

CONSEIL DE LA VIE SOCIALE

Procès-verbal de la séance du 16 juin 2022

Étaient présents avec voix délibérative :

M. Georges OGER, représentant des personnes accueillies, *résidence Émile Duboys d'Angers*
Mme Monique ONILLON, représentante des personnes accueillies, *résidence Le Havre Ligérien*
M. René PITON, représentant des personnes accueillies, *résidence Art&Loire*
M. Pierre RADE, représentant des personnes accueillies, *résidence Les Hauts du Château*
M. Yves TREVENNEC, représentant des personnes accueillies, *résidence Les Hauts du Château*
Mme Simone ANNETTE, représentante des familles, *résidence Art&Loire*
M. Fernand CHAUDET, représentant des familles, *résidence Les Hauts du Château*
Mme Marie-Agnès FAURE, représentante des familles, *résidence Émile Duboys d'Angers*
Mme Marie-Françoise LCONTE, représentante des familles, *résidence Le Havre Ligérien*
Mme Marie Christina LIVET, représentante du Conseil d'Administration
Mme Véronique LOPPIN, représentante du personnel (FO)
Mme Karine NICOULEAUD, représentante du personnel (CGT)

Assistaient également sans voix délibératives :

Mme Amélie MORIN, directrice adjointe en charge des relations avec les usagers
Mme Françoise FRANCO, cadre supérieure de santé
Mme Bénédicte JONCHÈRE, cadre de santé, en suppléance de Mme Céline DUCROCQ,
Mme Lucile LAINÉ, psychologue
Mme Céline CORNU, animatrice, *résidence Les Hauts du Château*
Mme Pascale GODEFROY, animatrice, *résidence Émile Duboys d'Angers*
M. Michel GRAINDOR, animateur, *résidence Le Havre Ligérien*
Mme Marina ZILLI-DEWAELE, responsable du pôle qualité

Étaient excusés :

Mme Noëlle CAILLARD, représentante des personnes accueillies, *résidence Landeronde*
Mme Marie Aglaé CHEREAU, représentante des personnes accueillies, *résidence Landeronde*, **présidente du CVS**
M. Jean-Pierre DUCHIER, représentant des personnes accueillies, *résidence Art&Loire*
Mme Cécile DREVET, représentante des familles, *résidence Landeronde*
M. Michel ONILLON, représentant des familles, *résidence Art&Loire*
Mme Béatrice LANGEVIN, représentante du personnel (CFDT)
Mme Céline DUCROCQ, cadre de santé référente du CVS
Mme Laure GASLARD, animatrice, *résidence Landeronde*
M. Alex MONTOYA, animateur, *résidence Art&Loire*

Date de la convocation : 9 juin 2022

Nombre de votants : 12



Ordre du jour réalisé

Point soumis à avis : sans objet

Autres points :

- 1) Organisation exceptionnelle du service restauration pendant la période estivale
- 2) Questions diverses

La séance est ouverte à 10 h 00.

Mme Amélie MORIN remercie les membres du CVS pour leur présence à cette séance extraordinaire, organisée suite à une réorganisation en urgence du service restauration. Elle propose d'ouvrir la séance par un tour de table : 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

Mme MORIN présente aux membres du CVS la situation exceptionnelle du service restauration de la résidence *Les Hauts du Château* :

- Les repas de cette résidence sont habituellement préparés sur place, par une équipe de 4 cuisiniers.
- Le week-end de la Pentecôte (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 en urgence par l'équipe de la cuisine centrale de l'EHPAD *Art&Loire*, à Saint Georges sur Loire.
- L'organisation s'est faite dans l'urgence pour le week-end, puis des ajustements ont été réalisés en début de semaine.

Mme MORIN salue la bonne maîtrise de la situation par les cuisiniers de St Georges qui ont su s'adapter rapidement et exprime la chance de l'établissement d'avoir eu une cuisine centrale en capacité de prendre la production dans l'urgence. S'ensuivent des échanges entre les membres du CVS. Les questions ou remarques des membres et les réponses de Mmes MORIN et Françoise FRANCO sont consignées par thèmes ci-après :

Pourquoi ces absences simultanées ? La réorganisation est-elle temporaire ? Une pérennisation est-elle possible ? (Mme Marie-Agnès FAURE, M. Fernand CHAUDET, M. Michel GRAINDOR)

Concernant les absences du week-end de la Pentecôte, un agent était en congé annuel, un agent a eu un heureux évènement et a pris les congés paternité auxquels il avait droit, le troisième a été victime d'un accident domestique.

