Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Conseil de la Vie Sociale

Compte-Rendu de la Réunion

du

Lundi 1er juin 2026

HOPITAL DE PROXIMITÉ DE TRÉGUIER – BP 81 – 22220 TREGUIER

Tél. 02 96 92 30 72 - e-mail : secretariat.direction.treguier@armorsante.bzh

Centre Hospitalier Tréguier

Réunion du Conseil de la Vie Sociale du 1er juin 2026
Compte-rendu synthétique des points abordés

MEMBRES PRESENTS	ASSISTAIENT EGALEMENT A LA SEANCE
Représentants des personne accompagnées Mme Solange SEIGNEUR, Vice-Présidente, Résidence Pierre-Yvon Trémel Représentante des professionnels M. Emmanuel BOHAER Représentants des familles ou des proches aidants M. Christian ROPERT, Résidence Pierre Yvon Trémel Mme Béatrice LE GAC, Résidence Saint Michel Mme Corinne ROPERS, Résidence Saint Michel Mme Anne Marie POUSSIER, USLD Jean Guéhenno Mme Christine JEGOU, Résidence Saint-Michel Mme Pascale MOULINET, Résidence Saint-Michel Représentantes des membres de l'équipe médico-soignante Mme Valérie GOURET, Résidence Pierre-Yvon Trémel M. Maxime HENRY, Résidence St Michel Mme Sophie LE MORVAN, cadre supérieur de santé L'animatrice : Stephanie FRANCEZ, Mme Françoise LE BARS Représentante des bénévoles accompagnant les personnes Mme Christine JEGOU (VMEH) Représentant de l'administration Mme Edith CHARLIAT, directeur-adjoint pôle médico- social	Les résidents : Résidence Pierre Yvon Trémel : Mme Virginia BARTHELEMY, Mme Solange SEIGNEUR Résidence St Michel : M. Daniel LE BOURDONNEC Résidence Jean Guéhenno USLD : Mme Marie Jeanne PRAT Personnes invitées M. Damien HENRY, Ingénieur qualité Représentante de l'organisme gestionnaire Mme Maryannick SURGET, Représentante des usagers siégeant au Conseil de Surveillance Représentante de l'équipe médico-soignante : Mme Alice LECORGNE, psychologue **ABSENTS, EXCUSES** Mme Marie Yvonne KERMOAL, Présidente Médecin coordonnateur M. le Docteur Aliou SIMAGA, chef de pôle médico-social Représentant de l'administration M. Dominique CARNEL Représentants des personnes accompagnées Mme Marie LE MAGUET, Mme Madeleine PAGE, M. François GEOFFROY, M. Jean-Louis DAGORN, Mme Yvonne Suzanne BRAULT, M. Jean LE GUEN, Mme Denise DRU, Mme Jeannette SIMOND, M. Jean Charles GILET, Mme Marguerite LE MORVAN, M. Pierrick LEDIEU.

Secrétariat assuré par Mme Rézal BODENES, Assistante de Direction.

Mme GOURET répond que la FEI a été faite. Au vu du devis de réparation de 450 000€, un choix a été fait de ne pas le réparer. Cependant, il y en a 3 qui fonctionnent.

M.BOAHER questionne sur les FEI faites au nom de l 'équipe, comment sont-elles traitées.
M. HENRY répond qu'elles sont traitées comme la déclaration au nom propre.

M.BOAHER évoque le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) et souhaite savoir si une panne de lave- vaisselle peut faire l'objet d'un risque professionnel.
M.HENRY indique qu'il peut y avoir un lien avec l'activité des professionnels qui sont impactés par cette panne (et donc un risque identifié dans le DUERP) mais que le dispositif de signalement des événements indésirables n'a pas la même vocation.

Mme ROPERS questionne sur la santé, le bien être des résidents, dans quelle catégorie peuvent-elles être enregistrées, ex : gestion de la chaleur sur la résidence St Michel.
M.HENRY répond que les conséquences observées sur les résidents et les professionnels, liées aux vagues de chaleur font aussi l'objet de FEI.

M.M. HENRY informe les membres, concernant les climatiseurs dans cette résidence, au vu de sa superficie, il n'y a pas assez d'efficacité. Pendant la vague de chaleur de la semaine passée, l'équipe soignante s'est assurée que la ventilation était bien faite.

M.HENRY aborde dans le bilan des FEI, les évènements indésirables Grave s(EIG). Il précise qu'il s'agit : « d'événement inattendu au regard de l'état de santé et de la pathologie de la personne et dont les conséquences sont le décès, la mise en jeu du pronostic vital, la survenue probable d'un déficit fonctionnel permanent ».

M. BOHAER souhaite savoir qui décide quels événements sont des EIG.
M.HENRY indique que ceux sont les ingénieurs qualité (sur chaque site) qui identifient, au regard de toutes les FEI réalisées, quels sont les événements qui répondent à la définition. Pour ceux-ci, une analyse approfondie est réalisée et les actions d'amélioration sont décidées lors d'un Comité de retour d'expérience (CREX) dans le but d'éviter qu'un nouvel EIG similaire ne se reproduise.

Mme ROPERS questionne sur le délai de traitement des événements indésirables
M.HENRY indique que sur le site de Tréguier, une cellule dédiée se réunit hebdomadairement et passe en revue toutes les FEI. Le délai de traitement est variable selon l'événement (en fonction des actions décidées et du délai de leur mise en œuvre).

3. POINT ANIMATIONS

Mme GOURET informe les membres de la réunion avec la chargée de communication du site, afin de relayer de relayer les animations, sorties des résidences sur les réseaux sociaux du site.

