

# Rapport d'Activité

## Année 2018



EHPAD Public  
La montagne

114 route de Relevant  
01400 Châtillon sur  
Chalaronne

Tél : 04 74 55 00 44

Mail : [mrlamontagne@mrchatillon.fr](mailto:mrlamontagne@mrchatillon.fr)

Site internet : [www.ehpad-lamontagne.fr](http://www.ehpad-lamontagne.fr)

## SOMMAIRE

<b>1. L'EDITO DU DIRECTEUR</b>	<b>10</b>
<b>2. LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNEE</b>	<b>11</b>
2. 1. PROJET D'ETABLISSEMENT.....	11
2. 2. QUALITE, GESTION DES RISQUES ET COMMUNICATION.....	12
2. 2. 1. Evaluation interne	12
2. 2. 2. Le signalement d'évènements indésirables	12
2. 2. 3. Suivi des erreurs médicamenteuses	13
2. 2. 4. La déclaration de chutes des résidents	13
2. 2. 5. Bilan des plaintes ou réclamations	14
2. 2. 6. Les enquêtes de satisfaction	14
2.2.6.1.1. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant l'entretien du linge réalisée auprès de 39 résidents des services Gentianes - Glycines et Orangers - Erables du 17 au 25 juillet 2018	14
2.2.6.1.2. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant les soins réalisée auprès de 32 résidents des services Mimosas - Roses et Ormes - Charmes du 8 au 25 octobre 2018	15
2.2.6.1.3. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant la restauration réalisée auprès de 29 résidents des services Mimosas - Roses et Ormes - Charmes du 3 au 6 décembre 2018	17
2. 2. 7. Le plan bleu	21
2. 2. 8. Le Document Unique (DU)	21
2. 2. 9. Le Plan d'Amélioration continue de la Qualité (PAQ)	21
2. 2. 10. La Gestion Documentaire	21
2.2.10.1. Approvisionnement	22
2.2.10.2. Blanchisserie	22
2.2.10.3. Cadre de vie	22
2.2.10.4. Clientèle	22
2.2.10.5. CODIR (Comité de Direction)	22
2.2.10.6. Diététique	22
2.2.10.7. Entretien des locaux	23
2.2.10.8. Ergothérapie	23
2.2.10.9. Hôtellerie	23
2.2.10.10. Médecine	23
2.2.10.11. Pharmacie	24

2.2.10.12.	Qualité	24
2.2.10.13.	Restauration	24
2.2.10.14.	Ressources Humaines	25
2.2.10.15.	Service économique	25
2.2.10.16.	Service technique	26
2.2.10.17.	Soins	26
2.2.10.18.	Vie sociale	26
2. 2. 11.	La lettre d'information	27
2. 2. 12.	La bibliothèque professionnelle	27
2. 2. 13.	Les relèves à thèmes "qualité"	27
2. 3.	ANALYSE ET MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX .....	28
2. 3. 1.	Organisation des moyens de prévention : Hygiène de base et précautions standards	29
2. 3. 2.	Surveillance et Alerte	29
2.3.2.1.	Actions 2018 :	29
2.3.2.2.	Suivi des prélèvements d'eau et de surface	29
2.3.2.3.	Suivi des BMR (Bactéries Multi Résistantes)	30
2.3.2.4.	Suivi du Clostridium Difficile (CD)	30
2. 4.	LES INSTANCES.....	31
2. 4. 1.	Conseil d'Administration (CA)	31
2. 4. 2.	Comite Technique d'Etablissement (CTE)	32
2. 4. 3.	Conseil De La Vie Sociale (CVS)	34
2. 4. 4.	Commissions Administratives Paritaires Locales (CAPL)	35
2. 4. 5.	Commission De Coordination Gériatrique (CCG)	35
<b>3.</b>	<b>LES PRISES EN SOINS</b>	<b>36</b>
3. 1.	SOINS .....	36
3. 1. 1.	Effectif / indicateurs RH	36
3. 1. 2.	Permanence des soins	36
3. 1. 3.	Coordination avec les professionnels	37
3.1.3.1.	Intervenants :	37
3.1.3.2.	Commission de coordination gériatrique	37
3. 1. 4.	Dépistage et prise en charge de la douleur	37
3. 1. 5.	Prévention et prise en charge des chutes	38
3. 1. 6.	Prévention et prise en charge des escarres	39
3. 1. 7.	Maintien des capacités dans les actes de la vie quotidienne et accompagnement de la situation de dépendance	40

3.1.7.1.	Maintien des capacités de déplacement et accompagnement des résidents non valides	40
3.1.7.2.	Maintien des capacités à la toilette et accompagnement des résidents ayant besoin d'une aide totale	41
3.1.7.3.	Développement de l'hygiène bucco dentaire	42
3. 1. 8.	Personnalisation de l'accompagnement	42
3. 1. 9.	Accompagnement de la fin de vie	43
3.1.9.1.	Accompagnement de la fin de vie des résidents	44
3.1.9.2.	Accompagnement de leur entourage (proches et professionnels)	45
3. 1. 10.	Accueil et accompagnement des étudiants	45
3. 1. 11.	Accompagnement des professionnels	46
3.1.11.1.	Développement des évaluations des compétences soignantes	46
3.1.11.2.	Organisation d'oraux blancs	46
3. 2.	PSYCHOLOGIE .....	47
3. 2. 1.	Effectif / indicateurs RH	47
3. 2. 2.	Missions conjointes des deux psychologues au sein de l'EHPAD	47
3. 2. 3.	Missions spécifiques	48
3. 2. 4.	Quelques chiffres	49
3. 3.	ERGOTHERAPIE .....	50
3. 3. 1.	Effectif / indicateurs RH	50
3. 3. 2.	Accompagnement Individualisé des résidents	50
3.3.2.1.	Bilan d'entrée	50
3.3.2.2.	Accompagnement en rééducation	50
3.3.2.3.	Actes de réadaptation	51
3.3.2.4.	Suivis du résident	51
3. 3. 3.	Accompagnement et conseils auprès des équipes de soins	51
3. 3. 4.	Participation aux relèves à thème	52
3. 3. 5.	Formation « Gestes et Postures »	52
3. 3. 6.	Formation « Vis ma Vie »	52
3. 3. 7.	Acquisition de nouveaux matériels	52
3. 3. 8.	Gestion de matériel	53
3. 3. 9.	Participation à l'élaboration de diverses procédures	53
3. 3. 10.	Autre	53
3. 4.	DIETETIQUE .....	54
3. 4. 1.	Effectif / indicateurs RH	54
3. 4. 2.	L'activité thérapeutique	54
3.4.2.1.	Le bilan/suivi diététique	54

3.4.2.2.	Les compléments nutritionnels oraux	55
3.4.2.3.	Les collations spécifiques /enrichissement des préparations.	55
3.4.2.4.	Les textures alimentaires	55
3.4.2.5.	Les régimes alimentaires	55
3.4.2.6.	Les repas thérapeutiques	56
3. 4. 3.	La prestation alimentaire	56
3.4.3.1.	Le logiciel de commande de repas DATAMEAL	56
3.4.3.2.	Les collations	57
3.4.3.3.	La commission des menus	57
3.4.3.4.	Commissions technique des menus	57
3.4.3.5.	Enquête sur le gaspillage alimentaire	57
3. 4. 4.	La coordination/rerelations professionnelles	58
3.4.4.1.	Les relèves à thème	58
3.4.4.2.	Les projets de vie	58
3.4.4.3.	Rendez vous avec commerciaux des laboratoires	58
3.4.4.4.	Les bilans orthophoniques	58
3.4.4.5.	Les feuilles récapitulatives	58
3. 4. 5.	Les projets menés par la diététicienne:	59
3.4.5.1.	Etude fonctionnelle et nutritionnelle de 153 résidents : utilisation des critères de dépistage de la sarcopénie (selon EWGSOP) et de la dénutrition (selon la HAS)	59
3.4.5.2.	Mise en place d’ateliers d’activité physique adaptés contre la sarcopénie	60
3.4.5.3.	Potages enrichis	61
3.4.5.4.	Réunions Hôtellerie/Diététicienne/Cuisine	61
3.4.5.5.	La semaine du goût	61
3.4.5.6.	Travail sur de nouveaux documents : prévention des chutes.	61
3.4.5.7.	La charte de bientraitance	61
3.4.5.8.	Le plan bleu	61
3. 5.	VIE SOCIALE .....	62

3. 5. 1.	Effectif / indicateurs RH	62
3. 5. 2.	Les objectifs	62
3. 5. 3.	Le maintien de l'autonomie et des liens sociaux	62
3. 5. 4.	L'ouverture sur l'extérieur	63
3. 5. 5.	Les projets personnalisés	64
3. 5. 6.	La sensibilisation des agents à la vie sociale	64
3. 5. 7.	Le travail pluridisciplinaire	64
3. 5. 8.	Equipement informatique	64
3. 5. 9.	Culture et santé	65
3. 6.	HOTELLERIE / ENTRETIEN DES LOCAUX.....	66
3. 6. 1.	Effectif / indicateurs RH	66
3. 7.	KINESITHERAPIE.....	67
3. 8.	EXAMENS DE LABORATOIRE - IMAGERIES SIMPLES.....	67
3. 9.	PEDICURE PODOLOGUE.....	67
3. 10.	ACTIVITE.....	68
3. 10. 1.	Demandes d'admission	68
3. 10. 2.	Statistiques entrées, journées réalisées, sorties, GMP, âge moyen	70
3. 10. 3.	Répartition par âge des résidents	71
3. 10. 4.	Répartition par GIR	71
3. 10. 5.	Evolution des tarifs	71
3. 10. 6.	Répartition des residents présents par département d'origine	72
3. 11.	PHARMACIE.....	73
3. 11. 1.	Effectif / indicateurs RH	73
3. 11. 2.	Analyse de l'Activité Pharmaceutique	73
3.11.2.1.	Mission d'approvisionnement	73
3.11.2.2.	Délivrance des dispositifs médicaux et des médicaments	75
3.11.2.3.	Les Vigilances	77
3. 11. 3.	Formation continue	78
3.11.3.1.	Suivi de la vaccination antigrippale	78
3.11.3.2.	Analyse des Budgets Pharmaceutiques	79
3.11.3.3.	Consommations des services	79
3.11.3.4.	Estimation du coût journalier par résident	80
3.11.3.5.	Analyse des principales dépenses	80
3.11.3.6.	Analyses des prescriptions médicamenteuse	82
3.11.3.6.1.	Les prescriptions d'antibiotiques	82
3.11.3.6.2.	L'antalgie	83

<b>4. BILAN SOCIAL</b>	<b>84</b>
4. 1. Tableau des effectifs de l'année .....	84
4. 2. Gestion du temps et disponibilité des ressources humaines (hors contrats aidés).....	86
4. 2. 1. Mouvements du personnel permanents	86
4.2.1.1. Départs	86
4.2.1.2. Recrutements	87
4.2.1.3. Taux de turn over et taux de mobilité interne	87
4.2.1.4. Agents permanents autorisés à travailler à temps partiel	88
4.2.1.5. Agents permanents à temps non complet	89
4. 2. 2. Absentéisme du personnel non médical (tout statut)	89
4.2.2.1. Etat mensuel des absences par motifs	89
4.2.2.2. Etat mensuel des absences par grade	91
4.2.2.3. Etat des absences par motif et par grade	92
4. 3. Santé et sécurité au travail.....	93
4. 3. 1. Accidents de travail au cours de l'année du personnel non médical	93
4. 3. 2. Maladies professionnelles et maladies reconnues imputables au service	94
4. 4. Responsabilité sociale de l'établissement .....	94
4. 4. 1. Travailleurs handicapés	94
4. 4. 2. Changement de poste pour raison de santé	94
4. 4. 3. Temps partiel thérapeutique pour raison de santé	95
4. 5. Répartition par âge du personnel physique permanent au 31 décembre .....	96
4. 5. 1. Moyens et actions : le CHSCT	101
4. 5. 2. Rapport du médecin du travail	102
4.5.2.1. Les types de visites :	102
4.5.2.2. Les avis formulés	102
4.5.2.3. Les examens complémentaires prescrits	103
4.5.2.4. Les vaccinations effectuées dans l'établissement (par le médecin du travail)	103
4. 5. 3. Autres conditions de vie dans l'établissement : l'amicale du personnel	104
4.5.3.1. Cotisations + Don :	104
4.5.3.2. Manifestations :	104
4.5.3.3. Frais divers :	104
4. 6. FORMATION.....	105
4. 6. 1. Formation du personnel non médical	105

4. 6. 2.	Stagiaires accueillis dans l'établissement	108
<b>5.</b>	<b>FONCTIONS SUPPORTS</b>	<b>110</b>
5. 1.	BLANCHISSERIE .....	110
5. 1. 1.	Effectif / indicateurs RH	110
5. 1. 2.	Le linge traité en blanchisserie	111
5. 1. 3.	Les tenues professionnelles	112
5. 1. 4.	Le suivi de la consommation du linge dans les services de soins	113
5. 1. 5.	Evolution du marquage du linge résidents :	113
5. 1. 6.	Taux de conformité des analyses bactériologiques en blanchisserie.	114
5. 2.	RESTAURATION .....	115
5. 2. 1.	Effectif / indicateurs RH	115
5. 2. 2.	Personnel	115
5. 2. 3.	Commande, approvisionnement, budget	115
5. 2. 4.	Menus	115
5. 2. 5.	Fabrication des repas	116
5. 2. 6.	Participation aux animations	117
5. 2. 7.	Hygiène HACCP	117
5. 2. 8.	Evaluation de la qualité	118
5. 3.	SERVICE APPROVISIONNEMENT ET ENTRETIEN DU PARC .....	119
5. 3. 1.	Effectif / indicateurs RH	119
5. 3. 2.	Approvisionnement des services en fournitures diverses	119
5. 3. 3.	Evacuation des déchets et du linge	119
5. 3. 4.	Courses administratives en ville	120
5. 3. 5.	Entretien du parc	120
5. 4.	SERVICE ECONOMIQUE.....	121
5. 4. 1.	Effectif / indicateurs RH	121
5. 4. 2.	Mandatement des factures	121
5. 4. 3.	Contrats	122
5.4.3.1.	Contrats habituels	122
5.4.3.2.	Contrats d'énergies	124
5.4.3.3.	Conventions	124
5.4.3.4.	Contrats remis en concurrence	124
5. 4. 4.	Consultations passées en 2018	125
5. 5.	SERVICE TECHNIQUE.....	128
5. 5. 1.	Effectif / indicateurs RH	128
5. 5. 2.	Interventions	128
5.5.2.1.	Répartition des interventions par service	128
5.5.2.2.	Répartitions des interventions par métier	130

5. 6.	GESTION DU SYSTEME D'INFORMATION .....	131
5. 6. 1.	Effectif / indicateurs RH	131
5. 6. 2.	Activité	131
<b>6.</b>	<b>BILAN FINANCIER</b>	<b>132</b>
6. 1.	TABLEAU DE FINANCEMENT OU SECTION D'INVESTISSEME.....	133
6. 1. 1.	Emprunts	134
6. 1. 2.	Plan d'équipement	135
6. 1. 3.	Actif 2018 (hors compte 23 travaux et 275 immobilisations financières)	136
6. 1. 4.	Amortissements	137
6. 1. 5.	Provisions	138
6. 2.	SECTION D'EXPLOITATION .....	139
	Activité principale budget H analyse par groupes fonctionnels	139
6. 3.	RESULTAT FINAL EXPLOITATION.....	147
6. 3. 1.	Synthèse exploitation exercice - ventilation des résultats par secteurs	147
6. 3. 2.	Proposition d'affectation du résultat 2018	147
6. 4.	SECTION D'EXPLOITATION - BUDGET A DNA .....	148
6. 5.	SECTION D'EXPLOITATION - BUDGET P CLIC .....	150
<b>7.</b>	<b>ANNEXES</b>	<b>152</b>
7. 1.	RECAPITULATIF DES INDICATEURS .....	152
7. 2.	LA MONTAGNE DANS LA PRESSE.....	157

## 1. L'EDITO DU DIRECTEUR

Mesdames, Messieurs,

Nous avons repris la présentation et le contenu du rapport d'activité afin de vous apporter plus de chiffres, d'indicateurs et de commentaires sur l'activité de l'établissement en 2018.

Dans ce nouveau rapport nous avons collecté en annexe, l'ensemble d'indicateurs existants pour vous permettre d'éclairer votre regard sur l'établissement.

Si je devais faire un bilan succinct de cette année 2018, je retiendrais : absentéisme, difficultés de remplacements (infirmier, aide soignant, ASH), baisse d'activité sur les chambres doubles par manque d'attractivité et contraintes financières de plus en plus fortes.

Nonobstant, malgré ce bilan inquiétant, je retiendrais aussi de cette année 2018, un fort investissement de l'ensemble des équipes de l'établissement, toujours au service des personnes accueillies afin d'apporter une qualité de vie dans cet EHPAD.

Vous souhaitant bonne lecture.

Damien BRUGGEMAN  
Directeur

## 2. LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNEE

### 2.1. PROJET D'ETABLISSEMENT

Les grands axes :

Projet institutionnel	Communication Travaux Politique de qualité
Projet des services administratifs	Le processus Achats Les relations avec les résidents et les familles L'absentéisme des agents Le développement de la démarche qualité et de la communication
Projet du service animation	Les animations collectives interservices L'ouverture de l'EHPAD sur l'extérieur Les salles dédiées aux animations Le bien-être des résidents lors des activités Les achats de vêtements par les résidents
Projet du service blanchisserie	Le marquage du linge
Projet du service restauration/diététique	L'installation d'un logiciel d'aide à la gestion des repas L'enrichissement des menus Le « manger-mains Les repas mixés
Projet du service intérieur	L'optimisation du circuit d'approvisionnement interne
Projet des services paramédicaux	La bienveillance L'accompagnement des personnes âgées souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés L'atelier bricolage L'atelier équilibre
Projet du service cadre de vie	L'information des hôtelières lors des repas Les repas en chambre Les salles à manger L'entretien des chambres
Projet des services de soins	Le projet personnalisé du résident L'hygiène bucco-dentaire L'organisation des repas La distribution des boissons La place des familles auprès des résidents La fin de vie
Projet du service technique	La gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)

## **2. 2. QUALITE, GESTION DES RISQUES ET COMMUNICATION**

### **2. 2. 1. Evaluation interne**

Conformément à la loi du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-sociale et au Code de l'Action Sociale et des Familles (article L312-8), l'EHPAD Public La Montagne s'est engagé dans une démarche de progrès permanent, en vue de satisfaire les besoins des résidents.

Ainsi, l'établissement a procédé à l'évaluation de ses activités et de la qualité des prestations qu'il délivre.

Cette évaluation interne a été menée par la CIAQA en collaboration avec la qualitiennne de l'EHPAD.

Elle s'est basée sur une grille d'évaluation créée par la CIAQA tournant autour de trois grands thèmes :

- processus d'accueil
- processus de soins/accompagnement de la perte d'autonomie et dépendance
- processus d'hébergement et maintien du lien social

3 groupes pluridisciplinaires (un par thème) se sont réunis du 4 octobre au 27 novembre 2018 en 9 réunions pour traiter tous les items du référentiel.

Ce travail a permis d'alimenter le Plan d'Amélioration de la Qualité 2019 avec 30 actions d'amélioration.

### **2. 2. 2. Le signalement d'évènements indésirables**

Le signalement des évènements indésirables permet à l'établissement d'identifier les situations à risques qui ont, ou peuvent avoir, des conséquences négatives sur le fonctionnement ou les prestations de l'établissement ainsi que sur la prise en charge des personnes accueillies pour proposer des mesures correctives afin que la situation ne se reproduise plus. Cela peut être un accident, un incident ou une situation à risque.

Chaque évènement déclaré permet à l'établissement de s'améliorer ce qui ne peut se faire sans la participation des agents.

Le signalement se fait via le logiciel Biblio (Yes®).

Ainsi, en 2018, 183 fiches de signalement d'évènements indésirables ont été enregistrées (144 en 2017, 60 en 2016, 58 en 2015).

18% des signalements concernent une sortie inopinée du résident (ou un risque), 8% sont en rapport avec une erreur d'administration d'un médicament, 7% des signalements ont été classés dans la catégorie "sécurité des biens et des personnes", 7% concernent le matériel et 7% concerne la restauration.

Tous les évènements ont fait l'objet d'une analyse avec le responsable concerné puis en CODIR et tous ont été clôturés.

Le détail est présenté dans le tableau page suivante :

<b>Types de situations signalées</b>		
Sortie inopinée (ou risque de)	32	18%
Erreur d'administration d'un médicament	14	8%
Matériel	12	7%
Restauration	12	7%
Sécurité des biens et des personnes	12	7%
Dégradation des équipements, biens, locaux	11	6%
Pharmacie	10	5%
Prothèse auditive, oculaire ou dentaire : bris ou perte	10	5%
Autre	7	4%
Vol, disparition de matériel	7	4%
Agressivité	5	3%
Conflit avec la famille ou les accompagnants	5	3%
Organisation	5	3%
Chariot chauffant	4	2%
Logiciel informatique	4	2%
Hygiène	3	2%
Blanchisserie	2	1%
Dégât des eaux / inondation	2	1%

Disparition ou vol de stupéfiants	2	1%
Gestion des Ressources Humaines	2	1%
Incendie	2	1%
Livraison, achat, approvisionnement	2	1%
Panne / dysfonctionnement informatique	2	1%
Patient / résident	2	1%
Prestataires extérieurs	2	1%
Risque d'incendie	2	1%
Analyses médicales / Laboratoire	1	1%
Déchets	1	1%
Dysfonctionnement récurrent de matériel	1	1%
Entretien des locaux	1	1%
Gestion de la qualité et des risques	1	1%
Matériel informatique	1	1%
Non respect du tri du linge	1	1%
Non respect d'une procédure (préciser)	1	1%
Stock	1	1%
<b>total</b>	<b>182</b>	<b>100%</b>

### 2. 2. 3. Suivi des erreurs médicamenteuses

Une fiche spécifique de suivi des erreurs médicamenteuses a été mise en place fin 2018 en essai. Une analyse est prévue en 2019.

### 2. 2. 4. La déclaration de chutes des résidents

Les chutes de résidents sont déclarées par les soignants dans le logiciel de soin.

688 chutes ont été enregistrées en 2018 (876 en 2017, 857 en 2016 et 868 en 2015).

518 chutes ont eu lieu dans une chambre (75%), 56 dans la salle à manger (8%), 51 dans la salle de bain (7%), 47 dans le couloir (9%), et le reste dans le jardin ou les toilettes.

Service où s'est produite la chute	Nb de chutes	Nb résidents dans le service	Nb résidents ayant chuté au moins une fois	Nb résidents ayant chuté 5 fois ou plus
Mimosas - Roses	204	52	40	11
Myosotis (CANTOU)	109	44	35	8
Orangers - Erables	109	14	17	7
Ormes - Charmes	113	47	28	6
Glycines - Gentianes	153	50	32	11
<b>TOTAL</b>	<b>688</b>	<b>207</b>	<b>152</b>	<b>43</b>

237 chutes surviennent la nuit et 451 surviennent le jour.

Pour ce qui est des conséquences, dans 24% des chutes le résident ressent de la douleur et 10 suspicions fractures ont été enregistrées.

## 2. 2. 5. Bilan des plaintes ou réclamations

Cette année aucune plainte écrite n'a été reçue par le directeur. (0 en 2017 et 0 en 2016).

## 2. 2. 6. Les enquêtes de satisfaction

Trois enquêtes de satisfaction des résidents ont été menées en 2018 par la qualitiennne.

### 2.2.6.1.1. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant l'entretien du linge réalisée auprès de 39 résidents des services Gentianes - Glycines et Orangers - Erables du 17 au 25 juillet 2018

39 résidents ont répondu à cette enquête.

92% des résidents trouvent que leur linge revient assez rapidement.

97% des résidents interrogés disent que leur linge est propre.

Les résidents sont 89% à affirmer que leurs vêtements reviennent en bon état de la blanchisserie.

88% des résidents sont satisfaits du rangement de leur linge.

92% des résidents trouvent que leur linge est bien repassé.

15% des résidents ont déjà perdu des vêtements envoyés au lavage.

Le marquage convient à 95% des résidents.

Enfin, les résidents ayant eu besoin de faire de la petite couture en sont satisfaits à 88%.

#### Plan d'action :

Vigilance accrue concernant le tri du linge avec contrôle des sacs avant départ au GIE.

Concernant le rangement, une attention particulière sera portée par tous les agents accédant aux armoires.