Vu la durée prévisible des absences et les difficultés de recrutement en cuisine, d'autant plus en été, l'équipe de direction a décidé de maintenir la totalité de la production à St Georges au moins jusqu'à septembre, ceci afin de sécuriser le service restauration pendant la période des congés estivaux. Une réévaluation de la situation sera faite à la rentrée, en prenant en compte les ressources humaines disponibles en cuisine. Aucune décision n'est arrêtée aujourd'hui.

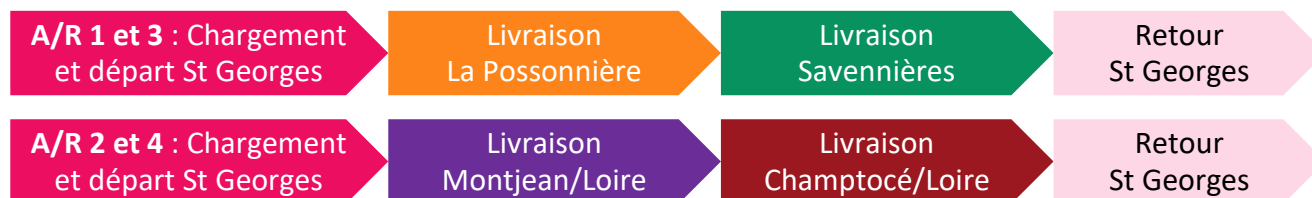
M. GRAINDOR demande si le transfert de la production des repas de Champtocé à la cuisine centrale de St Georges était déjà envisagé : Mme MORIN explique que cette possibilité était envisagée en cas de difficultés au niveau des ressources humaines, les petites équipes ayant plus de mal à faire de l'auto-remplacement, mais qu'il n'y a jamais eu d'enjeu stratégique de l'équipe de direction à ce sujet.

La cuisine centrale assure-t-elle la production de tous les autres sites ? A-t-elle la capacité d'absorber la production d'un site de plus ? Comment se passent les livraisons ? (M. CHAUDET, M. GRAINDOR)

Oui, la cuisine de St Georges produit pour tous les sites. Sa taille et sa configuration sont suffisantes. Par ailleurs la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) a été informée : l'agrément de la cuisine centrale couvre bien les repas en plus. Il existe par contre une difficulté

matérielle liée à la liaison chaude : l'EHPAD de Champtocé ne dispose pas actuellement de chariot de maintien en température comme les autres sites. Il est précisé qu'un investissement de 15 000 € a déjà été fait, notamment dans des sherpas supplémentaires pour la livraison de ce site.

Les livraisons sont en liaison chaude, 7 jours sur 7, à raison de quatre allers-retours par jour, deux le matin et deux l'après-midi :



L'équipement de la cuisine centrale a permis de développer la cuisson basse température la nuit, ceci permet de réduire les temps de préparation le matin (chargement du camion dès 9 h pour les premières livraisons).

Les menus sont-ils identiques / harmonisés ? (M. Fernand CHAUDET)

L'EHPAD de Champtocé avait ses propres menus et les denrées avaient déjà été commandées pour la semaine du 7 au 12 juin. Pour ne pas perdre ces denrées, l'équipe de la cuisine centrale a dû préparer deux menus différents, ce qui a été une difficulté supplémentaire non négligeable en terme de charge de travail et de disponibilité du matériel. Depuis le lundi 13 juin, le menu est unique sur tous les sites.

M. CHAUDET indique avoir remarqué des problèmes sur l'équilibre des menus de Champtocé : parfois deux produits laitiers sur un même repas, pas assez de fruits frais... Mme MORIN précise que depuis février 2022, le contrat d'Axelle JOUAN, diététicienne intervenant sur *Les Ligériennes*, a été étendu à l'EHPAD de Champtocé. Des ajustements ont déjà été réalisés sur les menus depuis son arrivée, et un travail d'harmonisation a aussi débuté afin de proposer à terme un menu identique sur tous les sites. La réorganisation du service restauration pour cet été va totalement dans ce sens.

