

# Réunion du Conseil de Vie Sociale

Compte-rendu de la réunion du 26 février 2024

Rapporteur : M. J. Couennault

Validé par : V. Cévaër

date création : 28/02/2024

Réunion effectuée dans la salle de restauration St Michel et animée par Mme V. Cévaër (directrice) et l'ensemble du personnel présent de l'établissement.

Présentation de l'ensemble des personnes présentes.

Résidents : Mme LOURY, Mme CHATELLIER, Mr HEURTIN, Mme GUVARCH, Mme THOMAS, Mr ROBIN, Mme BAZILLAIS, Mme AUBREE, Mme BUAN.

Familles : Mme TOINEL, fille de Mme LOURY, Mme LIZE, fille de Mme PLANCHETTE, Mme LEBAIL, épouse de Mr LEBAIL, Mme GIBOIRE, fille de Mme CHATELLIER, Mme GAUTIER, fille de Mme GAUTIER, Mr THOUROUDE, époux de Mme THOUROUDE, Mme FLEURY, fille de Mme LE GUYADER, Mr BRIONNE, fils de Mme BRIONNE.

Représentants de la Maison Saint Michel :

Mme CEVAER, directrice, Mr COUENNAULT, membre du conseil d'administration, Candy LEMONNIER, gouvernante, Marie GOIBIER, gestionnaire planning, Elodie MINIER, animatrice, Séverine MACE, maître d'hôtel, Ludovic COTTET, chef de cuisine, Mme PRESSARD Marie-Pierre, bénévole.

## Point ELIOR : Améliorations proposées

- Des changements de tenues pour le personnel de salle sont prévus, l'idée est de rejoindre la qualité de service hôtelier, que l'on retrouve en restaurant.
- Les Week-ends, la salle de restaurant sera équipée de Nappes et serviettes blanches en tissu pour marquer la différence avec la semaine. Si l'essai est concluant, nous verrons pour étendre le principe aux étages. Ce cout sera supporté par ELIOR.
- Elior a présenté vendredi dernier aux équipes et à quelques résidents l'approche Idéquatuo :



**Message d'Elior :** avec IDÉQUATUO, Elior lance une offre culinaire innovante qui s'adapte à l'état de santé et aux goûts de chaque personne âgée en situation de dépendance, dans l'objectif de faciliter ses repas et son suivi médical et de

contribuer à son bien-être quotidien. Elior permet ainsi aux convives de manger avec plaisir, en toute sécurité, et facilite le travail quotidien des aidants et des soignants.

*IDÉQUATIO permet de cuisiner les produits frais sous des formes plus variées qu'auparavant, grâce à diverses techniques. Cela permet par exemple à cuisinier séparément les composants du bœuf bourguignon ou des croissants, puis de les présenter de façon à ce qu'ils aient l'apparence et le goût des recettes originelles. De plus cela permet de mettre en appétit les résidents et aussi de manger sans craindre une fausse route par exemple.*

- Un chariot adapté aux choix multiples d'entrées et de desserts sera en fonction d'ici trois mois, démarrage d'un projet de « repas à la carte » qui permettra plus de choix pour les résidents.
- Un nouveau logiciel est à l'étude actuellement, pour améliorer le suivi nutritionnel des résidents, il est normalement compatible avec l'outil Netsoins, utilisé par les soignants de la Maison, ce qui évitera une double saisie des informations relatives à la nutrition des résidents. Cout pris en charge par ELIOR à 50%, soit un reste à charge de 150 euros mensuel pour la Maison.

### **ELIOR : Remarques des résidents**

- Les potages du soir sont servis très inégalement dans les « Burlodges » (Chariots chauds) selon les jours.  
→ [Le chef va faire un rappel à ses équipes](#)
- Les salades sont servies dans des ramequins afin que chaque personne puisse disposer d'une quantité suffisante, c'est une amélioration appréciable.
- Des familles demandent s'il est possible de remplacer la vaisselle et les couverts abimés  
→ [La direction confirme que la gouvernante doit veiller avec la responsable de salle à ces éléments et effectuer les changements nécessaires. La commande sera passée dès demain pour ces remplacements.](#)
- Des résidents signalent que les fonds de tartres ne sont pas assez cuits et trop durs.  
→ [La direction rappelle au chef que ce sujet a déjà été évoqué, les résidents n'aiment pas les fonds de tartes proposés, envisager de faire des tartes sans fonds, forme de flan.](#)
- Mr Robin fait remarquer qu'Elior est un groupe international et que cela n'est pas un gage de qualité pour les achats de nourritures, Mr Cottet, chef de cuisine, fait remarquer qu'un effet Elior est un groupe international mais que leurs achats se font de plus en plus en circuits courts.  
→ [Cette demande a été faite à ELIOR, il y a déjà deux ans, aujourd'hui le circuit court doit rentrer dans notre modèle de consommation.](#)

### **Association des bénévoles Main dans la Main : Annonce de la dissolution**

- Mme Cévaër annonce la dissolution de l'association Main dans la Main, Association qui a œuvré pendant plus de trente ans pour améliorer la vie sociale des résidents de la Maison Saint Michel.
- La direction remercie chaleureusement l'ancienne Présidente présente et relève le fait que les 4 bénévoles les plus actives au sein de la maison restent à nos côtés pour accompagner les sorties des résidents.