### 2.2.6.1.2. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant les soins réalisée auprès de 32 résidents des services Mimosas - Roses et Ormes - Charmes du 8 au 25 octobre 2018

Trouvez vous que le personnel soignant est disponible ?	oui	29	91%
	non	3	9%
Trouvez vous que le personnel soignant est à votre écoute ?	oui	29	91%
	non	3	9%
Êtes-vous satisfait de la présence de l'infirmière la nuit ?	oui	31	97%
	non	1	3%
Votre douleur est-elle prise en compte ?	oui	23	82%
	non	4	14%
	pas toujours	1	4%
	NA	4	
Etes-vous satisfait de l'information médicale que vous recevez ?	oui	18	69%
	non	8	31%
	NA	6	
Lors de votre arrivée dans le service, vous êtes-vous senti bien accueilli et mis à l'aise ?	oui	31	97%
	non	0	0%
	NSRP	1	3%
Est-ce que vos habitudes (vestimentaire, alimentaire) sont bien prises en compte?	oui	32	100%
	non	0	0%
Avez-vous le choix de votre tenue vestimentaire ?	oui	31	100%
	non	0	0%
	NA	1	
Vous couchez-vous / Etes-vous couché à l'heure qui vous convient ?	oui	29	91%
	non	3	9%
Vous levez-vous / Etes-vous levé à l'heure qui vous convient ?	oui	32	100%

	non	0	0%
S'adresse-t-on à vous de manière respectueuse ?	oui	31	97%
	non	1	3%
Vous explique-t-on les soins qui vous sont prodigués ?	oui	24	92%
	non	0	0%
	pas		
	toujours	2	8%
	NA	6	
Vous demande-t-on votre accord avant tout soins ?	oui	25	96%
	non	0	0%
	pas		
	toujours	1	4%
	NA	6	

### Plan d'action :

- Prise en compte de la douleur ( 82%) :  
 Programmation systématique des évaluations douleur sur chaque plan de soins tous les mois même pour les résidents soit disant non douloureux  
 Information systématique lors des formations Osiris  
 Prochain projet d'établissement : « établissement sans douleur » élaboration d'une fiche action à ce moment là en collaboration avec le médecin
- Informations médicales insuffisantes ( 69%) :  
 Arrivée d'un nouveau médecin : devrait s'améliorer
- Explication des soins prodigués ( 92%) :  
 Information systématique lors des formations Osiris  
 Sera rappelé lors des réunions de service en mars
- Heure de couché ne convient pas toujours ( 91%) :  
 Sera rappelé lors des réunions de service jour/nuit que le résident choisi l'heure de son couché
- Ecoute et disponibilité des soignants (91%) :  
 Sera rappelé lors des réunions de service en mars

### 2.2.6.1.3. Résultats de l'enquête de satisfaction concernant la restauration réalisée auprès de 29 résidents des services Mimosas - Roses et Ormes - Charmes du 3 au 6 décembre 2018

Les repas sont-ils à votre goût ?	oui	22	76%
	non	1	3%
	partiel	6	21%
Les repas sont-ils assez copieux ?	oui	24	83%
	non	1	3%
	partiel	4	14%
Les menus sont-ils assez variés ?	oui	27	93%
	non	0	0%
	partiel	2	7%
La présentation des assiettes vous convient-elle ?	oui	25	89%
	non	0	0%
	partiel	3	11%
Appréciez-vous la vaisselle utilisée ?	oui	23	79%
	non	0	0%
	partiel	6	21%
Vous laisse-t-on le choix de prendre votre petit déjeuner en chambre ou en salle à manger ?	oui	29	100%
	non	0	0%
	NA	0	0%
Appréciez-vous le petit déjeuner ?	oui	29	100%
	non	0	0%
Appréciez-vous de pouvoir prendre votre petit déjeuner en chambre ?	oui	20	69%
	non	2	7%
	NA	7	24%
Vous laisse-t-on le choix de prendre votre diner en chambre ou en salle à manger ?	oui	29	100%
	non	0	0%
	NA	0	0%

Appréciez-vous le diner?	oui	28	97%
	non	1	3%
Appréciez-vous de pouvoir prendre votre diner en chambre ?	oui	11	39%
	non	2	7%
	NA	15	54%
L' <u>heure</u> à laquelle commence le déjeuner en salle à manger vous convient-elle ?	oui	25	86%
	non	1	3%
	NA	3	10%
L' <u>heure</u> à laquelle commence le déjeuner en chambre vous convient- elle?	oui	10	34%
	non	0	0%
	NA	19	66%
L' <u>heure</u> à laquelle commence le diner en salle à manger vous convient- elle?	oui	24	83%
	non	1	3%
	NA	4	14%
L' <u>heure</u> à laquelle commence le diner en chambre vous convient- elle?	oui	10	34%
	non	1	3%
	NA	18	62%
La <i>durée</i> du déjeuner en salle à manger vous convient-il ?	oui	23	79%
	non	3	10%
	NA	3	10%
La <i>durée</i> du déjeuner en chambre vous convient-il ?	oui	8	28%
	non	2	7%
	NA	19	66%
La <i>durée</i> du diner en salle à manger vous convient-il ?	oui	24	83%
	non	1	3%
	NA	4	14%
La <i>durée</i> du diner en chambre vous convient-il ?	oui	10	34%
	non	1	3%

	NA	18	62%
La <u>température</u> des plats proposés le midi en chambre vous satisfait-elle ?	oui	10	34%
	non	1	3%
	NA	18	62%
La <u>température</u> des plats proposés le midi en salle à manger vous satisfait-elle ?	oui	24	83%
	non	2	7%
	NA	3	10%
La <u>température</u> des plats proposés le soir en chambre vous satisfait-elle ?	oui	9	31%
	non	2	7%
	NA	18	62%
La <u>température</u> des plats proposés le soir en salle à manger vous satisfait-elle ?	oui	23	79%
	non	2	7%
	NA	4	14%
Savez-vous que vous avez la possibilité de manger avec vos proches ?	oui	23	79%
	non	4	14%
	NA	2	7%
Appréciez-vous la possibilité d'aller manger avec vos proches dans les petits salons ?	oui	12	41%
	non	1	3%
	NA	16	55%
Appréciez-vous la possibilité d'aller manger avec vos proches dans la salle de la cheminée ?	oui	3	10%
	non	0	0%
	NA	26	90%
La température des boissons chaudes proposées le matin vous satisfait-elle ?	oui	28	97%
	non	0	0%
	NA	1	3%
Appréciez-vous le goûter proposé à 16h ?	oui	22	76%
	non	1	3%
	NA	6	21%

Appréciez-vous le jus d'orange ?	oui	24	83%
	non	3	10%
	NA	2	7%
Appréciez-vous les repas à thèmes (plateau fromage, barbecue, œuf au plat, semaine du goût...) ?	oui	19	66%
	non	3	10%
	NA / NSRP*	7	24%
Connaissez-vous la commission des menus ?	oui	8	28%
	non	21	72%
Savez-vous à qui vous adresser lorsque vous souhaitez faire une remarque sur les repas ?	oui	14	48%
	non	1	3%
	NA	14	48%
Lorsque vous faites une remarque, est-elle prise en compte ?	oui	8	27%
	non	5	17%
	NA	17	57%

#### Plan d'action :

Il ressort de cette enquête une très bonne satisfaction des résidents concernant les repas. Toutefois, les axes d'amélioration suivant sont prévus :

- Les préparations des repas seront plus ciblées sur les goûts des résidents et leurs habitudes (comme à la maison).
- L'établissement s'est engagé à servir du bœuf d'origine française et de participer aux actions afin de permettre la préparation de produits locaux.
- Les menus sont revus chaque mois avec la mise en place de produits de saison en collaboration avec la diététicienne.
- Les barquettes jetables vont disparaître au profit de gastro inox. La mise en place de ramequins en verre pour les desserts et entrées font leurs apparitions
- Les repas du soir seront adaptés (car les résidents mangent peu).
- La température des plats est prélevée lors du service
- Les animations sont maintenues.

Le service restauration fera tout son possible pour satisfaire le résident

### 2. 2. 7. Le plan bleu

C'est un plan de gestion de crise qui définit "qui fait quoi" en cas de situation exceptionnelle (canicule, froid, épidémie, Toxi Infection Alimentaire Collective, contamination environnementale...). Le plan décrit la gestion des résidents de l'établissement mais aussi, il envisage la prise en charge de personnes pouvant provenir de l'extérieur.

Il se divise en six volets :

- les généralités qui décrivent la gestion de crise en elle-même. Le plan a été validé en février 2017.
- le plan de continuité d'activité définissant les effectifs minimum, a été travaillé en 2017 (validation 2018)
- le plan canicule, mis à jour chaque année pour le 1<sup>e</sup> juin (à réception de l'instruction ministérielle)
- le volet infectieux qui décrit la marche à suivre en cas d'épidémie ou de pandémie a été validé en mai 2017.
- le plan vigipirate présentant les mesures de sécurisation est en cours d'élaboration
- le plan vague de froid pour anticiper le froid hivernal

### 2. 2. 8. Le Document Unique (DU)

Il s'agit d'un document évaluant les risques professionnels. Ce document a été créé en groupe de travail principalement composé du CHSCT animé par un consultant en risques professionnels. Il a été remis à jour, comme chaque année, le 17 janvier 2018 avec le groupe de travail.

Taux de risques faisant l'objet d'un plan d'action ou de prévention : **86 actions réalisées / 124 actions soit 69,4%**

### 2. 2. 9. Le Plan d'Amélioration continue de la Qualité (PAQ)

Le PAQ est un document répertoriant tous les objectifs prévus par l'établissement pour les 5 ans à venir dans ses différents projets comme le Projet d'Etablissement, les évaluations interne et externe, la convention tripartite...

Il a été mis à jour en juillet 2018 et sera revisité suite à l'évaluation interne et au projet d'établissement en 2019.

### 2. 2. 10. La Gestion Documentaire

Au sein de l'établissement, les documents sont gérés par la qualitiennne, l'objectif étant de retrouver en un seul endroit tous les documents utilisés dans l'établissement et d'en donner l'accès à l'ensemble du personnel. Ainsi, différents documents existent : procédures, protocoles, enregistrements, comptes rendus de réunion, fiches données sécurité, documents externes, recommandations de bonnes pratiques professionnelles de l'ANESM (RBPP), modèles...

Tous ces documents sont disponibles dans le logiciel de gestion documentaire Biblio (Yes®).

Sur l'année 2018, ce sont 29 **procédures** (21 en 2017, 4 en 2016), 88 **protocoles** (49 en 2017, 21 en 2016), 128 **enregistrements** (147 en 2017, 84 en 2016), 7 modèles et 2 documents externes (6 en 2016 et 2017) qui ont été créés ou mis à jour et diffusés sur Biblio (Yes®).

Soit un **taux d'évolution de la documentation de 41%** (254 documents / 619)

Ci-dessous, le bilan de tous les documents créés ou révisés en 2018, classés par thème :

### 2.2.10.1. Approvisionnement

Circuit et gestion des déchets	COMMANDE MATERIEL MEDICAL NON STERILE MAGASIN par IDE
Commande droguerie (entretien des locaux)	Suivi du nettoyage et de la désinfection des containers de linge sale

### 2.2.10.2. Blanchisserie

Circuit du linge
------------------

### 2.2.10.3. Cadre de vie

Etat des lieux de la chambre du résident
--

### 2.2.10.4. Clientèle

Réservation d'une chambre	Procédure administrative en cas de décès de résident	Procédure préalable à l'admission : inscription sur liste d'attente et lorsqu'une place se libère
Contrat de séjour	Demande d'admission - documents à fournir	Demande d'admission - documents à fournir
Demande d'admission - documents à fournir	Annuaire	Contrat de réservation d'une chambre
Livret d'accueil du résident	Annuaire utilisé par l'accueil	Contrat de séjour
Engagement de payer les frais de séjour	Affiche des tarifs destinée au public	Tarifs d'hébergement et de dépendance
Attestation de prise de connaissance du contrat de séjour , du règlement de fonctionnement et du livret d'accueil		

### 2.2.10.5. CODIR (Comité de Direction)

Plan Bleu 4 : PCA Plan de Continuité d'Activité	Plan bleu 1 - généralités	Plan Bleu 3 - Plan canicule
Règlement de fonctionnement	affiche fermeture portes automatiques 19h	Composition de la cellule de crise
Liste des signatures des médecins prescripteurs et des infirmières	Liste des numéros d'urgence pour la garde administrative	Surveillance de la température des locaux
Composition de la commission de formation	Liste des intervenants de Châtillon pouvant être contactés en cas de crise	Plan de circulation en cas d'afflux massif et inopiné de personnes extérieures blessées ou non (annexe plan de gestion de crise)
Composition de la cellule de crise	Canicule Affiche d'information aux familles	
Plan Bleu 5 : volet vigipirate	Autoévaluation de sureté	
plan bleu volet 6 - Plan vague de froid	Fiche de sécurité	

### 2.2.10.6. Diététique

Rédaction des menus
---------------------

### 2.2.10.7. Entretien des locaux

Préparation et entretien du self du personnel entretien par la vapeur	Gestion et entretien du réfrigérateur des offices entretien de la chambre et plan de nettoyage	entretien des locaux collectifs fréquence et méthode entretien des sanitaires
entretien des locaux	Entretien et nettoyage du four micro-onde	
Traçabilité de l'entretien courant des vestiaires	désinfection faïences	Désinfection du chariot ménage
Traçabilité de l'entretien des LOCAUX COMMUNS (PROPRES)	Traçabilité de l'entretien des LOCAUX COMMUNS (SALES)	Aspiration huche +désinfection machine à pain
Fiche de traçabilité Chariots de service, supports poubelle, chariots repas	Traçabilité nettoyage du sol de la salle de pause	rangement de la commande épicerie
traçabilité du sol de la plonge	désinfection tables, chaises et plinthes	détartrage vaisselle
Traçabilité de l'entretien et de la désinfection du réfrigérateur de l'animation / relevé de température réfrigérateur et congélateur	Traçabilité du nettoyage et désinfection des salles à manger	Traçabilité de l'entretien des chariots de linge sale
Traçabilité de l'entretien de l'évier de la salle de soins	Traçabilité de l'entretien et de la désinfection du réfrigérateur / relevé de température	Entretien du lave-vaisselle et des hottes
Traçabilité de l'entretien des bureaux	désinfection des objets meublants	traçabilité de l'entretien du four micro onde
Traçabilité du nettoyage à fond des salles à manger	Traçabilité de l'entretien et de la désinfection du réfrigérateur / relevé de température	

### 2.2.10.8. Ergothérapie

Circuit hygiène du matériel paramédical	Modalités d'emprunt du matériel d'ergothérapie	Désinfection de la douche au lit
RANGEMENT DES TUYAUX DE LA DOUCHE AU LIT		

### 2.2.10.9. Hôtellerie

Traçabilité de l'entretien courant des sanitaires	Traçabilité de l'entretien courant du self	BON DE COMMANDE DE VAISSELLE
Traçabilité de l'entretien de la machine à café et du changement des boîtes		DISTRIBUTION DES BOISSONS ET COLLATIONS
Traçabilité du changement des pots d'eau et de l'entretien des fontaines à eau		

### 2.2.10.10. Médecine

Mise en place et suivi d'une contention passive	utilisation des principales classes d'antibiotiques	
Utilisation des antiviraux pour le traitement en curatif et le traitement en post-exposition en période de circulation des virus de la grippe saisonnière (TAMIFLU® oseltamivir)		

### 2.2.10.11. Pharmacie

Accès à la pharmacie	Circuit du médicament	Manuel d'Assurance Qualité MAQ de la pharmacie
Organisation du signalement des incidents de Matérovigilance et de Pharmacovigilance	Renouvellement de la dotation de stupéfiants	Gestion des alertes sanitaires descendantes
ACHAT ET APPROVISIONNEMENT DES MEDICAMENTS ET DISPOSITIFS MEDICAUX STERILES ANNEXE 2 MAQ	DISPENSATION DES MEDICAMENTS ET DISPOSITIFS MEDICAUX STERILES Annexe 3 du MAQ	PREPARATIONS ANNEXE 4 MAQ
Plan pharmacie ANNEXE 1 MAQ	ANNEXE 5 MAQ	

### 2.2.10.12. Qualité

Gestion des plaintes et des réclamations	Affichage des tarifs coiffeur et pédicure	Journal de crise
Signalement des événements présentant un risque sanitaire à l'Agence Régionale de Santé et au Conseil Général	Questionnaire de satisfaction à l'entrée	Affichage des tarifs coiffeur et pédicure
Gestion documentaire	Fiche de recueil des remarques et suggestions	Fiche d'emargement de lecture de document qualité

### 2.2.10.13. Restauration

Gestion d'une toxi infection alimentaire collective (TIAC)	Gérer la préparation des entrées chaudes « surgelées »	Atelier cuisine : préparation des sorbets
Fabrication à base de gelée	Gérer la préparation des entrées chaudes « légumes surgelés »	Gérer la préparation des entrées chaudes « fait maison »
Conservation des étiquettes	Gérer la préparation des viandes/abats « frais ou surgelé »	Gérer la préparation des entrées froides « charcuterie »
Cassage des œufs frais	Gérer la préparation des viandes « brut ou cuit sous vide »	Organigramme restauration
Reception des denrées alimentaires - Epicerie	Gérer la préparation des viandes « haché pièce »	PLAN DE SUIVI DU NETTOYAGE ET DE DESINFECTION DU SERVICE RESTAURATION
Reception des denrées alimentaires - Surgelés	Gérer la préparation des poissons	PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION DU SERVICE RESTAURATION
Déconditionnement déboitage décartonnage	Gérer la préparation des œufs	Fiche de suivi de la vérification annuelle du PMS
Reception des denrées alimentaires - Viandes	Gérer la préparation des hachés et mixés à chaud « fait maison »	MAITRISE DU TEMPS DE REFROIDISSEMENT EN CELLULE
Refroidissement en cellule	Gérer la préparation des hachés et mixés à froid « fait maison »	Maitrise du risque de contamination
Préparation et fabrication en liaison différée	Gérer la préparation des mixés sous vide	Auto-surveillance des réceptions de marchandises
Liaison froide	Gérer la préparation des féculents	organigramme de production restauration
Liaison chaude	Gérer la préparation des légumes « surgelés »	Contrôle température des plats au chargement du chariot Genticanes
Désinfection des sondes de la cellule	Gérer la préparation des légumes « frais »	Grille d'audit traçabilité au service restauration

Décongélation	Gérer la préparation des fromages	Fiche d'enregistrement des non-conformité
Nettoyage des ustensiles de nettoyage	Gérer la préparation des fruits	Valeurs cibles de température des denrées
Désinfection des sondes à piquer	Gérer la préparation des desserts « fait maison »	Contrôle des températures des repas Self / Service Restauration
Port du kit visiteur	Gérer la préparation des desserts « surgelés »	Fiche de relevé des températures de stockage des armoires froides positive et négative
Archivage des documents d'enregistrement en cuisine	Gérer un dysfonctionnement sur une chambre froide ou un climatiseur	Traçabilité des denrées alimentaires en production
DIAGRAMME DE FABRICATION CUISINE	Gérer la préparation des entrées et desserts mixés a froid	Fiche d'information concernant les viandes bovines
Détartrage du lave vaisselle	Gérer la préparation du plat principal MIXE A FROID (RECETTE MANGER MAIN)	Fiche de suivi des prélèvements de repas témoins
Cuisson de nuit basse température	Gérer la préparation du plat principal haché	fiche de prise de connaissance du classeur PMS
Durée de vie des produits sensibles Etapes : de la fabrication à la consommation	Prise des températures des repas en services de soins	Etalonnage des thermo sondes
Gestion des DDM des produits des magasins entrant dans la composition des repas	Tranchage charcuterie et viandes froides	Suivi des remises en température
Désinfection du mixeur	Traçabilité des denrées alimentaires utilisées et fabriquées sur site	Fiche suivi huile de friture
Prétraitement des denrées alimentaires	Bonnes pratiques en plonge batterie et plonge vaisselle	PLAN DE SUIVI DU NETTOYAGE ET DE DESINFECTION DU SERVICE RESTAURATION
conservation des sauces froides	Allotissement des chariots dans les offices	PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION DU SERVICE RESTAURATION
Nettoyage Cellule et matériel roulant	Nettoyage Hottes	TIAC fiche information et questionnaire individuel
Descriptif des tenues du personnel	Suivi de la remise en température des plats	Procédure de vérification du PMS
prélèvement des repas témoins	cuisson des steaks hachés	Accès au PC de la cuisine
Gérer la préparation des entrées froides « crudités »	Gérer la préparation des entrées froides « cuites »	

#### 2.2.10.14. Ressources Humaines

Organigramme		
--------------	--	--

#### 2.2.10.15. Service économique

Procédure Achats publics	Consultation type	CCAP
CCTP	Règlement de consultation	TABLEAU RECAPITULATIF D'ANALYSE DES OFFRES
	Bordereaux prix	Décomposition du prix global et forfaitaire DPGF

### 2.2.10.16. Service technique

Gestion de la maintenance curative et préventive	Suivi des résultats de prélèvements d'eau légionelles	Tableau TYPE des prélèvements d'eau pour bactériologie et légionelles à prévoir par CARSO
Lutte contre les nuisibles	Suivi du renouvellement des filtres terminaux Légionelles	Relevé de température en chaufferie
Résolution de problème de connexion informatique	Suivi du renouvellement des filtres terminaux Légionelles	Suivi des résultats de prélèvements d'eau bactériologie

### 2.2.10.17. Soins

Prévention des AES	Organisation en cas d'absence d'une IDE de nuit	Soins de pédicure Toullec
Protocole d'évaluation de la douleur	Affiche porte sortie CANTOU	Grille d'évaluation de compétences des ASH entretien des locaux
Rôle et mission du Référent Soignant	Traçabilité de l'entretien des guéridons de soins	Grille d'évaluation de compétences des ASH FF d'AS
fiche de poste Correspondant en hygiène	Traçabilité de l'entretien des lingeeries des services	Grille d'évaluation de compétences des ASD
Méthodologie d'évaluation des pratiques professionnelles des ASD/AMP et ASH faisant fonction d'ASD	Prescription d'examen en cas d'AES résident	Demande de modification des changements d'horaire
Prévention des escarres	Prescription d'examen en cas d'AES agent	Soins de pédicure da Costa
Précautions complémentaires contact gouttelette air	Livret accueil et accompagnement stagiaires en service de soins	Demande de produits d'hygiène à la famille
Circuit de l'information dans le cadre des risques épidémiques	Affiche port de masque et désinfection des mains en cas d'épidémie	Plan de rangement des réfrigérateurs des offices des services de soins
Organisation en cas d'absence d'une IDE de jour	Affiche myosotis pour les visiteurs	Affichette de signalisation de précautions complémentaires isolement germes
Organisation des IDE pour la prise en charge du service CANTOU	Utilisation de la solution sans rinçage	charte de bienveillance
Organisation et mise en œuvre des projets personnalisés	Pancarte d'accès à la chambre Je suis en promenade	Soins de pédicure Da Costa
Soins de pédicure Mme PHILIPPON	Fiche technique de réalisation d'un prélèvement naso-pharyngé (TROD/TDR)	

### 2.2.10.18. Vie sociale

Livret accueil et accompagnement stagiaires en service animation	Traçabilité du nettoyage et de l'entretien de la centrifugeuse
Nettoyage et entretien de la centrifugeuse	Traçabilité de l'utilisation de la centrifugeuse

Pour consulter ces documents, tous les agents ont un accès au logiciel de gestion documentaire.

Sur l'année 2018, **9 agents** ont été formés à l'utilisation du logiciel (22 en 2017, 14 en 2016, 10 en 2015).

### **2. 2. 11. La lettre d'information**

Une lettre d'information est rédigée à l'attention de tout le personnel, diffusée avec le bulletin de salaire.  
En 2018, 7 lettres ont été diffusées (2 en 2017, 4 en 2016, 4 en 2015).

### **2. 2. 12. La bibliothèque professionnelle**

Une bibliothèque professionnelle, installée en 2013 dans le hall d'accueil administratif, met à disposition des agents des documents institutionnels comme le contrat de séjour, le règlement de fonctionnement ou le livret d'accueil ainsi que les recommandations de bonnes pratiques de l'ANESM, des revues professionnelles, les comptes rendus des instances ou encore les résultats de l'évaluation interne.  
Tous ces documents sont mis à jour régulièrement et sont également disponibles sur le logiciel de gestion documentaire.

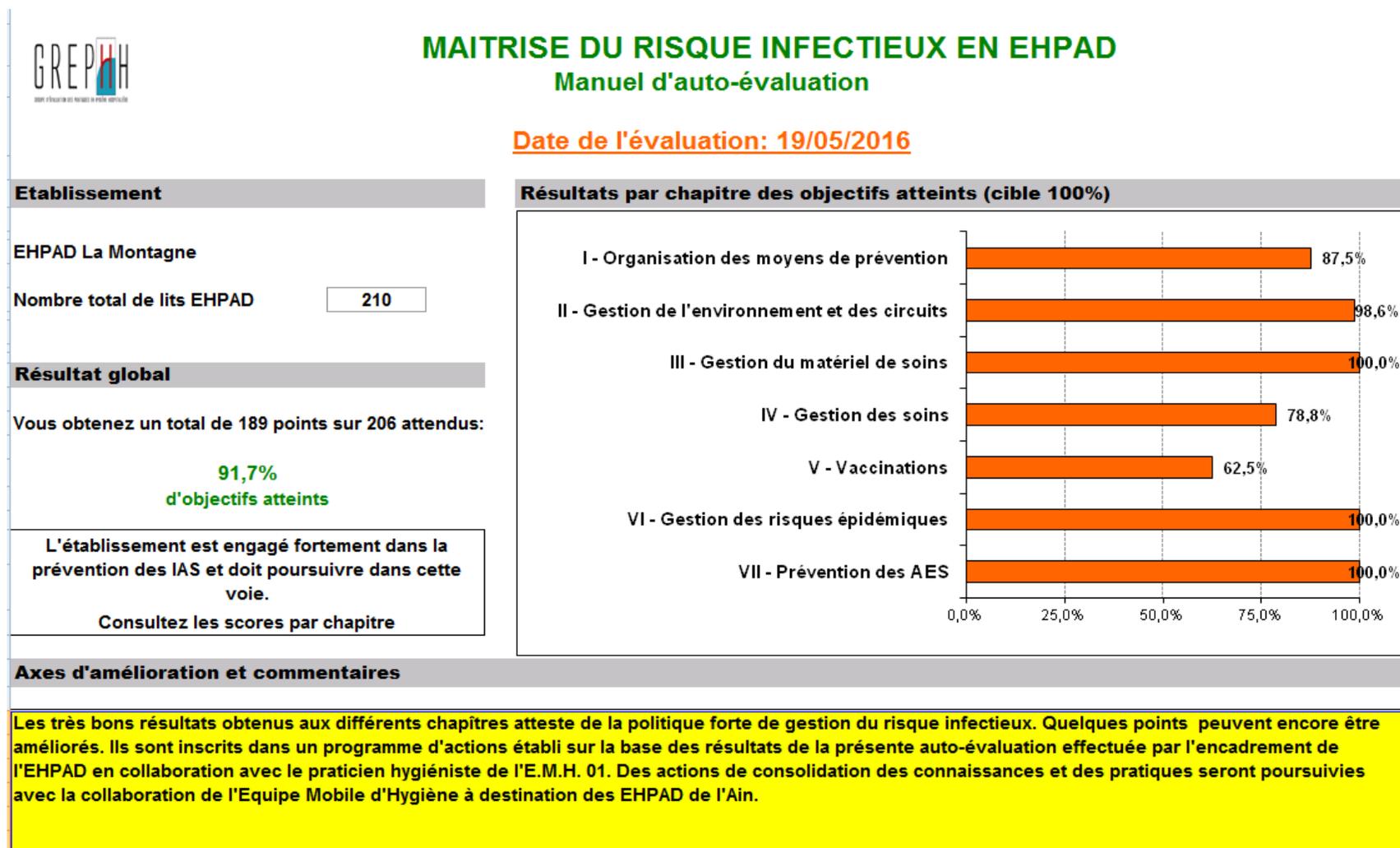
### **2. 2. 13. Les relèves à thèmes "qualité"**

En 2018, 20 relèves à thème "qualité" ont été assurées (15 en 2017, 15 en 2016, 25 en 2015), sur les 4 thèmes suivants :

- Qualité de vie en EHPAD Volet 1 => 45 agents
- Bilan statistique des chutes et signalements année 2017 => 45 agents
- Qualité de vie en EHPAD Volet 2 => 48 agents
- Bilan statistique des chutes et signalements 1<sup>er</sup> semestre 2018 => 40 agents.

## 2. 3. ANALYSE ET MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX

La gestion du risque infectieux prend toute son importance du fait de la grande fragilité des résidents accueillis à l'EHPAD. La politique d'amélioration continue de la gestion des risques s'appuie entre autres sur le DARI (Document d'Analyse du Risque Infectieux). L'établissement a signé une convention avec l'Equipe Mobile d'Hygiène de Bourg en Bresse. Le DARI a été complété en 2016 et sera réévalué en 2019.



## **2. 3. 1. Organisation des moyens de prévention : Hygiène de base et précautions standards**

Objectif : Former l'ensemble du personnel sur les bases de l'hygiène en EHPAD en fonction de leur poste, afin d'uniformiser les pratiques et de les sensibiliser aux risques de transmission des infections associées aux soins.

Un groupe de correspondants en hygiène participe à des actions de prévention au sein de l'établissement et se réunit afin de revoir les protocoles d'hygiène.

L'intervention de l'EMH (Equipe Mobile d'Hygiène) de Bourg auprès des agents pour un nouvel audit toilette a permis de cibler les points importants à revoir. Un compte rendu a été fait lors d'une réunion des correspondants en hygiène le 22 novembre 2018.

Des évaluations des compétences des soignants sont réalisées en collaboration avec les cadres de santé afin d'identifier les difficultés et définir des objectifs d'améliorations des pratiques.

## **2. 3. 2. Surveillance et Alerte**

Objectif : signalement des évènements présentant un risque sanitaire, cas groupés d'infections respiratoires aiguës (IRA), de gastro-entérite aiguë (GEA) ou autre évènement indésirable grave ou maladies à déclaration obligatoire.

Mise en place : surveillance des cas de GEA et IRA à partir des documents proposés par l'ARS.

Aucun cas déclaré en 2017 ni en 2018.

### **2.3.2.1. Actions 2018 :**

Elaboration avec l'EMH d'un plan triennal en 2017, suivi en 2018.

Audit hygiène des mains les 21 et 28 juin 2018. Restitution le 13 septembre

Formation campagne IRA / GEA / grippe le 20 septembre 2019

Audit hôtellerie prévu en décembre reporté en janvier 2019

Audit pansement auprès des IDE en septembre 2018 sur 5 jours.

### **2.3.2.2. Suivi des prélèvements d'eau et de surface**

Des prélèvements d'eau et de surfaces sont régulièrement effectués conformément au carnet sanitaire de l'établissement.

La surveillance et l'entretien sont assurés par le service technique. Lorsque les résultats sont incorrects, des actions correctives sont mises en place en collaboration avec le service technique, l'équipe entretien des locaux, le médecin référent hygiène et la qualitiennne

Les prélèvements sur le circuit du linge sont réalisés en interne (en fin de lavage, en fin de séchage et à la distribution).

### **2.3.2.3. Suivi des BMR (Bactéries Multi Résistantes)**

**10** BMR ont été isolées en 2018 (10 en 2017, 7 en 2016).

Elles concernaient 10 résidents différents.