Impacts sur l'équipe de soins et d'hôtellerie de Champtocé. Peut-il y avoir des postes en plus ? (Mme Carine NICOULEAUD)

Mme NICOULEAUD indique que les agents de soins et d'hôtellerie doivent assurer des tâches réalisées habituellement par les cuisiniers comme le dressage des assiettes ou la préparation des eaux gélifiées, ce qui entraîne un surcroît de travail et désorganise le service. Mme FRANCO précise que toute nouvelle organisation demande un temps d'adaptation et d'ajustement. Plusieurs mois ont été nécessaires lors du passage en cuisine centrale sur les autres sites, cela fonctionne très bien aujourd'hui. Elle rappelle que, pour Champtocé, les mesures ont dû être prises dans l'urgence, ce qui n'a pas permis de tout anticiper. Mme FRANCO souhaiterait mettre en place des journées d'échanges « vis ma vie » afin que les agents de Champtocé puissent découvrir l'organisation des services de soins et d'hôtellerie sur les autres sites. Elle attend pour cela le retour de Mme Céline DUCROCQ, cadre de santé de l'EHPAD de Champtocé. Mme NICOULEAUD demande si ces échanges pourraient avoir lieu avant l'été : Mme FRANCO indique que ce sera compliqué mais à étudier.

Mme MORIN ajoute que l'organisation impacte aussi les cuisiniers présents de Champtocé qui ont dû intégrer l'équipe de la cuisine centrale : un agent a assumé le poste de livreur le week-end des 11 et 12 juin, un autre a commencé à travailler dans de nouveaux locaux avec de nouveaux collègues dès son retour de vacances.

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.

Mme NICOLEAUD indique que 4 agents ont été retirés de l'effectif de Champtocé : peut-on remettre un ou deux agents en soins et hôtellerie pour compenser ? Mme MORIN explique que ces postes n'ont pas été supprimés mais déplacés physiquement et sont nécessaires en cuisine puisque le nombre de repas à préparer reste le même. Il ne s'agit pas d'une économie. Les effectifs de soins et d'hôtellerie de l'EHPAD de Champtocé doivent permettre d'assumer les tâches supplémentaires, cela nécessitera comme pour les autres sites par le passé une réflexion sur les organisations.

Les congés des cuisiniers sont-ils maintenus ? La réorganisation des cuisines a-t-elle un impact sur l'emploi ? Quel est l'effectif journalier en cuisine centrale ? (Mme Marie-Christina LIVET)

Oui les congés sont maintenus, c'est une des raisons de la décision de produire à St Georges pendant tout l'été : une absence non programmée est plus difficile à gérer sur une petite équipe, les candidatures de cuisiniers sont rares, si un remplacement s'avère nécessaire pendant la période des congés, il sera plus facile de trouver un livreur et de remettre tous les cuisiniers présents en production.

Le responsable de la cuisine centrale a décalé volontairement son départ en congé le temps de la mise en place. Il a fallu entre autres choses organiser le transfert des denrées périssables présentes sur le site de Champtocé vers la cuisine centrale et la livraison des denrées en commande directement à St Georges (appel des fournisseurs, certains différents de la cuisine centrale).

La réorganisation estivale n'a pas d'impact sur l'emploi : les cuisiniers de Champtocé présents pendant l'été ont intégré le roulement de l'équipe de St Georges, lequel prévoit 6 cuisiniers en semaine et 3 (dont 1 livreur) les week-ends et jours fériés. Avec la préparation des repas de Champtocé, un renfort est nécessaire le week-end.

Impacts économiques et environnementaux – Lutte contre le gaspillage :

Compte-tenu de l'augmentation du prix du carburant, Mme LIVET demande si un camion électrique est envisageable pour les livraisons. Mme MORIN explique que le camion est un véhicule de location, équipé d'un groupe froid. Ce type de modèle existe-t-il en version électrique ? Cette question mérite d'être étudiée lors du renouvellement du contrat de location.

Mme FRANCO aborde la communication entre l'équipe de soins et d'hôtellerie et la cuisine centrale : les besoins transmis aux cuisiniers ne sont pas toujours exacts, de sorte qu'il peut manquer certains plats ou au contraire jeter des portions. Elle rappelle que le midi les résidents peuvent avoir soit de la soupe, soit de l'entrée, et que les quantités livrées correspondent aux souhaits exprimés. Mme Lucile LAINÉ demande confirmation que les résidents ne peuvent plus choisir au moment du repas : non, ce n'est plus possible. Ce fonctionnement est source de gaspillage car il implique de préparer de plus grandes quantités d'entrées et de potage que ce qui sera consommé. Les résidents doivent exprimer en amont leurs goûts et leurs non goûts.

