



André-Georges VOISIN
L'ILE BOUCHARD



COMPTE RENDU DE LA REUNION DU CONSEIL DE VIE SOCIALE EN DATE DU 6 MARS 2023

Le 6 Mars 2023 à 14h30, s'est réuni à l'EHPAD de L'ILE BOUCHARD, le Conseil de la Vie Sociale composé comme suit :

Présents :

Madame VERRINE Patricia, Présidente du Conseil de Vie Sociale, représentante des familles,
Monsieur MERGNAC Thierry, Directeur,
Madame GARAND Florence, Attachée de Direction,
Docteur RIDOUX Clément, Médecin Coordonnateur,
Madame PATRIN Emilie, Adjointe administrative,
Madame MONNET Sophie, Représentante du personnel,
Madame SASSIER Nathalie, Responsable cuisine,
Madame TARTIVEAU Marie, Animatrice,
Madame JHANNE Kristina, Diététicienne,
Madame GUESNAND Manuelle, Représentante du Conseil Municipal,

Familles et Résidents Présents :

Monsieur BENOIST Francis, Représentant des familles suppléant,
Madame BARRAULT Annie, Représentante des familles invitée,
Mme CHARREAU Colette, Représentante des Résidents,
M. LAPERRINE Jacques, Représentant des Résidents,

Absents, Excusés :

Madame BRUNEAU Laurence, Cadre de Santé,

Ordre du jour :

1. Approbation du dernier compte-rendu,
2. Nouvelle organisation de la coordination des soins,
3. Nouvelle organisation pour les repas familiaux,
4. Présentation des projets d'animation 2023,
5. Présentation des projets alimentation,
6. Questions diverses.

I^o- APPROBATION DU DERNIER COMPTE RENDU

Monsieur MERGNAC Thierry, Directeur, ouvre la séance. Un tour de table est fait afin que tous les membres se présentent.

Quelques modifications sont à apporter au dernier compte rendu du C.V.S du 10 Octobre 2022 ;

- il y a une erreur sur le nom de l'animatrice Mme BLANCHET, elle n'était pas présente à cette réunion.
- il y a une erreur sur le pourcentage de réponses au questionnaire. Une modification sera apportée.

Après explication de ces divers paragraphes et modifications à apporter,

Approbaton du dernier compte rendu à l'unanimité.

II^o- NOUVELLE ORGANISATION DE LA COORDINATION DES SOINS

Monsieur MERGNAC informe les membres présents des nouveaux professionnels arrivés au sein de l'EHPAD.

- recrutement de la nouvelle Cadre de santé Madame BRUNEAU Laurence. Elle sera présente à mi-temps sur l'EHPAD de L'ILE-BOUCHARD et interviendra sur son autre mi-temps à RICHELIEU.
- depuis début février, intervention des Docteurs SENNEGOND et RIDOUX, Médecins coordonnateurs, en remplacement du Dr GARNIER. Ils seront présents à tour de rôle les mardi après-midi et ils sont présents à distance en cas de besoin.

Leurs objectifs seront en outre : s'assurer que les soins soient réalisés correctement et coordonner les soins avec les médecins traitants ; évaluation gériatrique des nouveaux résidents ; transmettre les bonnes pratiques gériatriques aux équipes soignantes.

- Mme LABBE Romane, Psychologue, prendra ses fonctions le 21 Mars prochain en remplacement de Mme BIZOT Bérénice. Elle sera présente les mardi et jeudi.

III^o- NOUVELLE ORGANISATION POUR LES REPAS FAMILIAUX

Madame GARAND informe que les repas familiaux peuvent désormais être pris dans la nouvelle salle de l'extension. Cependant, si un jour ce n'est pas possible, une autre salle sera proposée.

Une communication à ce sujet sera envoyée prochainement aux familles.

IV^o- PRESENTATION DES PROJETS ANIMATIONS 2023

Madame Marie TARTIVEAU, Animatrice, présente l'animation au sein de l'EHPAD de l'ILE-BOUCHARD. Le document présenté est joint au compte rendu.