Les types de BMR :

- Escherichia Coli BLSE+ : **5** (6 en 2017, 5 en 2016)
- Staphylocoque aureus : **1** (0 en 2016 et 2017)
- Klebsielle pneumoniae BLSE+ : **0** (1 en 2017 et 2016)
- Enterobacter cloacae : **3** (1 en 2017, 0 en 2016)
- Pseudomonas aeruginosa : **2** (1 en 2017, 0 en 2016)
- Morganella morganii HCASE+ : **0** (1 en 2017, 0 en 2016)

### **2.3.2.4. Suivi du Clostridium Difficile (CD)**

Aucun résident porteur identifié sur l'année 2018 (aucun en 2017 et 2016, 2 en 2015).

## 2. 4. LES INSTANCES

### 2. 4. 1. Conseil d'Administration (CA)

**Président :** Monsieur Patrick MATHIAS (Maire de Châtillon sur Chalaronne)

**Secrétaires de séance :** Madame Monique JOURDAN.

#### Ordres du jour des séances

##### 2 février :

- Approbation du procès verbal de la séance du 27 octobre 2017,
- Décision modificative n°2,
- Admission en « non valeurs »,
- Modification du contrat de séjour, livret d'accueil et règlement de fonctionnement,
- Point sur les effectifs soignants,
- Questions diverses

##### 6 juillet :

- Approbation du procès verbal de la séance du 2 février 2018,
- Rapport d'activité 2017,
- Approbation du compte de gestion du receveur,
- Affectation des résultats,
- Bail GAEC Guyot,
- Subvention à l'amicale du personnel
- Informations générales :
  - o Modification du contrat de séjour et du règlement de fonctionnement
  - o Délégation de signature
  - o Point travaux cuisine
  - o Mouvements de personnel
  - o Modification du système de calcul de la note au niveau de l'établissement, sur la non-prise en compte des journées d'absence pour maternité lors de la notation
  - o Projet PASA
  - o Après-midi du 7 juillet : les époux Vantails
- Questions diverses

**9 novembre :**

- Approbation du compte rendu de la séance du 6 juillet 2018,
- Composition du Conseil d'Administration (modification du représentant des familles),
- Budget prévisionnel 2019 (EHPAD, CLIC et DNA),
- Tarifs 2019,
- Admission en non valeur,
- Indemnités de conseil aux fonctions de receveur,
- Information sur l'organisation 2019 au niveau de la gestion du personnel et des remplacements,
- Questions diverses,
- Question du Conseil d'Administration.

**2. 4. 2. Comité Technique d'Etablissement (CTE)**

**Président :** Monsieur Damien BRUGGEMAN (Directeur)

**Secrétaire de séance :** Madame Marie-Elise BOIDARD

**Ordres du jour :****25 janvier**

- Approbation du procès verbal de la séance du 27 novembre 2017
- Décision modificative n°2
- Titre sur les « Non valeurs »
- Modification du contrat de séjour, livret d'accueil et règlement de fonctionnement
- Point sur les horaires
- Questions diverses du CTE
- Questions diverses

**26 avril 2018**

- Approbation du procès verbal de la séance du 25 janvier 2018
- Questions diverses du CTE
- Questions diverses

## **5 juillet**

- Approbation du compte rendu de la séance du 26 avril 2018
- Rapport d'activité 2017
- Approbation du Compte de gestion du receveur
- Affectation des résultats
- Bail GAEC Guyot
- Subvention à l'amicale du personnel
- Modification du système de calcul de la note au niveau de l'établissement, sur la non-prise en compte des journées d'absence pour maternité lors de la notation
- Départ de l'établissement avant la fin de son poste
- Effectif travail de nuit
- Informations générales
  - o Modification du Contrat de séjour et du règlement de fonctionnement
  - o Travaux cuisine
  - o Mouvements de personnel
  - o PASA
  - o Temps partiel thérapeutique : mise en œuvre de la circulaire du 15 mai 2018
- Questions du CTE
- Questions diverses

## **24 octobre**

- Approbation du compte rendu de la séance du 5 juillet 2018
- Budget prévisionnel 2019
- Tarifs 2019
- Bilan de la période estivale 2018
- Charte du temps de travail du personnel non médical 2019
- Politique de remplacement pour l'année 2019
- Questions du CTE
- Questions diverses

## **2. 4. 3. Conseil De La Vie Sociale (CVS)**

**Président** : Monsieur Jean FICHET

**Secrétaires de séance** : Madame Monique JOURDAN et Messieurs Christophe ESPASA et Pierre MARTIN

**Ordres du jour** :

### **24 janvier 2018 :**

- Approbation du procès verbal de la séance du 25 octobre 2017
- Validation des modifications du livret d'accueil, contrat de séjour et du règlement de fonctionnement
- Point sur la nouvelle organisation dans les soins
- Questions du CVS / Questions diverses

### **25 avril 2018 :**

- Approbation du procès verbal de la séance du 24 janvier 2018
- Informations générales sur la vie de l'établissement (directeur)
- Questions du CVS / Questions diverses

### **27 juin 2018 :**

- Approbation du procès verbal de la séance du 25 avril 2018
- Rapport d'activité 2017
- Approbation du Compte de gestion du receveur
- Affectation des résultats
- Subvention à l'amicale du personnel
- Modification du Contrat de séjour et du règlement de fonctionnement
- Point travaux cuisine
- Mouvements de personnel
- Projet PASA
- Questions du CVS / Questions diverses

### **24 octobre 2018 :**

- Approbation du procès verbal de la séance du 27 juin 2018
- Budget prévisionnel 2019
- Tarifs 2019
- Résultats de l'enquête de satisfaction concernant la blanchisserie
- Questions du CVS / Questions diverses

#### **2. 4. 4. Commissions Administratives Paritaires Locales (CAPL)**

**Président** : Madame Lucette LEVERT, suppléante de Monsieur Patrick MATHIAS (Maire de Châtillon Sur Chalaronne)

**Ordre du jour :**

**21 juin**

- Avancements d'échelons 2018,
- Avancements de grades 2018.
- Titularisations 2018
- Révision de note 2017

#### **2. 4. 5. Commission De Coordination Gériatrique (CCG)**

**Président** : Monsieur le Docteur Stéphane PETIGNY.

**Secrétaires de séance** : Madame Monique JOURDAN.

**Ordres du jour :**

**23 avril**

- Intervention de l'EMH
- Questions diverses

## 3. LES PRISES EN SOINS

### 3. 1. SOINS

#### 3. 1. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé non médical (ETP)	107,6
Effectif réel non médical (ETP)	107,6

#### 3. 1. 2. Permanence des soins

##### Objectifs :

- Assurer les soins médicaux en dehors de la présence des médecins
- Développer un partenariat avec les établissements de santé de proximité, en particulier la filière gériatrique hospitalière

##### Actions en place :

- Organisation de la permanence des soins médicaux
  - Deux médecins salariés : présence journées
  - Recours au centre 15 tous les jours de 18h à 8h et du samedi 12h au lundi 8h et les jours fériés
  - Cette année a été marquée par le départ du médecin coordonateur sur les 6 derniers mois de l'année il a été nécessaire de recourir à l'intervention d'un médecin en intérim ce qui a généré des difficultés d'organisation.
- Présence d'une infirmière toutes les nuits
- Présence d'aides-soignants la nuit avec présence permanente dans l'unité sécurisée
- Existence d'une fiche de liaison lors d'hospitalisation sur le dossier du résident
- Formations AFGSU (Attestation de Formation aux Gestes et Soins d'Urgence) en place pour les aides soignants, aides médico-psychologiques et infirmiers
- Afin d'améliorer les évaluations et accompagnements des résidents, des documents adaptés sont créés et intégrés régulièrement au logiciel (évaluations des ateliers organisés par l'ergothérapeute, évaluations spécifiques de la diététicienne, des psychologues, etc...)

### **3. 1. 3. Coordination avec les professionnels**

#### **3.1.3.1. Intervenants :**

- Un pharmacien salarié à 60% à travers une Pharmacie à Usage Interne (changement en mars 2018)
- Un médecin à compétence gériatrie-psychiatrie (23 consultations en 2018, 21 en 2017 et 24 sur 2016).
- Des kinésithérapeutes libéraux rémunérés par l'établissement interviennent 4 fois par semaine de 14h à 15h30.
- Une ergothérapeute est salariée à 80%
- Deux psychologues salariés de l'établissement à 100% et 80%
- Une diététicienne à 80%
- Des pédicures interviennent sur rendez-vous
- Une orthophoniste intervient sur prescription médicale

Commentaire :

Malgré le libre choix laissé aux résidents, les médecins libéraux n'interviennent pas dans l'établissement  
Aucun dentiste n'intervient dans l'établissement, les soins dentaires sont assurés aux cabinets des dentistes de ville.

#### **3.1.3.2. Commission de coordination gériatrique**

- Mise en place en 2013
- 1 seule réunion en 2018 suite au départ du médecin coordonnateur non remplacé (2 en 2017 et 2 en 2016)
- Cf. détail de l'ordre du jour dans le point 3.5. de ce rapport.

### **3. 1. 4. Dépistage et prise en charge de la douleur**

Références :

- Loi du 4 mars 2002 « toute personne a le droit de recevoir des soins visant à soulager sa douleur. Celle-ci doit être en toute circonstance prévenue, évaluée, prise en compte et traitée »
- Programme national de lutte contre la douleur
- Recommandations de bonnes pratiques de l'ANESM (Agence Nationale de l'Evaluation et de la qualité des établissements et services Sociaux et Médico-sociaux)

Objectifs :

- Dépister systématiquement la douleur
- Soulager la douleur

### Actions en place :

- Matériel adapté et renouvelé régulièrement (pousse seringues ; matelas confort ; etc...)
- Couverture infirmière 24h/24h qui permet accompagnement et réactivité
- Présence de psychologues pour accompagner les résidents et leurs proches
- Présence sur place de médecins qui permet une prise en charge médicamenteuse rapide de la douleur
- Pharmacie interne qui permet l'utilisation des différents paliers d'antalgiques 1 à 3 et leurs différentes voies d'administration (utilisation possible de MEOPA (Mélange Equimolaire Oxygène - Protoxyde d'Azote))
- Identification d'une référente « douleur / soins palliatifs »
- Choix en équipe pluridisciplinaire d'échelles d'évaluation mieux adaptées aux résidents et plus simple d'utilisation pour les soignants
  - EVA pour résidents sans troubles cognitifs capables de s'auto évaluer
  - ECPA et Algoplus pour les résidents non communicants
- Evaluation systématique à l'entrée de chaque résident conformément aux recommandations
- Organisation de prise en charge des toilettes à 2 soignants afin de limiter les mobilisations douloureuses
- Collaboration avec l'ergothérapeute pour les installations confort au lit ou fauteuil (adaptation du matériel)
- Conventions avec l'équipe mobile de soins palliatifs et l'hospitalisation à domicile du Centre Hospitalier de Fleyriat
- Formation Bientraitance par la psychologue référente à l'intention des soignants, non soignants et bénévoles de l'établissement.
- Existence du "Protocole d'évaluation de la douleur" et "Protocole antalgique de première intention"
- Mise en place de réévaluations programmées pour les résidents sous antalgiques

### Indicateurs de suivi :

- Tous les résidents sont évalués pour la douleur en 2018.
- Nombre d'évaluations de la douleur:
  - 1320 EVA (509 en 2017, 86 en 2016 et 60 en 2015)
  - 4766 Algoplus (3571 en 2017, 1503 en 2016 et 1336 en 2015)
  - 64 ECPA (486 en 2017 212 en 2016 et 164 en 2015)

## **3. 1. 5. Prévention et prise en charge des chutes**

### Références :

- Recommandations de bonnes pratiques professionnelles de l'ANESM
  - « L'âge, la poly morbidité et le fait de vivre en institution sont des facteurs qui augmentent le risque de chuter. Les conséquences des chutes sont multiples, traumatiques et psychologiques avec une peur de chuter et une aggravation de la perte d'autonomie qui en découle »

### Objectifs :

- Prévenir les chutes
- Prévenir les conséquences des chutes
- Prendre en charge les conséquences des chutes

### Actions en place :

- Existence d'un protocole de suivi, diffusion, analyse et exploitation des fiches de chutes
- Evaluation du risque de chute (bilan avec l'ergothérapeute)
- Intervention de l'ergothérapeute lors de relèves à thème. Echanges en équipe autour de résidents qui chutent régulièrement (analyse des causes et mise en place de moyens de prévention)
- Réactualisation du protocole de contentions, prescriptions médicales systématiques et réévaluations soignantes quotidiennes.

### Indicateurs de suivi :

- Nombre de fiches de chutes : 698 (876 en 2017, 857 en 2016 et 868 en 2015)

### Taux de contentions passives :

- Prescriptions de ceinture abdo pelvienne : 8,57 % soit 18 résidents (12,38 % en 2017 et 11,76% en 2016)
- Prescriptions de ceinture abdominale : 1,43% soit 3 résidents (2,85 % en 2017 et 8,33% en 2016)
- Prescriptions de 2 barrières au lit : 29,52% soit 62 résidents (28,57 % en 2017 et 27,45% en 2016) parfois demandé par le résident par sécurité
- Prescriptions de contention au lit : 0,47% soit 1 résident (0,95% en 2017 et 1,47% en 2016)

## **3. 1. 6. Prévention et prise en charge des escarres**

### Références :

- Recommandations de bonnes pratiques professionnelles de l'ANESM
- L'âge, la dépendance, un grand nombre de maladies dont peuvent souffrir les résidents sont des facteurs de risque d'apparition d'escarres
- La prévention passe par le dépistage systématique de ces facteurs de risque et leur prise en charge
- Prévention et traitement des escarres du sujet âgé, conférence de consensus 2001

### Objectifs :

- Prévenir l'apparition d'escarres au cours du séjour
- Prendre en charge les résidents porteurs d'escarres

#### Actions en place :

- Utilisation de matelas préventifs et curatifs
- Existence de protocoles « soins des escarres », « nutrition et escarres », « attribution d'un matelas » et « prévention des escarres »
- Prévention de la dénutrition par la diététicienne par une évaluation et un suivi régulier des résidents à risque
- Evaluation de l'état nutritionnel (suivi des poids / suivi de l'albuminémie)
- Evaluation systématique du risque d'escarre en équipe pluridisciplinaire avec l'échelle de Braden pour chaque résident
- Ré évaluation à chaque modification de l'état de santé du résident
- Collaboration de l'équipe avec l'ergothérapeute dans le choix de l'installation et mise en place du matériel adapté (matelas, coussins, ...)
- Mise en place par l'ergothérapeute de photos explicatives des positionnements pour un fonctionnement uniforme dans les équipes
- Gestion du parc de fauteuils, coussins, matelas par l'ergothérapeute
- Achat de coussins anti escarres et de matelas pour le renouvellement du parc (prévisions pluriannuelles)
- Utilisation d'une fiche de positionnement adaptée aux résidents à risque

#### Indicateurs de suivi :

- Nombre d'évaluations du risque d'escarre : 2184 (2324 en 2017, 2039 en 2016 et 1742 en 2015)
- Nombre d'escarres acquis à l'EHPAD : 0
- Poids des résidents systématique tous les mois

### **3. 1. 7. Maintien des capacités dans les actes de la vie quotidienne et accompagnement de la situation de dépendance**

#### Références :

- Recommandations de bonnes pratiques professionnelles
- La bientraitance ANESM 2008
- Qualité de vie en EHPAD volet 1 et volet 2 ANESM 2011

#### **3.1.7.1. Maintien des capacités de déplacement et accompagnement des résidents non valides**

#### Objectifs :

- Maintenir les capacités dans les actes de la vie quotidienne
- Favoriser l'autonomie dans les déplacements
- Accompagner la situation de dépendance

#### Actions en place :

- Evaluation systématique à l'entrée des capacités pour les actes de la vie quotidienne. Réalisée sur le dossier informatisé par l'ensemble des intervenants auprès du résident (infirmiers, aide soignants, ergothérapeute, etc...)
- Ateliers gymnastique en place animés par les animatrices
- Prise en charge par des kinésithérapeutes sur prescription médicale
- Elaboration d'un plan de soins et d'accompagnement personnalisé pour chaque résident
- Mise à disposition de matériel d'aide au déplacement (cannes, déambulateur, fauteuils ...), organisée par l'ergothérapeute
- Formation « gestes et postures » dispensée par l'aide-soignante formée aux « gestes et activation des personnes âgées » et l'ergothérapeute à l'ensemble des aides-soignants, infirmiers et Agent de Service Hospitalier Qualifié (ASHQ) faisant fonction d'AS
- Désignation d'un référent soignant pour chaque résident pour améliorer le recueil d'informations et les suivis

### **3.1.7.2. Maintien des capacités à la toilette et accompagnement des résidents ayant besoin d'une aide totale**

#### Objectifs :

- Favoriser l'autonomie pour la toilette
- Apporter des soins corporels de qualité
- Respecter l'intimité et la pudeur des personnes

#### Actions en place :

- Evaluation systématique à l'entrée des capacités du résident pour les actes de la vie quotidienne. Réalisée sur le dossier informatisé par l'ensemble des intervenants auprès de la personne (infirmiers, aide soignants, ergothérapeute, etc...)
- Personnalisation de l'aide apportée en fonction des habitudes, des besoins et des capacités par la mise en œuvre de projets personnalisés pour les résidents
- Désignation d'un référent pour chaque résident pour améliorer le recueil d'informations
- Intervention de l'ergothérapeute pour adapter les cabinets de toilettes si besoin (barres d'appui, ...)
- Mise en place d'une organisation qui permet d'effectuer les toilettes des résidents très dépendants et/ou douloureux à deux soignants
- Formation de tous les agents à la maladie d'Alzheimer afin de faire face à des refus de soins ainsi qu'à la gestion des troubles du comportement
- Formation de soignants référents à l'hygiène bucco dentaire

#### Indicateurs de suivi :

Nombre de résidents nécessitant	<b>2018</b>	2017	2016
Une aide partielle à la toilette	<b>54</b>	43	46
une aide complète à la toilette (au lit ou lavabo)	<b>130</b>	119	142
d'être guidé et stimulé uniquement	<b>16</b>	23	17

### **3.1.7.3. Développement de l'hygiène bucco dentaire**

L'hygiène bucco dentaire s'inscrit dans le projet d'établissement et est un axe du plan d'amélioration de la qualité.

Un groupe de soignants a été formé à l'hygiène bucco dentaire.

Elles sont les référentes identifiées dans l'établissement et ont acquis les compétences nécessaires pour assurer différentes missions :

- Sensibiliser et former les équipes soignantes, les nouveaux agents et les stagiaires
- Créer un support pédagogique sur l'hygiène bucco dentaire
- Accompagner (aider et conseiller) les soignants au quotidien et lors de situations complexes
- Aider les soignants à planifier la prescription des soins bucco dentaires sur Osiris pour tous les résidents
- Animer des ateliers pratiques auprès de résidents en collaboration avec les animatrices
- Organiser des relèves à thème

### **3. 1. 8. Personnalisation de l'accompagnement**

#### Références :

- Loi du 2 janvier 2002 : La co-construction d'un projet personnalisé est une obligation
- Recommandations de bonnes pratiques professionnelles :
  - Les attentes de la personne et le projet personnalisé, ANESM 2008
  - Qualité de vie en EHPAD, ANESM 2011
    - De l'accueil à l'accompagnement, volet 1
    - Organisation du cadre de vie et de la vie quotidienne, volet 2.
    - La vie sociale des résidents, volet 3
    - L'accompagnement personnalisé de la santé du résident, volet 4

#### Objectifs :

- Prendre en compte les besoins et les attentes de chaque résident
- Garantir le droit à la participation directe du résident et/ou sa famille à la conception, la mise en œuvre et le suivi du projet d'accompagnement qui le concerne.

### Actions en place :

- Mise en œuvre de plans de soins personnalisés pour les résidents
- Désignation d'un référent soignant identifié pour chaque résident pour améliorer le recueil d'informations et être l'interlocuteur privilégié du résident et sa famille. Formation sur le rôle du référent auprès de tous
- Elaboration par tous les professionnels d'Objectifs d'accompagnement
- Recueil de l'avis de la personne et/ou sa famille sur les actions proposées
- Création de bilans soignants sur Osiris pour faciliter l'élaboration des Objectifs d'accompagnement
- Mise en place des projets personnalisés sur Osiris avec programmation de la réévaluation à un an
- Ecriture du DIA Document Individuel d'Accompagnement : l'équipe du service Myosotis (unité de vie protégée) s'est investie autour de l'écriture du document. Plusieurs réunions ont permis de réfléchir sur les pratiques et de proposer un accompagnement spécifique.

### Indicateurs de suivi :

- Nombre de projets personnalisés finalisés validés par résidents et famille : 32 (37 en 2017)

La démarche d'élaboration d'un projet personnalisé s'avère beaucoup trop complexe en l'état afin de permettre à tous les résidents d'avoir un projet. Le nombre de résidents entrants est de plus en plus important (durée de séjour de plus en plus courte), le mouvement du personnel est également de plus en plus fréquent, ce qui ne permet pas la mise en œuvre de cette organisation.

Une réflexion va s'engager courant 2019 en collaboration avec d'autres établissements afin de trouver une solution.

En attendant, malgré tout, la totalité des résidents bénéficie d'un plan de soins et d'accompagnement personnalisé même s'il n'est pas formalisé de façon littéraire et validé officiellement par le résident ou sa famille. Celui-ci est entré dans le plan de soins du logiciel Osiris, mis en œuvre au quotidien par les soignants, l'ergothérapeute, la diététicienne, les psychologues etc... et réajusté régulièrement à chaque modification de l'état de santé du résident.

## **3. 1. 9. Accompagnement de la fin de vie**

### Références :

- Loi du 22/04/2005 relatif aux droits des malades et à la fin de vie
- Décret du 6/02/2006 relatif au contenu du projet d'établissement en matière de soins palliatifs
- Instruction du 15/07/2010 relatif aux modalités d'intervention des équipes mobiles de soins palliatifs dans les EHPAD
  - Recommandations de bonnes pratiques professionnelles ANESM : La bientraitance 2008 et le questionnaire éthique 2010
- Programme Mobiquat
- Accompagnement des personnes en fin de vie et de leurs proches, 2006

### **3.1.9.1. Accompagnement de la fin de vie des résidents**

#### Objectifs :

- Respecter la volonté de la personne
- Soulager les douleurs physiques et autres symptômes
- Prendre en compte les douleurs psychologiques, sociales et spirituelles
- Améliorer les recueils de souhaits relatifs à la fin de vie

#### Actions en place :

- Formation des soignants à l'accompagnement de la fin de vie
- La présence d'une infirmière la nuit permet aux résidents de rester dans leur lieu de vie lors d'une prise en charge palliative
- Equipement en matelas, coussins etc... adaptés au confort des résidents en fin de vie
- Accompagnement et suivi du résident par un psychologue
- Présence d'une équipe de bénévoles (association St Vincent) et possibilité de faire appel à un prêtre
- Possibilité de choix de culte
- Convention avec une équipe de soins palliatifs qui interviennent à la demande des équipes et le service d'HAD (Hospitalisation A Domicile)
- Un ergothérapeute évalue les besoins en équipe pluridisciplinaire et permet l'adaptation de matériel pour le confort du résident (matelas préventifs et curatifs ...) et conseille les soignants sur la mobilisation et l'installation du résident
- La mise en place de soins en binôme systématique pour les résidents en fin de vie permet une meilleure qualité de l'accompagnement
- Procédure administrative en cas de décès
- Evaluation et traitement de la douleur
- Formation de 2 IDE au DU de soins palliatifs

#### Indicateurs de suivi :

- Nombre de recueils de souhaits relatifs à la fin de vie : 26 soit 12,4% (37 soit 17,6% en 2017 et 19 soit 9% en 2016)
- Nombre de résidents ayant bénéficié d'au moins une intervention HAD : 0
- Nombre de résidents ayant bénéficié d'au moins une intervention d'une équipe de soins palliatifs : 8

### **3.1.9.2. Accompagnement de leur entourage (proches et professionnels)**

#### Objectifs :

- Accompagner les proches
- Soutenir les professionnels dans ce rôle d'accompagnement

#### Actions en place :

- Formations
- L'accompagnement des résidents et des familles par une psychologue
- Référent familial identifié
- Organisation matérielle pour permettre la présence des proches y compris la nuit
- Identification d'une psychologue pour l'accompagnement des soignants
- Mise en place d'une formation Bientraitance par la psychologue à l'intention des soignants, non soignants et bénévoles de l'établissement.
- Possibilité d'accompagnement des proches par l'équipe mobile de soins palliatifs
- Recueil des directives anticipées sur Osiris

### **3. 1. 10. Accueil et accompagnement des étudiants**

#### Objectif :

- Permettre aux futurs professionnels d'acquérir des compétences en gériatrie
- Permettre aux soignants de transmettre leurs connaissances et compétences
- Etre site qualifiant, faire connaître notre expertise

#### Actions en place:

- Augmentation de la capacité d'accueil des stagiaires
- Maintien d'un lien avec les différents instituts de formations
- Participation des cadres de santé aux jurys de concours d'entrée dans les écoles
- Livret d'accueil et d'accompagnement des étudiants réactualisé chaque année à disposition des équipes, stagiaires ; étudiants et instituts de formation
- Accueil de stagiaires pour leur mémoire de fin d'études
- Formation de toutes les infirmières au tutorat en cours
- Formation d'aide soignantes au tutorat tous les ans

Indicateurs de suivi : cf rapport RH.

### **3. 1. 11. Accompagnement des professionnels**

#### **3.1.11.1. Développement des évaluations des compétences soignantes**

Les cadres de santé développent les évaluations des compétences auprès des soignants. Il s'agit d'évaluations formatives qui permettent de favoriser l'implication des équipes dans la gestion des risques liés aux soins, de garantir des soins de qualité et d'assurer des accompagnements efficaces en développant les compétences professionnelles.

#### **3.1.11.2. Organisation d'oraux blancs**

Des entretiens individuels sont organisés par la cadre supérieure de santé en collaboration avec les cadres de santé afin de préparer les agents à différents concours (entrée à la formation d'aide soignant, validation des acquis, etc...)

## 3. 2. PSYCHOLOGIE

### 3. 2. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	1,8
Effectif réel (ETP)	1,8

### 3. 2. 2. Missions conjointes des deux psychologues au sein de l'EHPAD

Une psychologue s'occupe des suivis individuels et familles des trois services suivants : Mimosas-Roses, Orangers-Erables et Ormes-Charmes (144 résidents). L'autre psychologue s'occupe des suivis individuels et familles des Gentianes Glycines (52 résidents) et des Myosotis (unité de vie protégée de 14 résidents) et a des missions spécifiques en matière de bientraitance et de bilans mémoire.

Les missions conjointes des deux psychologues sont :

- Prise en soins du résident, ce qui comprend :
  - Les entretiens cliniques individuels auprès du résident afin de l'accompagner dans les problématiques liées au vieillissement (ex : deuil, dépendance psychique et/ou physique, angoisse de mort, ...)
  - Prises en soins groupales (atelier « Au temps des laines » en collaboration avec une ASH et une aide soignante à tour de rôle)
  - Les bilans d'entrée et les recueils d'histoires de vie
  - Bilans psychologiques
  - Travail autour de l'adaptation à l'EHPAD des résidents, mis en lien avec les familles et les équipes
- Accompagnement des familles face aux problématiques liées au vieillissement de leurs parents et à l'institutionnalisation de ces derniers (ex. sentiment de culpabilité, d'impuissance, conflits familiaux exacerbés par l'institutionnalisation, besoin de réassurance et de contenance,...)
- Accompagnement des résidents et de leurs familles lors de la fin de vie
- Travail en collaboration avec les équipes soignantes :
  - Participation aux relèves quotidiennes
  - Mise en place des relèves à thèmes dans tous les services dans un rôle pédagogique avec les équipes
  - Aide dans la mise en lien entre le vécu quotidien des soignants et la pathologie géronto-psychiatrique du résident
  - Travail autour du lien entre les soignants et les familles afin de co-construire une relation empathique et de confiance
  - Echanges réguliers avec le médecin gériatre du CMP et avec l'infirmière psychiatrique du Centre Médico Psychologique pour Personnes Agées (CMPPA), venant sur prescription du médecin gériatre du CMP
  - Travail en lien avec l'équipe mobile de soins palliatifs de Bourg (EMSP) si nécessaire

- Travail en lien avec les équipes soignantes et les cadres de santé :
  - Participation à l'élaboration et la mise en place des projets de vie personnalisés de l'ensemble des résidents
  
- Travail en collaboration avec l'équipe d'encadrement (médecins, cadre supérieure de santé, cadres de santé) :
  - Transmissions quotidiennes sur les prises en soins des résidents et de leur réévaluation
  - Lien régulier avec les médecins de l'établissement pour faire le point sur des accompagnements difficiles
  - Participation aux rendez vous pluridisciplinaires avec les familles
  - Accompagnement du médecin gériatre du CMP lors de sa visite deux fois par mois

### **3. 2. 3. Missions spécifiques**

Une des psychologues occupe des fonctions transversales, autour des thématiques de bienveillance et des bilans mémoire

- Responsabilité de projets à mener avec le personnel de l'EHPAD :
  - Référente bienveillance de l'EHPAD
  - Création d'une charte de bienveillance depuis juin 2014, charte réévaluée tous les ans.
  - Entretiens avec le personnel et / ou les stagiaires autour de la bienveillance, à la demande des agents.
  - Formation « vis ma vie » en collaboration avec l'ergothérapeute.
  - Formation bienveillance spécifique pour l'équipe entretien des locaux et hôtellerie (à partir de mises en situation).
  
