

## Compte-rendu du Conseil de la Vie Sociale du 13 Mai 2024

Objet : Conseil de la vie sociale		Diffusion
Date : 13.05.24		<b>Destinataires :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Résidents</li><li>- Familles/proches des résidents</li><li>- Professionnels</li></ul>
<b>Participants :</b> <b><u>Représentants des résidents :</u></b>  M FOUREL (Président) Mme VARIN Mme HUET  <b><u>Représentants des familles :</u></b> M LORY FORET Mme PERRONE	  <b>Docteur Rouxel</b> Amanda Rihet Sœur Catherine Anne-Sophie Lopez  <b><u>Invités :</u></b> Madame Carel Madame Lambierge	
<b>Excusés :</b> Mme Demorget		

## Points à l'ordre du jour

### 1. Point financier

#### - **Présentation du bilan financier 2023**

Le bilan financier 2023 de la Maison Saint-Louis comme les modes de financements d'un EHPAD ont été présentés en séance.

Année 2023 :

Total recettes : 4 754K€

Total charges : 4 873K€

Soit un résultat de – 118K€

Comment s'explique le déficit ? :

Les EHPADs subissent l'inflation depuis maintenant deux ans. Les établissements doivent faire face à la hausse de l'énergie (électricité et gaz) et à la hausse des prix sur l'ensemble des achats. De plus, les salaires ont été revalorisés chaque année depuis le covid sans que les dotations versées à chaque établissement par l'ARS et le Conseil départemental ne soient revues significativement à la hausse. Donc malgré un bon taux d'activité, et sans aucun changement majeur dans la gestion de l'établissement (autre que l'inflation et la revalorisation des salaires), la Maison Saint-Louis est déficitaire au titre de l'année 2023.

A titre d'information :

Inflation énergie depuis 2021 : 185 K€ (+ 132%)

Autres sous financements depuis 2021 :

. Hausse SMIC : 93 K€

. Inflation alimentation : 80,5 K€ (+ 36% )

. Masse salariale 2021 à 2023: + 280K€

Points à l'ordre du jour	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CPOM : coupe Pathos</b> Cette année, la Maison St-Louis doit renégocier sa coupe Pathos. Le Pathos est un outil élaboré pour évaluer les niveaux de soins nécessaires. Il évalue à partir des situations cliniques observées les soins médico-techniques requis pour assumer la prise en charge de toutes les pathologies de l'ensemble des résidents. Le score obtenu détermine le montant de la dotation soins de l'établissement pour 5 années. Cette coupe réalisée par un médecin évaluateur de l'ARS aura lieu fin novembre. Pour cela, les équipes médico-soignantes se mobilisent au quotidien auprès des résidents.</li></ul>
2. Centre de ressources territorial	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Présentation des missions</b> La Maison Saint-Louis est devenue Centre de ressources territorial (CRT) en Janvier. Les missions d'un CRT ont été présentées en séances et détaillées dans le document joint.</li></ul>
3. Restauration	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Echange autour de la restauration</b> <u>Le rôle de la Sodexo :</u> L'Hospitalité Saint Thomas de Villeneuve collabore avec la Sodexo pour l'achat des denrées alimentaires. Evidemment chaque établissement peut travailler en direct pour certains produits avec des producteurs ou fournisseurs locaux. Des trames de menus sont élaborées pour chaque saison et proposées aux établissements. Ces trames sont modifiées en fonction des souhaits des résidents lors des commissions menus.  La Sodexo apporte également une assistance technique aux responsables de cuisine</li></ul>

Points à l'ordre du jour	
	<p>pour tout ce qui concerne la formation, la réglementation (plan de maitrise sanitaire).</p> <p><u>La qualité des repas :</u></p> <p>Les résidents notent une amélioration sur certains produits. Ils apprécient le poisson frais servi chaque semaine, la variété des fromages proposés et les desserts maison. Pour autant, ils regrettent le manque d'assaisonnement, le manque de préparation « maison » pour la majorité des plats principaux. Le potage ne convient pas car il est trop liquide. Les entrées sont souvent trop peu copieuses (asperges par exemple). Il est demandé de revoir certaines recettes afin d'améliorer la prestation de manière générale et de réajuster les quantités.</p> <p><u>Les goûters :</u></p> <p>L'équipe du 3<sup>ème</sup> étage prépare désormais chaque jour en semaine des goûters maison avec les résidents : gâteaux, crêpes etc... C'est très apprécié des résidents.</p>

Le Président M FOUREL