

COMMISSION DES MENUS DU 09 DÉCEMBRE 2022

Représentants des Habitants :

Mme HEROUX	A0 Les Bleuets
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme BAPTISTA	A1 Les Lys
M. DURAND	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CHRETIEN	A2 Les Œillets
Mme ROUBÈRE	A2 Les Œillets
Mme BOISSAYE	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
Mme BERTHELOT	B1 Les Iris
M. CHARLOTON	B1 Les Iris
Mme CHEVRIER	B1 Les Iris
Mme DUBOIS	B1 Les Iris
M. GIRAULT	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
Mme VILLAIN	B1 Les Iris
Mme BEAUVALLET	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme LABBÉ	B2 Les Dahlias
M. PERRUCHON	B2 Les Dahlias
Mme TRECUL	B2 Les Dahlias

Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
M. NADDAF	Cadre de Santé Paramédical
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme ROUSSEAU	Animatrice
Mme SANTERRE	Aide-Soignante faisant fonction Animatrice

Agents Référents :

Mme CHATELAIN	Infirmière Bâtiment A
Mme GIRARD	Infirmière Bâtiment B
Mme BATTIKH	Aide-Soignante « Les Iris » B1

Invités :

Mme DULONG	Vice-Présidente du CVS
------------	------------------------

**** Séance de dégustation ****

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 14 octobre 2022
- 2) Retour sur la semaine de sensibilisation à la dénutrition par le Service Restauration
- 3) Fluctuations de la disponibilité des denrées alimentaires au regard du contexte national et international
- 4) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 5) Mise en application des dispositions de la loi *Egalim* :
 - Information concernant les marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche labellisée et de fruits et légumes frais
 - Réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation
 - Suppression du plastique à usage unique
 - Inscription de l'origine des denrées alimentaires sur les menus
- 6) Bilan des régimes
 - Évaluation des menus à texture adaptée
 - Évaluation des menus sans sel
 - Évaluation des menus végétariens
 - Évaluation du respect des habitudes alimentaires autres
- 7) Évaluation de la prestation repas par les habitants : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit
 - Qualité de la prestation :
 - o Affichage et communication des menus au sein des restaurants
 - o Durée du repas,
 - o Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants,
 - o Variété des repas proposés, menus de substitution,
 - o Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène
 - Présentation des assiettes
 - Quantités proposées
- 8) Évaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec le service de restauration
 - Retour du personnel de soin et d'hôtellerie
 - Retour du Responsable du Service Restauration
- 9) Analyses en hygiène alimentaire
 - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 10) Menus des fêtes de fin d'année
 - Présentation des repas de fêtes de fin d'année :
 - ❖ Repas du réveillon de Noël le samedi 24 décembre 2022
 - ❖ Repas de Noël le dimanche 25 décembre 2022
 - ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le samedi 31 décembre 2022
 - ❖ Repas du Jour de l'An le dimanche 01 janvier 2023
- 11) Carte des menus
 - Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
 - Remise des menus à venir à Madame la Présidente et Madame la Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

SÉANCE DE DÉGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation.

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une dégustation de pain. La majorité des habitants présents rapportent apprécier ce nouveau pain.

Monsieur Le Directeur est heureux d'informer que ce nouveau pain biologique et artisanal, sera livré à la Résidence DEBROU à compter du dimanche 1^{er} janvier 2023.

Monsieur Le Directeur cède la parole à Monsieur LHOMME pour présenter aux membres de la Commission des Menus la séance de dégustation.

Monsieur LHOMME propose aux membres de la Commission des Menus de deviner le dessert proposé et préparé sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le Blixer est un appareil qui mixe les aliments crus comme cuits et qui n'altère en rien les saveurs ; il permet également la conservation de tous les apports nutritifs des aliments utilisés.

Ainsi, tout habitant accueilli au sein de la Résidence DEBROU bénéficie du même menu mais servi sous une texture différente.

Les habitants rapportent apprécier les saveurs ressenties en mangeant le dessert préparé sous la forme d'un menu adapté.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé aujourd'hui à la dégustation est un crumble pomme-fraise-framboise.

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont apprécié la dégustation ?

Les membres de la Commission des Menus expriment leur entière satisfaction.

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 14 OCTOBRE 2022

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 14 octobre 2022.

Les membres de la Commission des Menus adoptent le procès-verbal à l'unanimité.

2) RETOUR SUR LA SEMAINE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION PAR LE SERVICE RESTAURATION

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame ROUSSEAU, Animatrice, qui a participé, en collaboration avec Madame HUAULT, Diététicienne, à la semaine de sensibilisation à la dénutrition.