- Résidence Anatole Le Braz :

Les activités occupationnelles :
Préparation du petit déjeuné gourmand. Un petit déjeuné gourmand /1 fois par mois.
Créer des liens sur les repas avec une jolie table.
Les sorties au marché.

Les animations à venir :
Bibliothèque ambulante.
Le Repas « Guinguette » sera le jeudi 18 Juin pour l'ensemble de la résidence.
Sortie Feiz dez à Lannion 2 juillet ALB/USLD.
Sortie Inter EHPAD Tréguier Penvénan : 3 pique -nique sur la saison estivale.
Fête en soirée sur Paimpol Fête des vieux Gréments arrivée des bateaux /13 Août EHPAD Tréguier Penvénan.
Projet avec Maêl Wetterwald violoniste Elève conservatoire de Lannion Trégor Communauté

Ordre du jour

1. Approbation du procès-verbal de la séance du 23-03-2026
2. Bilan des FEI 2025
3. Point animations
4. Projet établissement EHPAD : point étape rédaction
5. Questions des résidents
6. Questions diverses

Mme CHARLIAT, Directeur Adjoint, se présente et ouvre la séance. Un tour de table est fait afin que les membres se présentent.

Mme GOURET annonce le décès de M. GUILLOU, résident à la Résidence Pierre Yvon Trémel et membre du CVS. Nous avons une pensée pour sa famille.

Mme GOURET annonce son départ en retraite au mois de juillet 2026. **M.M. HENRY** la remplacera au CVS.

Mme ROPERS, représentante des familles, questionne l'ordre du jour, les représentants des familles ont des questions à poser. A quel moment, ils peuvent prendre la parole.

Mme CHARLIAT répond que nous pouvons inscrire à l'ordre du jour les interventions des représentants des familles après les questions des résidents et en faire un point systématique dans chaque ordre du jour.

1.VALIDATION DU COMPTE-RENDU DU 23 MARS 2026

Mme CHARLIAT demande la validation du dernier compte rendu.

- Le compte-rendu du CVS du 23 mars 2026 est validé par les membres du CVS.

2.BILAN DES FICHES D'EVENEMENTS INDESIRABLES (FEI) 2025

M.HENRY présente la définition d'un événement indésirable et décrit l'organisation en place pour les signaler et les traiter. Il présente ensuite le bilan des FEI 2025, joint en annexe 1.

Discussions :

Mme ROPERS demande si ce dispositif est seulement réservé aux professionnels.
M.HENRY répond par la positive. Cependant, Il existe d'autres voies de déclaration pour les familles si besoin (par exemple, les réclamations par courrier).
Mme GOURET ajoute qu'il peut y avoir des FEI réalisées par les professionnels suite à des événements constatés par des familles, qui leur ont été relayés

Mme ROPERS demande si la panne d'ascenseur de la résidence St Michel pourrait faire l'objet d'une FEI.

M.HENRY indique que les pannes d'équipement font d'abord l'objet d'un bon de travaux mais précise que si le dysfonctionnement persiste les professionnels peuvent effectivement faire une FEI.

M.M HENRY donne les éléments de contexte concernant cette panne. La société en charge de la maintenance doit intervenir.
Mme LE MORVAN ajoute qu'elle va prendre l'attache du service technique et fera un retour.

M.BOAHER note que sur la résidence Pierre Yvon Trémel, il y a également des ascenseurs en panne depuis 3 ans.

« Les sons de l'Océan » au mois d'Aout.

Mme POUSSIER demande qu'il y ait un roulement des résidents, afin que chacun puisse assister aller aux sorties.
Mme LE MORVAN l'invite à prendre l'attache du cadre de l'USLD.

- Résidence St Michel :
Visite de Guirec SOUDEE.
Ouverture d'un bistrot tous les mardis en partenariat avec le PASA.
Fête des voisins avec la présence des autres résidences pour un pique -nique partagé.
La restitution du projet "La faufilée avec la cheap cie, et le projet pluriprofessionnel "St Michel en fête" du 18/06/2026.
Un projet est en cours pour la semaine bleue le 6 octobre à la salle de l'éventail à Minihy Treguier "relions tous les âges dans des territoires engagés" avec la participation de LTS, IME, SAMSAD, Ecole...pour nous le thème sera la culture bretonne et l'intergénérationnel. Organisé par Mme REMOND et aidée par Mme FRANCEZ.

- Résidence Pierre Yvon Trémel :
Retour positif sur les olympiades, qui ont eu lieu à Guingamp le 7/05 avec la participation de 6 résidents.
Nous renouvellerons cette action avec l'APA, Alexandre, l'année prochaine avec plus de résidents.
Au mois de Juin, un grand goûter pour le départ de Mme GOURET (date à définir).

- Jean Guéhenno - USLD :
Dans l'ensemble ils sont satisfaits des prestations proposées.

4.PROJET ETABLISSEMENT EHPAD : POINT ÉTAPE RÉDACTION

Mme CHARLIAT informe les membres que le projet d'établissement EHPAD ne pourra pas être présenté à cette séance comme cela avait été indiqué au dernier CVS. La mise en forme du support sera réalisée par le service communication dans l'été et une présentation pourra être faite aux prochaines instances de cet automne.

5.QUESTIONS DES RÉSIDENTS- REPRÉSENTANTS DES FAMILLES

- **Mme ROPERS** questionne pour l'association Main dans la Main, peut-elle prendre en charge des résidents en fauteuils pour des sorties.

