EHPAD la Soleillade
Avenue de la Gare, 48160 LE COLLET DE DEZE
Tél. : 04.66.45.34.00 - Fax : 04.66.45.34.43

COMPTE RENDU DE REUNION
COMMISSION DE MENUS

Mardi 13 octobre 2025 à 13 h 30.

Personnes présentes : Bernard Gourdon, Jeanne Bosson, Annie Lauze, Serge Geynet, Victor Lallement, Alexis Georger, Tom Chardon, Magalie Gleize, , Véronique Michel-Basson, Valérie Fouquart.

La commission des menus débute par un tour de table de présentation des participants.
La dernière commission date du mois d'octobre 2021, avec l'arrivée du nouveau cuisinier il semble important de les réaliser à nouveau. Une fréquence de 4 par an, permettrait de s'adapter aux saisons.

Pour la mise en place de ce jour, M, ; Lallement, directeur, a utilisé le guide de proposition de structuration des commissions de menus en EHPAD. (Celui-ci sera joint au présent compte-rendu)

LES MODALITES D'UNE COMMISSION DE MENUS :

Recueillir en amont les avis par une enquête de satisfaction ou lors de moments avec les résidents comme le café tchatche ;
Prendre en compte les précédents menus ;
Avoir les menus de la période à venir ;
Avoir le plan alimentaire.

LE CONTENU D'UNE COMMISSION DE MENUS :

Recueillir l'expression des résidents et des professionnels ;
La mise en place des modifications à effectuer ;
Fixer la date de la prochaine commission

L'OBJECTIF D'UNE COMMISSION DE MENUS :

Permettre aux consommateurs et à leurs familles de s'exprimer sur les prestations en termes de qualité et de quantité ;
Valider après leur consultation les menus pour la période à venir ;
La mise en place d'une prestation de qualité
Etablir une communication entre tous les services et personnels.

Magalie Gleize, animatrice, nous exprime un retour d'expérience sur une dégustation réalisée les yeux fermés l'été dernier. Les fruits de saison ont été difficiles à reconnaitre voir pas du tout. Ce qui la questionne pour les résidents sur leur façon de percevoir le goût réel des plats. Il est rappelé que le goût est souvent associé à la vision et qu'une expérience comme celle-ci ne reflète pas réellement la réalité.

Les deux résidents présents indiquent :
Que les repas sont meilleurs, plus cuisinés, mieux présentés et meilleur au goût et
une très nette amélioration des repas depuis l'arrivée du nouveau cuisinier.
Alexis Georger nouveau cuisinier indique que depuis son arrivée le repas du soir est souvent l'objet de problématiques de goût et de quantité. Les résidents indiquent que cela va mieux pour les quantités mais qu'il reste des améliorations à apporter sur les plats proposés.
M. Geynet en sa qualité de représentant de résidents demande si des menus à thème en dehors de ceux déjà établis comme Pâques, Noel…. Sont proposés. Oui des repas sur le thème de l'Italie ? l'Espagne (feria), nouvel an chinois, châtaignes grillées, beaujolais nouveau, repas crêpes à la chandeleur, pain perdu pour le petit déjeuner de Paques un goûter « glaces » ont été proposés et d'autres le seront. Il faudra communiquer plus sur ces animations culinaires pour permettre aux familles soit d'y participer soit juste d'en être informées.
Il n'y a pas de diététicien mais l'établissement a été accompagné par le dispositif graine de santé en 2024. Des réunions avec les résidents, les équipes ont permis la mise en place du plan alimentaire.
Il est à noté que du côté de la dénutrition, un travail est réalisé par le médecin coordonnateur pour les enrichissements nécessaires ou non. Les indicateurs de repérage de la dénutrition sont très souvent modifiés.
Comment fonctionne l'établissement avec les circuits courts, le bio :
La loi Egalim mise en place demande aux établissements en charge des repas pour les collectivités 50% de produits durables dans lesquels 20% doivent être en bio. Ce respect de la loi, impacte le budget alimentaire d'environ 30%. Il n'est donc que rarement respecté en totalité dans les établissements. A la soleillade, les œufs sont issus d'une production locale, les yaourts sont en circuit court et la viande en grande partie acheté à un fournisseur Lozérien.
Alexis Georger précise que depuis son arrivée, il a effectué une remise à plat des menus pour coller au plan alimentaire et effectuer plus de cuisine. Il a quasiment arrêté l'utilisation de conserve au profit de légumes ou frais et de saisons ou cru et surgelés.
Les repas à thème, les ateliers cuisine, pâtisserie, épluchage certains sont toujours réalisés et d'autres devraient être rétablis après regard de la législation sur la sécurité alimentaire.
Quel est le retour des assiettes en cuisine, quantité des déchets. A son arrivée, Alexis a conservé les quantités servies pour vitre observer beaucoup de gaspillage. Il a donc diminué les quantités et propose un re service si besoin : beaucoup moins de déchets et des résidents qui disent être moins écœurés par une grosse quantité dans leurs assiettes.
Les crudités carotte, céleris ou autres ne sont plus achetées en sous vide mais en légumes bruts transformés.

Pour les résidents du cantou, la viande mixée servie était uniquement de l'égrené de bœuf, actuellement, la viande du midi est mixée pour permettre de varier au maximum les saveurs.
3 résidents nous ont informé de dégout voire d'une aversion envers certains plats ou un régime religieux. Une substitution leur est proposée.
Les agents semblent beaucoup marcher lors des repas, est-il possible de réaliser un service en chariot ? La question n'a jamais été posée par les agents et cela n'est pas à l'ordre du jour, le service à l'assiette reste en place.
Dans le précédent compte rendu, l'achat d'un chariot chauffant a été évoqué. L'investissement a été fait. Le chariot est mis en place pour les résidents du cantou en fonction des besoins.

Fin de la réunion 14h45
Prochaine réunion : 13 janvier 2026 à 13h30