Madame ROUSSEAU présente aux membres de la Commission des Menus les différentes animations culinaires réalisées au sein des unités de vie, tout au long de la semaine de la sensibilisation à la dénutrition, du 14 novembre au 18 novembre 2022.

Des petits déjeuners et goûters conviviaux ainsi que des repas à thèmes ont été organisés au sein des unités de vie de la Résidence DEBROU.

3) FLUCTUATION DE LA DISPONIBILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES AU REGARD DU CONTEXTE NATIONAL ET INTERNATIONAL

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que le contexte économique et géopolitique actuel est susceptible d'entraîner différentes perturbations, et plus particulièrement des ruptures d'approvisionnements de certaines denrées alimentaires. Certains menus peuvent de ce fait être modifiés.

4) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES HABITANTS DE LA RÉSIDENCE DEBROU

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont des souhaits particuliers en matière de repas ?

Madame BOU apprécie les fonds d'artichauts et souhaiterait en manger plus régulièrement.

Monsieur LHOMME prend en compte la remarque de Madame BOU et informe que les fonds d'artichauts sont proposés au menu notamment dans des salades composées.

Madame CLAVERIE apprécie les cœurs de palmiers et souhaiterait en manger plus régulièrement.

Monsieur LHOMME prend en compte la remarque de Madame CLAVERIE et informe que les cœurs de palmiers sont proposés au menu notamment dans des salades composées.

Madame DUBOIS souhaiterait manger de la pizza ou encore de la tarte au saumon.

Monsieur Le Directeur répond qu'une dégustation de pizza peut notamment être organisée lors des repas thérapeutiques avec le service Vie Sociale et Animation.

Madame ROUSSEAU prend en compte la demande de Madame DUBOIS et informe qu'un repas « pizza » sera organisé prochainement.

Aussi, Madame DUBOIS souhaiterait manger des pomelos.

Madame ROUSSEAU prend en compte la demande de Madame DUBOIS. Une réponse lui sera apportée notamment lors d'un repas thérapeutique.

Madame ORIA apprécie les tartes aux pommes et les tartes aux poires.

Monsieur LHOMME informe qu'il s'agit de la pleine saison pour les pommes et les poires.

Monsieur Le Directeur rappelle que les plans alimentaires sont variés et réalisés par la diététicienne.

5) MISE EN APPLICATION DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM

- Information concernant les marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche labellisée et de fruits et légumes frais

Monsieur Le Directeur rappelle qu'il est proposé du pain biologique depuis le 1^{er} janvier 2021 à l'ensemble des habitants de la Résidence DEBROU.

Ce jour et au sein de la séance de la Commission des Menus, les habitants ont pu exprimer leurs préférences quant au pain biologique et artisanal.

Comme dit précédemment, Monsieur Le Directeur informe que ce nouveau pain sera proposé aux habitants à partir du 1^{er} janvier 2023.

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que la Résidence DEBROU a adhéré au Groupement de Commande pour la fourniture et la livraison de viandes fraîches labellisées. Afin de poursuivre en ce sens, Madame PIRO-MAHÉ informe que le marché de fourniture de viande fraîche labellisée sera relancé pour l'an prochain, à l'identique pour le marché de fourniture de fruits et légumes frais.

- Réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation
- Suppression du plastique à usage unique

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que dans le cadre du décret n°2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique, les gobelets en plastique à usage unique ne sont désormais plus acceptés par la Résidence DEBROU.

Ainsi, et en remplacement des gobelets en plastique, il vous est proposé des gobelets en matière végétale. À ce titre, les filières de valorisation des gobelets en matière végétale n'étant pas encore structurées, l'évacuation de ces gobelets se fait dans les sacs poubelles noirs de déchets ultimes.

- Inscription de l'origine des denrées alimentaires sur les menus

Madame PIRO-MAHÉ informe que depuis le 1^{er} mars 2022, comme le prévoit la réglementation, la Résidence DEBROU indique désormais l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons proposés aux menus, comme déjà fait pour la viande de bœuf. Cette obligation faisait suite à la crise de la vache folle.

6) BILAN DES RÉGIMES

- **Évaluation des menus à texture modifiée**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

- **Évaluation des menus sans sel**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

- **Évaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

Madame DE SOUSA informe être végétarienne. Son choix est totalement respecté et elle rapporte apprécier les menus proposés.