V^o- PRESENTATION DES PROJETS ALIMENTATION

Madame JEANNE Kristina, Diététicienne, présente à son tour les actions réalisées autour de l'alimentation au sein de l'EHPAD de l'ILE-BOUCHARD. Le document présenté est joint au compte rendu.

Le projet de manger mains est expliqué. Un test visuel et alimentaire est ensuite proposé aux membres présents. Une entrée / un plat et un dessert sont présentés sous forme de manger mains, les membres présents ont pu ainsi goûter.

Une première phase de test va débuter cette semaine pour certains résidents préalablement identifiés.

Puis un suivi diététique sera réalisé avec notamment le comportement à table, la réaction des résidents, les bienfaits....

Puis Madame JEANNE Kristina annonce le thème du repas des familles du 10 Juin prochain, qui sera : la Dolce Vita.

VI°. QUESTIONS DIVERSES

Madame Patricia VERRINE, Présidente du C.V.S demande par quels moyens il est possible de détecter la dénutrition. Madame JEANNE Kristina intervient en expliquant qu'il y a : le suivi du poids réalisé tous les mois (si grosse perte), analyse par Kristina pour savoir pourquoi, une alerte est faite aussi par les agents présents lors des repas, et un suivi alimentaire est réalisé notamment pour les refus.

S'il y a refus ou diminution des apports, voir pourquoi (cela peut être un problème de texture par exemple)

Il peut alors être proposé un enrichissement alimentaire, des compléments nutritionnels oraux

Madame Marie TARTIVEAU demande de la part des résidents si le port du masque par les agents et les visiteurs va demeurer obligatoire encore longtemps : Monsieur MERGNAC et le Docteur RIDOUX explique que celui-ci est encore exigé lors des soins avec les résidents.

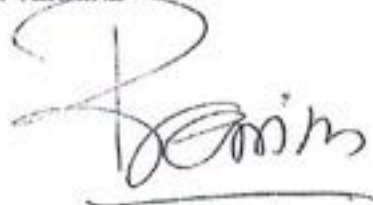
Le prochain Conseil de Vie Sociale aura lieu le 19 Juin 2023.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 16 h 30.

Monsieur MERGNAC remercie l'ensemble des membres présents.

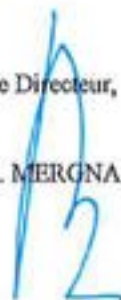
La Présidente du Conseil de Vie Sociale,

P. VERRINE



Le Directeur,

T. MERGNAC



L'ANIMATION A L'EHPAD ANDRE GEORGES VOISIN

Conseil de Vie Sociale, le Lundi 06 Mars 2023





SOMMAIRE

- Présentation de l'animation : Jours/Horaires, Comité des résidents ...
- Animations « rituelles »
- Projets de l'année 2023
- Animations phares

PRESENTATION DE L'ANIMATION



- ▀ Du Lundi au vendredi : 9H – 17H
- ▀ Avec des animations diverses : après-midi musicale, ateliers mémoire, manuel, lecture du journal et sa distribution le matin, écriture de la Gazette du Bouchardais, des sorties...
- ▀ Comité des résidents le 05 Janvier 2023 :
Demande d'atelier mémoires, cuisines, sorties
...

ANIMATION « RITUELLES »

LES ANIMATIONS RÉGULIÈRES AVEC LES BÉNÉVOLES ET INTERVENANTS

LUNDI	MARDI
<p>LOTO AVEC BERNADETTE ET STEPHAN</p>	<p>AIDE A LA MARCHÉ ET GYM DOUCE AVEC SYLVIE</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>DES LE MATIN: COIFFURE APRES-MIDI: MUSICOTHÉRAPIE AVEC ANNE MALARD TRIOOT AVEC JOSIANE</p>	<p>BELOTE AVEC JOSIANE</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>CHAPARELLET DU MESSIE (Toutes les 15 jours)</p>	<p>AIDE A LA MARCHÉ AVEC GASINE</p>
DIMANCHE	