Mme LE MORVAN répond qu'il faut au préalable prendre l'attache de l'équipe soignante. Elle conseille qu'un professionnel soit présent en cas de problème et qu'il est nécessaire d'avoir une convention précisant l'intervention des bénévoles.

Mme GOURET note que des résidents autonomes demandent des sorties seuls avec un taxi qui vient les chercher à la résidence. Cela peut s'organiser.

Mme LE MORVAN ajoute qu'il faut faire du cas par cas.

- ***Résidence Pierre Yvon Trémel :***

1. Mme BARTHELEMY questionne sur les points suivants :
- connexion Wifi de la résidence. Elle n'a pas de connexion avec son fournisseur d'accès internet.

Mme LE MORVAN et **Mme GOURET** répondent qu'il lui faut faire appel à son prestataire. L'établissement permet d'avoir un accès wifi pour les résidents mais sur la résidence Pierre Yvon Trémel, chaque résident qui le souhaite à son propre fournisseur d'accès internet.

- organiser des sorties pour les personnes avec des déambulateurs.
Mme GOURET répond qu'elle informera les animatrices.
- concernant l'utilisation et le déploiement de l'intelligence artificielle, y' aura-t-il des conséquences pour les résidents.
Mme GOURET répond que sur l'établissement, il n'est pas prévu à ce jour de déploiement. Toutefois, il ne faut pas en avoir peur. Sur certains EHPAD, c'est un outil qui peut aussi améliorer les pratiques.

2. Mme GOURET nous fait part de :
- d'une bonne nouvelle concernant le changement du lave-vaisselle du 1er étage, prévu le 20 Mai.
- souhait d'une résidente de sortir aux abords du jardin mais n'ose pas car elle a peur de tomber. L'aide kiné va être sollicité pour créer un petit groupe de marche pour les personnes qui le souhaitent et selon le planning de l'aide kiné.
- certaines résidentes évoquent un souci de repas souvent froid le midi et le soir. La commande de plus de cloches pour maintenir les repas va être fait. Les officières vont être sollicitées pour voir si un réglage peut être fait sur les appareils.

➢ ***Résidence St Michel :***

M. LE BOURDONNEC revient sur les points suivants :
- organiser des sorties plages avec repas à la mer.
Mme FRANCEZ répond par la positive. Cela va pouvoir se faire.

- manque de personnel notamment ce matin.
Mme LE MORVAN répond que le manque de personnel dans ce cas indiqué est dû à des arrêts inopinés.

➢ ***Résidence Jean Guéhenno—USLD :***

- nourriture : qualité à revoir.
- trop d'aubergines dans la ratatouille.
- repas pas très appétissants.
Mme LE MORVAN informe les membres de la tenue des commissions de menus. Les comptes rendus seront annexés à ce compte rendu de séance.

6.QUESTIONS DIVERSES

- **Mme ROPERS** questionne sur l'entretien des jardins.
Mme LE MORVAN répond qu'elle attend des réponses du prestataire. Il y a des entreprises qui répondent ponctuellement. Elle va relancer pour savoir si un appel d'offre a été fait.

- **Mme POUSSIER** questionne sur la mise à disposition de ventilateurs en cas de fortes chaleurs, il faut travailler sur des solutions.
Mme LE MORVAN connait le problème. Il y a des contraintes au niveau de la sécurité incendie. Elle va relancer les services techniques et fera un retour.

La prochaine séance aura lieu le lundi 16 novembre 2026, 14h, à la Résidence Pierre Yvon Trémel.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 15h28.

La Vice-Présidente,

Mme Solange SEIGNEUR.

annexe 1

Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Bilan 2025 des fiches d'événements indésirables [FEI]

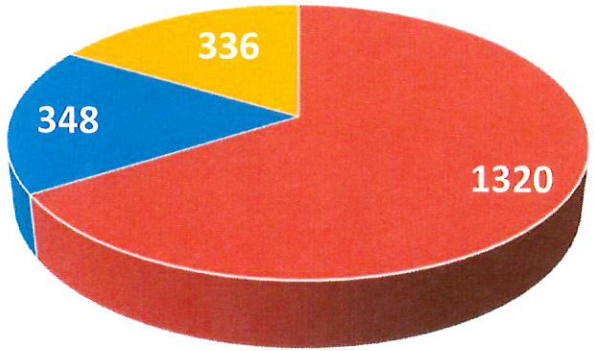
Version du 01/06/2026 - DQGR

Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Nombre d'événements indésirables déclarés