7) RETOUR DES HABITANTS SUR LA PRESTATION REPAS : PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER, COLLATION D'APRÈS-MIDI, DINER, COLLATION DE NUIT

Monsieur Le Directeur insiste sur la nécessité des habitants de s'exprimer sur leur ressenti.

- **Affichage et communication des menus au sein des restaurants**

Les habitants rapportent que les menus sont communiqués par une annonce au micro avant chaque repas.

Monsieur Le Directeur insiste sur l'obligation des équipes soignantes d'annoncer les menus au micro lors des déjeuners et diners. Il précise que les habitants peuvent également être sollicités pour annoncer les menus.

- Durée du repas

Des habitants rapportent, parfois, ne pas pouvoir prendre le temps de manger.

Monsieur Le Directeur rappelle que le rythme de vie de l'habitant doit être respecté. Des rappels par les cadres de santé paramédicaux seront à nouveau opérés.

- Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

- Présentation des assiettes

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

- Quantités proposées

Les habitants estiment que les plats sont parfois servis en trop grande quantité, particulièrement le soir au dîner.

Monsieur Le Directeur prend acte de la remarque et remercie les habitants pour leur retour.

- Variété des repas proposés, menus de substitution

Les habitants s'estiment satisfaits de la variété des repas proposés.

- Bilan de la prestation repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner

PETIT DEJEUNER

Les habitants sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

DÉJEUNER

Monsieur CHARLOTON apprécie les repas proposés lors du déjeuner.

Madame CLAVERIE rapporte bien manger au sein de la Résidence DEBROU.

Monsieur Le Directeur rappelle à l'ensemble des habitants qu'ils ne doivent pas hésiter à manifester toute difficulté ou insatisfaction immédiatement auprès des équipes soignantes et/ou de l'équipe restauration afin que leur remarque soit prise en compte.

Des repas de substitution sont systématiquement proposés aux habitants qui en font la demande.

Monsieur LHOMME confirme et développe la procédure : les habitants peuvent exprimer leur insatisfaction auprès du personnel présent en salle de restaurant, qui fera le lien avec le service restauration pour obtenir un autre plat.

COLLATION DE L'APRÈS-MIDI

Les habitants s'estiment satisfaits de la collation de l'après-midi.

DINER

Les habitants sont satisfaits des menus proposés.

COLLATION DE NUIT

Monsieur Le Directeur rappelle que des collations de nuit (*compotes, semoule au lait, riz au lait, etc.*) sont systématiquement proposées aux habitants qui le souhaitent.

8) ÉVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HÔTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

- Retour du personnel de soin et d'hôtellerie

Le personnel soignant exprime sa satisfaction et la convivialité des moments partagés lors des repas.

La communication avec le service de restauration est fluide et permet de régler toutes les difficultés. L'équipe restauration est remerciée pour sa réactivité.

Monsieur Le Directeur rappelle l'aide de l'équipe infirmière aux équipes de soins au moment des repas.

- Retour du responsable du Service Restauration

Monsieur LHOMME insiste sur la nécessité de contacter immédiatement le service restauration en cas de difficulté.

9) ANALYSES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ expose la procédure de contrôle de l'hygiène alimentaire.

Les derniers résultats des analyses alimentaires sont satisfaisants. Ces analyses constituent un outil d'amélioration des pratiques.

Madame PIRO-MAHÉ rappelle que les derniers résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de la Résidence DEBROU et disponibles auprès de l'accueil.

Monsieur Le Directeur rappelle l'importance de l'hygiène alimentaire et de la qualité des prestations.

10) MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- Présentation des repas de fêtes de fin d'année :

Monsieur Le Directeur présente aux membres de la Commission des Menus les différents repas de fêtes de fin d'année.

- ❖ Repas du réveillon de Noël le samedi 24 décembre 2022
- ❖ Repas de Noël le dimanche 25 décembre 2022
- ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le samedi 31 décembre 2022
- ❖ Repas du Jour de l'An le dimanche 01 janvier 2023

11) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME et Madame HUAULT
Monsieur LHOMME informe que les menus sont élaborés à partir des produits de saison.
Monsieur LHOMME rappelle la possibilité de bénéficier d'un menu de substitution lorsque celui proposé ne convient pas.

- Remise des menus aux Représentants du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

Les menus sont remis à Madame GUILLOU et Madame DULONG, Représentantes du Conseil de la Vie Sociale.

Monsieur le Directeur remercie les habitants, les invités et le personnel pour leur présence.

L'ensemble des points ayant été abordés,
Monsieur Le Directeur clôture la séance à 12H00.

Le Directeur,



A. ESSALHI