- Des bénévoles interviennent le lundi, mercredi, jeudi et vendredi
- Des professionnels interviennent le mardi, mercredi et samedi
- Affiche pour mettre en avant leurs interventions
- Semainier et planning mensuel sont affichés sur un tableau prévu à cet effet

Planning
Du 06 Au 12 Mars



<p>Lundi</p> <p>11H: Lecture du Journal 14H30: Loto et Conseil de Vie Social (C.V.S)</p>	<p>Mardi</p> <p>11H: Lecture du Journal 14H45: Atelier mémoire 16H: Gym douce avec Sylvie</p>
<p>Mercredi</p> <p>11H: Lecture du Journal 14H30: Atelier manuel et trioot avec Josiane</p>	<p>Jeudi</p> <p>11H: Lecture du Journal 14H30: Belote et sortie à Azy-Le-Rideau</p>
<p>Vendredi</p> <p>11H45: Repas de l'après-midi 15H: Chaparelet et Temps individuel</p>	<p>Notes</p> <p>Le 9 et 12 Mars: Sortie des résidents sur liste Du 06 au 17 Mars: LUNA, stagiaire en animation</p>





EHPAD ILE-BOUCHARD
André-Georges VOISIN

Actions autour de l'alimentation

CVS du 6 mars 2023

Questionnaire de satisfaction

% répondants femmes/hommes



Les menus sont-ils variés ?



100% correspond à leurs goûts.

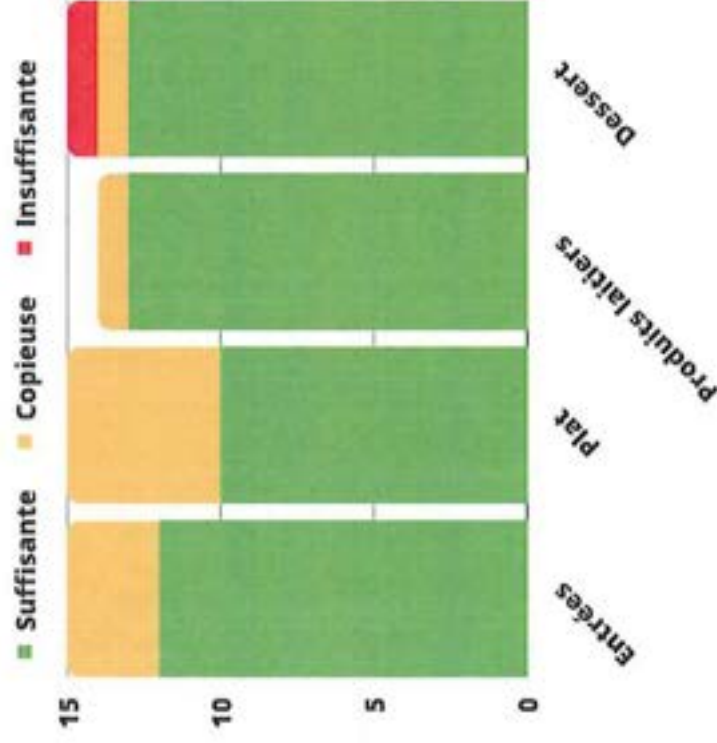
Beaucoup de légumes, bien présentés.

Fromage à la coupe

Demande un peu plus de fromages à pâte dure.