- Bilans mémoire pour les résidents de l'EHPAD le nécessitant. Ils sont effectués dans la mesure du possible avec les soignants référents.

### 3. 2. 4. Quelques chiffres

	<b>2018</b>	2017	2016
Suivis réguliers des résidents une fois / semaine	<b>21</b>	20	19
Suivis réguliers des résidents une fois / 15 jours	<b>27</b>	23	25
Suivis réguliers des résidents une fois / mois	<b>20</b>	21	22
Suivis réguliers des résidents une fois / 3 mois	<b>12</b>	10	3
Nombre de bilans mémoire	-	9	7
Nombre de réunions pluridisciplinaires	-	-	23
Nombre de résidents participant aux ateliers thérapeutiques	-	13	20
Suivis réguliers de familles	<b>41</b>	39	32
Nombre de relèves (hors relèves à thème)	<b>186</b>	186	186
Nombre de visites avec le médecin gériatre du CMP	<b>23</b>	21	24
Nombre de résidents vus avec le médecin gériatre du CMP	<b>97</b>	96	98
Nombre de formations « vis ma vie » en collaboration avec l'ergothérapeute	<b>5 sessions soit 28 agents</b>	46 agents	2 soit 12 agents formés

### 3. 3. ERGOTHERAPIE

#### 3. 3. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	0,8
Effectif réel (ETP)	0,8

#### 3. 3. 2. Accompagnement Individualisé des résidents

##### 3.3.2.1. Bilan d'entrée

- Avant l'arrivée du résident afin de prévoir le matériel nécessaire (lit, matelas, aides techniques à la marche, fauteuil roulant...)
- A l'arrivée du résident pour adapter le matériel prévu (aménagement de la chambre pour les déplacements, ajustement du matériel d'aide à la marche : fauteuil roulant, déambulateur...) et ajuster les besoins que ce soit au niveau du matériel ou de l'accompagnement dans les transferts avec les équipes de soin.
- Réalisation d'un bilan d'entrée dans le mois suivant l'entrée du résident regroupant un ensemble d'évaluations : sensori-moteur, cutanéotrophique, articulaire et musculaire (testing si besoin), de préhension, de force, fonctionnelle des membres supérieurs (Aire de July), cognitives (praxies, gnosies, fonctions exécutives, compréhension, capacité attentionnelle...), de positionnement (MCPAA), environnemental et orthopédique.
- Mise en situation dans les Actes de la Vie Quotidienne (AVQ) et si besoin dans les Activités de loisirs : évaluation à la toilette, aux repas...

##### 3.3.2.2. Accompagnement en rééducation

Suite à l'évaluation d'entrée, à une hospitalisation, à l'évolution de l'état général du résident ou à la demande de l'équipe de soin, des actes de rééducation peuvent être proposés afin de :

- Améliorer et/ou maintenir les capacités physiques, fonctionnelles, cognitives du résident
- Permettre l'apprentissage d'une nouvelle aide technique de marche : rollator, déambulateur...
- Améliorer l'autonomie du résident dans ses Activités de Vie Quotidienne : apprentissage de l'habillage pour un résident hémiparétique, de l'écriture pour un résident parkinsonien
- Limiter les rétractions et pathologies rhumatismales : massages, mobilisation passive et actives des membres afin de limiter les hypertonies, les rétractions tendino-musculaires

### **3.3.2.3. Actes de réadaptation**

Concernant près de 40% du temps de travail :

- Installation des résidents au fauteuil roulant, au lit (avec si possible support photo ou schémas)
- Aménagement de certaines chambres de résidents afin d'optimiser l'espace de circulation pour le résident et les soignants
- Attribution des aides techniques au déplacement (fauteuil roulant, déambulateur, canne...), au repas (couverts adaptés), au lit (matelas) etc
- Mise en place de matériel spécifique (coussins de positionnement, d'assise, de décharge, parfois sur mesure)
- Essai et commande de chaussures orthopédiques adaptées en lien avec les orthoprothésistes extérieurs

### **3.3.2.4. Suivis du résident**

- Veille sur les contentions au lit et fauteuil
- Veille sur les risques cutanés (analyse mensuelle des Echelle de Braden) : mise en place de matériel spécifique
- Veille sur les chutes (analyse mensuelle des chutes) et actions à mettre en place si possible
- Veille sur le matériel de manutention : veiller à ce qu'il soit adapté aux capacités de participation du résident au cours du temps (réévaluation des transferts et déplacements si besoin)
- Suivi du matériel orthopédique (prothèse, releveur, chaussage orthopédique).

## **3. 3. 3. Accompagnement et conseils auprès des équipes de soins**

- Dans le choix des aides techniques à mettre en place
- Dans les techniques de transferts directement avec le résident concerné (lève-personne, verticalisateur, disque de transfert...)
- Dans l'actualisation des plans de soins des résidents concernant les modes de transferts, de déplacement et de toilette
- Dans la démonstration et formation aux nouveaux matériels (accompagnement lors des douches au lit, essai de la sangle de redressement au fauteuil Elingue®...)
- Dans l'installation du matériel de positionnement (dans la mise en place d'attelles, d'orthèses, de coussins de positionnement...)
- En veillant à ce que le matériel de manutention soit à disposition pour les équipes : mise en place dans chaque lingerie de chaque unité de matériel de transfert (drap de glisse, disque de transfert, sangle de transfert, planche de transfert...)
- Dans l'accompagnement proposé pour chaque résident (décision en équipe pluridisciplinaire)

### **3. 3. 4. Participation aux relèves à thème**

- Pour chacun des 5 services
- Permet de faire le point sur les différentes demandes et interventions faites auprès des résidents du service
- Transmission d'informations : sur l'acquisition de nouveaux matériels/ sensibilisation, sur les réglages et choix des fauteuils roulants selon profil des résidents

### **3. 3. 5. Formation « Gestes et Postures »**

- En partenariat avec un agent de l'établissement, formatrice GAPA, à raison de 2 journées par mois
- Objectifs : prévention des TMS (Troubles Musculo-Squelettiques), acquisition des techniques de manutention, connaissance et utilisation du matériel, ressentis en lien avec l'utilisation du matériel, échanges sur des situations particulières de résidents
- Nombre : en moyenne 10 agents par séance
- Mises en situation : se mettre à la place du résident et conseiller sur les gestes à apprendre lors des manutentions
- Les sessions ont été arrêtées d'avril à septembre (changement d'ergothérapeute)

### **3. 3. 6. Formation « Vis ma Vie »**

- Une session mensuelle pour un groupe de 5/6 soignants, en lien avec la psychologue
- Objectifs : se mettre dans la peau du résident afin de comprendre les ressentis qu'il peut exprimer au quotidien (mise en situation au fauteuil)
- Formation reprise en novembre 2018.

### **3. 3. 7. Acquisition de nouveaux matériels**

- Participation à l'élaboration de marchés publics avec le service économique, essais de matériel, rencontres de fournisseurs, lien avec les revendeurs extérieurs, consultations de matériel
- Acquisition de douches au lit
- Acquisition d'une sangle de redressement au fauteuil

### **3. 3. 8. Gestion de matériel**

- Parc fauteuils roulants, lits, adaptables, matelas à air préventifs et curatifs, lève-personnes, verticalisateurs, matériels divers (aides aux positionnements, aides aux transferts, attelles, coussins d'assise, barre de redressement au lit, barre WC...)
- Inventaire du matériel dans l'EHPAD, mise à jour régulière des fichiers pour assurer un suivi. Lien avec les fournisseurs de matériel médical
- Administrateur d'un logiciel de Gestion du matériel (GMAO) avec le service technique devant être effectif pour avril 2019
- Maintenance du parc de matelas, du matériel de transfert avec le service technique
- Petites réparations sur les fauteuils roulants

### **3. 3. 9. Participation à l'élaboration de diverses procédures**

- Attribution des matelas, des lits
- Fiches techniques pour l'utilisation du matériel, protocoles et accompagnement des soignants dans l'utilisation des matériels (ex : attribution de matelas)

### **3. 3. 10. Autre**

- Formations des nouveaux arrivants selon leur demande sur certains matériels
- Veille sur les nouveaux matériels et accompagnements, échanges avec des ergothérapeutes d'autres structures (suite à l'arrivée d'un résident dans l'établissement, ou pour échanger sur les pratiques)
- Rencontre de divers stagiaires (IDE, AS...)

### 3. 4. DIETETIQUE

#### 3. 4. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	0,8
Effectif réel (ETP)	0,8

#### 3. 4. 2. L'activité thérapeutique

L'activité thérapeutique se définit par une prise en soin des résidents nécessitant une évaluation puis une amélioration de leur état nutritionnel avec un accompagnement personnalisé autour d'un travail pluridisciplinaire. La diététicienne s'assure également du plaisir alimentaire et du maintien de l'autonomie des résidents.

##### 3.4.2.1. Le bilan/suivi diététique

L'évaluation du statut nutritionnel du résident est réalisée à son entrée dans l'établissement mais également sur demande médicale ou soignante lors du séjour.

Chaque résident entrant bénéficie d'un bilan d'entrée réalisé par le biais d'un questionnaire permettant de recueillir les habitudes alimentaires, les goûts, les aversions, les allergies alimentaires, les difficultés éventuelles, les souhaits du résident, l'histoire du poids mais aussi les antécédents médicaux pouvant influencer la prise alimentaire et le statut nutritionnel. Lorsque les échanges verbaux avec le résident sont impossibles ou difficiles, la diététicienne contacte la famille pour avoir les informations.

Les mesures anthropométriques sont également recueillies permettant de définir l'état nutritionnel du résident et servent également de mesures de référence durant le séjour (mesure de la circonférence du mollet+bras pour évaluer la masse musculaire, mesure talon-genou afin d'évaluer la taille du résident) puis calcul de son IMC.

L'évaluation d'entrée couplée au dosage de l'albuminémie qui est également un critère de dénutrition. En 2018 : **64 bilans d'entrée** ont été réalisés.

L'évaluation de l'état nutritionnel se fait également en cours de séjour à la demande des médecins ou du personnel soignant suite à une perte de poids, baisse d'appétit, apparition de difficultés dans la prise des repas (déglutition ou motrices), à l'apparition d'une pathologie entraînant une augmentation des besoins nutritionnels et/ou dégradation de l'état cutané.

Elle consiste en l'évaluation des consommations alimentaires grâce à la mise en place d'une feuille de surveillance alimentaire, intégrée au logiciel de soins, sur 3 jours complets. Certaines feuilles de surveillance alimentaire ont été quantifiées et comparées aux besoins nutritionnels des résidents afin de pouvoir compléter les apports spontanés avec un enrichissement des préparations ou une complémentation nutritionnelle orale.

Le poids est également évalué de façon mensuelle pour l'ensemble de résidents et plus fréquemment si nécessaire (La cinétique du poids étant le critère le plus représentatif de la dénutrition).

### **3.4.2.2. Les compléments nutritionnels oraux**

Les compléments nutritionnels oraux sont mis en place sur prescription médicale suite au dépistage d'une dénutrition.

Riches en calories et protéines, ils permettent d'augmenter les apports nutritionnels des résidents concernés.

Les complémentations sont adaptées aux capacités de déglutition des résidents ainsi qu'à leurs goûts et proposés à des créneaux horaires favorisant leur consommation (petit déjeuner, fin de repas, collation 16h ou collation nocturne).

La complémentation nutritionnelle orale est régulièrement réévaluée.

### **3.4.2.3. Les collations spécifiques /enrichissement des préparations.**

Afin d'augmenter les apports nutritionnels et hydriques de certains résidents ciblés, des collations à base de laitages, ou desserts sucrés peuvent leur être proposés.

Le personnel soignant est parfois amené à enrichir certaines préparations (potage par exemple) pour des résidents ayant des apports nutritionnels insuffisants. Un potage enrichi est également en place au service des myosotis, 3 fois par semaine (potage réalisé par les résidents et personnel lors d'ateliers).

### **3.4.2.4. Les textures alimentaires**

Les textures alimentaires des résidents sont adaptées et personnalisées en fonction de la prescription médicale, d'un bilan orthophonique si existant, des capacités et demandes du résident. Ce travail est réalisé en collaboration avec le personnel soignant/ hôtelier présent lors des repas, éventuellement l'orthophoniste et le service restauration. A noter que les viandes mixées sont systématiquement enrichies par la cuisine afin d'augmenter les apports protéiques, les apports alimentaires des personnes mangeant en textures modifiées étant généralement diminués.

Les familles sont également informées par téléphone par la diététicienne lors d'un changement de texture.

A noter que l'établissement compte 5 textures alimentaires : normal/haché/molle/mixé/lisse, contre seulement 2 il y a quelques années.

### **3.4.2.5. Les régimes alimentaires**

Les régimes alimentaires exposent les personnes âgées à un risque de dénutrition. Ils se mettent en place sur demande médicale et sont réévalués : tous les jours pour les régimes ponctuels et régulièrement pour ceux prescrits au long terme.

L'objectif est de limiter dans le temps les restrictions afin d'éviter une perte d'appétit et la frustration des résidents concernés.

Les régimes alimentaires mis en place sur prescription médicale et confectionnés par la cuisine sont élaborés en fonction du menu du jour. Les régimes anti-diarrhéique et sans résidu sont élaborés sur 1 semaine puisqu'ils sont mis en place de façon ponctuelle uniquement.

Actuellement seuls 5 résidents sur 210 sont concernés par des restrictions en sel ou potassium.

La diététicienne a également assuré le choix des produits de nutrition entérale ainsi que le suivi, pour un résident au cours de l'année 2018.

### **3.4.2.6. Les repas thérapeutiques**

La diététicienne partage le déjeuner avec les résidents du service Myosotis une fois par mois dans le but de mieux visualiser leurs difficultés autour des repas. Ces repas sont également l'occasion d'échanger avec les résidents, le personnel du service et d'apporter son aide à ceux qui le souhaitent ou en ont besoin.

## **3. 4. 3. La prestation alimentaire**

### **3.4.3.1. Le logiciel de commande de repas DATAMEAL**

L'établissement dispose d'un logiciel de commande, afin d'assurer une gestion informatisée des repas.

Le logiciel DATAMEAL permet de centrer les informations alimentaires de chaque résident sur une « fiche patient » permettant de tenir compte de chaque information (texture alimentaire, régime éventuel, aversion et autres) pour effectuer une commande personnalisée des repas.

Les agents de service possèdent une feuille de distribution des repas, imprimée chaque jour par les hôtelières afin d'assurer une distribution des préparations conforme à ce qui a été commandé et fabriqué pour chaque résident. Ce logiciel permet de satisfaire au mieux les résidents en tenant compte d'éventuelles contraintes liées à des difficultés de mastication, déglutition, régimes alimentaires prescrits par les médecins. Une commande personnalisée peut également être faite afin de privilégier les préférences alimentaires de certains résidents en perte d'appétit, ou d'adapter les textures en fonction des capacités des résidents, capacités pouvant être très fluctuantes.

Actuellement, le paramétrage nécessite d'être vérifié de façon hebdomadaire et peut être réajusté quotidiennement si nécessaire.

Chaque semaine les menus sont modifiés en fonction des demandes des résidents et de l'organisation du personnel de cuisine ceci implique donc de remettre à jour le logiciel. De nouveaux produits sont également créés, chaque produit étant décliné dans les différentes textures.

La diététicienne effectue chaque semaine la vérification des feuilles de fabrication de la cuisine avec 15j d'avance, s'assurant que l'ensemble des résidents bénéficiant de régimes, les préparations particulières telles que les « sans fromage, sans porc.. » apparaissent. Cela implique une très bonne connaissance des résidents.

La diététicienne répond également aux questionnements du personnel de cuisine et réajuste les feuilles de fabrication si nécessaire le matin entre 8h et 10h environ. A la demande du responsable de restauration, assure l'impression des feuilles de fabrication ainsi que leur mise en page en son absence.

La diététicienne assure également (en collaboration avec la qualitiennne) la liaison avec le support technique du logiciel et effectue les modifications et adaptations.

Cette année, la « carte fixe » a également été revue, la diététicienne favorise les préparations du même type que le plat du jour pour les aversions alimentaires (ex : gratin de pommes de terre proposé en remplacement du gratin de poireaux)

Le choix des viandes de remplacement a également été amélioré, 6 choix sont proposés à tour de rôle pour remplacer la viande du jour si non consommée par un résident.

La diététicienne effectue également la programmation lors de la réfection des chambres, afin que le plateau des résidents concernés soit livré soit dans la salle à manger habituelle du résident soit à la salle à manger des Ormes en fonction des souhaits des résidents.

En collaboration avec la qualitiennne un manuel d'utilisation est en cours de réalisation, explications imagées destinées à chaque utilisateur (cuisine/hôtellerie/cadres/diététicienne).

### **3.4.3.2. Les collations**

De nombreux produits sont proposés tels que les pâtes de fruits, pain d'épice, pain au lait, pâte à tartiner, crème de marron, compotes biscuitées.

Une collation à base de laitages est également en place 1 fois par semaine pour les résidents en texture modifiée afin d'améliorer l'apport en protéines notamment.

### **3.4.3.3. La commission des menus**

Quatre commissions des menus ont eu lieu chaque année. Elles sont organisées en collaboration entre la diététicienne, le responsable de restauration et l'équipe vie sociale.

Ces réunions sont un temps d'échange avec les résidents, les hôtelières, le personnel soignant et le service de cuisine.

Elles permettent de mettre en évidence des points à améliorer, de confirmer des changements positifs, de faire participer les résidents dans le choix des repas festifs, d'annoncer des informations en lien avec les repas etc....

L'ordre du jour défini par la responsable d'animation, le responsable de cuisine et la diététicienne est rédigé par la diététicienne, Les comptes rendus également rédigés par la diététicienne sont affichés dans les services et disponibles sur Biblio et dans la bibliothèque professionnelle.

### **3.4.3.4. Commissions technique des menus**

Mise en place en fin d'année de commissions technique des menus de façon mensuelle réunissant la direction, la responsable de cadre de vie, le responsable de cuisine auxquelles participe la diététicienne.

### **3.4.3.5. Enquête sur le gaspillage alimentaire**

Participation active à l'enquête de satisfaction réalisée pendant un mois en octobre dernier.

Les retours effectués par l'équipe de service permettent d'ajuster les menus chaque semaine et de proposer des préparations plus appréciées et mieux consommées par les résidents et de limiter ainsi le gaspillage.

### **3. 4. 4. La coordination/rerelations professionnelles**

#### **3.4.4.1. Les relèves à thème**

Les relèves à thème ont lieu chaque semaine, elles sont l'occasion d'échanger sur les résidents, de présenter des nouveaux documents (protocoles), de travailler ensemble sur de nouveaux outils. Ceci favorise également la communication entre les professionnels.

#### **3.4.4.2. Les projets de vie**

La participation aux projets de vie permet un travail pluridisciplinaire avec une mise en commun des capacités et difficultés de chaque résident pour un accompagnement personnalisé. La diététicienne établit un plan de soin avec des objectifs éventuels ainsi que les surveillances à mettre en place.

#### **3.4.4.3. Rendez vous avec commerciaux des laboratoires**

Afin d'adapter au mieux les produits proposés aux résidents, la diététicienne reçoit régulièrement les commerciaux des laboratoires proposant des compléments nutritionnels oraux, produits de nutrition artificielle et autres produits alimentaires destinés à des fins médicales.

#### **3.4.4.4. Les bilans orthophoniques**

Avec l'accord des médecins traitants, l'intervention d'une orthophoniste est également demandée pour évaluer les capacités de déglutition de certains résidents le but étant d'adapter au mieux les textures alimentaires. La diététicienne convient d'un RDV avec l'orthophoniste et l'accueille le jour du bilan, lui transmet les informations suivantes : difficultés rencontrées par le résident, le statut nutritionnel, les antécédents médicaux etc... Suite au bilan, la diététicienne transmet aux équipes soignantes, par mail, les préconisations de l'orthophoniste et adapte les textures alimentaires. En 2018 : 4 bilans orthophoniques ont été réalisés au sein de l'établissement.

#### **3.4.4.5. Les feuilles récapitulatives**

Des documents destinés au personnel de service ont été créés par la diététicienne pour faciliter la distribution et assurer une bonne cohérence auprès des résidents, d'un personnel à l'autre (également utile pour le personnel remplaçant). Des documents récapitulant les petits déjeuners, les compléments nutritionnels, le type de boisson... sont disponibles dans les offices. Un document destiné à l'équipe d'animation, récapitulant les textures+boissons de chaque résident a également été créé à la demande du personnel d'animation, utilisé à l'occasion des repas festifs.

### **3. 4. 5. Les projets menés par la diététicienne:**

#### **3.4.5.1. Etude fonctionnelle et nutritionnelle de 153 résidents : utilisation des critères de dépistage de la sarcopénie (selon EWGSOP) et de la dénutrition (selon la HAS)**

Une étude a été menée par la diététicienne sur 153 résidents autonomes mais non grabataires (GIR >1) afin de définir leur profil fonctionnel et nutritionnel.

Les données suivantes ont été recueillies durant de janvier à juin : poids durant 6mois, pourcentage de perte de poids à 1mois et 6mois, indice de masse corporelle, taille, albuminémie, âge des résidents, régime alimentaire ou non, bénéficiant de compléments nutritionnels oraux ou non, périmètre brachial, du mollet, mesure talon genou, test get up an go (évaluation de la capacité fonctionnelle), grip test (mesure de la force musculaire), évaluation du nombre de résidents bénéficiant ou ayant bénéficié d'une supplémentation en vit D.

Cette étude a permis de mettre en évidence des marqueurs nutritionnels et fonctionnels hétérogènes mais globalement altérés, surtout chez les femmes. La population accueillie au sein de notre établissement est une population fragilisée et susceptible de développer des dépendances supplémentaires.

Les résultats de l'étude sont représentés ci-dessous :

Paramètres Moyenne ± écart type ou %	Hommes et femmes confondus (n=152)	Hommes (n=53)	Femmes (n=99)
Age (années)	87 ± 6,9	87,1 ± 6,95	87,1 ± 6,9
GIR (Groupe iso-ressource)	3 ± 1	3 ± 1	3 ± 1
Poids (kg)		86,1 ± 15,8	59 ± 4,9
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	26,1 ± 5,9	29,3 ± 5,6	25,7 ± 2,4
IMC<21 (%)	17,0	12,5	18,2
Perte de poids >5% en 1 mois (%)	2,1	0,0	4,5
Perte de poids >10% en 6mois (%)	3,2	2,5	5,0
Hypoalbuminémie (%)	56	41	63
Régime alimentaire (%)	1,3	0,0	1,0
Consommation des CNO	27,0	28,6	25,3
Périmètre brachial <22 cm	16,0	6,25	17,2
Périmètre mollet <31cm	27,6	25	32,2
Périmètre brachial (cm)		26,8 ± 4,5	19,8 ± 4,6
Périmètre mollet (cm)		32,1 ± 4,4	32,1 ± 4,2
Test get up and go > 30sec (%)	43,9	40,6	55,6
Grip test <seuils (%)		85,4	100
Grip test (kg) *		13 ± 7	13 ± 6,9
Supplémentation en vit D (%)	42,1		

### 3.4.5.2. Mise en place d'ateliers d'activité physique adaptés contre la sarcopénie

A l'initiative de la diététicienne et grâce au financement par l'établissement, un programme d'activité physique adapté a été mis en place durant 12 semaines. De mars à juin 2018, 12 résidents ont pu bénéficier de 2 ateliers par semaine durant 1h, ateliers réalisés par l'association Siel Bleu.

L'impact de la mise en place d'ateliers d'activité physique adapté a été mesuré en fin de programme et montre des résultats encourageants sur les tests fonctionnels, sa mise en place a également permis une évolution favorable des prises alimentaires et du poids de la plupart des participants. Les participants ont été très satisfaits et sont en demande de pouvoir mettre en place ce type d'ateliers de façon pérenne.

### **3.4.5.3. Potages enrichis**

La diététicienne a effectué en fin d'année 2018, 3 essais successifs de potages enrichis avant la mise en place sur l'ensemble de l'établissement. Des fournisseurs tels que SENES et DAVIGEL ont été contactés du fait des produits d'enrichissement qu'ils proposent. Les trois potages enrichis ont été proposés au personnel au self lors du déjeuner pour avis. Les potages ont été appréciés par le personnel. Une étude des coûts a également été faite et présentée à la direction et responsables cadre de vie et cuisine. La mise en place des ces potages enrichi est prévue courant mars 19.

### **3.4.5.4. Réunions Hôtellerie/Diététicienne/Cuisine**

A la demande de la diététicienne des réunions hebdomadaires sont mises en place depuis le 4 décembre dernier. Chaque jeudi de 13h45 l'équipe d'hôtellerie, la responsable cadre de vie, la diététicienne, le responsable de cuisine et parfois un agent de la cuisine se retrouvent pour mettre en place des actions correctives suite aux retours faits par les agents de service. Un compte rendu systématique est ensuite rédigé par la diététicienne indiquant les actions mises en place pour améliorer la prestation repas et est ensuite transmis par mail à l'ensemble des hôtelières, la responsable cadre de vie ainsi qu'au responsable de cuisine.

### **3.4.5.5. La semaine du goût**

Chaque année durant le mois d'octobre la semaine du goût est célébrée et organisée avec l'équipe de vie sociale ainsi que l'équipe de restauration. Un thème est choisi en concertation et les repas ou collations, intervenants extérieurs et animations sont organisés autour de ce même thème.

### **3.4.5.6. Travail sur de nouveau documents : prévention des chutes.**

Participation de la diététicienne à une réflexion et rédaction d'un document « fiche d'analyse des chutes » le but étant de mettre en évidence les causes éventuelles et la mise en place d'actions pour limiter le risque de chutes.

### **3.4.5.7. La charte de bientraitance**

Participation à la rédaction, choix du logo et mise à jour de la charte de Bientraitance.

### **3.4.5.8. Le plan bleu**

Participation à la mise à jour du plan bleu.

### 3. 5. VIE SOCIALE

#### 3. 5. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	3
Effectif réel (ETP)	3

#### 3. 5. 2. Les objectifs

En lien avec le projet d'établissement, le service de vie sociale a pour objectif de maintenir l'autonomie et les liens sociaux de la personne âgée, d'accentuer l'ouverture sur l'extérieur et ainsi, d'inclure l'EHPAD au sein de la ville de Châtillon, de mobiliser les différents agents autour de la vie sociale et de poursuivre les projets personnalisés.

#### 3. 5. 3. Le maintien de l'autonomie et des liens sociaux

Mise en place d'un projet artistique : activités inter services, intergénérationnelles, et inter-établissements. Six projets artistiques du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2018 autour de la thématique de la famille Ventail.