- Initialement, cette association, créée par des familles, avait pour but de développer la vie sociale de la Maison et d'accompagner les sorties, pour permettre à davantage de personnes de pouvoir y participer.  
 → Ce projet de monter une nouvelle association des familles sera proposée aux familles prochainement

### **Plan Blanc : Risque épidémique grippe en baisse**

- Fin de la vague épidémique grippe sur le territoire, les mesures du Plan Blanc (grippe) sont donc allégées  
 → La direction rappelle que chaque visiteur doit porter le masque en cas de rhume, symptômes, afin de protéger les résidents.

### **Travaux en cours dans la Maison :**

- Les travaux de ravalement continuent mais avec beaucoup d'interruptions dues aux conditions climatiques. Les couleurs des bâtiments ne sont pas celles que l'établissement aurait voulu mais elles répondent aux exigences de l'architecte des Bâtiments de France, l'EHPAD est situé dans le périmètre de l'église, cela implique des prescriptions des Bâtiments de France.
- Un problème de télévision est intervenu sur plusieurs chambres, vite résolu par l'entreprise Loinsard très réactive.

### **Soins : Quelle personne contacter :**

- Une famille fait remarquer que pendant 2 semaines leur mère a rencontré des problèmes de protection non adaptées à ses besoins  
 → Proposition d'alerter la direction ou la cadre sur ces problématiques, sans attendre, il arrive qu'un changement de traitement, de régime alimentaire puisse impacter le choix de la protection. Nous suivons des protocoles bien précis dans ce domaine et bénéficiions de l'accompagnement de notre fournisseur très régulièrement.
- Pour les familles voulant le compte rendu des visites de médecin, seul le médecin de famille peut donner ce compte rendu. Les familles signalent que beaucoup de médecins sont difficilement joignables.  
 → La direction est bien consciente de cette problématique, vous pouvez alerter le médecin coordonnateur de la Maison et demander un rendez-vous. Nous faisons notre possible pour vous recevoir très vite.

### **Hôtellerie : Les demandes d'améliorations**

- Les familles font remarquer un manque de bavoirs ou bavoirs très sales certains Week-ends sur des résidents.  
 → Ces bavoirs ou « grandes serviettes » sont lavés tous les jours par l'équipe de nuit. Il arrive qu'une urgence de nuit décale le lavage d'une journée. Proposition de prévoir un stock suffisant pour y faire face et de prévenir les équipes.
- Des familles relèvent que la propreté des couloirs laisse parfois à désirer, surtout dans les étages. Cette remarque avait déjà été faite lors du dernier CVS

- Depuis le dernier CVS, un audit a été réalisé en interne, la gouvernante veille aux respects des tâches à effectuer et contrôle la qualité des interventions. L'équipe des agents, sous la responsabilité de la gouvernante a été reçue en entretien individuel, nous devrions revenir à une propreté attendue d'ici peu. La gouvernante précise que les sols ont 20 ans et qu'ils ont aussi besoin d'être changés.
- Les familles aimeraient identifier la qualité du personnel par une tenue spécifique ou badge.  
Nous sommes au contraire désireux de revenir aux tenues civiles, lavées sur place, pour « gommer » l'effet hôpital que donnent ces tenues professionnelles, notamment dans l'unité protégée. Le port du badge peut être une très bonne chose pour savoir à qui l'on s'adresse. Cette proposition sera faite au personnel.
  - Les familles évoquent les périodes de vacances où le personnel change beaucoup  
→ Chaque salarié a le droit à ses congés payés et nous ne pouvons fonctionner sans remplaçant. Cependant, depuis quelques mois, nous revenons vers des emplois CDD pour ces remplacements, nous sommes en train de reconstituer un pool de remplaçants habituels, ce qui sera bien plus confortable pour les salariés en poste et les résidents. Notre souhait est de limiter l'intérim au maximum.
  - Les familles et résidents signalent que le personnel de l'établissement est très sympathique et agréable.  
→ La direction remercie les familles et résidents pour ces mots qui toucheront le personnel et qu'elle transmettra avec plaisir.
  - Le Président du CVS avait demandé à faire partie du Conseil d'administration de l'établissement  
→ Il a été convenu que lorsque les sujets traiteront de la vie des résidents, le Président du CVS pourra être invité, comme un membre du CSE.

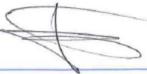
Prochain CVS le 24/06/2024

Jean Couennault

La date du prochain CVS étant fixée le : 24 juin 15 heures

J. Couennault

CVS du 03/03/2023

Nom	Prénom	Présence
VILLARD	Arnaud	
GENOVEL	Thierry	
LE GARRÉC	Anne	
BOULAIS	Hélène	
PIERRE	Hélène	
GILBERT	Joëlle	
SIMON	Jeannette	
BRIONNE	GILBERT	

Election du Conseil de Vie Sociale de la maison Saint-Michel

## LISTE D'EMARGEMENT ELECTIONS CVS 2023

Titulaire	Collège	Emargement
Mme BUAN Yvette	Résident	
Mme GERARD Marie	Résident	
M. HEURTIN Robert	Résident	
M. PANNETIER Albert	Résident	
M. ROBIN Michel	Résident	
M. BRIONNE Gilbert	Famille	Présent
Mme GILBERT Joëlle	Famille	Présent
M SIMON Jean-Claude	Famille	Présent
Mme VILLALARD Annick	Famille	Présent