80 %

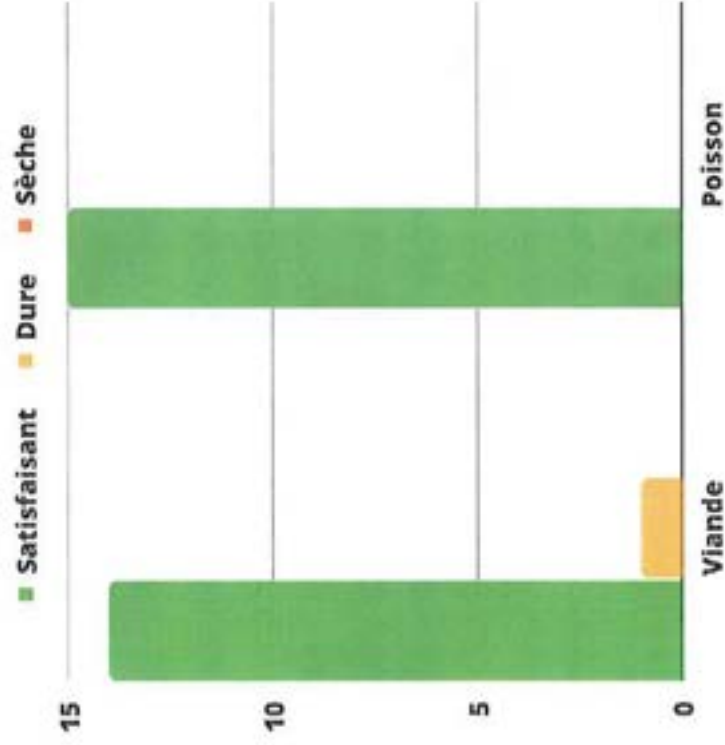
Taille des portions



Peu de restes dans l'assiette selon les résidents :

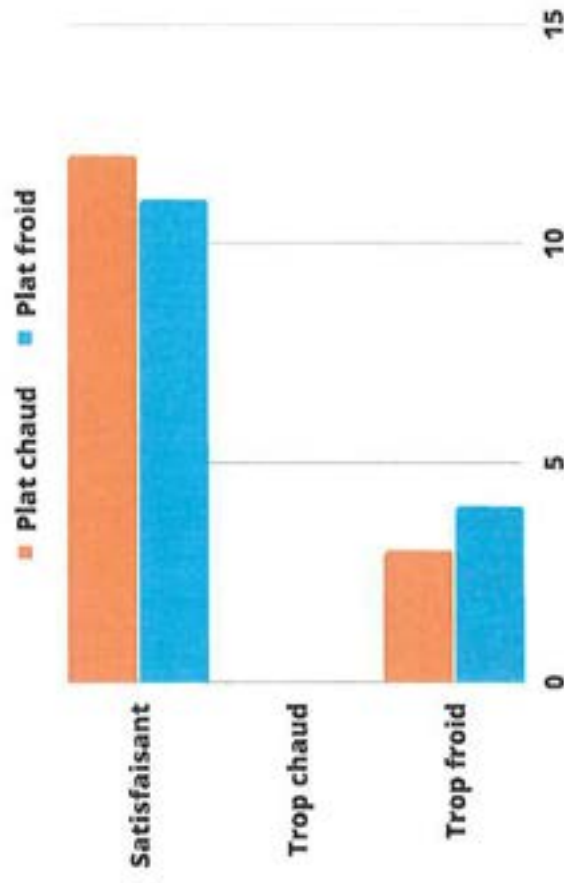
- manque d'assaisonnement (sel) pour le plat principal
- les desserts
- manque d'appétit parfois

Les protéines sont-elles tendres ?



100% de satisfait
sur la sauce

Les plats sont-ils servis à bonne température ?



Problématique :

- potage dans BTR trop chaud et service en salle à manger (froid)

Solution : Service jour pair/jour impair

Revoir température de montée en température du BTR

- entrées/ fruits/desserts trop froids

Solution : les sortir 10 min avant le service, laisser certains fruits non sensibles à température ambiante, en respectant les normes de sécurités sanitaires

L'environnement des repas



Les horaires



Voisinage /
échanges



Plan de table, communication, installation à table.

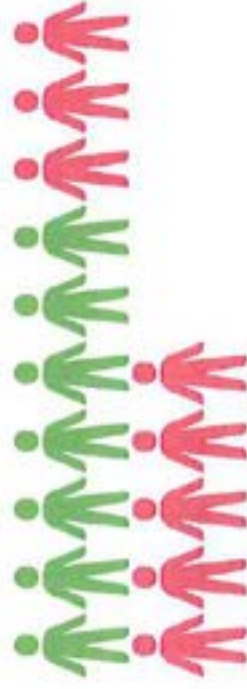


Bruit en salle à
manger



Grande majorité aime manger dans le calme.