Les partenaires :

- Ecole St Charles de Chatillon sur Chalaronne (classe de 6<sup>e</sup> arts plastiques)
- Ehpad les Saulaies St Trivier sur Moignans
- Centre Médical de Rééducation Pédiatrique Romans Ferrari à Miribel
- Ehpad St Thomas de Villeneuve à Moncontour (22)
- Centre de loisirs de Frans
- Ecole de l'Abergement Clémencia (classe de GS/CP)

La finalité de ce projet est la confection et l'installation d'une famille Ventail dans le parc de l'Ehpad

- Le projet « Cafés citoyens » en interne. C'est un lieu convivial, un temps d'échange autour de la vie de l'Ehpad, où les résidents peuvent émettre librement leurs souhaits, leurs idées concernant l'amélioration dans leur qualité de vie dans ce lieu. Deux rencontres par mois sont proposées.
- Concours « du plus bel œuf de Pâques » avec les enfants et petits enfants des résidents et du personnel.

- Le ramassage et dépillage du maïs en octobre, grâce à l'accueil exceptionnel de la famille Beudet, de l'EARL La Chèvre à l'Abergement-Clémenciat, nous avons ramassé suffisamment de panouilles la veille, permettant de satisfaire chacun le jour du dépillage, qui, une fois terminé, fut suivi du casse-croûte indémodable: tartines de fromage fort, saucisson et vin rouge.
- Le bal du 14 juillet, un chanteur guitariste est intervenu dans chaque service avec la ferme intention de faire danser et chanter les résidents et le personnel.
- Les anniversaires sont fêtés chaque mois. Les personnes natives du mois sont réunies et mises à l'honneur avec leurs invités, autour d'un gâteau préparé par les cuisiniers de l'Ehpad.
- Un accordéoniste intervient en déambulation, dans les services et les chambres au plus près des résidents pour leur bonheur.
- Les chiens visiteurs, une fois par trimestre viennent apporter réconfort et distraction aux résidents.
- Les repas interservices, deux fois par mois permettent aux nouveaux arrivants, de faire connaissance avec d'autres personnes et les rassembler autour d'un atelier cuisine le matin et partager le repas ensuite. Le temps de déjeuner devient alors un moment de partage très riche.
- Projet de correspondance avec notre école partenaire de l'Abergement Clémencia. Chaque mois nous fêtons les anniversaires aux élèves et les élèves aux résidents.
- Intervention de l'aumônerie de Chatillon sur Chalaronne pour une fin de journée « jeux et lecture » en intergénération.
- Siel Bleu, activité physique adaptée pour lutter contre la dépendance, menée par un professionnel lors de plusieurs séances.
- Intervention de la ludothèque une fois par trimestre
- Présence aux olympiades organisées par l'Ehpad du Creusot
- Sorties en calèche
- Intervention de J.p. Mifflet, « petit fils de poilus »
- Goûter et remise des colis de Noël par le CCAS de l'Abergement Clémencia
- Vente de vêtements
- Un samedi pas comme les autres rassemble 4 professionnels déambulants dans les services. Un magicien, un chanteur guitariste, un ventriloque et accordéoniste.
- Mr Collovray vient présenter ses volailles extraordinaires

### **3. 5. 4. L'ouverture sur l'extérieur**

- Les échanges avec l'école de l'Abergement Clémencia pour la semaine du goût. Ateliers cuisines intergénérationnels avec la confection d'une soupe de légumes et un gâteau à la carotte.  
Les séniors ont retrouvé le plaisir presque oublié : manger à la cantine.
- La chorale du collège st Charles offre un spectacle aux résidents après un pique nique partagé ensemble
- Après midi « Pêche » et crêpes en compagnie des enfants du Centre de loisirs de Frans

- La médiathèque nous propose des lectures thématiques, c'est à dire la lecture et l'illustration d'un album en atelier intergénérationnel avec le collège Eugène Dubois. En amont les albums sont étudiés de part et d'autres pour créer des échanges le jour de la restitution.
- Visite à la CUMA de l'Abergement Clémencia, et visite de la ferme des Pampilles à St André le Bouchoux : projets de stage d'une élève en BPJEPS
- Les générations sont mélangées autour d'un pique nique et des jeux avec les enfants de l'école de l'Abergement Clémencia

### **3. 5. 5. Les projets personnalisés**

Les animatrices recueillent les habitudes et souhaits des nouveaux résidents afin d'élaborer des objectifs d'activités et d'animation qui seront intégrés à son projet personnalisé.

### **3. 5. 6. La sensibilisation des agents à la vie sociale**

Les animations proposées mobilisent l'EHPAD et l'ensemble des agents afin de procurer un accompagnement global de la personne âgée accueillie. Le rôle des animatrices est alors d'être à l'écoute des projets de chacun et de faciliter leur mise en place (mise à disposition du matériel requis à proximité).

Les ateliers de cuisine (jus de fruits, épluchage de légumes).

De même, les décorations de Noël sont effectuées par les résidents.

Par ailleurs, le service vie sociale sollicite les agents pour différents évènements : les transferts aux concerts, spectacles, cinéma, mais aussi pour participer et apporter une aide lors des goûters.

### **3. 5. 7. Le travail pluridisciplinaire**

Les animatrices s'associent à d'autres professionnels de santé :

- Les cafés citoyens en partenariat avec la psychologue
- Les commissions menu en lien étroit avec la diététicienne et le responsable de restauration
- Les visites des cuisines, où les résidents découvrent les coulisses de la restauration
- Les fêtes d'anniversaire où les hôtelières apportent une aide précieuse autour du goûter.

### **3. 5. 8. Equipement informatique**

L'EHPAD dispose de 3 bornes musicales devenues indispensables pour les animations : elles sont régulièrement utilisées lors de quizz et lotos musicaux, et aussi pour créer une ambiance lors des barbecues et des anniversaires.

L'établissement dispose également d'une tablette numérique favorisant des moments d'échange via « Skype » pour compléter les rencontres établies par la Croix Rouge Française, laquelle proposait déjà cette activité. Mais elle est également une aide précieuse lors de différentes animations, par exemple dans le cadre des commissions d'animation : présenter et écouter le style de musique de possibles intervenants, et aussi avec l'application Dynséo qui développe une plateforme de services et d'applications sur tablette pour stimuler les seniors, prévenir les troubles cognitifs comme l'Alzheimer et maintenir le lien social et intergénérationnel.

Enfin, le service vie sociale propose à un résident de filmer certains évènements (Olympiades, Citoyennage) avec une caméra. La partie montage est réalisée grâce au nouveau logiciel *Windows Movie Maker* installé sur deux ordinateurs de la salle de formation.

### **3. 5. 9. Culture et santé**

L'EHPAD Public La montagne bénéficie de saison d'inclusion culturelle dans le cadre de « Culture et santé ». L'année 2017 a permis aux résidents de découvrir :

- La percussion, avec des instruments de musique de divers horizons
- Un atelier intergénérationnel (sur 7 semaines) avec une plasticienne pour créer les illustrations du livre les contes de l'horloge
- Un atelier théâtre (sur 7 semaines)
- Représentation théâtrale des contes de l'horloge avec les enfants du centre social

### 3. 6. HOTELLERIE / ENTRETIEN DES LOCAUX

#### 3. 6. 1. Effectif / indicateurs RH

	<b>2018</b>
Effectif autorisé (ETP)	<b>28,5</b>
Effectif réel (ETP)	<b>28,5</b>

L'équipe « hébergement » applique des mesures collectives et individuelles qui visent à prévenir et maîtriser le risque infectieux appelé hygiène hospitalière.

L'ensemble du personnel hôtelier de l'établissement est scindé en deux équipes distinctes représenté par l'entretien des locaux et l'hôtellerie.

La fonction de l'équipe affectée à l'entretien des locaux est de participer au confort et au bien être des résidents en leur offrant un environnement propre, sain et maîtrisé grâce à une formation en continue et à une application des techniques de bionettoyage. Les agents concourent également à une qualité d'accueil personnalisée en offrant un panier gourmand de bienvenu lors des arrivées des nouveaux résidents.

Le rôle de l'équipe des agents hôteliers consiste à effectuer des activités comme l'accueil, la communication, assurer l'entretien des locaux, participer à l'activité hôtelière dans le respect des règles d'hygiène, des circuits prévus (formation HACCP) et de participer à la gestion des produits alimentaires.

L'équipe est accompagnée des chariots repas « Multiserv » qui ont désormais bien trouvés leurs places dans les différentes salles à manger et qui animent l'instant repas.

L'équipe participe activement à des réunions d'équipe hebdomadaires avec le responsable de restauration, son équipe et la diététicienne pour rechercher constamment toujours plus de qualité et de service.

L'ensemble de l'équipe « hébergement » a suivi en 2018 une formation complète et riche de modules variés (environnement professionnel d'un Ehpad, connaissance du vieillissement, activité hôtelière, entretien des locaux, Alzheimer et relation des familles, manutention des charges, techniques de manutention... etc. ).

La continuité dans l'apprentissage est maintenue dans les services avec l'accueil de nombreux stagiaires.

### **3. 7. KINESITHERAPIE**

Une équipe de kinésithérapeutes intervient sur l'établissement 4 demi-journées par semaine.

Nombre de résidents suivis : 91

Montant des dépenses : 45 808,11€

### **3. 8. EXAMENS DE LABORATOIRE - IMAGERIES SIMPLES**

Nombre d'examens de laboratoire : 2016

Montant des dépenses de laboratoire : 30 337,75€

Montant des dépenses d'imageries simples : 4 349,14€

### **3. 9. PEDICURE PODOLOGUE**

Deux pédicures podologues interviennent sur l'établissement.

Nombre de résidents suivis : 148

### 3. 10. ACTIVITE

#### 3. 10. 1. Demandes d'admission

	Provenance des demandes	2016			2017			2018		
		Nbr	Par département	%	Nbr	Par département	%	Nbr	Par département	%
	<b>DOMICILE</b>	134		51.0%	144		53.9%	<b>98</b>		39,0%
<b>AIN</b>	CPA	5		28.1%	1	81	30.3%	<b>9</b>	103	41,0%
	CH AIN VAL DE SAONE PONT DE VEYLE	2			2			<b>3</b>		
	CH AIN VAL DE SAONE THOISSEY	2			11			<b>18</b>		
	CH AIN VAL DE SAONE MONTMERLE							<b>2</b>		
	CH BOURG EN BRESSE	41			32			<b>35</b>		
	CH HAUTEVILLE	2			4			<b>2</b>		
	CH PONT DE VAUX	1								
	CH THOISSEY	2								
	CH TREVOUX	9			16			<b>12</b>		
	CLINIQUE LES ARBELLES - BOURG EN BRESSE	3			7			<b>8</b>		
	CLINIQUE SSR KORIAN - JASSANS RIOTTIER	1						<b>3</b>		
	CLINIQUE CONVERT	1								
	HOPITAL AMBERIEU EN BUGEY	1								
	CH MEXIMIEUX	1						<b>4</b>		
	LES OPALINES	1			7			<b>1</b>		
	EHPAD LE CHAPUIS	2			1			<b>1</b>		
	EHPAD VILLARD LES DOMBES				1			<b>2</b>		
	EHPAD MONTLUEL							<b>1</b>		
	EHPAD CHALAMONT				1					
	CH OYONNAX							<b>1</b>		
CLINIQUE KORIAN BOURG							<b>1</b>			
<b>RHONE</b>	CH BELLEVILLE SUR SAONE	9	46	17.5%	14	34	12.7%	<b>6</b>	34	13,5%
	HOPITAL NORD OUEST VILLEFRANCHE	12			9			<b>12</b>		
	CH GERIATRIQUE DU MONT D'OR - ALIX	9			1					
	CH LE VINATIER - BRON	3			2			<b>1</b>		
	CLINIQUE MUTUALISTE DE LYON	1								
	CH SAINT CYR AUX MONTS D'OR	1								
	CH ST JOSEPH ST LUC	1			1					
	CLINIQUE DU TONKIN	1								
	HEH	1			1			<b>1</b>		
	H GERIATRIQUE DU VAL D'AZERGUES	1			3					

	Provenance des demandes	2016			2017			2018		
		Nbr	Par département	%	Nbr	Par département	%	Nbr	Par département	%
	CH NEUVILLE SUR SAONE	3			1			2		
	CH ALBIGNY							3		
	CH Lyon SUD	2			2					
	CH HENRY GABRIELLE	1								
	HOPITAL CROIX ROUSSE							1		
	HOPITAL NEURO							1		
	HOPITAL EST LYONNAIS							2		
	SSR DECINES CHARPIEU	1								
	HOPITAL DES CHARMETTES				3					
	EHPAD CALUIRE							1		
	EHPAD LYON							1		
	HOPITAL COURS LA VILLE							1		
	HOPITAL LES CHARPENNES							1		
	CLINIQUE SAINT VINCENT							1		
<b>AUTRES DEPARTEMENTS</b>	CHU SAINT ETIENNE	1	9	3,5%	1	3	1,2%		18	7,1%
	HOPITAL MAYOT A BRIEY	1			1					
	CENTRE HOSPITALIER - MACON	7			1			8		
	CH RAVANEL							1		
	CH GARD							2		
	CH EVREUX							1		
	CH MONTVEAU LES MINES							1		
	CH ANNECY							1		
	CH CLUNY							1		
	CH NIEVRE							1		
	CH BOURGOIN							1		
	EHPAD CHANTENOY							1		
<b>TOTAL</b>		<b>263</b>			<b>267</b>			<b>253</b>		

### 3. 10. 2. Statistiques entrées, journées réalisées, sorties, GMP, âge moyen

	2018	2017	2016
<b>Taux d'occupation</b>	97,45%	97,58%	97,52%
- <i>Chambres simples</i>	98,86%	98,08%	98,28%
- <i>Chambres doubles</i>	89,00%	94,53%	92,96%
<b>Entrées</b>	63	75	56
- <i>Femmes</i>	47	51	41
- <i>Hommes</i>	16	24	15
- <i>Département de l'Ain</i>	50	52	44
- <i>Département du Rhône</i>	9	16	9
- <i>Département de la Saône et Loire</i>	1	2	2
- <i>Autres</i>	3	5	1
- <i>Moyenne d'âge</i>	87,08	87,2	87,5
o <i>Femmes</i>	87,72	88,1	86,4
o <i>Hommes</i>	85,19	85,1	90,4
- <i>GMP (GIR Moyen Pondéré)</i>	706	726	761
<b>Sorties</b>	60	80	59
- <i>Décès à l'EHPAD</i>	49	64	55
- <i>Décès hors de l'EHPAD</i>	7	11	3
- <i>Transfert ou retour au domicile</i>	4	5	1
- <i>GMP</i>	860	864	883
- <i>Durée moyenne du séjour des résidents décédés (en années)</i>	3,86	4,2	4,7
- <i>Moyenne d'âge</i>	89,42	90,0	89,3
<b>Journées réalisées hébergement</b>	74 696	74 792	74 951
<b>Journées réalisées dépendance GIR 1-2</b>	49 978	55 677	54 206
<b>Journées réalisées dépendance GIR 3-4</b>	22 172	17 710	18 591
<b>Journées réalisées dépendance GIR 5-6</b>	1 831	1 347	2 026
<b>GMP moyen facturé</b>	776	798	806
<b>GMP validé en septembre</b>	823	809	839
<b>PMP (Pathos Moyen Pondéré)</b>	245	245	245
<b>Résidents présents au 31 décembre</b>	204	202	207
- <i>Femmes</i>	148	146	152
- <i>Hommes</i>	56	56	55
- <i>Age moyen</i>	84,53	87,6	87,7
o <i>Femmes</i>	85,62	88,5	88,4
o <i>Hommes</i>	81,64	85,3	85,6
- <i>Durée moyenne du séjour (en années)</i>	3,42	3,5	4,1
- <i>Résidents sous mesure de protection</i>	50	59	66
o <i>Tutelle</i>	39	50	56
o <i>Curatelle</i>	11	9	10
o <i>Sauvegarde de justice</i>	0	0	0

### 3. 10. 3. Répartition par âge des résidents

	<b>2018</b>
60-74	<b>6.37 %</b>
75-84	<b>20.10 %</b>
85-95	<b>61.76 %</b>
96 et +	<b>11.76 %</b>

### 3. 10. 4. Répartition par GIR

	<b>2018</b>
GIR 1	<b>29.41 %</b>
GIR 2	<b>44.12 %</b>
GIR 3	<b>12.74 %</b>
GIR 4	<b>9.80 %</b>
GIR 5	<b>3.93 %</b>

### 3. 10. 5. Evolution des tarifs

Tarif d'hébergement et dépendance en EHPAD

<b>EHPAD Public</b>	2016	2017	<b>2018</b>
<b>Hébergement</b>	58,24	58,55	<b>59,05</b>
<b>Dépendance GIR 1-2</b>	24,23	23,84	<b>23,92</b>
<b>Dépendance GIR 3-4</b>	15,37	15,13	<b>15,19</b>
<b>Dépendance GIR 5-6</b>	6,52	6,42	<b>6,44</b>

### 3. 10. 6. Répartition des résidents présents par département d'origine

PRESENTS AU	31/12/2018	31/12/2017	31/12/2016
Ain	<b>155</b>	155	163
Allier			1
Aude	<b>1</b>	1	1
Essonne	<b>1</b>		
Isère	<b>1</b>		
Jura	<b>1</b>	1	
Loire			
Meurthe et Moselle	<b>1</b>	1	
Nièvre	<b>1</b>	1	1
Rhône	<b>31</b>	34	33
Saône et Loire	<b>9</b>	6	5
Seine	<b>2</b>	1	1
Tarn			1
Val de marne	<b>1</b>	1	
Val d'Oise		1	1
Total	<b>204</b>	202	207

Les résidents présents au 31/12/2018 sont originaires de 11 départements.

Les résidents présents au 31 décembre 2018 sont pour 77% originaires (dernier domicile) du département de l'Ain. En 2016 la proportion était proche avec 76,73%.

### 3. 11. PHARMACIE

#### 3. 11. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	3,6
Effectif réel (ETP)	3,6

#### 3. 11. 2. Analyse de l'Activité Pharmaceutique

##### 3.11.2.1. Mission d'approvisionnement

La CACIC reste le prestataire de service public.  
L'OCP reste le grossiste répartiteur.

##### Les commandes chez le grossiste répartiteur (OCP)

Limiter le nombre de commandes OCP reste une des priorités de la pharmacie, mais elle est toujours confrontée :

- aux ordonnances de spécialistes avec des produits hors livret thérapeutique.
- aux retours d'hospitalisations avec des nouveaux traitements prescrits
- à l'entrée de nouveaux résidents avec des prescriptions qui ne peuvent pas être anticipées même si une logistique parfois améliorée avertit des traitements éventuels qu'aura un nouveau résident
- à l'obligation imposée par les laboratoires de se fournir uniquement chez le grossiste répartiteur ex : Boehringer Ingelheim et LACIDIPINE 2MG + 4MG CP=CALDINE (inhibiteur calcique), NOVARTIS PHARMA et CLOZAPINE 25MG CP=LEPONEX (antipsychotique)...
- certains médicaments en monopole sont proposés par le laboratoire au même prix que le grossiste répartiteur.
- aux franco de port et/ou aux minimums de commande très élevés imposés par certains laboratoires ce qui oblige la pharmacie à faire appel au grossiste répartiteur pour les réapprovisionnements afin d'éviter des surstocks.

Le nombre de commandes passées chez le grossiste répartiteur est de **80 commandes** (69 en 2017) qui correspondent à **24967.61€TTC**. Celles-ci ont engendrées 50 frais de livraisons (soit 534€TTC de frais de port annuel). Cette augmentation du coût des commandes OCP est due à des traitements coûteux comme :

ENZALUTAMIDE 40MG CAPSULE= XTANDI 25.54€TTC la capsule (cancer métastatique de la prostate), posologie du traitement : 4/jour  
Ce médicament représente à lui seul 14304.51€TTC sur 2018.

De plus, certains résidents sont revenus de consultations de spécialistes avec des pansements non disponibles à la pharmacie et qui après consultation des spécialistes restaient non substituables. URGOCLEAN 13X12 représente 937.58€TTC et URGOCLEAN 10X6 représente 403.37€TTC sur 2018.

### Les commandes en direct auprès des laboratoires

La pharmacie travaille avec 80 laboratoires. **600 commandes** ont été passées. Elles ont engendré **773 factures**. (721 en 2017)

La gestion de stock en flux tendu des fournisseurs a entraîné de nombreux dysfonctionnements portant sur :

- des commandes livrées incomplètes
- des reliquats de livraison annulés par les laboratoires d'où nécessité de rechercher plusieurs fournisseurs pour un même produit, de refaire des commandes sur les produits manquants et de réclamer des avoirs (souvent différence de prix entre fournisseur choisi en mono-référencement et le prix proposé par le fournisseur relai)
- une augmentation du nombre de liquidations de factures : le plus souvent une facture est éditée pour une livraison et non pour une commande et certains fournisseurs éditent une facture par ligne de produit commandé.

La centrale d'achat de l'établissement, la « CACIC Public », communique régulièrement les produits en rupture chez les différents fournisseurs afin que la pharmacie puisse anticiper et éviter des ruptures de stock.

Le nombre de factures traitées est en diminution (-1.77%), le total des achats a diminué de 11.04%.

Les plus gros chiffres d'affaire sont faits avec le laboratoire SANOFI (7 884€TTC), SANDOZ (6144 €TTC), ARROW GENERIQUES (8 350€TTC) et URGO (5 796€TTC).

#### Quelques chiffres

Factures OCP	2016	2017	2018	
Nombre	63	69	<b>80</b>	<b>+ 15,9 %</b>
Achats	7 385 €	18 068€	<b>24 968€</b>	<b>+ 3,82 %</b>
% age des achats	5.64 %	11.62 %	<b>18%</b>	

#### Factures Fournisseurs hors grossiste répartiteur

Nombre	756	721	<b>696</b>	<b>- 3,5 %</b>
Achats	123 640 €	137 422€	<b>113 351€</b>	<b>- 17,52 %</b>

#### Total des factures

Nombre	819	790	<b>776</b>	<b>- 1,77 %</b>
Achats	131 025 €	155 490€	<b>138 319€</b>	<b>- 11,04 %</b>

En 2018, **18** préparations magistrales ont été réalisées par les préparatrices (30 en 2017 et 49 en 2016).  
Les préparations demandées sont des mélanges de « Flixovate/ Cérat de Galien ».

### **3.11.2.2. Délivrance des dispositifs médicaux et des médicaments**

Aucun changement n'a été observé depuis 2017.

La pharmacie a à sa disposition un logiciel de gestion de stocks « WINPHARM » et un logiciel de prescription « OSIRIS » avec une interface entre les 2 logiciels pour la reglobalisation des besoins médicamenteux.

#### *a. Les dispositifs médicaux*

La distribution des dispositifs médicaux est faite en même temps que les solutés et les produits d'hygiène (Solutions HydroAlcooliques, Bétadine...). Elle est hebdomadaire. Les quantités livrées par la pharmacie dépendent des besoins estimés par les services de soins.

#### *b. Les médicaments*

La réalisation hebdomadaire des piluliers pour le service MIMOSA/ROSES a démarré en avril 2018, pour le service MYOSOTIS en mai 2018 et pour le service ORANGERS/ERABLES en juin 2018.

Le vendredi après-midi, la reglobalisation des besoins pour le service CHARMES/ORMES est faite avec le logiciel Winpharm à partir des prescriptions médicales des médecins réalisées sur Osiris. Le chariot «plan de cueillette » sert le mardi matin à la réalisation des piluliers pour le service CHARMES et l'après-midi pour le service ORMES.

Le lundi après-midi, la reglobalisation des besoins pour le service MYOSOTIS est réalisée. Le mardi matin, les piluliers sont réalisés pour le service MYOSOTIS.

Le mardi après-midi, la reglobalisation des besoins pour le service GENTIANES/GLYCINES est faite avec le logiciel Winpharm à partir des prescriptions médicales des médecins réalisées sur Osiris. Le chariot «plan de cueillette » sert le mercredi matin à la réalisation des piluliers pour le service GENTIANES et l'après-midi pour le service GLYCINES.

Le mercredi après-midi, la reglobalisation des besoins pour le service ORANGERS/ERABLES est faite avec le logiciel Winpharm à partir des prescriptions médicales des médecins réalisées sur Osiris. Le chariot «plan de cueillette » sert le jeudi matin à la réalisation des piluliers pour le service ERABLES et l'après-midi pour le service ORANGERS.

Le jeudi après-midi, la reglobalisation des besoins pour le service MIMOSAS/ROSES est faite avec le logiciel Winpharm à partir des prescriptions médicales des médecins réalisées sur Osiris. Le chariot «plan de cueillette » sert le vendredi matin à la réalisation des piluliers pour le service ROSES et l'après-midi pour le service MIMOSAS.

A 16H, les armoires contenant les piluliers sont montées dans le service approvisionnement.

Afin de sécuriser le circuit du médicament, il a été décidé que tous les comprimés soit identifiables. Les médicaments fractionnés sont aussi préparés par les préparatrices au moment de la préparation du chariot de cueillette.

Dans l'activité liée à la préparation des piluliers, il faut tenir compte qu'à ce jour environ 58 médicaments ne sont pas en blister unitaire identifiable.

Les prescriptions médicales et les modifications de prescriptions sont réalisées informatiquement par les médecins sur le logiciel « OSIRIS ».

Toute intervention du médecin sur une prescription engendre une impression d'ordonnance à la pharmacie.

- Le pharmacien valide les ordonnances informatiquement sur le logiciel « OSIRIS » et les ordonnances support papier récupérées sur l'imprimante de la pharmacie.

#### les médicaments stupéfiants :

Une dotation initiale est mise à disposition dans chaque service. Elle est modifiée en fonction des besoins.

Le renouvellement hebdomadaire de cette dotation en fonction des médicaments administrés aux résidents est fait par le pharmacien avec le cadre de santé responsable de l'unité de soins.

- Les préparatrices :
  - gèrent quotidiennement toutes les modifications de prescriptions. Les traitements ponctuels (comme les antibiotiques) et les traitements locaux sont distribués dans leur globalité, nominativement quotidiennement
  - préparent les médicaments pour l'arrivée de nouveaux résidents et les retours d'hospitalisation ou font les piluliers du résident qui arrive dans un service où les piluliers sont réalisés par la pharmacie

#### Dépannages urgents hors des heures d'ouverture de la pharmacie :

Une armoire d'urgence située dans le sas de la pharmacie est mise à la disposition des services. 125 produits s'y trouvent.

Elle a permis 161 dépannages en 2018 (195 en 2017 et 145 en 2016).

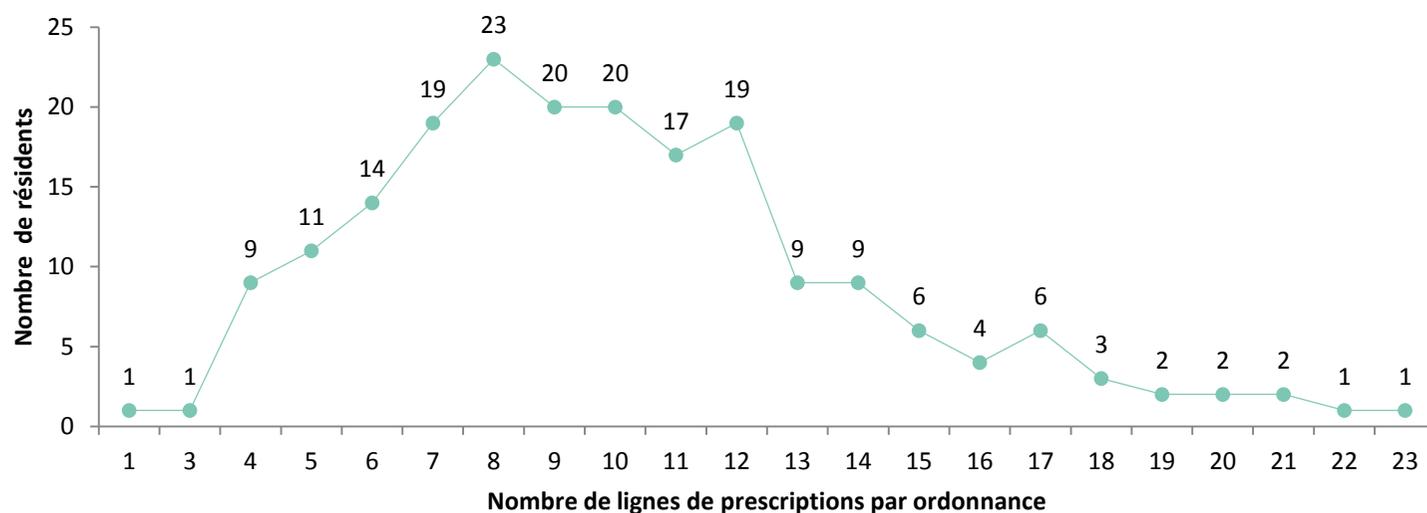
Des valises d'urgence sont mises à la disposition des services pour effectuer des gestes d'urgence. Elles sont vérifiées quotidiennement par les préparatrices lors de leur tournée dans les services de soins.

