'établissement avait presque atteint 30 % de produits répondant à ses critères (circuits courts, produits bio...). Ces résultats sont actuellement en recul à cause des difficultés d'approvisionnement précitées, d'autant que l'établissement commande de gros volumes et que les producteurs locaux n'ont pas toujours les stocks suffisants.
- **Plan canicule :** Refus de climatiser les salons du 1^{er} étage de Montjean, cela va à l'encontre de la démarche développement durable des *Ligériennes*. Les locaux sont modernes, bien isolés, il faut privilégier l'aération la nuit. Les rails de transfert ne permettent pas d'installer des ventilateurs au plafonds des chambres.
- **Fontaine à eau de Savennières :** trainées de calcaire sur l'inox. Une action sera mise en œuvre.
- **Possibilité d'un distributeur de boissons à Champtocé ?** Il s'agit de contrats avec des prestataires externes qui évaluent la rentabilité. Un essai a été non concluant à St Georges : le prestataire a retiré la machine. Achat possible de biscuits, bonbons et articles de la vie courante auprès des animateurs.
- **Ménage :** Une famille de Champtocé a été rencontrée suite à une plainte sur l'entretien de la chambre.
- **Affichage CVS :** En cours. Achat et installation de panneaux spécifiques sur certains sites.

REPAS ET RÉUNIONS DES FAMILLES

Les repas des familles, abandonnés en 2020 et 2021, reprennent en 2022. Ils seront suivis de la réunion annuelle des familles et de la direction. Les dates :

Montjean/L.	St Georges/L.	Champtocé/L.	La Possonnière	Savennières
Jeu 7 juillet 2022	Mercredi 7 septembre	Mercredi 14 septembre	Mercredi 21 septembre	Mercredi 28 septembre