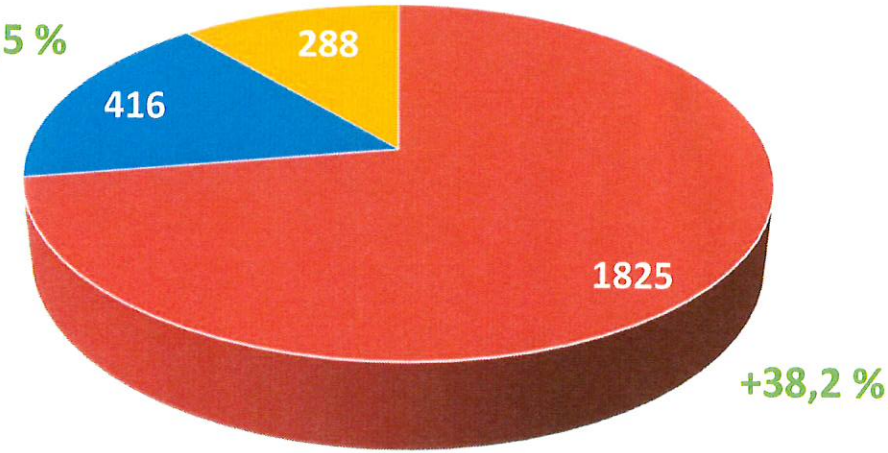
2024

2025



-14,3%

+19,5 %



+38,2 %

Saint-Brieuc Paimpol Tréguier

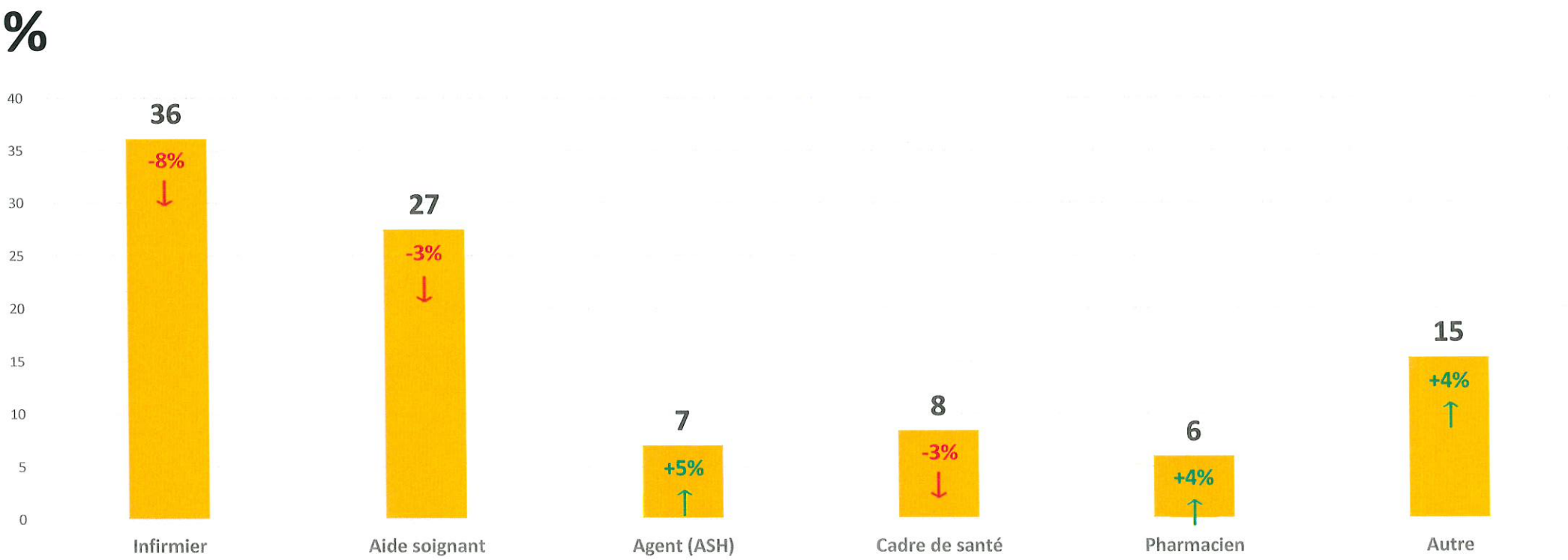
2004 FEI

2529 FEI

+ 26,2 %

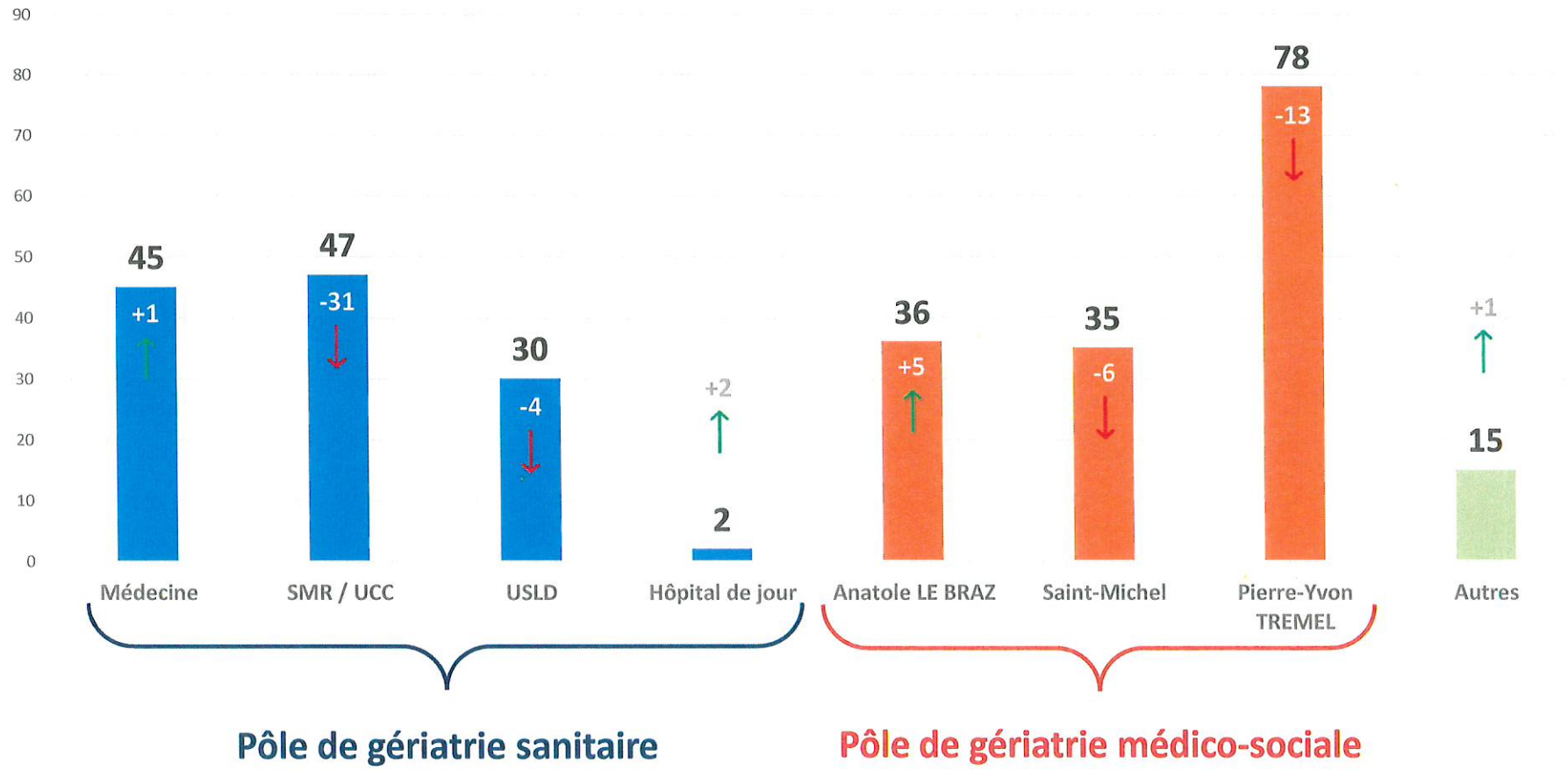
Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Représentation des catégories professionnelles déclarantes



Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

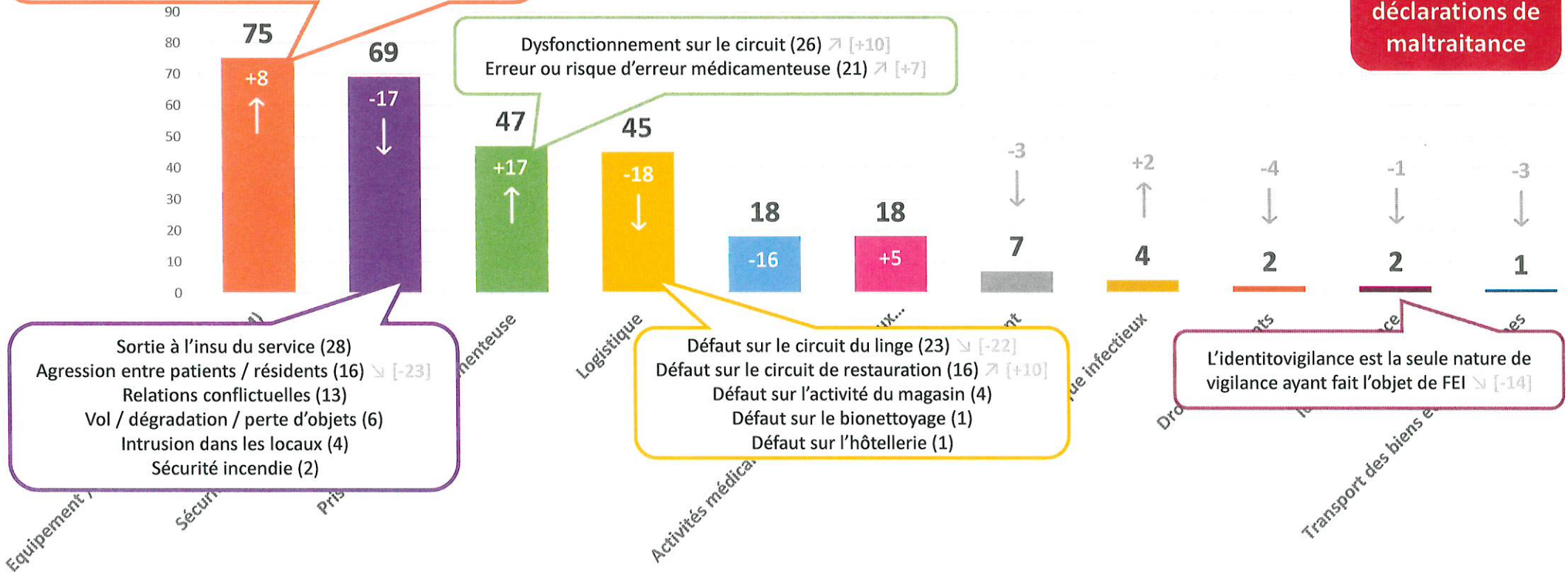
Nombre de FEI déclarées par service



Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Natures des FEI déclarées

Panne, dysfonctionnement d'équipement (26) ↗ [+13]
Matériel / équipement / local non adapté ou manquant (17)
Dysfonctionnement informatique (16)
Dégradation des locaux (10)
Défaut d'utilisation du matériel / équipement (6)



Dysfonctionnement sur le circuit (26) ↗ [+10]
Erreur ou risque d'erreur médicamenteuse (21) ↗ [+7]

+ 3 déclarations de maltraitance

Sortie à l'insu du service (28)
Agression entre patients / résidents (16) ↘ [-23]
Relations conflictuelles (13)
Vol / dégradation / perte d'objets (6)
Intrusion dans les locaux (4)
Sécurité incendie (2)

Défaut sur le circuit du linge (23) ↘ [-22]
Défaut sur le circuit de restauration (16) ↗ [+10]
Défaut sur l'activité du magasin (4)
Défaut sur le bionettoyage (1)
Défaut sur l'hôtellerie (1)