Le contenu de l'armoire d'urgence et des valises d'urgence se trouve dans l'armoire des services de soins et dans le document « liste préférentielle des médicaments et des dispositifs médicaux ».

### Quelques chiffres

Le 12 décembre 2018, on comptait 198 résidents ayant des prescriptions médicamenteuses soit **2565 lignes de prescriptions** (2009 en 2017). Les prescriptions ont en moyenne 8 lignes de prescription. Le nombre maximum de lignes de prescriptions est de 30 et concerne un seul résident. 50.37% des prescriptions sont des médicaments per os.

Dans le respect de la législation, les médicaments stupéfiants sont prescrits pour une durée maximale de 28 jours et les traitements antibiotiques sont réévalués au bout de 3 jours.



### **3.11.2.3. Les Vigilances**

Le pharmacien est le correspondant local de la Matérovigilance et le coordinateur de la Pharmacovigilance.

#### 1. La matériovigilance

**2 alertes de matériovigilance** concernant des produits référencés dans notre établissement ont été signalés (bâtonnets soins de bouche et sparadrap Urgoderm) (aucune en 2017)

#### 2. La pharmacovigilance

L'ANSM (Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des produits de santé) nous a signalé 54 alertes portant sur les médicaments.

**38 alertes de type A** (produits distribués par le grossiste répartiteur) et **31 alertes de type B** (produits distribués aux établissements de santé exclusivement) ont été enregistrées et **28 alertes de type A+B** communes aux 2 circuits de distribution.

### 3. 11. 3. Formation continue

Anis BEL KAMEL

Formation externe :

- « Manutention des charges »
- « Formation incendie »

Florine LABELLE

Formation interne :

- « Formation incendie »
- « AFGSU »

Marine GOURLAND

Formation interne :

« Sécuriser le circuit du médicament en EHPAD »

Aline BEAUHAIRE

Formation interne :

- « Manutention des charges »
- « Sécuriser le circuit du médicament en EHPAD »
- « Formation incendie »

Laurence BRIDON

Formation interne :

« Sécuriser le circuit du médicament en EHPAD »

#### 3.11.3.1. Suivi de la vaccination antigrippale

Le taux de vaccination des résidents a légèrement diminué et celui des membres du personnel augmenté (les personnes ne s'étant pas prononcées ont été exclues du comptage).

	PERSONNEL			RESIDENTS			
	EFFECTIF	PERSONNES VACCINEES	POURCENTAGE	EFFECTIF	PERSONNES VACCINEES	REFUS	POURCENTAGE
2016	198	53	26,77%	198	180	15 refus 1 contre-indication	90,91%
2017	171	56	32,75%	203	179	24 refus	88,18%
2018	208	65	<b>31.25%</b>	201	189	12 refus	<b>94.03%</b>

### 3.11.3.2. Analyse des Budgets Pharmaceutiques

	2016	2017	2018
Engagements	143 500 €	147 604 €	/
CACIC Public	3 000 €	3 000 €	<b>3 000 €</b>
Dépenses totales	134 025€	155 537 €	<b>138 319 €</b>
Inventaire au 31 décembre	16 298 €	20 658 €	<b>9345 €</b>

### 3.11.3.3. Consommations des services

Les consommations correspondent aux produits distribués dans les services et sont calculés à partir d'un PMP (Prix Moyen Pondéré).

Une augmentation de **3.00 %** des consommations des dispositifs médicaux a été enregistrée en 2018 et une baisse de **5.92%** des médicaments ce qui engendre une baisse des consommations de la pharmacie de **3.34%**.

Comme nous l'avons signalé plus haut, l'arrivée de résident avec des molécules onéreuses font basculer un budget contrôlé à des fortes augmentations de dépenses non maitrisables.

	2018	2017	2016	
Dispositifs médicaux	<b>43 197€</b>	41 936 €	40 699 €	<b>+3,00%</b>
Médicaments	<b>97 322€</b>	103 445 €	87 553 €	<b>-5,92%</b>
Total	<b>140 519€</b>	145 381 €	128 252 €	<b>-3,34%</b>

	2018	2017	2016
Consommations pharmacie (médicaments + dispositifs médicaux)	<b>140 519€</b>	145 381 €	128 252 €
Journées réalisées (hors hospitalisation et réservation)	<b>74078</b>	73 940	74 202
Coût journalier moyen	<b>1,74€</b>	1.97 €	1.73 €
		<b>-11,68%</b>	

### 3.11.3.4. Estimation du coût journalier par résident

Le coût moyen journalier par résident est de **1,74 €** (bornes : 1,56€ en octobre / 2,13€ en décembre).  
Il était de 1,97 en 2017 et 1,73 € en 2016.

### 3.11.3.5. Analyse des principales dépenses

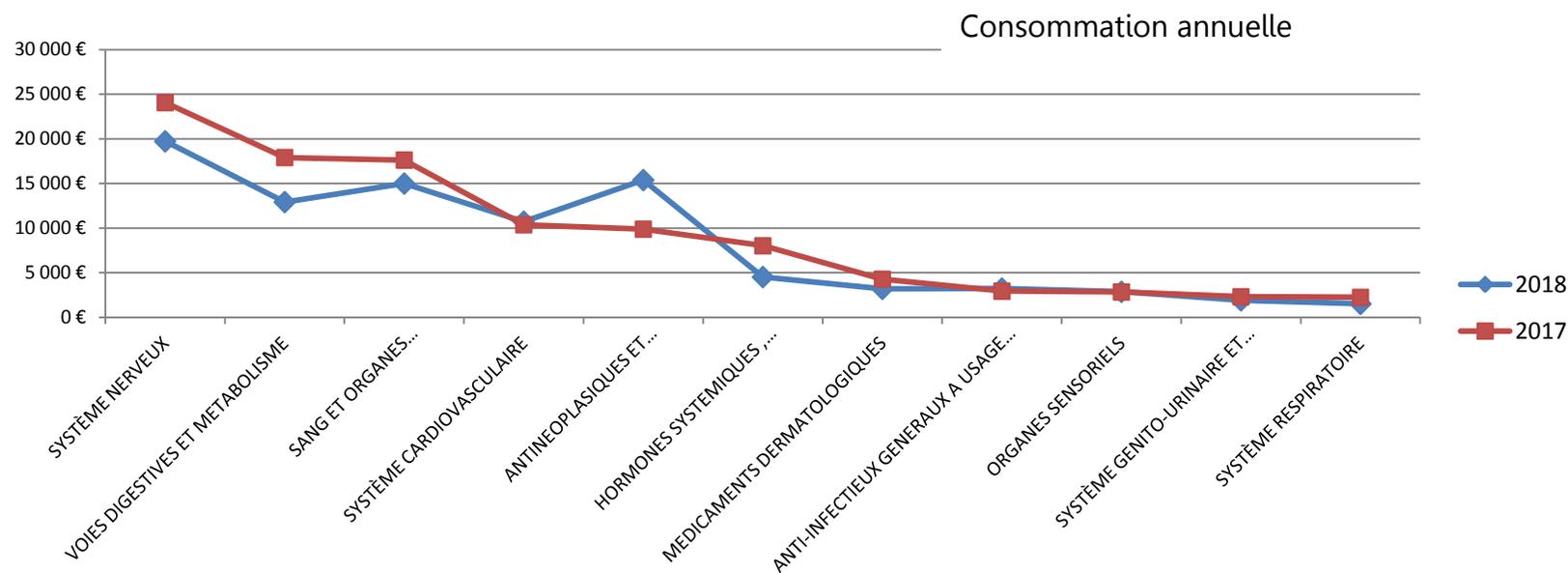
\*Les **dispositifs médicaux** (DM) représentent **30.74 %** des dépenses de la pharmacie (28,85 % en 2017 et 31,73 % en 2016).

La pharmacie utilise la classification « CLADIMED » (**CL**Assification **DI**spositifs **MED**icaux) qui est une classification qui dépend de la destination anatomique du DM. Il y a 5 sous niveaux de classification.

\***Les médicaments** représentent **69.26 %** des dépenses de la pharmacie (71.15 % en 2017 et 68.27 % en 2016).

La pharmacie utilise la classification internationale **ATC** (**A**natomique **T**hérapeutique et **C**himique) qui divise les médicaments en groupes selon l'organe ou le système sur lequel ils agissent et/ou leurs caractéristiques thérapeutiques ou chimiques. Il y a au maximum 14 groupes et 4 niveaux de sous classification. Les consommations annuelles ont globalement diminuées en 2018.

<b>CLASSE ATC</b>	<b>2018</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>
SYSTÈME NERVEUX	19 734 €	24 073 €	27 076 €
VOIES DIGESTIVES ET METABOLISME	12 931 €	17 920 €	17 343 €
SANG ET ORGANES HEMATOPOIETIQUES	15 008 €	17 636 €	11 654 €
SYSTÈME CARDIOVASCULAIRE	10 733 €	10 385 €	10 484 €
ANTINEOPLASIQUES ET IMMUNOMODULATEURS	15 393 €	9 892 €	2 881 €
HORMONES SYSTEMIQUES, HORMONES SEXUELLES EXCLUES	4 532 €	8 033 €	622 €
MEDICAMENTS DERMATOLOGIQUES	3 206 €	4 287 €	5 809 €
ANTI-INFECTIEUX GENERAUX A USAGE SYSTEMIQUE	3 238 €	2 947 €	3 726 €
ORGANES SENSORIELS	2 876 €	2 859 €	2 863 €
SYSTÈME GENITO-URINAIRE ET HORMONES SEXUELLES	1 927 €	2 322 €	2 186 €
SYSTÈME RESPIRATOIRE	1 524 €	2 254 €	2 238 €



Les médicaments du système nerveux restent les plus prescrits et correspondent à 21% des consommations médicamenteuses (23.27% en 2017). Les médicaments « Antinéoplasiques et immunomodulateurs » représentent 16.38% (17.32% en 2017) et ceux de la famille « Sang et organes hématopoïétiques » 15.97% (17.05% en 2017) (EPO et Solutés sont intégrés à cette famille). La famille « Antinéoplasique et immunomodulateur » contient l'XTANDI un médicament coûteux.

## Le Hit-parade

Il correspond aux 20 % des produits les plus prescrits en valeur ou en quantité.

La classification du Hit parade en quantité a peu changé par rapport à 2017 avec le PANTOPRAZOLE 20MG qui prend la 6<sup>ème</sup> place de l'ALPRAZOLAM 0.25MG CP. Par contre la classification en coût a changé, l'XTANDI prend la 1<sup>ère</sup> position du MIMPARA (2<sup>ème</sup>). Nous avons plusieurs résidents qui étaient sous ce traitement à forte dose ; L'XTAND n'apparaît qu'en 3<sup>ème</sup> position car le traitement n'a été instauré qu'en novembre. Les EPO sont en 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> position. Les bandelettes glycémie et le Lansoyl baissent alors que l'Urgotul arrive en 6<sup>ème</sup> position.

### En valeur :

n°1: 13 078€ ENZALUTAMIDE 40MG CAPSULE= XTAND  
n°2: 3 882€ CINACALCET 30MG CP=MIMPARA  
n°3: 3 767€ CATHETER SECUR  
n°4: 2 871€ EPOETINE BETA=  
n°5: 2 540€ EPOETINE ALFA  
n°6: 2 534€ URGOTUL SOUPLE FILM

### En quantité

n°1 : 130 643 DAFALGAN 500MG GELULES  
n°2 : 77 700 COMPRESSES NON STERILES  
n°3 : 38 660 MACROGOL 3350G SACHET=TRANSIPEG (Laxatif)  
n°4 : 35 160 DAFALGAN 500MG CP EFFERVECENT (Antalgique)  
n°5 : 33 181 OXAZEPAM 10MG CP=SERESTA 10M (Anxiolytique)  
n°6 : 17 696 PANTOPRAZOLE 20MG = INIPOMP (Protecteur gastrique)

## **Les solutions hydroalcooliques (SHA)**

Les chiffres obtenus par la pharmacie correspondent à des volumes de solutions distribués et non des volumes consommés. Les consommations de SHA ramenées au litre ont très légèrement augmenté depuis l'année dernière

	<b>2018</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>
Nombre de flacons d'ANIOSGEL 300ML	<b>1178</b>	1116	1045
Nombre de flacons d'ANIOSGEL 1L	<b>70</b>	63	76
Nombre total de litres	<b>423.40</b>	397.80	389.5
	<b>+6.44%</b>	<b>+2.13 %</b>	<b>-6.48 %</b>

### **3.11.3.6. Analyses des prescriptions médicamenteuse**

#### **3.11.3.6.1. Les prescriptions d'antibiotiques**

Les consommations d'antibiotiques ont légèrement augmenté. Elles représentent 3.33% des coûts des médicaments.

Il y a eu 313 prescriptions d'antibiotiques chez 156 résidents.

L'antibiotique le plus prescrit est la CEFTRIAXINE INJ=ROCEPHINE et en per os l'AMOXICILLINE 1G CP=CLAMOXYL et la CEFIXIME 200MG CP=OROKEN.

### 3.11.3.6.2. L'antalgie

Les formes per os d'antalgiques ont augmenté en 2017 (+15.63%) alors que les formes patchs sont en très forte diminution (-38.43%). Dans la classification ATC, les antalgiques de tout niveau sont intégrés à la famille « SYSTEME NERVEUX », sous famille « ANALGESIQUES ». Les médicaments stupéfiants sont classés dans la sous classe thérapeutique « OPIOIDES », famille qui enregistre une forte diminution de prescription. Il faudrait peut-être mettre en parallèle les procédés non médicamenteux mis en place pour lutter contre la douleur (matelas, consultations psychologiques...) ou l'utilisation d'autres médicaments non stupéfiants comme le MIDAZOLAM 5MG/5ML=HYPNOVEL (benzodiazépine hypnotique sédatif) dont la consommation a fortement augmenté en un an : 1189 ampoules en 2017 (727 ampoules en 2016, 239 en 2015).

		2018			2017	
<b>MORPHINE CHLORHYDRATE PER OS</b>						
ACTISKENAN GELULE						
5MG	1 186 gél	<b>11 390 MG</b>	2 059 gél	<b>13 895 MG</b>	<b>+31,36%</b>	
10MG	546 gél		360 gél			
SKENAN LP GELULE						
10MG	2 675 gél	<b>26 750 MG</b>	1 514 gél	<b>15 140 MG</b>		
<b>MORPHINE CHLORHYDRATE INJECTABLE</b>						
MORPHINE 1%						
1MG/1ML	260 ampoules	<b>260 ML</b>	425 ampoules	<b>425 ML</b>	<b>-38.82%</b>	
<b>FENTANYL PATCH</b>						
DUROGESIC PATCH						
12µG/H	1 078 patchs	<b>19 036 µG/H</b>	2 089 patchs	<b>26 368 µG/H</b>	<b>-27,81%</b>	
25µG/H	244 patchs		52 patchs			
50µG/H	0 patchs		0 patchs			
<b>OXYCODONE GELULE</b>						
5MG	0 gél	<b>0 MG</b>	242 gél	<b>7 510 MG</b>	<b>-100%</b>	
LP 10MG	0 gél		630 gél			

## 4. BILAN SOCIAL

### 4. 1. Tableau des effectifs de l'année

	Effectif accordé en CT	Effectifs au 31 décembre			Effectifs moyens annuel			Rémunération et Charges annuelles	Coût moyen annuel 1 ETPR
		Effectifs physiques	ETP	ETP rémunérés	Effectifs physiques	ETP	ETP rémunérés		
<b>Personnel médical</b>									
PH temps partiel		1,00	0,50	0,50	1,00	0,50	0,50	80 922,14	161 844,28
PH contractuel		2,00	1,60	1,60	1,50	1,12	1,12	248 214,60	221 620,18
<b>Total PM</b>	<b>2,28</b>	<b>3,00</b>	<b>2,10</b>	<b>2,10</b>	<b>2,50</b>	<b>1,62</b>	<b>1,62</b>	<b>329 136,74</b>	
<b>Personnel non médical</b>									
<b>Permanent</b>									
Personnels administratifs	8,40	10,00	9,30	9,49	9,17	8,47	8,65	498 577,15	57 638,98
Directeur	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	102 041,50	102 041,50
Attaché d'administration	2,00	3,00	3,00	3,00	2,17	2,17	2,16	186 697,51	86 434,03
Coordinateur qualité	0,40	1,00	0,80	0,86	1,00	0,80	0,86	40 869,13	47 522,24
Adjoint des cadres	1,00	1,00	0,90	0,91	1,00	0,90	0,91	38 897,60	42 744,62
Adjoint administratif	4,00	4,00	3,60	3,72	4,00	3,60	3,72	130 071,41	34 965,43
Personnels soignants	117,05	115,00	103,40	105,44	116,62	105,19	106,50	4 659 264,46	43 748,96
Cadres supérieur de santé	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	90 550,01	90 550,01
Cadres de santé	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	125 409,20	62 704,60
IDE	15,45	16,00	13,20	13,83	16,08	13,90	13,98	765 937,38	54 788,08
Personnels de rééducation	2,75	1,00	0,80	0,86	1,29	1,09	1,15	50 434,84	43 856,38
AS/AMP	68,00	65,00	59,40	59,85	64,81	59,10	59,63	2 565 136,39	43 017,55
ASH	27,85	30,00	27,00	27,90	31,44	28,10	28,74	1 061 796,64	36 944,91
Personnels psy éducatifs et sociaux	5,00	5,00	4,80	4,86	4,50	4,30	4,36	200 604,03	46 010,10
Psychologue	2,00	2,00	1,80	1,86	2,00	1,80	1,86	88 963,34	47 829,75
Animateur	3,00	3,00	3,00	3,00	2,50	2,50	2,50	111 640,69	44 656,28
Personnels médico-techniques	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	58 960,38	58 960,38
Personnels techniques et ouvriers	30,80	26,00	23,50	23,18	25,23	23,12	22,55	914 785,68	40 566,99
Technicien Hospitalier	3,00	2,00	2,00	2,00	1,65	1,65	1,65	88 153,52	53 426,38
Agent de maîtrise		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	94 296,13	47 148,07
Ouvrier principal	27,80	16,00	14,90	14,46	15,58	14,87	14,19	573 529,77	40 417,88
Agent d'entretien		6,00	4,60	4,72	6,00	4,60	4,71	158 806,26	33 716,83
<b>Sous total permanent</b>	<b>163,25</b>	<b>157,00</b>	<b>142,00</b>	<b>143,97</b>	<b>156,52</b>	<b>142,08</b>	<b>143,06</b>	<b>6 332 191,70</b>	<b>44 262,49</b>
<b>Remplaçant</b>									
Personnels administratifs		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	30 726,77	30 726,77
Personnels soignants		39,00	37,10	36,84	36,00	32,33	32,80	1 148 045,19	35 001,38
IDE		1,00	1,00	1,00	2,39	2,38	2,38	99 093,38	41 635,87
Personnels de rééducation		1,00	1,00	1,00	0,50	0,50	0,50	17 530,56	35 061,12
AS/AMP		8,00	8,00	8,00	8,52	7,92	7,96	297 510,33	37 375,67
ASH		29,00	27,10	26,84	24,59	21,53	21,96	733 910,92	33 420,35
Personnels psy éducatifs et sociaux		1,00	1,00	1,00	1,50	1,50	1,50	51 957,54	34 638,36
Psychologue		-	-	-	-	-	-	-	-
Animateur		1,00	1,00	1,00	1,50	1,50	1,50	51 957,54	34 638,36
Personnels médico-techniques		2,00	2,00	2,00	1,92	1,92	1,91	66 283,60	34 703,46
Personnels techniques et ouvriers		4,00	3,60	3,72	4,20	3,96	4,01	136 922,46	34 145,25
Technicien Hospitalier		-	-	-	0,51	0,51	0,51	22 414,12	43 949,25
Ouvrier principal		1,00	1,00	1,00	1,54	1,54	1,54	51 513,03	33 450,02
Agent d'entretien		3,00	2,60	2,72	2,15	1,91	1,96	62 995,31	32 140,46
<b>Sous total remplaçant</b>		<b>47,00</b>	<b>44,70</b>	<b>44,56</b>	<b>44,62</b>	<b>40,71</b>	<b>41,22</b>	<b>1 433 935,56</b>	<b>34 787,37</b>
<b>Contrat aidé / apprenti</b>		<b>4,00</b>	<b>4,00</b>	<b>3,00</b>	<b>4,81</b>	<b>4,81</b>	<b>4,55</b>	<b>85 467,31</b>	<b>18 784,02</b>
<b>Total PNM</b>	<b>163,25</b>	<b>208,00</b>	<b>190,70</b>	<b>191,53</b>	<b>205,95</b>	<b>187,60</b>	<b>188,83</b>	<b>7 851 594,57</b>	<b>41 580,23</b>
<b>Total PM+PNM</b>	<b>165,53</b>	<b>211,00</b>	<b>192,80</b>	<b>193,63</b>	<b>208,45</b>	<b>189,22</b>	<b>190,45</b>	<b>8 180 731,31</b>	<b>42 954,75</b>

### Commentaires :

- Une infirmière comptabilisée dans les effectifs permanents est mise à disposition du Centre Local d'Information Coordination Gérontologique (CLIC)

**Recette : 49 830,38 euros**

- Dans le cadre de la convention de direction commune ont été mis à disposition auprès de l'EHPAD Public Les Saulaies de Saint Trivier sur Moignans

- 0,30 etp de directeur
- 0,10 etp de cadre supérieur de santé
- 0,18 etp de responsable ressources humaines
- 0,16 etp de responsable financier et clientèle
- 0,20 etp d'ergothérapeute

**Recette : 49 756,90 euros**

- 1 infirmière à temps plein est mise à disposition par l'EHPAD Public Les Saulaies de Saint Trivier sur Moignans

**Coût : 16 874,33**

### Personnel intérimaire :

	ETP N	ETP N-1	Taux d'évolution
<b>Personnel médical</b>	-	-	-
<b>Personnel non médical</b>	0,51	0,45	<b>13%</b>

	Dépense totale brute N	Dépense totale brute N-1	Taux d'évolution
<b>Personnel médical</b>	-	-	-
<b>Personnel non médical</b>	39 848,42	31 487,26	<b>27%</b>

Des contrats "prestation de recherche" ont été signés avec des agences d'intérim pour un infirmier et des médecins :

- Cout Personnel médical : 7623 euros
- Cout Personnel non médical : 600 euros

### Intervenants extérieurs :

- Médecins libéraux
- Kinésithérapeutes (0,75 etp sont autorisés par la convention tripartite)
- Coiffeuses
- Pédicures

## 4. 2. Gestion du temps et disponibilité des ressources humaines (hors contrats aidés)

Heures supplémentaires (non encore récupérées non encore rémunérées) et temps de travail additionnel au 31 décembre

	Nbre d'heures supplémentaires	Nbre d'agents concernés	Nbre moyen d'heures par agent	Nbre moyen d'heures par agent présent
<b>Personnel médical</b>	-	-	-	-
<b>Personnel non médical</b>	5 210,75	138	37,76	25,80

Jours de comptes épargne temps stockés au 31 décembre

	Nbre jours inscrits	Nbre d'agents	Nbre moyen de jours par	Montant de la provision
<b>Personnel médical</b>	20	1	20	3 760,71
<b>Personnel non médical</b>	647	28	23	108 059,78

### 4. 2. 1. Mouvements du personnel permanents

#### 4.2.1.1. Départs

	Retraite	Mutation	Démission	Disponibilité	Détachement	Congé Parental	Total	N-1
Attaché administration		1					1	
Ergothérapeute			1				1	
Infirmier	1						1	
AS/AMP	2			3			5	
ASHQ	1					1	2	
Animateur					1		1	
Technicien Hospitalier	1						1	
<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
Rappel n-1								

#### 4.2.1.2. Recrutements

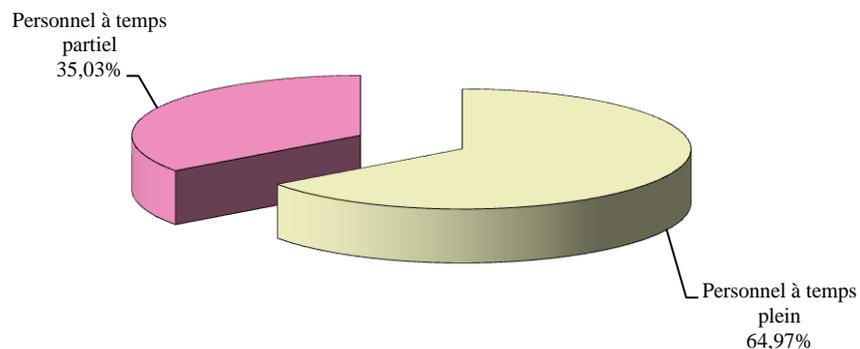
	Mise en stage	Mutation	Réintégration congé parental	Réintégration disponibilité	CDI	Promotion professionnelle	Total	N-1
Attaché administration		2					2	
Infirmier	1						1	
AS/AMP	6					1	7	
AMP	1						1	
ASHQ			1				1	
Animateur	1						1	
Technicien Hospitalier	1						1	
Ouvrier principal	1						1	
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>0</b>
Rappel n-1								

#### 4.2.1.3. Taux de turn over et taux de mobilité interne

Nombre de recrutements hors promotions	12
Nombre de départs hors promotions	12
Total des mouvements hors promotions	24
Total des promotions professionnelles	1
Total des changements de fonctions hors PP	0
Effectif physique moyen permanent	156,52
<b>Taux de turn over</b>	<b>7,67%</b>
<b>Taux de mobilité interne</b>	<b>0,64%</b>

#### 4.2.1.4. Agents permanents autorisés à travailler à temps partiel

GRADES	AU 31/12/N						AU 31/12/N-1						ECART						% d'agents à temps partiel au 31/12
	50%	60%	70%	75%	80%	90%	50%	60%	70%	75%	80%	90%	50%	60%	70%	75%	80%	90%	
PERS. ADMINISTRATIF	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	40,00%
PERS. TECH&OUVRIER	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	1	0	15,38%
PERS. PSY ECUC&SOC.	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	20,00%
PERS. MEDICO TECH	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
PERS. REEDUCATION	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	100,00%
CADRE SANTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
INFIRMIERE	3	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	2	0	0	0	0	0	37,50%
AS/AMP	1	0	0	0	23	0	3	0	0	0	22	0	-2	0	0	0	1	0	36,92%
ASH	0	0	0	0	15	0	1	0	0	0	17	0	-1	0	0	0	-2	0	50,00%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>1</b>	<b>-1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35,03%</b>
	<b>55</b>						<b>55</b>						<b>0</b>						



#### 4.2.1.5. Agents permanents à temps non complet

2 agents de restauration sont en CDI à temps non complet 50%

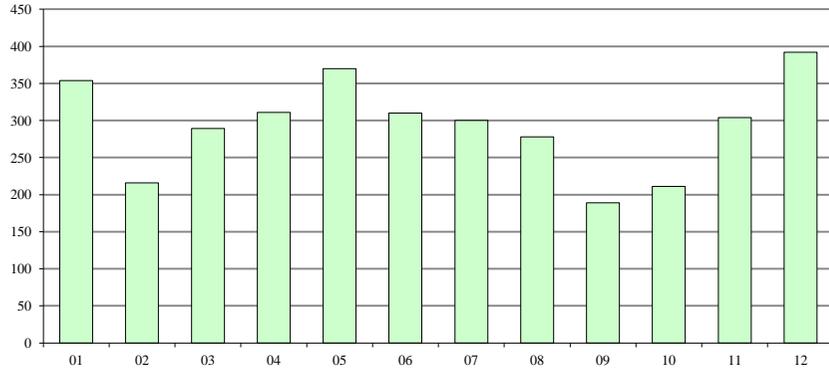
### 4. 2. 2. Absentéisme du personnel non médical (tout statut)

