



Edito

C'est avec un réel plaisir que je m'adresse à vous à l'occasion de ce 4^{ème} numéro du Petit journal du CVS, quelques semaines après ma prise de fonction, le 16 février 2026, en qualité de cadre de Pôle de la filière gériatrique.

Depuis mon arrivée, je découvre avec beaucoup d'intérêt la richesse de cette filière et l'engagement remarquable des cadres d'unité qui la font vivre au quotidien.

Je tiens également à souligner la place essentielle des deux médecins coordonnateurs, ainsi que la nomination du Dr PAIN Gérald en qualité de chef de pôle depuis le 1^{er} février 2026, qui vient renforcer la dynamique collective et ouvrir de belles perspectives pour notre filière.

Je souhaite aussi mettre à l'honneur l'ensemble des professionnels qui accompagnent les résidents et contribuent à la vie de nos structures : infirmiers, aides-soignants, auxiliaires de vie sociale, agents de bionettoyage, lingères, intendantes et animatrices. Par leur disponibilité, leur écoute et leur engagement, ils participent chaque jour à la qualité de vie et au bien-être des personnes âgées que nous accompagnons. J'adresse également mes remerciements aux membres du CVS,

dont l'implication et les propositions nourrissent un dialogue constructif au service des résidents et de leurs proches. Le profond respect que je porte à nos aînés guide pleinement mon action. Chaque personne âgée mérite une attention constante, un accompagnement individualisé et la reconnaissance de son histoire de vie.

Ce Petit journal du CVS est un outil précieux pour mettre en valeur les nombreux projets, animations et actions menés dans nos structures. Il témoigne du dynamisme des établissements et de la richesse des initiatives portées au bénéfice des résidents.

Je suis convaincu que la synergie entre les professionnels, les représentants du CVS, les responsables médicaux et la gouvernance sera le socle de beaux projets à venir.

Ensemble, continuons à faire de nos établissements des lieux de vie attentifs, respectueux et profondément humains.

David LENORMAND
Cadre de Pôle – Filière gériatrique



LES MEMBRES DU CONSEIL DE VIE SOCIALE



Bertrand NOEL
Président du CVS
Représentant
des familles
EHPAD Le Coisel



Annie GRANDIN-BIREE
Représentante des
familles
EHPAD Les Pommiers



Jean-Luc VIGOT
Représentant des familles
EHPAD Les Pommiers



Nadine HAREL
Représentante des familles
EHPAD Le Coisel



Laurence HUE
Représentante des
familles
EHPAD Les Lilas

Le mot du Président du conseil de vie sociale

Avoir un proche en EHPAD, c'est avant tout maintenir un lien, une présence, une attention qui restent essentiels au quotidien.

Malgré l'accompagnement assuré par les équipes, rien ne remplace la place unique de la famille, d'un enfant, d'un neveu, d'un proche ou d'un ami dans la vie des résidents. Un appel, une visite, un moment partagé, même simple, ont une valeur inestimable. Ces gestes contribuent au bien-être et au sentiment d'être entouré ; ils rappellent à chacun qu'il demeure avant tout un parent, un grand-parent, un proche et, surtout, une femme ou un homme.

L'établissement est un lieu de vie, et le lien familial participe pleinement à l'équilibre et à la qualité de vie.

Nous vous encourageons vivement, dans la mesure du possible, à entretenir cette précieuse présence, car chaque attention compte et fait toute la différence. La présence régulière rassure et évite le sentiment d'abandon. Sans oublier ni négliger la personnalisation de l'environnement, il est important d'aider à recréer un « chez-soi ».

Les photos représentent un excellent support, ainsi que quelques objets personnels.

En résumé, présence, écoute, communication et respect sont les clés. Même de petits gestes réguliers ont un impact très positif sur la qualité de vie des résidents.

Faites-nous part de vos remarques, suggestions et propositions. MERCI



Vous trouverez dans l'entrée de chaque EHPAD une boîte aux lettres qui vous permettra de nous soumettre vos souhaits et attentes envers vos résidents ainsi qu'une adresse mail :

cvshopitalcoutances@gmail.com



La parole à ...

Mais que mangent nos aînés ?
Et qui fait la cuisine ?
Et c'est bon ?



En voilà des questions, et elles reviennent souvent...

Les membres du CVS, vos représentants, sont allés à la rencontre des cuisines... Un grand merci de nous avoir permis une telle visite. Merci à Mme Neau pour la démarche et à ses collaborateurs. Nous avons vécu un moment privilégié que nous sommes heureux de vous faire partager.



Mme Aurélie Neau, directrice par intérim du CH de Coutances,
M. Jorge Marques et les membres du CVS

Présentation

C'est un GIP qui gère un RRCM, en clair un groupement d'intérêt public (partenaires publics et privés qui mettent en commun des moyens pour une mission

d'intérêt général) qui gère la restauration du Centre Manche.