L'identitovigilance est la seule nature de vigilance ayant fait l'objet de FEI ↘ [-14]

Centre Hospitalier
Saint-Brieuc - Paimpol - Tréguier

Evénements indésirables graves (EIG) déclarés

Site de Tréguier

N° de la FEI	Date	Service	Description	Déclaration
FEI du CH2P	01/04/2025	EHPAD de Lamballe → Gérontopsychiatrie de St Jean de Dieu → UCC de Tréguier → EHPAD de Quintin	Dégradation de l'état de santé d'un résident dans un contexte de gangrène gazeuse associée à l'arrêt prolongé de son traitement cardiovasculaire	Portail national

CREX Inter-établissement réalisé avec l'appui du CAPPS le 25/09/2025

Annexe 2

Centre Hospitalier Tréguier	COMPTE RENDU COMMISSIONS DES MENUS	Date : 19 mai 2026

RESIDENCE Pierre-Yvon TREMEL

Date : 30 avril 2026
Lieu : Restaurant du personnel

Centre Hospitalier Saint-Brieuc · Paimpol · Tréguier	Commissions des menus FICHE DE PRESENCE	Date : 30 avril 2026

RESIDENCES Pierre-Yvon TREMEL PAGE 1/2

Nom Prénom	Fonction/ Service	Signature
[illegible]	PYT Mer	
[illegible]	PYT Mer	
[illegible]	AS PYT Mer	
Cheguen Marie	AS PYT Mer	
Queau Nadège	AS PYT Douar	
Seigneur Solange	Résidente	
DESCAMPS [illegible]	Résidente	
KAMONA Dominique	Résidente	
REYOND Nadège	ANIMATRICE	
[illegible]	Cuisine Junior	
REBOUX Manon	diet	
Le Roux Pauline	Resp adj restauration	
Nonnas. Thierry	Office PYT 1er	
Guillou Anne	Aide	
LE GUILLOU Yvon	DOUAR	
GOURIOU Valérie	PYT	CDS
DRV Marie	HÉOL	

Remarques et observations	Actions / Commentaires
Trop de carotte au menu ...	Les carottes sont souvent utilisées en garniture aromatique ou pour donner de la couleur dans les salades composées. Nous allons veiller à réduire son utilisation dans les plats.
Les pâtes bolognaise sont très appréciées et pas assez souvent mises au menu	Nous allons veiller à les mettre plus régulièrement au menu
Ragoûts pas suffisamment équilibrés entre légumes/viande	RAPPEL en cuisine à la vigilance de l'équilibre viande / légumes
Pas assez de camemberts	Pour cela, il faudrait mettre à jour la dotation mise en place.
Pas de fromage à chaque repas	Pour chaque repas un produit laitier est proposé, qui n'est pas spécifiquement du fromage à chaque rendez-vous alimentaire. Pour cela, il est possible d'avoir du fromage à chaque repas grâce à la dotation mise en place.
Pique-nique mixé à mettre en place	Ce point a déjà été évoqué en réunion animation-diet-cuisine. Nous allons faire un point avec le service diététique afin de voir si ce dernier est bien paramétré dans le logiciel SRD.
Pas assez souvent des frites	Le sujet est récurrent. Nous allons créer un planning qui pourra débuter après la période d'été pour vous proposer des frites au minimum 1 fois tous les deux mois car cela nécessite une grande organisation et coordination. L'ensemble de la résidence sera informé lorsque le planning sera établi.

Conclusion :

La qualité des repas est jugée satisfaisante et variée. La majorité de l'assemblée remercie la cuisine pour son travail !

Tous nos remerciements aux résidents, aux patients aux équipes soignantes pour l'ambiance chaleureuse et pour la qualité des échanges.

Le service de restauration et le service diététique sont à votre écoute pour toute question et précision.

P. LE ROUX

Centre Hospitalier Tréguier	COMPTE RENDU COMMISSIONS DES MENUS	DATE : 16 avril 2026

RESIDENCES ANATOLE LE BRAS

Date : 16 avril 2026
Lieu : Salle à manger 1ER étage

RESIDENCES ALB / PLF PAGE 1/2		
Nom Prénom	**Fonction/ Service**	**Signature**
le Conroux Fanny	AS. TRIAGOZ	
Carlaven Océane	AS. Triagoz	
Gramoisa Hervé	Agent Entretien	
Rémi d'aurnac	COS ALB	
Fructueux		Fructueux
RAMADN-SYLVIE	AS ALB	
GOURIOU ICHARLAN Isabelle	AS ALB	
Liliane Gregoire		
Marie Odile Lucas		
Jean Louis Daigorn		
Hickel Gisèle	Résidente	
Fraval Rolande	Résidente	
Le Bars Francoise	Animatrice	
J LE BERRE	Restauration	