Mme FRANCO profite de cet échange pour évoquer les « semaines anti-gaspillage », qui seront aussi effectuées à Champtocé en 2022. Il s'agit sur une semaine de peser les préparations et restes jetés. La question de proposer les plats le soir ou le lendemain, ou de faire don des portions non servies est posée : dans les deux cas la mise en œuvre est difficile, car il faut parfaitement maîtriser la chaîne du froid. Il reste difficile en établissement d'ajuster les quantités au plus près, un travail de sensibilisation doit être réalisé sur l'ensemble des sites, afin que tous les plats ne soient pas sortis à l'avance et qu'il soit possible de resservir le soir ce qui est resté à température.

Mme MORIN conclut ce point par le devoir d'exemplarité des établissements publics : les économies énergétiques et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont un axe de travail important.

Consultation des résidents :

Mme MORIN souhaite avoir l'avis des représentants des résidents de Champtocé sur les repas servis depuis la réorganisation : M. Pierre RADE est satisfait, M. Yves TREVENEK évoque des problèmes de quantités (manque parfois) et de température (parfois froid). Mme FRANCO indique que l'organisation va être adaptée pour remédier à cela.

Concernant le transfert de la production, M. TREVENEK indique que cela a été très soudain et que les résidents n'ont pas compris ce qu'il se passait. Mme MORIN espère que les échanges du CVS ont aidé à clarifier la situation.

Les familles sont-elles informées de la réorganisation des cuisines ? (Mme LIVET)

Mme MORIN souhaitait d'abord informer les membres du CVS. **Elle propose de rédiger un courrier d'information à l'attention des familles des résidents de Champtocé. Les membres du CVS valident cette proposition.**

II. Questions diverses

- Mme MORIN informe les membres du CVS des difficultés d'approvisionnement de la cuisine centrale et de l'augmentation en conséquence des prix pour certaines denrées : volaille, moutarde, huile de tournesol... L'équipe de direction a donné pour consigne au responsable et au second de cuisine 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. Les Résidences *Les Ligériennes* avaient atteint presque 30 % de produits répondant à ses critères (circuits courts, produits bio...). Ces résultats sont en recul actuellement 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 suffisamment de réserves.
- Plan canicule : est-il possible de climatiser les salons du 1^{er} étage de la Résidence *Le Havre Ligérien* ? Non, c'est à l'encontre de la démarche développement durable de l'établissement. Les locaux sont modernes, bien isolés, il faut privilégier l'aération la nuit.
Est-il possible d'avoir des ventilateurs au plafond ? Non, car il y a déjà les rails de transfert.
- La fontaine à eau de l'EHPAD de Savennières est en très mauvais état, avec des trainées de calcaire sur l'inox. Mme Pascale GODEFROY a demandé un produit pour l'entretien des inox, mais les cuisines n'en utilisent pas. Mme MORIN prend note de ce point.
- Est-il possible d'avoir un distributeur de boissons à Champtocé ? C'est peu probable : ces distributeurs sont installés et gérés par des prestataires qui évaluent les revenus potentiels. Un essai a été effectué à St Georges, qui est le plus gros site : le prestataire a retiré la machine qui n'était pas assez rentable.
Il est précisé par ailleurs que sur d'autres sites, il est possible d'acheter des biscuits, bonbons et articles de la vie courante auprès des animateurs (boutique interne).
- Une famille de Champtocé s'est plainte du ménage de la chambre : Mme LAINÉ indique que Mme DUCROCQ et elle-même ont rencontré cette famille.

- Mme MORIN informe les membres que l’affichage spécifique au CVS es en cours de mise en place. De nouveaux panneaux ont été achetés et installés dans ce cadre sur certains sites.
- Les repas des familles, abandonnés en 2020 et 2021, reprennent en 2022. Ils seront comme en 2019 suivis de la réunion annuelle des familles et de la direction. Ci-dessous les dates arrêtées :

| Résidence <i>Le Havre Ligérien</i> Montjean/Loire | Résidence <i>Art&Loire</i> St Georges/L. | Résidence <i>Les Hauts</i> <i>du Château</i> Champtocé/Loire | Résidence <i>Landeronde</i> La Possonnière | Résidence <i>Émile</i> <i>Duboy's d'Angers</i> Savennières |
|---|--|--|--|--|
| Jeudi 7 juillet 2022 | Mercredi 7 septembre | Mercredi 14 septembre | Mercredi 21 septembre | Mercredi 28 septembre |

Mme MORIN remercie les membres.

La séance est levée à 11 h 30.

Le 13 juillet 2022

Pour la présidente du CVS, excusée,

M. Pierre RADE,

Représentant les personnes accompagnées
 Résidence *Les Hauts du Château*