#### 4.2.2.1. Etat mensuel des absences par motifs

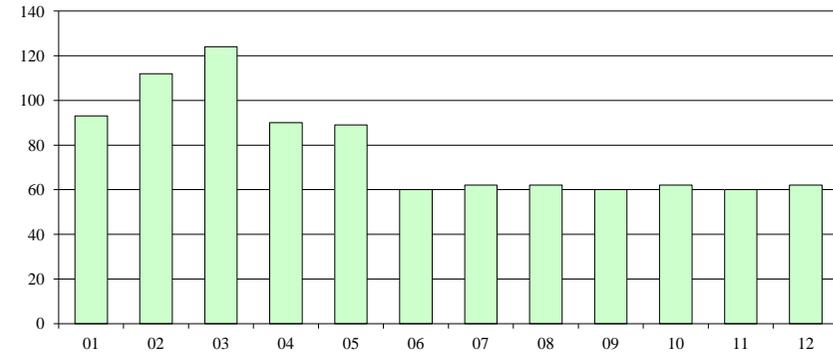
MOTIFS	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	R N-1	% EVOL.
MALADIE ORDINAIRE (*)	354	216	289	311	370	310	300	278	189	211	304	392	3524	3178	10,89%
CONGE DE LONGUE MALADIE	62	56	62	60	58	30	31	31	30	31	30	31	512	921	1,63%
CONGE DE LONGUE DUREE	31	56	62	30	31	30	31	31	30	31	30	31	424		
DISPONIBILITE MALADIE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
CONGE DE MATERNITE	138	126	85	49	24	50	104	124	129	70	63	77	1039	508	104,53%
CONGE DE PATERNITE	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	0	5	16	0	-
ACCIDENT DU TRAVAIL	168	112	151	165	209	219	206	195	253	209	152	167	2206	1837	20,09%
MALADIE PROFESSIONNELLE	31	28	12	77	93	78	93	93	90	93	90	93	871	88	889,77%
CONGE ENFANT MALADE	4	4	2	0	3	2	2	1	0	3	3	2	26	14	85,71%
CONGE EVENEMENT FAMILIAL	0	1	1	1	5	6	0	0	2	0	1	5	22	38	-42,11%
ABSENCE NON JUSTIFIEE	0	0	1	0	1	0	2	12	3	2	0	5	26	0	-
<b>TOTAL</b>	<b>788</b>	<b>599</b>	<b>665</b>	<b>693</b>	<b>794</b>	<b>736</b>	<b>769</b>	<b>765</b>	<b>726</b>	<b>650</b>	<b>673</b>	<b>808</b>	<b>8666</b>	<b>6584</b>	<b>31,62%</b>

\* dont 820 jours de maladie liés à la maternité

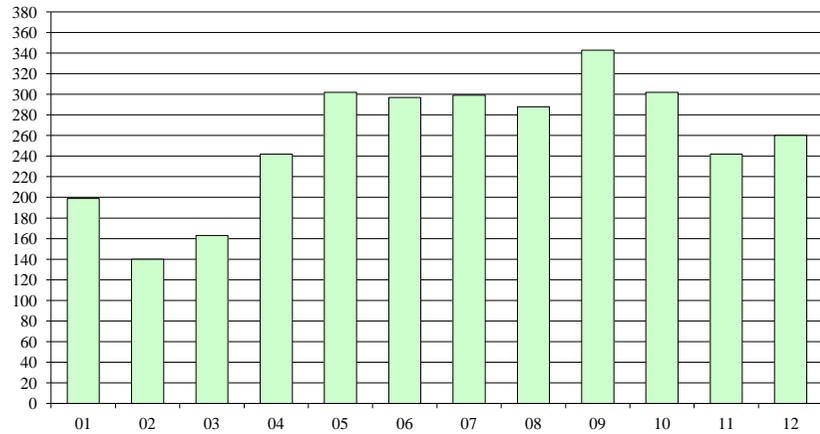
**MALADIE ORDINAIRE**



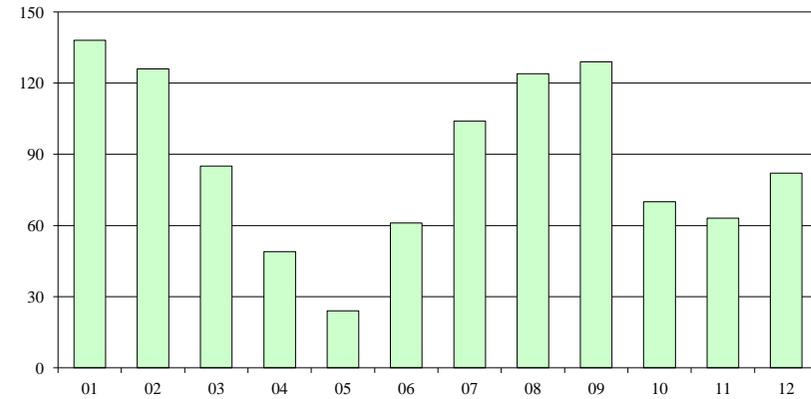
**CLM - CLD - DISPO SANTE**



**ACCIDENT DU TRAVAIL - MALADIE PROFESSIONNELLE**



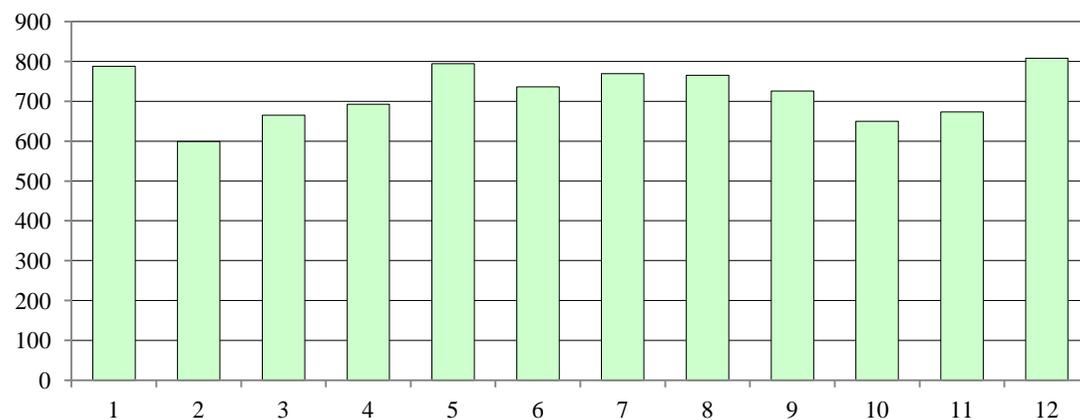
**MATERNITE-PATERNITE**



#### 4.2.2.2. Etat mensuel des absences par grade

GRADES	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	R N-1
ADMINISTRATIF CAT A	27	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	
ADMINISTRATIF CAT B	1	0	0	0	2	0	1	1	0	0	1	1	7	
ADMINISTRATIF CAT C	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	
CADRE / CADRE SUP DE SANTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
REEDUCATEUR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
INFIRMIERE	125	106	76	76	60	10	22	0	19	0	5	25	524	
AIDE-SOIGNANTE / AMP	225	176	247	290	360	375	341	292	330	303	278	349	3566	
ASH QULIFIE	257	214	233	205	225	205	233	248	194	168	160	205	2547	
PSYCHOLOGUE	19	7	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	29	
ANIMATEUR	43	28	31	45	38	32	31	41	30	31	32	31	413	
PREPARATEUR PHIE	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	11	
OUVRIER CAT B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OUVRIER CAT C	88	60	77	77	109	114	141	183	150	148	194	195	1536	
<b>TOTAL</b>	<b>788</b>	<b>599</b>	<b>665</b>	<b>693</b>	<b>794</b>	<b>736</b>	<b>769</b>	<b>765</b>	<b>726</b>	<b>650</b>	<b>673</b>	<b>808</b>	<b>8666</b>	<b>6584</b>

**ABSENTEISME TOTAL PAR MOIS**



### 4.2.2.3. Etat des absences par motif et par grade

En nombre de jours

GRADES	MO	CLM - CLD DM	AT MP	AUTRES ABSENCES	MATERNIT E	TOTAL	R N-1
ADMINISTRATIF CAT A	29	0	0	0	0	29	
ADMINISTRATIF CAT B	0	0	0	7	0	7	
ADMINISTRATIF CAT C	0	0	0	4	0	4	
CADRE / CADRE SUP DE SAN	0	0	0	0	0	0	
REEDUCATEUR	0	0	0	0	0	0	
INFIRMIERE	160	147	0	6	211	524	
AIDE-SOIGNANTE / AMP	1477	365	1481	22	221	3566	
ASH QULIFIE	1008	0	899	17	623	2547	
PSYCHOLOGUE	29	0	0	0	0	29	
ANIMATEUR	44	365	0	4	0	413	
PREPARATEUR PHIE	11	0	0	0	0	11	
OUVRIER CAT B	0	0	0	0	0	0	
OUVRIER CAT C	766	59	697	14	0	1536	
	3524	936	3077	74	1055	8666	6584

En nombre d'arrêts

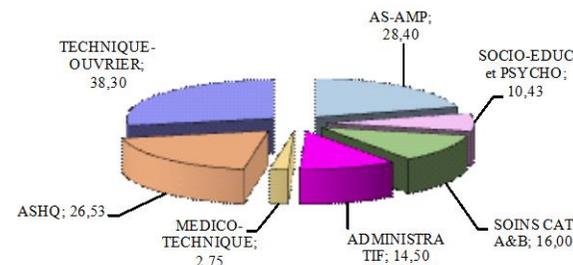
GRADES	MO	CLM - CLD DM	AT MP	AUTRES ABSENCES	MATERNIT E	TOTAL	Rappel N-1
ADMINISTRATIF CAT A	2	0	0	0	0	2	
ADMINISTRATIF CAT B	0	0	0	6	0	6	
ADMINISTRATIF CAT C	0	0	0	3	0	3	
CADRE / CADRE SUP DE SAN	0	0	0	0	0	0	
REEDUCATEUR	0	0	0	0	0	0	
INFIRMIERE	10	1	0	3	3	17	
AIDE-SOIGNANTE / AMP	52	1	30	18	5	106	
ASH QULIFIE	38	0	10	9	5	62	
PSYCHOLOGUE	3	0	0	0	0	3	
ANIMATEUR	4	1	0	5	0	10	
PREPARATEUR PHIE	4	0	0	0	0	4	
OUVRIER CAT B	0	0	0	0	0	0	
OUVRIER CAT C	20	1	7	11	0	39	
	133	4	47	55	13	252	0

Taux d'absentéisme pour motif médical (maladie, clm, cld, at, mp) : 11,01%

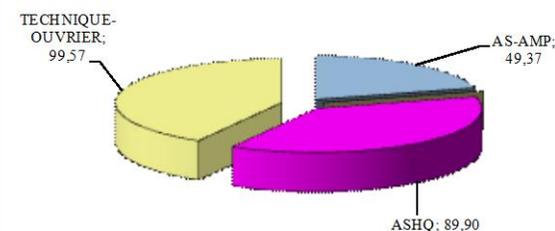
Taux d'absentéisme pour motif non médical (maternité, paternité) : 1,54%

Taux d'absentéisme tous motifs confondus : 12,66%

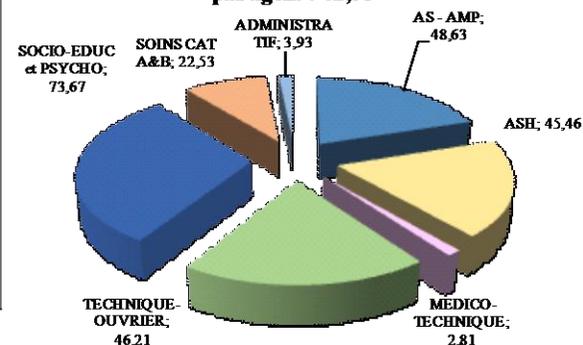
Durée moyenne d'un arrêt  
de maladie ordinaire : 26,50 jours



Durée moyenne d'un arrêt  
en AT et maladie professionnelle : 65,47 jours



Nombre de jours moyen d'absence  
par agent : 42,08



123 Agents on été absent au moins 1 jour (n-1 : 118 agents)  
soit 59,72% de l'effectif

## 4. 3. Santé et sécurité au travail

### 4. 3. 1. Accidents de travail au cours de l'année du personnel non médical

REPARTITION DES ACCIDENTS PAR ELEMENTS MATERIELS	NOMBRE D'ACCIDENTS DE TRAVAIL SURVENU EN :				NOMBRE D'ACCIDENTS AYANT DONNE LIEU A ARRET				NOMBRE DE JOURS D'ARRET			
	2015	2016	2017	2018	2015	2016	2017	2018	2015	2016	2017	2018
Manutention de résidents	12	13	12	16	5	5	4	9	541 (1)	693 (3)	630 (5)	1130 (8)
Geste / posture / manipulation	18	18	20	11	6	7	7	4	206 (2)	244	771 (6)	806 (9)
Soulèvement de charge	2	0	0	1	2	0	0	1	72	0	0	159
Piqûres/AES	0	2	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0
Chutes ou glissades	13	12	8	13	5	5	1	1	153	364	299 (10)	67
Projections/inhalation de produits	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Coupures	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Brûlure	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Contacts avec résidents agités	5	2	1	0	1	0	0	1	358	17 (4)	0	7
Accident de circulation et de trajet	0	2	3	3	0	1	2	2	0	23	39 (7)	33
Autres	1	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	4
<b>TOTAL</b>	<b>52</b>	<b>53</b>	<b>51</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>1330</b>	<b>1341</b>	<b>1739</b>	<b>2206</b>

(1) dont 354 jours imputable à 2 accidents du travail de 2014

(2) dont 4 jours imputable à un AT de 2014 et 109 jours à un AT de 2012

(3) dont 215 jours imputable à un AT de 2015

(4) dont 17 jours imputable à un AT de 2015

(5) dont 365 jours imputable à un AT de 2016 et 263 jours à un AT de 2015

(6) dont 566 jours imputable à 3 AT de 2016

(7) dont 1 jour imputable à 1 AT de 2017

(8) dont 577 jours imputable à un AT de 2016 et un de 2017

(9) dont 365 jours imputable à un AT de 2017 et 365 jours à un AT de 2015

(10) dont 28 jours imputable à 1 AT de 2016

**Mode de Calcul du taux de fréquence :**  

$$\frac{\text{nombre d'AT avec arrêt} \times 1\,000\,000}{\text{nombre d'heures travaillées}}$$

**Mode de Calcul du taux de gravité :**  

$$\frac{\text{nombre de jour d'arrêt} \times 1\,000}{\text{nombre d'heures travaillées}}$$

**TAUX DE FREQUENCE : 68,52**

**TAUX DE GRAVITE : 6,71**

*(hors accidents de trajets)*

Tx Freq signifie que 1 agent aura en moyenne au cours d'une carrière de 35 ans 3,73 AT avec arrêt  
 Le taux de gravité signifie que chaque année 8,81 agents sont absents du fait d'AT

### 4. 3. 2. Maladies professionnelles et maladies reconnues imputables au service

REPARTITION DES ACCIDENTS PAR ELEMENTS MATERIELS	NOMBRE DE MALADIE SURVENUE EN				NOMBRE DE MALADIE AYANT DONNE LIEU A ARRET				NOMBRE DE JOURS D'ARRET			
	2015	2016	2017	2018	2015	2016	2017	2018	2015	2016	2017	2018
Maladie Professionnelle	1	1	0	2	4	2	1	4	741 (1)	382 (2)	88 (3)	871 (4)
Maladie imputable au service	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>741</b>	<b>382</b>	<b>88</b>	<b>871</b>

(1) dont 126 jours imputable à une MP survenue en 2011 + 25 jours à une MP survenue en 2013 + 279 jours à une MP survenue en 2014

(2) dont 190 jours imputable à une MP survenue en 2014 + 192 jours à une MP survenue en 2015

(3) 88 jours imputable à une MP survenue en 2016

(4) dont 278 jours imputable à une MP survenue en 2013 + 64 jours à une MP survenue en 2016

## 4. 4. Responsabilité sociale de l'établissement

### 4. 4. 1. Travailleurs handicapés

Les établissements ont l'obligation d'employer des personnes handicapées à hauteur de 6 % de leur effectif. Les établissements ne remplissant pas ou partiellement cette obligation doivent verser une contribution au fonds pour l'insertion des personnes handicapées dans la fonction publique.

Nombre légal de bénéficiaires de l'obligation d'emploi	10		IDE	AS	ASH	OPQ	AEQ
Nombre d'agents bénéficiaires au 31 décembre	10	Reconnu par la CDAPH		2	6		2
		Bénéficiaire d'une ATI					
Taux d'emploi direct travailleurs handicapés	5,49%	Bénéficiaire d'un reclassement					
Montant de la contribution versée au FIPHP	0 €	Bénéficiaire d'une rente AT					

### 4. 4. 2. Changement de poste pour raison de santé

Aucun sur l'année

#### 4. 4. 3. Temps partiel thérapeutique pour raison de santé

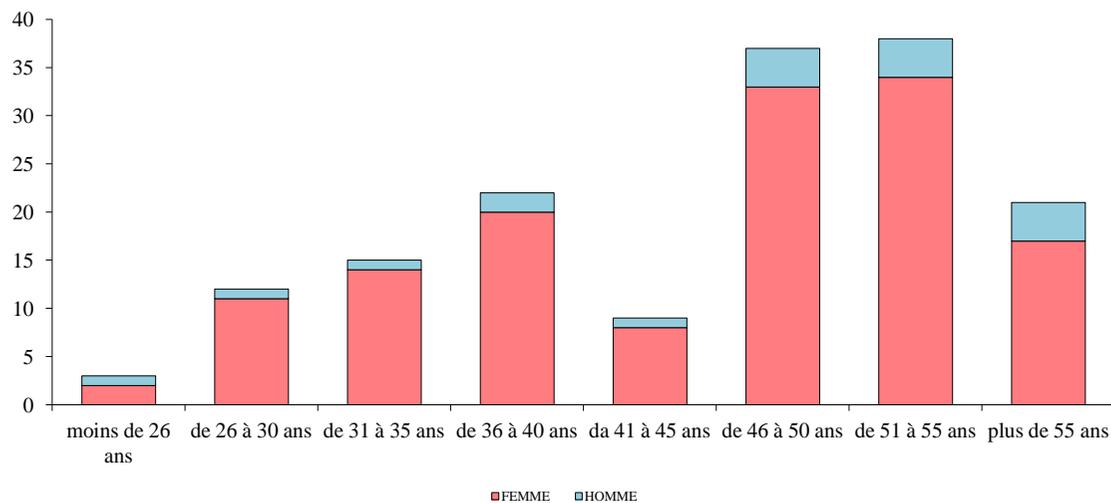
GRADE	Nombre d'agents	Nombre de jours à l'issue de :			
		Maladie	CLM CLD	AT	MP MIS
INFIRMIER	1	218	0	0	0
AS/AMP	3	92	0	316	0
OUVRIER	2	257	0	0	0
TOTAL	6	567	0	316	0
		<b>883</b>			

#### 4. 5. Répartition par âge du personnel physique permanent au 31 décembre

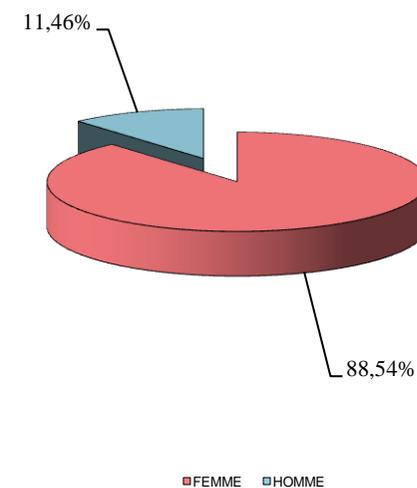
TRANCHE D'AGE	SEXE	CATEGORIE HIERARCHIQUE			TOTAL	FILIERE					
		A	B	C		ADMINISTRATIVE	SOIGNANTE	REEDUCATIVE	TECHNIQUE OUVRIERE	MEDICO-TECHNIQUE	PSY / SOCIO EDUCATIVE
MOINS DE 26 ANS	H	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0
	F	0	0	2	2	0	2	0	0	0	0
DE 26 A 30 ANS	H	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0
	F	0	0	11	11	0	11	0	0	0	0
DE 31 A 35 ANS	H	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0
	F	1	0	13	14	1	13	0	0	0	0
DE 36 A 40 ANS	H	0	0	2	2	0	0	0	2	0	0
	F	7	4	9	20	3	12	1	1	0	3
DE 41 A 45 ANS	H	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0
	F	2	0	6	8	1	7	0	0	0	0
DE 46 A 50 ANS	H	1	0	3	4	1	0	0	3	0	0
	F	4	5	24	33	1	24	0	5	1	2
DE 51 A 55 ANS	H	0	1	3	4	0	1	0	3	0	0
	F	3	1	30	34	1	27	0	6	0	0
PLUS DE 55 ANS	H	1	0	3	4	1	0	0	3	0	0
	F	3	1	13	17	1	15	0	1	0	0
TOTAL	H	2	1	15	18	2	3	0	13	0	0
	F	20	11	108	139	8	111	1	13	1	5
	H+F	22	12	123	157	10	114	1	26	1	5

**Age moyen : 45 ans 6 mois 24 jours**

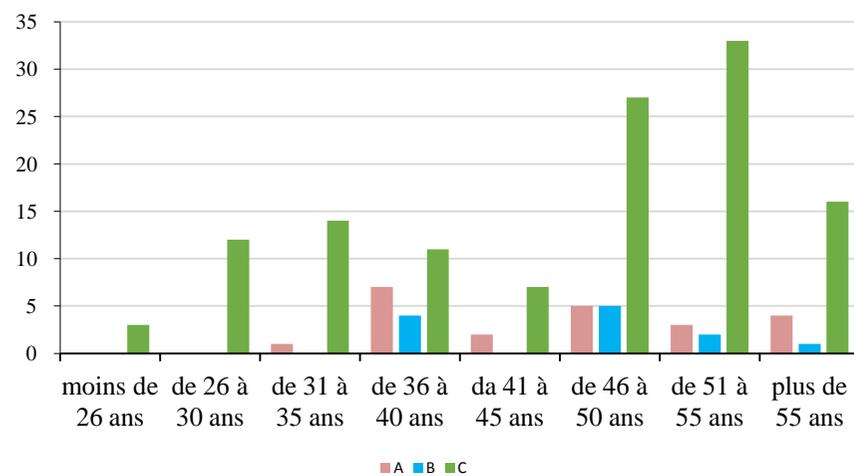
**Pyramide globale des âges au 31 décembre**  
Age moyen : 45ans 6mois 24jours



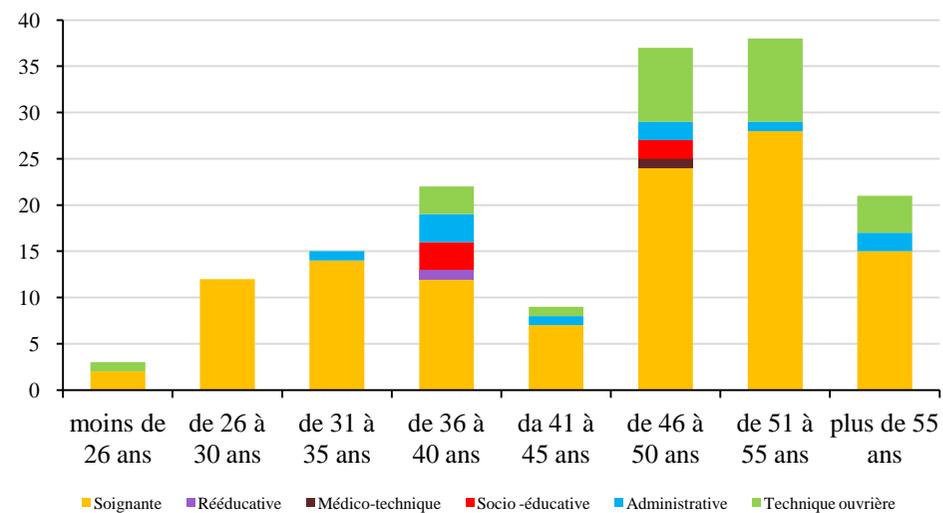
**Répartition par sexe**



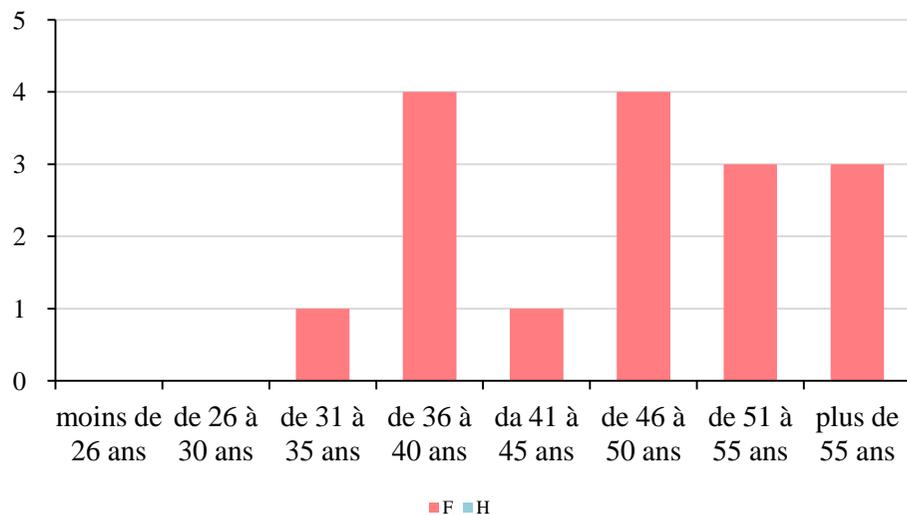
**Répartition par catégorie hiérarchique**



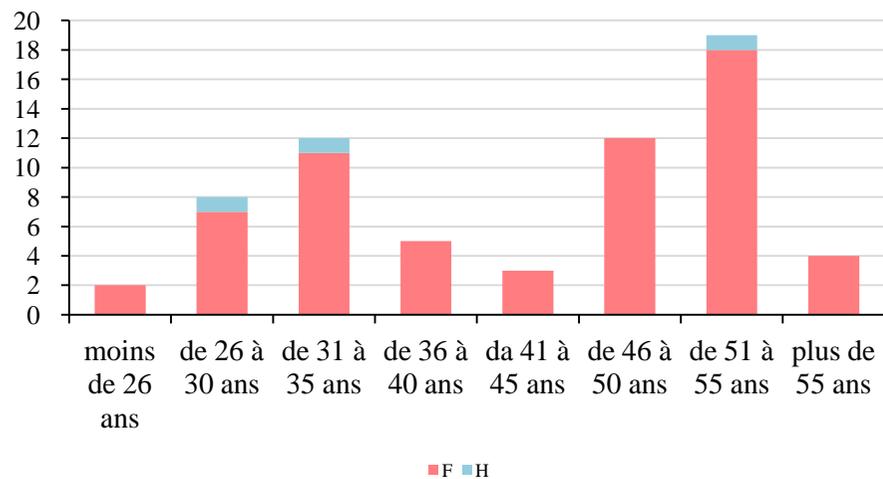
**Répartition par filière**



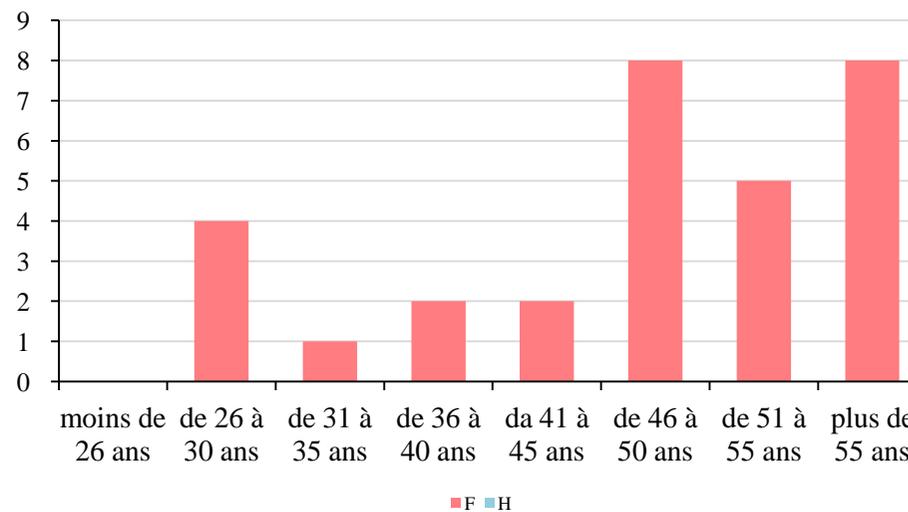
**Pyramide des âges des infirmiers**  
**Age moyen : 47 ans 6 mois**