Remarques et observations	Actions / Commentaires
Pas de frites au menu	Le sujet est récurrent, en effet l'organisation des repas frites nécessite une planification précise. Avec l'équipe diététique nous allons proposer un planning pour organiser, planifier et coordonner avec l'équipe d'animation des repas frites. Le cadre du service sera informé.
La semoule de couscous pose problème, difficile à manger par les résidents	La fréquence de la semoule va être revue dans les menus et remplacée par des pommes de terre qui sont toujours plébiscitées !
Le pain de mie n'est pas bon	Changement de référence retenue au marché, la marque HARRY'S® est remplacée par la marque JACQUET®
Les galettes sont sèches.	Nous constatons une baisse de la qualité des crêpes, le fournisseur a été informé mais n'a pas donné suite. Il est probable que le fournisseur Saveurs de Haute Bretagne ne soit pas retenu au prochain marché (Octobre 2026) dans l'attente les commandes sont suspendues. Les pains au chocolat, les croissants proposés chaque dimanche ne sont plus adaptés, trop secs... nous allons privilégier les brioches tranchées et les pains au lait.
Les pommes et les poires sont difficiles à manger	La consommation des fruits est un point important, aujourd'hui la cuisine n'a plus le temps de proposer comme auparavant des fruits frais mixés, si l'activité diminue en cuisine (Fin de production aux écoles » nous produirons de nouveau des fruits frais mixés.
Revoir la dotation des fromages en privilégiant des fromages type Camembert et fromages à pâtes dures au RC	La dotation va être mise à jour
Trop souvent des yaourts au menu, les résidents préfèrent les crèmes et entremets	Des crèmes desserts seront proposées plus fréquemment, avec une activité moins tendue en cuisine, la production maison des entremets sera de nouveau possible.
Le plat chili n'est pas du tout apprécié	La recette va être mise en sommeil
Serait-il possible de nous fournir du fromage râpée (Gruyère) lorsqu'il y a des pâtes !	Pas de souci, du gruyère sera désormais livré en petite barquette oblongue chaque fois qu'il y a des pâtes au menu
Le suprême de poulet est insuffisant en viande (Os + Peau)	Ce produit sera retiré du plan alimentaire

Beurre micro pain ou plaquette ?	Ne vaut-il pas commander du beurre en plaquette ? le beurre donné à table n'est pas toujours consommé, a voir rapidement avec les équipes et hôtelières afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Conclusion

Les résidents jugent bonne la qualité dans l'ensemble. Cependant une remarque fait l'unanimité, on n'a le droit à un petit apéro et un verre de vin uniquement les jours de fêtes, les résidents souhaitent que ce soit possible tous les dimanches et pourquoi pas un verre de vin chaque jour au moment du repas, cette décision doit être prise en concertation avec le médecin et le cadre du service.

A l'occasion du repas Guinguette organisé le 18 juin prochain, la cuisine apportera toute son aide au bon déroulement de la journée avec un menu adapté et des frites ! plus un dessert fabriqué maison !

Tous nos remerciements à tous les participants pour leur aimable participation et pour la qualité des échanges.

Le service de restauration et le service diététique sont à votre écoute pour toute question et précision.

D LE BERRE

	COMPTE RENDU COMMISSIONS DES MENUS	Page : 1/2

SMR/UCC/USLD/MEDECINE/HDJ

Date : 07 avril 2026
Lieu : Salle à manger smr 1er étage

Centre Hospitalier Saint-Brieuc · Paimpol · Tréguier	Commissions des menus FICHE DE PRESENCE	Date : 07 avril 2026

SMR/UCC/USLD/MEDECINE/HDJ PAGE 1/2

Nom Prénom	Fonction/ Service	Signature
ANDREA LE BOUDER		
MARIE-FRANCE PRAT		
YVON ORIENT	Résident USLD	
DANIELE PRIGENT	Famille, Famille	
Jardin Sylvie	Cuisine HDJ	
Sauvage guillaume	Cuisine	
COURTOIS Jacques	Résident USLD	
[illegible]	Résident USLD	
Prado Yvonne	Résidente USLD	
Nogues Pauline	Animatrice	
Cognard_Jean-Maurice	Résident	
Cognard Christelle	Cuisine	
BOREC Helene	AS	
Soraud Aurelie	Résidente	
Perrot Nathalie	AS	
[illegible]	[illegible]	
Bourgeois Isabelle	AS	
Fouchard Ginette	AS	
[illegible]	[illegible]	

Remarques et observations	Actions / Commentaires
Trop souvent des carottes !	Nous allons diminuer les quantités de carottes dans les recettes, souvent utilisées en garniture aromatique.
Le potage est parfois trop salé !	Rappel aux cuisiniers de bien peser le sel et de goûter systématiquement les préparations
L'omelette est trop cuite !	L'omelette n'est pas fabriquée par nos soins, elle est achetée car plus régulière et plus stable en conservation
Pendant une période la macédoine de légumes mayonnaise était trop croquante et dure	La macédoine en conserve est mieux appréciée et plus adaptée que celle crue surgelée cuite par nos soins car plus tendre. Fin de commande pour le produit surgelé
Manque de rotation des purées de légumes !	. La purée du déjeuner est indiquée sur le menu et pas pour le dîner un enregistrement et un suivi va être mis en place sans délai, cette action permettra de varier les demandes.
Trop souvent du poisson !	En moyenne le poisson est proposé 3 fois par semaine et répond aux recommandations nutritionnelles, les personnes qui n'aiment pas le poisson peuvent être misent en aversion, voir avec la diététicienne.
Les desserts proposés chaque mercredi soir sont conditionnés en collectif (Diminution du plastique) Pommes au vin, salade de fruits frais, Vatel etc.	Pour le service de médecine le conditionnement prend du temps (2 agents le soir) désormais ce dessert sera proposé le midi uniquement. Des coupelles en porcelaine sont disponibles au magasin
Les plats « Végé » sont peu appréciés…	Nous allons tenter d'améliorer nos recettes, des fiches de satisfaction seront adressées.
Le riz est souvent un peu dur…	Nous allons privilégier une autre variété de riz (Thaï ou Basmati)
Boulette de viande d'agneau ne sont pas très appréciées de tous.	Elles seront moins souvent proposées au menu
La dotation de fromage en médecine doit être revue	La diététicienne va faire le point dans le service.
Les pâtisseries du mercredi et du dimanche ne sont plus bonnes, les régimes moulinés ont des yaourts ou des crèmes à la place… pas réjouissant surtout le dimanche…	Pour faire face à des absences en cuisine, ce secteur est trop souvent fermé, des pâtisseries surgelées sont proposées en remplacement
Certaines viandes sont un peu dures.	Nous renforçons et élargissons la cuisson basse température des viandes, qui a l'avantage d'apporter de la tendreté

Conclusion

Tous nos remerciements aux résidents, aux patients aux équipes soignantes pour l'ambiance chaleureuse et pour la qualité des échanges.