Cette cuisine centrale a été ouverte en 2010 par la ville de Saint-Lô et l'hôpital. Depuis d'autres partenaires ont rejoint ce groupement, comme l'hôpital de Coutances et plusieurs collectivités locales. Dernièrement, c'est Carentan qui les a rejoint.

La cuisine centrale **prépare et fournit des repas** pour plusieurs structures : les patients et le personnel de l'hôpital de Saint-Lô, de Coutances, les écoles, collèges et certains foyers ou EHPAD comme à Coutances. Elle est dirigée par M. Jorge Marques et est composée d'une équipe d'environ 55 équivalents temps plein, répartis sur la production centrale avec **divers métiers** : cuisiniers, diététicien, chauffeurs

Approvisionnement des produits

Le GIP essaie de **privilégier les produits locaux et de saison**. Les légumes proviennent d'une filière locale de maraîchage, avec également une légumerie qui transforme les légumes en circuit court et qui est située à Coutances. Le transport est assuré par les mêmes véhicules, ce qui évite les voyages inutiles.

....



Mais que mangent nos aînés ? Et qui fait la cuisine ? Et c'est bon ? (Suite)

Comment sont élaborés les menus ?

Un diététicien est responsable des menus. Il/elle fixe l'équilibre des repas et les adapte aux différents publics (patients des hôpitaux, résidents en EHPAD, enfants, ...).

Les menus sont organisés sur plusieurs semaines pour assurer la variété, la fréquence des viandes ou poissons, des légumes, des féculents, des desserts...

Les menus suivent un ordre équilibré : entrée, plat, accompagnement, produit laitier, dessert, avec alternance des catégories alimentaires.

Selon la loi égalim, il est prévu au moins un menu végétarien par semaine.

Production en liaison froide et préparation

La cuisine centrale fonctionne en liaison froide, c'est-à-dire que les plats sont préparés à l'avance, refroidis rapidement, puis livrés aux différents sites (écoles, EHPAD, ...) pour être réchauffés avant le service.

Les marchandises sont livrées au GIP 2 à 7 jours avant leur préparation et conservées en chambres froides, positives ou négatives. Les produits sont vérifiés à réception (quantité et température) puis stockés et ensuite mis en oeuvre.

Les restes non livrés sont reconditionnés en barquettes à destination des Restos du Coeur, stockés en chambre froide pendant un maximum de 3 jours.

Coté clients (EHPAD, écoles,...), il y a possibilité de modifier les repas commandés 3 jours avant la livraison.

Les compotes ne sont pas encore élaborées par le GIP ; c'est en projet avec la légumerie de Coutances.

Les pâtisseries sont faites à Coutances dans la cuisine du self de l'hôpital (au rez-de-chaussée des Pommiers).

Le jus d'orange est moins proposé (mais reste possible) car trop sucré et devenu onéreux.

Du jus de pomme est proposé car moins cher ; une réflexion est en cours à l'hôpital pour produire du jus de pomme local.



Le vin n'est pas sélectionné par l'hôpital, cela dépend d'un groupement d'achat.

Les potages sont « maison » et élaborés à la légumerie de Coutances.

Des compléments alimentaires sont utilisés lorsque les résidents ont des soucis d'alimentation.

On constate un grand gaspillage sur ces compléments, qui ne doivent pas être proposés au moment des repas car trop riches et saturants. De plus, leur coût est élevé. On souhaite trouver de nouveaux produits enrichis (madeleines par exemple, qui seraient plus appétentes). Il est souhaité que ces aliments soient donnés uniquement sur ordonnance.

Quelques spécificités

La légumerie utilise 70 tonnes de légumes par an, dont 25 % en provenance de Gourfaleur.

Le fromage blanc est bio et normand.

Les oeufs durs sont issus d'oeufs frais.

Voilà dans les grandes lignes ce que l'on peut retenir du GIP.

Notre visite se termine donc, et nous espérons avoir répondu en quelques lignes à vos attentes.

En tout cas, pour notre part, ce fut très positif, mais bien évidemment, tous les goûts sont permis.

Cela peut manquer de sel ou d'épices, mais on nous a précisé que c'était à disposition et qu'il suffisait de demander.



Hop ! Hop ! Hop !, c'est quoi ce truc ?

Régulièrement, l'association Hop! Hop! Hop! intervient au sein de nos EHPAD.

Cette association, loi 1901, existe depuis 2016 et propose des interventions décalées de clowns professionnels dans les services pédiatriques, les EHPAD et les unités de soins de longue durée des centres hospitaliers de la Manche.

Leurs missions en EHPAD

Les missions consistent à créer des moments uniques en tissant des liens, en transformant tous les lieux clés des établissements en un espace de jeu (chambres, couloirs, espaces de vie, salles de repas...), en associant les familles et les soignants à ces rencontres clownesques et régulières.