Les repas à thème et ateliers culinaires



Résidents ont peur de ne pas y arriver.

*Résidents ont peur de louper une visite ou un
appel d'un proche.*



ATELIER
culinaire



VEILLEE



**CUISINE
THERAPIE**



**atelier
épices**



**PETIT-DEJ'
GOURMAND**



*Gouter
d'antars*



**SEMAINE
NATIONALE
DE LA
DÉNUTRITION**
15-19 Mars 2024



**65 collégiens
Les familles
Les résidents
Le personnel**



**7 partenaires
Plus de 250 smoothies
HP fabriqués et bus
Environ 100 kms
parcours
2 diplômés au
dynamomètre**



Le manger-mains



Le manger-mains

un peu d'histoire...



Manger avec les doigts c'est naturel



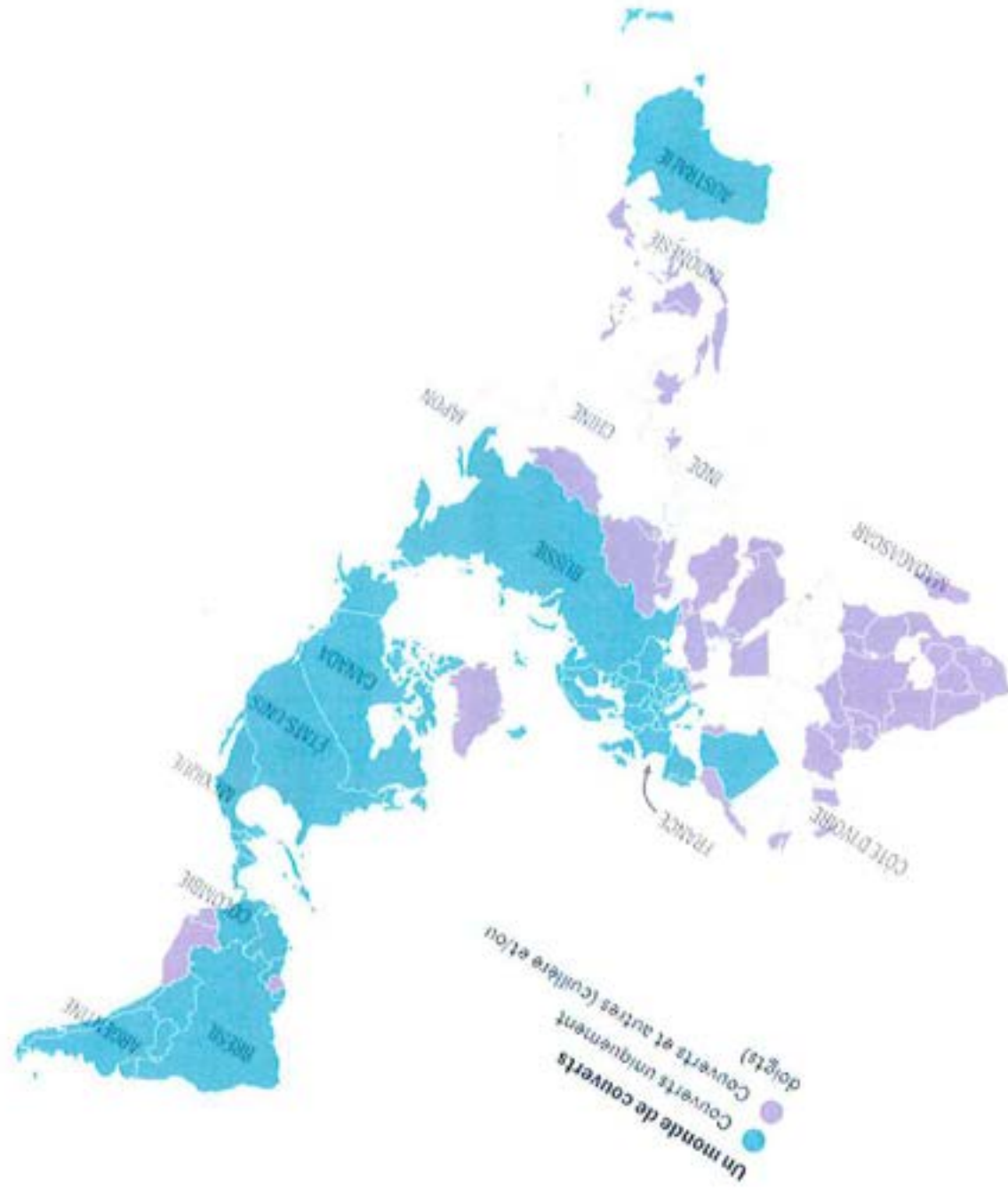
Manger avec une fourchette c'est culturel