La qualité des repas est majoritairement jugée comme très satisfaisante !

Des visites de la cuisine seront organisées prochainement pour toutes les personnes intéressées (Soignants/résidents/Hôtelières)

Le service de restauration et le service diététique se tiennent à votre entière disposition pour toute question et précision.

Cuisinement votre.

Didier Le Berre

Centre Hospitalier Tréguier	COMPTE RENDU COMMISSIONS DES MENUS	DATE : 19 MAI 2026

Résidence Saint-Michel

Date : 19 mai 2026
Lieu : Salle à manger

Centre Hospitalier Saint-Brieuc · Paimpol · Tréguier	Commissions des menus FICHE DE PRESENCE	Date : 19 mai 2026

Résidence Saint-Michel PAGE 1/2

Nom Prénom	Fonction/ Service	Signature
GUYOMARD Eric	Cuisine	
SAUVAGE Guillaume	cuisine	
LE POURVEER Pierre	RSM	
Le Bourdonnec Daniel	RSM	
Le Borgne Yvette	RSM	
Hugis Anne	RSM	
LE GOFF M.F	RSM	
Tertrais	RSM	
TRANCEZ Stéphane	Animateur RSST	
ZICLER Nicole	RSM	
GUEGOU GWENDOLINE	RSM AS	
MALLET Justine	RSM AS	
REBOUX Manon	diet	
LE CALVEZ Emilie	AMP office	
Henrion Eurydice	ASH office	
DEMARES Sabrina	ASH office	
Gallec Thais	Stagiaire	
Le Bozec	Jeanie	

DINER LE BERRE RESTAURATION

Remarques et observations	Actions / Commentaires
Les plats végétariens ne sont pas appréciés (Hachis, Pâtes Bolognaises, Lasagnes végétales.)	Les plats « végétarien » doivent être introduits au moins une fois par semaine dans les menus (Loi Climat et résilience 2022) pour la diversification des protéines et une alternative végétale. Les résidents qui le souhaitent, peuvent demander à la diététicienne un plat de substitution.
Les tripes ne sont pas appréciées par une partie des résidents, mais très appréciées par l'autre.	Ce plat sera tout de même maintenu dans les menus, cependant les personnes qui n'aiment pas seront identifiées en aversion dans le logiciel CASSIS. (Diététicienne)
La portion des lasagnes est insuffisante	Le grammage va être augmenté
Les Chipolatas à la place des Merguez	Désormais ce plat sera partagé avec 1 Merguez et 1 Chipo
Parfois les plats sont trop salés	Rappel aux cuisiniers de diminuer le sel dans certaines préparations et de goûter systématiquement chaque préparation
Revoir la dotation des fromages en privilégiant des fromages type Camembert et fromages à pâtes dures au RC	La dotation va être mise à jour
Serait-il possible de nous fournir du fromage râpée (Gruyère) lorsqu'il y a des pâtes !	Du gruyère râpé sera désormais livré en petite barquette oblongue chaque fois qu'il y a des pâtes au menu, une liste sera établie avec la diététicienne. Du Parmesan conditionné en saupoudreuse est à l'étude et pourrait être proposé en dotation.
La quantité de viande sur le suprême et les pilons de poulet est insuffisante (Os + Peau)	Ce produit sera retiré du plan alimentaire et remplacé par des aiguillettes.
Les plats traditionnels comme La Langue de Bœuf, les plats en sauce, le Crumble de Boudin, sont particulièrement appréciés.	Ces recettes sont régulièrement proposées dans le plan alimentaire
Le plat Fish & Chips est très apprécié	Pour les résidents qui ont du mal à manger les chips, celles-ci seront remplacées par des pommes rissolées.
Parfois le Blédine est trop liquide ! La Mogette pas assez cuite !	Il s'agit d'un manque de cuisson, rappel à l'équipe de cuisine à la vigilance.

Quelques fois on retrouve des morceaux dans les plats moulinés !	Cette non-conformité peut être un danger grave pour le consommateur, une vigilance absolue est demandée à toute l'équipe !

Conclusion

Les résidents jugent les repas de manière très positive, tant sur la qualité que sur la diversité des menus.

Le souhait de proposer un repas **potage/laitage** est souhaité par quelques résidents, un essai sera effectué à l'automne.

Lorsqu'il y a de la compote en dessert, un biscuit doit être proposé en complément, aujourd'hui il n'y a plus de biscuit (Galette St-Michel, Sablé...) de disponible au magasin ?

S'agissant de proposer des frites régulièrement, un planning sera proposé et mis en place après l'été.

Un moule/frites va être organisé à la résidence très prochainement, l'animatrice va nous proposer des dates, également pour l'organisation de visites de la cuisine.

Tous nos remerciements à tous les participants pour la qualité des échanges.

Le service de restauration et le service diététique sont à votre écoute pour toute question et précision.

D LE BERRE