Les clowns sont **bénévoles**. Ce sont pourtant de véritables professionnels du spectacle qui vont à la rencontre du public. Ils adaptent leur jeu aux besoins et aux envies des résidents, des soignants et des familles.

Les visites

Les visites des clowns sont dispensées à titre gracieux aux établissements hospitaliers. N'hésitez pas à adhérer à l'association en faisant un don, seul

financement avec le mécénat et quelques subventions.



Les interventions se font toujours à deux et dans le **respect des personnes visitées** ; elles sont basées sur l'écoute, le partage des émotions, favorisant la création d'un moment unique et éphémère.



La présence des clowns permet d'apaiser l'angoisse, de divertir, de créer un espace de bonheur.

Imaginez un peu vos parents en présence de ces clowns, Plume, Hypolite... Les visages s'illuminent, prennent des couleurs, des expressions. Incroyable... A découvrir...





La parole à ...

Et si on allait faire un tour du côté de la lingerie du Coisel ?



Rencontre avec Sandra HEBERT, auxiliaire de vie de formation, au Coisel depuis 2006, a saisi l'opportunité d'occuper le poste de lingère suite au départ en retraite de Nathalie FONTAINE.

La lingerie est installée dans les locaux du Coisel au niveau du service « Mont Saint-Michel », soit au rez-de-jardin, et est organisé ainsi :

Un lave-linge ainsi qu'un sèche-linge sont dédiés à chacun des trois étages, de sorte que le linge ne soit pas mélangé entre les services.

Une couleur est attribuée à chacun des services du Coisel (jaune, rose et vert), couleur que l'on retrouve sur le tableau récapitulatif des résidents, accroché dans la lingerie, et sur les casiers roulants dédiés à recevoir le linge par étage.

Le linge est plié et repassé dans cette même pièce.

Le linge personnel des résidents est lavé sur place. Dans la journée, c'est Sandra qui s'en occupe. elle travaille de 8 h à 16 h. Elle effectue deux tournées par jour dans chaque étage pour récupérer le linge sale. Elle le met à laver, le sèche et le plie.

Après 16 h, le personnel des étages prend le relais et met le linge à laver et à sécher. C'est le personnel de nuit qui le sort et le met à plat sur une table.



Le linge des résidents doit être étiqueté pour éviter qu'il ne soit restitué à la mauvaise personne. Au vu du problème récurrent de la disparition des chaussettes, il est prévu d'instaurer des filets spécifiques par étage, qui ne contiendront que des chaussettes, lesquelles seront lavées dans ces filets.



Les draps, taies, oreillers, traversins, couvertures, dessus de lit, linge de toilette, serviettes de table, serpillères et chiffonnettes sont lavés à la blanchisserie du CH de Saint-Lô et reviennent pliés. En plus du linge des résidents, Sandra gère aussi les tenues du personnel avec Florence, l'intendante, ainsi que le nettoyage des machines, l'entretien des sols des locaux.

En cas de besoin de reprise ou de couture, Sandra et d'autres collègues peuvent s'en occuper. A l'admission d'un résident, un inventaire du trousseau est fait avec le résident, sa famille et Sandra. Cet inventaire est intégré au dossier d'admission.

En cas d'absence de Sandra, trois collègues des étages assurent son remplacement. Pour les personnes venant en séjour temporaire, il est possible de ne pas faire laver son linge par l'établissement.

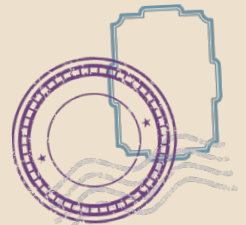
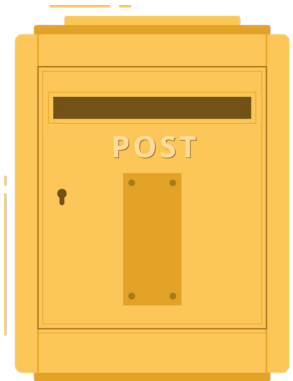
Un magasin de vêtements, bijoux, sacs à main et autres accessoires a été mis en place au niveau de la lingerie par Nathalie. Sandra souhaite faire perdurer cette belle initiative. Le magasin est alimenté par des dons et est à la disposition des patients et résidents de l'hôpital : pour les patients qui en ont besoin et les résidents qui le souhaitent, en échange par exemple d'un bon d'achat gagné lors d'un loto organisé au sein de l'établissement.

Pour toute information complémentaire, ne pas hésiter à s'adresser à Sandra.



Rencontre avec...

Camille, « en résidence » au Coisel
pour 10 semaines



Bonjour Le Petit Journal,

je m'appelle Camille, j'ai 17 ans et je suis en Bac Professionnel SAPAT (service aux personnes et animation dans les territoires).