Traité d'Erasmus de civilité
puérile : "Comment bien se
comporter à table"

Le manger-mains

un peu de géo...

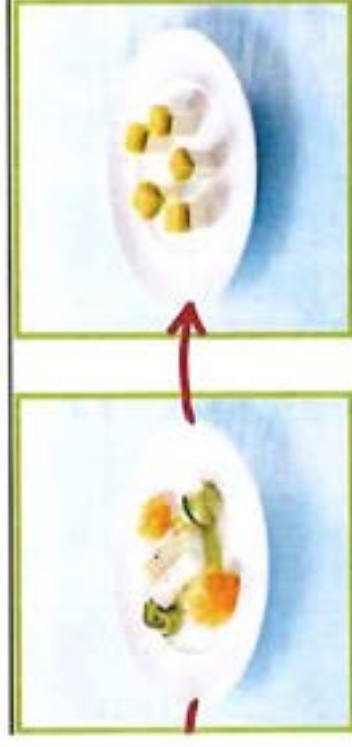


Le manger-mains

de quoi s'agit-il ?

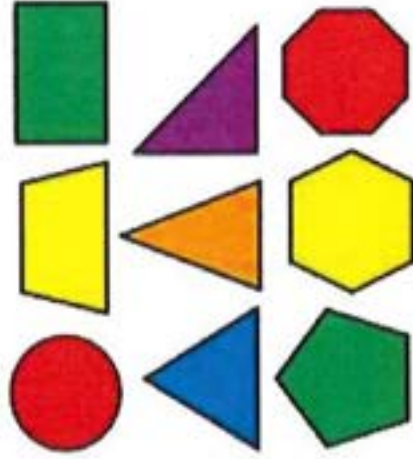


Inventé par Pr RAPIN (gériatre suisse)



Consiste à proposer des repas complets et des mets pouvant être saisis avec les doigts et consommés en tant que tels.

Il s'agit le plus souvent de bouchées individuelles, de forme et de couleur différentes.



Le manger-mains

Quels objectifs ?

- **Stimuler** l'appétit par de belles présentations
 - Préserver voire gagner en **autonomie** et en qualité de vie
 - Retrouver le **plaisir de manger**
 - Garantir une **alimentation équilibrée et adaptée aux besoins** spécifiques de la personne âgée
 - Retrouver de la **dignité** (aide au repas parfois infantilissante, manger peut être salissant, dégradant), **valoriser** la personne
 - Améliorer le regard des autres résidents, préserver le repas « **acte social** »
 - Manger à son **rythme**
- ...Et pour le soignant : avoir une autre place que celle de nourrir

Pour qui ?

- Destinés aux résidents atteints de **démence**, de troubles cognitifs, souffrant de la maladie d'Alzheimer, qui déambulent
- Aux résidents qui ont des tremblements ou des **troubles praxiques**, difficultés à reconnaître et utiliser leurs couverts
- Aux résidents qui ont des **troubles visuels**
- A ceux qui **refusent** l'aide au repas
- Aux résidents **dénutris**, petit appétit

Le manger-mains

Prochaines étapes

→ Formation brigades
et soignants

→ Critères d'inclusion
Liste des résidents
Evaluations

→ Partage d'expériences
et des "bonnes astuces"

Phase de test

→ Accord résidents et proches
Evaluations

→ Achat de matériel



Texture mixée