Je suis actuellement en stage d'examen à l'EHPAD du Coisel pendant 10 semaines, en animation.

J'ai un projet à mettre en place. Nous en avons parlé avec Charlène et nous avons décidé de créer « Un temps pour tous ».

L'objectif de ce projet est de rompre l'isolement et de briser la solitude. Ainsi, je passe un moment avec les résidents tous les mercredis après-midi, en temps individuel ou collectif. C'est au résident qui souhaite participer de choisir. Je suis à leur écoute et à leur disposition pour faire ce qu'ils désirent : dessin, chant ou simplement discuter de sujets très variés.

Ces moments se déroulent dans la salle

d'animation ou dans les chambres, à la convenance de chacun. Lorsque je suis à l'école, je suis remplacée : auparavant par Chloé, et maintenant par Melinda, services civiques en animation au Coisel.

Ce sont les résidents qui choisissent de faire partie du projet. Celui-ci a été longuement réfléchi par Charlène, mais, faute de temps, n'avait jamais été concrétisé.

Ainsi, nous avons pu le mettre en place depuis décembre.

J'ai débuté en novembre. Mon travail est très enrichissant et très apprécié des résidents.

Je remercie les résidents pour leur gentillesse, leur patience, ainsi que Charlène et tout le personnel du Coisel.

Camille



Rencontre avec...

Monsieur Langevin, Chef pâtissier du Centre Hospitalier de Coutances

Le 4 mars dernier, j'ai eu le plaisir de rencontrer M. Hervé Langevin, chef pâtissier du Centre Hospitalier de Coutances.



© Pascal Lafay

Il m'a accueilli dans son laboratoire de pâtisserie, situé à proximité du self de l'hôpital, dans l'enceinte de l'EHPAD les Pommiers.

Entré dans les cuisines de l'hôpital en 1997, M. Langevin prend la responsabilité de la pâtisserie en 2011. En 2017, l'ouverture du self, destiné à l'ensemble du personnel, vient compléter cette organisation.

Lors de cette visite, j'ai également fait connaissance de Mme Laurence Lemaire, qui seconde M. Langevin dans ses fonctions, tout en travaillant parallèlement au self.



© Pascal Lafay

Ce matin du 4 mars, l'activité rest intense. Pas moins de 330 tartelettes au citron sont confectionnées sous mes yeux. Ici, tout est « fait maison », de la pâte à tarte jusqu'à la garniture, sans recours à des produits surgelés.

Des mousses aux fruits rouges seront également proposées aux personnes dont l'alimentation doit être adaptée (texture lisse).

Ces desserts seront dégustés dès le midi dans les différents EHPAD ainsi qu'au self du centre hospitalier.

Pour les résidents de l'EHPAD du Haut Candol et le self du CH de St Lô, c'est le GIP qui assure le transport des pâtisseries qui seront servies le lendemain.

Deux jours par semaine, ainsi qu'un dimanche sur deux, sont consacrés à la préparation de pâtisseries. Les autres jours de travail sont dédiés aux différentes prestations pouvant être commandées : gâteaux d'anniversaire, pâte à crêpes, goûters ou encore snacking pour le self (tartines salées, croques, ...).



Soucieuse de respecter la saisonnalité, l'équipe adapte ses créations au fil de l'année. Après les nids de Pâques, faites place aux fraises, qui garniront tartes et fraisiers.

En régaland les résidents et le personnel, M. Langevin et son équipe apportent bien plus d'une touche gourmande : un véritable moment de plaisir partagé.

Pour cela, nous le remercions chaleureusement.





Une visite inédite aux Pommiers



Le vendredi 20 mars dernier, l'EHPAD Les Pommiers a eu le plaisir d'accueillir un invité très spécial : un poney prénommé Fifi. Sous un beau soleil printanier, cette rencontre originale a apporté beaucoup de joie et d'émotion à nos résidents.

Les sourires étaient au rendez-vous, et chacun a pu profiter d'un moment de douceur et de partage avec Fifi. Au-delà de l'aspect ludique, cette activité avait également un objectif thérapeutique pour certains résidents, favorisant le

bien-être, la stimulation sensorielle et les interactions.

Nous adressons nos sincères remerciements à Céline Legendre, d'ART'CRAC équitation, pour son implication et sa bienveillance auprès de nos résidents.

Une belle expérience, riche en émotions !



Zoom sur la nouvelle cadre de santé aux Lilas

Nous vous informons de la nomination de Mme Sophie GIARD-PAGNIER en qualité de cadre de santé sur l'EHPAD les Lilas.



**Nous avons toujours besoin de volontaires
au sein des familles
pour aider lors des sorties.
Merci !**



cvshopitalcoutances@gmail.com