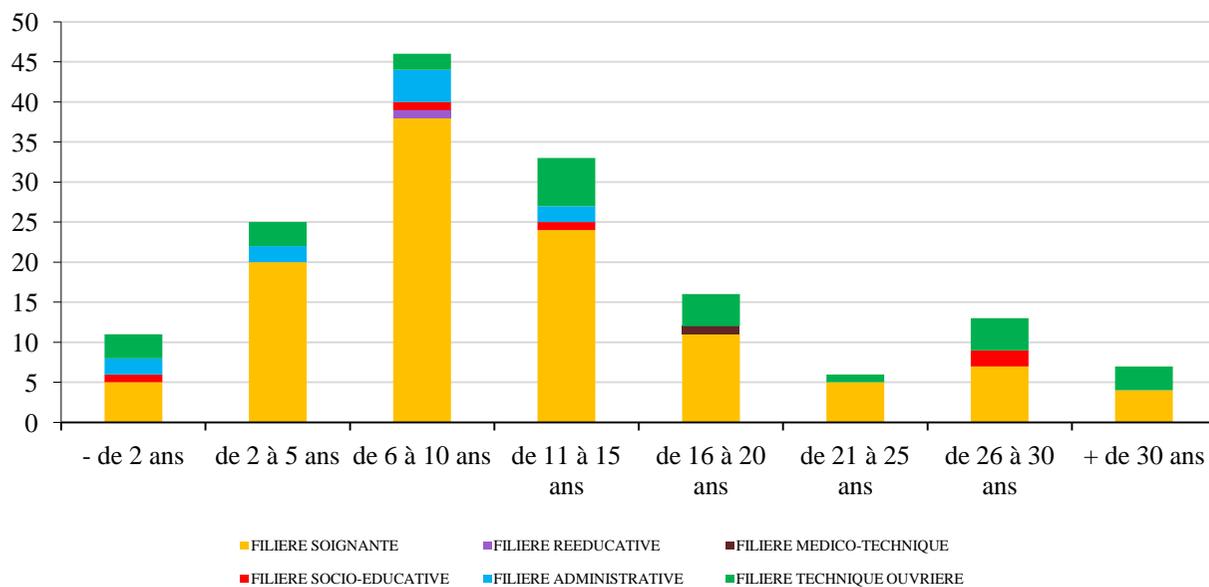
**Pyramide des âges des aides-soignants**  
**Age moyen : 42 ans 11 mois 19 jours**



**Pyramide des âges des agents des services hospitaliers**  
**Age moyen : 47 ans 6 mois 12 jours**

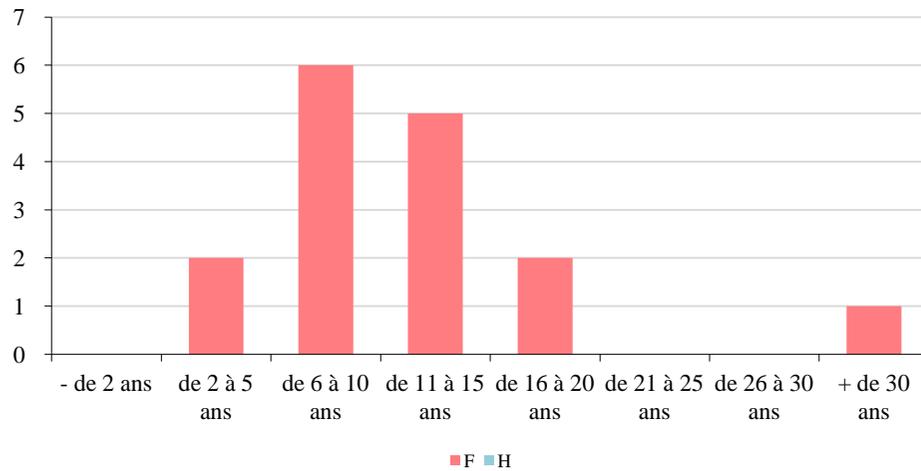


	FILIERE						TOTAL
	ADMINISTRATIVE	SOIGNANTE	REEDUCATIVE	TECHNIQUE OUVRIERE	MEDICO-TECHNIQUE	SOCIO-EDUCATIVE	
- de 2 ans	2	5	0	3	0	1	11
de 2 à 5 ans	2	20	0	3	0	0	25
de 6 à 10 ans	4	38	1	2	0	1	46
de 11 à 15 ans	2	24	0	6	0	1	33
de 16 à 20 ans	0	11	0	4	1	0	16
de 21 à 25 ans	0	5	0	1	0	0	6
de 26 à 30 ans	0	7	0	4	0	2	13
+ de 30 ans	0	4	0	3	0	0	7
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>114</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>157</b>



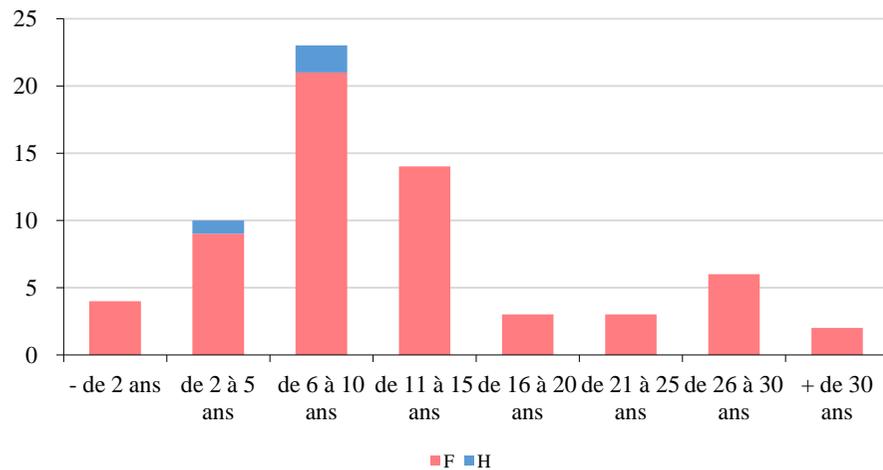
**Ancienneté moyenne :  
12 ans 8 mois 8 jours**

### Ancienneté dans l'établissement des infirmiers



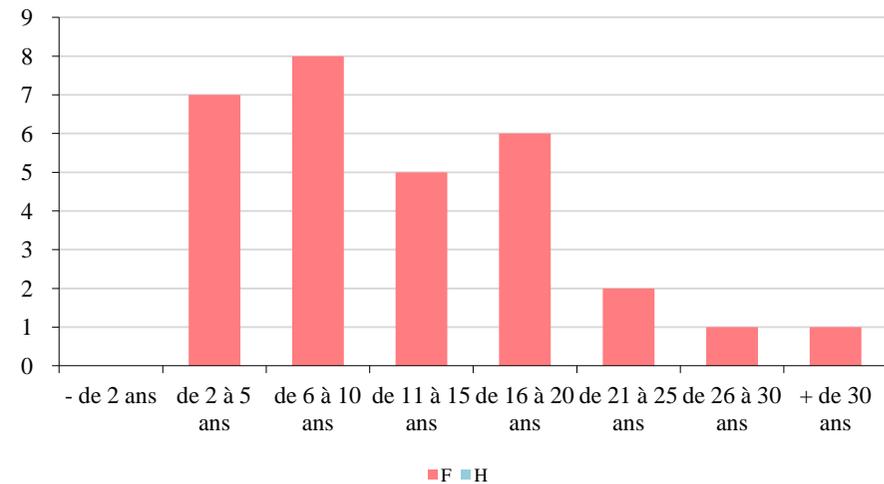
**Ancienneté moyenne des IDE :  
12 ans 0 mois 16 jours**

### Ancienneté dans l'établissement des aides-soignants



**Ancienneté moyenne des AS :  
12 ans 2 mois 26 jours**

**Ancienneté moyenne des ASH:  
12 ans 10 mois 17 jours**



#### 4. 5. 1. Moyens et actions : le CHSCT

Président : **Monsieur Damien BRUGGEMAN, Directeur**

Secrétaire : **Madame Christel GROS**

	2018	2017	2016
Nombre de réunions ordinaires :	4	4	3
Nombre de réunions extraordinaires :	0	0	0
Nombre de cas de mise en œuvre de la procédure prévue en cas de danger grave et imminent :	0	0	0
Nombre de cas de recours à un expert :	0	0	0
Nombre de représentants du personnel formé :	0	0	0
Nombre de consultations du CHSCT avant une décision d'aménagement important :	0	0	0

## 4. 5. 2. Rapport du médecin du travail

L'intervention régulière d'un médecin et d'une infirmière du travail dans l'établissement, suite à la signature d'une convention entre 7 établissements (Beaujeu, Belleville, Châtillon, Montmerle, Trévoux, Saint Trivier sur Moignans et Villars les Dombes) permet un suivi médical des agents et une participation au CHSCT.

Le Docteur et l'infirmière ont assuré **27 permanences** de consultations de médecine préventive sur l'année 2018. (31 en 2017, 22 en 2016).

Par ailleurs, la campagne de vaccinations contre la grippe a été réalisée par le médecin du travail.

### 4.5.2.1. Les types de visites :

ANNEE	VEmbauche	VPériodique	VReprise	VPréReprise	VSupplémentaire	Total
<b>2016</b>	21	71	39	14	19	<b>164</b>
<b>2017</b>	37	85	26	9	7	<b>166</b>
<b>2018</b>	39	38	38	15	14	<b>144</b>

Visites supplémentaires : à la demande de l'agent, du médecin ou de l'établissement

Visites de reprise : à l'issue de temps partiel thérapeutique et de toute absence (congé longue maladie, congé maternité, congé parental, congé maladie ordinaire...)

### 4.5.2.2. Les avis formulés

	<b>2018</b>	2017	2016
Inaptitude définitive à un poste	<b>0</b>	0	1
Inaptitude temporaire	<b>1</b>	0	1
Apte avec recommandations/restrictions	<b>21</b>	22	28
Apte	<b>102</b>	131	114
Sans fiche d'avis ou fiche de pré reprise	<b>20</b>	13	20
Absences excusées	<b>1</b>	3	0
Absences non excusées	<b>0</b>	1	0

#### 4.5.2.3. Les examens complémentaires prescrits

	<b>2018</b>	2017	2016
Sérologie hépatite B	<b>26</b>	17	29
Sérologie hépatite C	<b>9</b>	6	6
Sérologie VIH	<b>6</b>	4	4
ALAT	<b>9</b>	6	6
Radiographie pulmonaire	<b>4</b>	37	34

#### 4.5.2.4. Les vaccinations effectuées dans l'établissement (par le médecin du travail)

	<b>2018</b>	2017	2016
Vaccin anti-hépatite B	<b>11</b>	11	13
Vaccin DTP	<b>3</b>	9	1
Vaccin DTPc	<b>3</b>	1	4
Vaccin anti-grippal	<b>60</b>	49	43
Prise de sang	<b>36</b>	21	24
Audiogramme	<b>0</b>	0	16

### **4. 5. 3. Autres conditions de vie dans l'établissement : l'amicale du personnel**

#### **4.5.3.1. Cotisations + Don :**

84 Adhérents x 15 € =	1 260 €
Subvention EHPAD =	5 000 €
Total =	6 260 €

#### **4.5.3.2. Manifestations :**

Pas de manifestations mais une bonne participation des adhérents aux achats groupés

#### **4.5.3.3. Frais divers :**

Assurance :	180.00€
Assemblée Générale :	8.98€
Fête de fin d'année :	
Achat chèques kdo :	4200.00
Achat cadeaux enfants :	203.00
Courses apéro dinatoire :	211,02
Spectacle	400,00
Total frais :	5203,00 €

Ce qui représente un bénéfice total de : **1057,00 €**

## 4. 6. FORMATION

### 4. 6. 1. Formation du personnel non médical

INTITULE FORMATION	Nb Jours	Nb agents	NOMBRE DE JOURS DE FORMATION PAR GRADE														FINANCEMENT DES FORMATIONS					
			CSI	PHA	ERGO	DIET	AAH	IDE	TECH. HOSP.	AS	ASH	ANIM	PSY	ADM	OP	TOTAL	PLAN	PLAN REGION	FONDS MUTUALISES	CNSA	FOND C.AVENIR	FMEP
DIU NUTRITION	11	1				11										11	1 976 €					
DIU SOINS PALLIATIFS	7	1							7							7	1 081 €					
DU SOINS PALLIATIFS	12	1							12							12	1 541 €					
AFGSU 2	3	11	3						12	6	12					33	5 393 €		4 700 €			
AFGSU 1 (gestes et soins d'urgences)	2	13							2		2	18	2		2	26	6 372 €					
EVOLUTION DU METIER D'ASH	8	51									360				48	408	32 396 €		7 500 €			
ASG	20	2								40						40	2 538 €			3 775 €		
ACCOMPAGNEMENT FIN DE VIE	2	5								8	2					10	2 564 €					
ENCADREMENT ETUDIANTS IDE	3	4							12							12	1 531 €	400 €				
ENCADREMENT ETUDIANT AS	3	11							33							33	5 349 €					
HACCP CUISINE	2	10								4					16	20	3 690 €					
HACCP HOTELLERIE	1	14								1	11				1	14	2 540 €					
DATAMEAL	2	1								1						1	979 €					
OSIRIS	1	2		2												2	1 104 €					
DOCUMENT UNIQUE	0,5	7					0,5			2					1	3,5	0 €					
RECYCLAGE SUR LES DISCONNECTEURS	2	1													2	2	1 038 €					
JOURNEES PROFESSIONNELLES CONGRES	1	6	2				2						1	1		6	997 €					
GESTES ET POSTURES	2	44							6	58	24					88	0 €					
VIS MA VIE	0,14	28								1,82	1,68				0,42	3,92	0 €					
BIBLIO	0,14	9					0,14			0,28	0,84					1,26	0 €					
BUREAUTIQUE	0,24	6	0,72							0,24	0,24				0,24	1,44	0 €					

INTITULE FORMATION	Nb Jours	Nb agents	NOMBRE DE JOURS DE FORMATION PAR GRADE														FINANCEMENT DES FORMATIONS						
			CSI	PHA	ERGO	DIET	AAH	IDE	TECH. HOSP.	AS	ASH	ANIM	PSY	ADM	OP	TOTAL	PLAN	PLAN REGION	FONDS MUTU- ALISES	CNSA	FOND C.AVENI R	FMEP	
INCENDIE 2 HEURES	0,27	63	0,27	0,27				1,89		6,48	5,4	0,27	0,27	0,54	1,62	17,01	0 €						
INCENDIE 4 HEURES	0,54	23		0,54				0,54	1,08	2,16	5,94	1,08			1,08	12,42	0 €						
FONCTION D'AGENT DE BIO NETTOYAGE	4	3									4				8	12	1 200 €						
MANUTENTIONS DES CHARGES	2	4		2							2				4	8	713 €						
ANIMER UNE REUNION	2	4	4						2						2	8	990 €						
TITRE ASCA	6,5	1									6,5					6,5						871 €	
CAP COSMETIQUE ESTHETIQUE	50	1									50					50						4 432€	
PREPARATION CONCOURS AIDE SOIGNANTE	9,5	1									9,5					9,5						887 €	
CQP CHEF D'EQUIPE PROPRETE	19	1									19					19						3 956€	
ESCARRES ET POSITIONNEMENT	3	1			3											3	1 183 €						
CIRCUIT DU MEDICAMENT	1	24	3	4				16	1							24	1 800 €						
BL SANTE GEF	4	1						1								1	2 000 €						
FACDIS	3	1						3								3	1 500 €						
ACCOMPAGNEMENT AU LOGICIEL OSIRIS	0,5	57								17	11,5					28,5							
BL SANTE RH	3	2						6								6	2 940 €						
PLANNING	1	4	1					2	1							4	2 000 €						
ELABORER UN MONTAGE BUDGETAIRE	3	1										3				3	451 €						
REDEMARRER UN SERVEUR	1	1							1							1	1 122 €						
PASRAU	1	3						1							2	3	960 €						
FISCALITE APPLICABLE AUX EHPADS PUBLICS	2	1						2								2	2 160 €						
TOTAL		426	13,99	8,81	3	11	18,64	102,43	14,08	142,98	543,6	6,35	1,27	3,54	87,36	957,05	90 114 €	4000 €	12 200€	3 775€	10 147€	0€	
																	116 637 €						

<b>Plan de formation</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
Nombre de journées de formation	723.67	739.17	<b>957.05</b>
Nombre d'agents différents formés	216	205	<b>426</b>
Nombre de jour moyen / agent	3.35	3.61	<b>2.25</b>

L'année 2018 a été marquée par la mise en œuvre d'une formation sur « **L'évolution du métier d'ASH en EHPAD** », sur site, à laquelle ont participé 51 agents sur 8 jours de formation.

Par ailleurs, il a été également organisé, sur site, des actions de formation de **groupe**, dispensées par des **agents de l'établissement**, telles que :

- Bienveillance et Vis ma vie, dispensée par la psychologue référente : 28 participants,
- Gestes et postures, dispensée par un binôme composé d'une aide-soignante, titulaire d'un certificat d'Animateur Gestes et Activations pour personnes âgées, et de l'ergothérapeute : 5 sessions de 2 jours, 44 participants.
- Prévention Incendie : 63 agents ont été formés lors de sessions de formation de 2h et 23 agents lors de sessions de 4h. Les formations sont assurées par un agent des services techniques, titulaire du SSIAP2 (Service de Sécurité Incendie et d'Assistance aux Personnes).
- Biblio et Datameal, assurée par la responsable qualité
- Accompagnement OSIRIS assuré par la cadre supérieure de santé : 57 agents formés
- Bureautique (Word, Excel, Publisher, Outlook) assurée par la responsable qualité : 3 agents formés à Excel.

D'autres formations, dispensées par des organismes extérieurs, ont également été organisées sur site, telles que :

- HACCP : 2 jours (1 jour pour le personnel du service cuisine et 1 jours à l'intention du personnel hôtelier).
- Suivi du document unique : 0,5 jour, à l'attention notamment des membres du CHSCT.
- Accompagnement en fin de vie : 1 session de 2 jours, soit 5 agents formés.
- AFGSU (Formation aux Gestes d'Urgence) : 1 session de 3 jours, soit 11 agents formés.
- Gestes et Premiers Secours : 1 session de 2 jours, soit 13 agents formés (administratifs, logistiques, vie sociale,...).

Les agents ont également participé à des actions inter-établissements sur site ou dans d'autres structures du département (ou du Rhône) sur les thèmes suivants :

- Fonction d'agent de bio nettoyage, sur site (3 agents),
- Manutention des charges, à l'Ehpad de Saint Trivier sur Moignans (4 agents),
- Animer une réunion, sur site (4 agents),

L'établissement perpétue sa politique d'accompagnement à la démarche VAE (Validation des Acquis de l'Expérience), en vue de l'obtention du diplôme d'aide-soignant. 3 l'ont obtenu en 2018.

## 4. 6. 2. Stagiaires accueillis dans l'établissement

L'Établissement poursuit sa dynamique d'accueil des stagiaires.

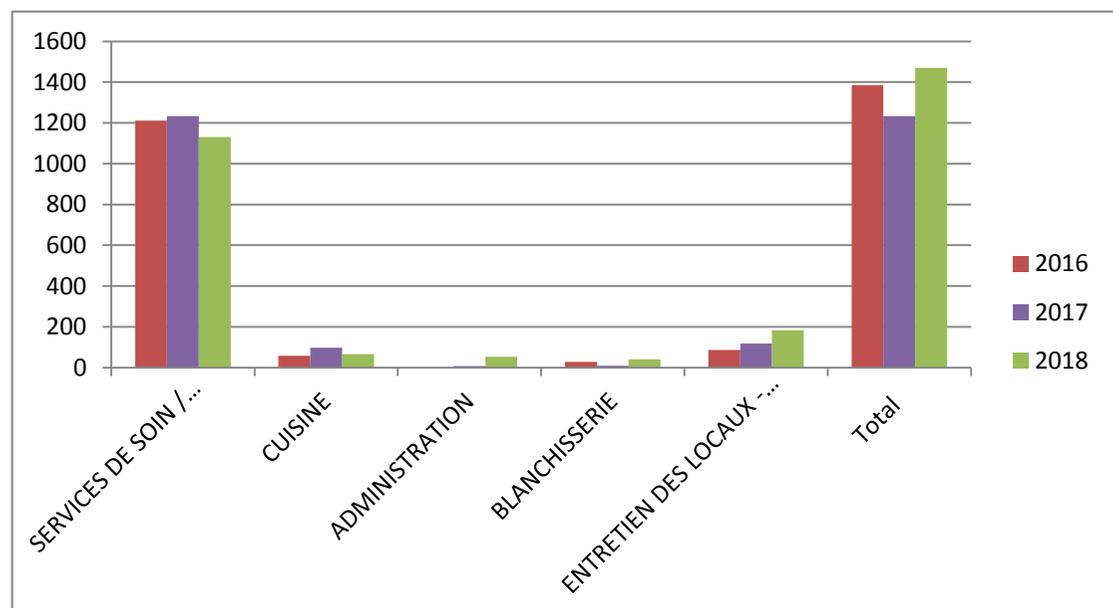
2016 : 57 stagiaires, 1384,50 jours de présence

2017 : 56 stagiaires, 1243 jours de présence

**2018 : 66 stagiaires, 1470 jours de présence**

Par ailleurs 10 demandes de stage ont été annulées par les stagiaires à la dernière minute.

	SERVICES DE SOIN / VIE SOCIALE	CUISINE	ADMINISTRATION PSYCHOLOGUE	BLANCHISSERIE	ENTRETIEN DES LOCAUX - HOTELLERIE	Total
2016	1211.50	58	0	28	87	1 384.50
2017	1011	98	8	9	117	1243.00
<b>2018</b>	<b>1130</b>	<b>65</b>	<b>53</b>	<b>40</b>	<b>182</b>	<b>1470.00</b>
<b>Nombre de stagiaires</b>	<b>49</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>66</b>



**FORMATION SYNDICALE :**

14 agents de l'établissement ont par ailleurs suivi des formations syndicales, ce qui représente un total de 42 jours pour les 2 organisations syndicales.

L'établissement met aussi à disposition 1,8 ETP pour décharge d'activité syndicale.

## 5. FONCTIONS SUPPORTS

### 5. 1. BLANCHISSERIE

#### 5. 1. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	4,4 ETP
Effectif réel (ETP)	4,4 ETP

Le service travaille dans le respect de la méthode RABC (Analyse et Contrôle des Risques liés à la Biocontamination).

Pour ce faire, le respect du circuit du linge (la séparation du sale et du propre) et 2 prélèvements bactériologiques sur le linge résident sont effectués chaque année.

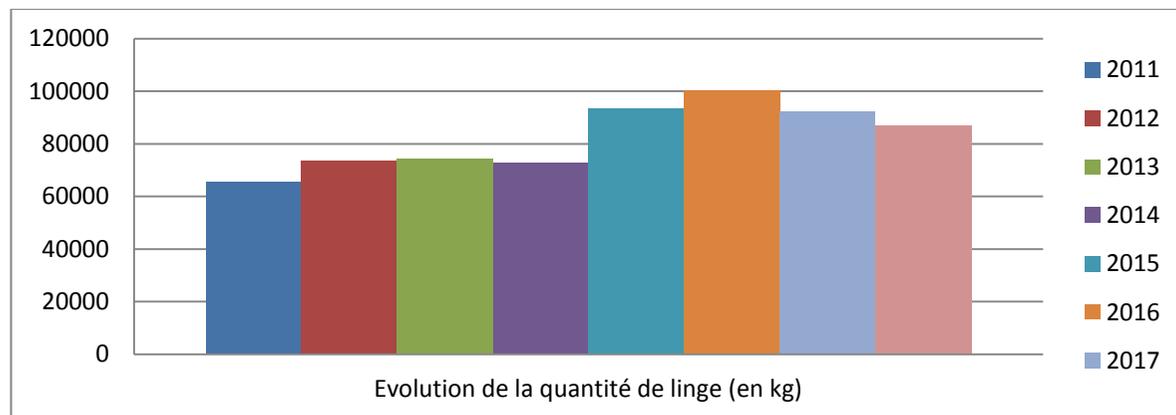
Le personnel de la blanchisserie distribue le linge des résidents 2 fois par semaine dans chaque chambre. Tous les vêtements des résidents sont identifiés à leurs noms à leur entrée et à chaque rajout de vêtement au cours du séjour. Pour l'année 2018, 7432 articles ont été marqués par les agents du service.

Le linge traité représente un poids total pour l'année 2018 de **61615,6 kg** (dont 30201 kg de matériels de ménage).

Pour le linge résidents de l'EHPAD de Saint Trivier sur Moignans **25447,9 kg** (dont 10041 kg de matériels ménage).

Ainsi, pour les deux établissements 87063,5 kg de linge résidents et matériels de ménage ont été traités cette année.

Pour absorber cette charge de travail, une amplitude de 10h sur certains jours est en place.



## 5. 1. 2. Le linge traité en blanchisserie

Le tableau ci-dessous présente la traçabilité par typologie de linge.

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	TOTAL 2018	TOTAL 2017
LAINAGE 30°	345	312	210	190	122	0	0	0	34	120	160	238	<b>1732</b>	2413
FRANGES	2788	2533	2672	2502	2292	2477	2588	2639	2262	2663	2443	2358	<b>30201</b>	31076
SYNTHETIQUE FONCE 40°	976,6	894,6	1016,8	1071,6	1017,9	1003,6	986,9	825	832,8	1072,3	810,6	1054,3	<b>11 563</b>	11146,9
COTON MELANGE 60° FONCE	581	509	516	497	565	498	507	476	438	556	547	497	<b>6187</b>	6413
COTON MELANGE 60° CLAIR	692	668	711	708	801	723	743	689	648,4	800	720	688	<b>8591,4</b>	8284,5
COTON BLANC 90°	318	268	278	295	293	272	264	276	249	3276	264	276	<b>3329</b>	3591
SOUILLE 40°	46,9	27,7	21,2	32,7	30,5	28,7	25,9	23,1	25,1	31,6	34,3	29,6	<b>359,7</b>	381,1
NON MARQUE 40°	0	5	0	5,2	0	0	27,7	0	0	5	0	0	<b>42,9</b>	21,4
Vêt. de Travail TECHNIQUE 60°	30,8	33	42,9	34,2	28,9	34,2	30	27,9	20,3	31,1	38,9	33,9	<b>386,1</b>	348,2
Vêt. de Travail ADMR + STAGES 60°	85,6	82,7	103,8	80	77,2	74,5	63,9	77,2	63,8	81,6	85,2	80	<b>955,5</b>	1048,1
<b>TOTAL Châtillon</b>	<b>5518,9</b>	<b>5021</b>	<b>5361,7</b>	<b>5225,7</b>	<b>5105,5</b>	<b>5111</b>	<b>5236,4</b>	<b>5033,2</b>	<b>4541,8</b>	<b>5500,6</b>	<b>4943</b>	<b>5016,8</b>	<b>61615,6</b>	64723,2
<b>TOTAL St Trivier</b>	<b>2453</b>	<b>2161</b>	<b>2331</b>	<b>2129,7</b>	<b>2204,5</b>	<b>2215</b>	<b>2121,6</b>	<b>1877</b>	<b>1697,6</b>	<b>20845</b>	<b>2156</b>	<b>2017</b>	<b>25447,9</b>	27424,4
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>7971,9</b>	<b>7182</b>	<b>7692,7</b>	<b>7355,4</b>	<b>7310</b>	<b>7326</b>	<b>7358</b>	<b>6910,2</b>	<b>6239,4</b>	<b>7585,1</b>	<b>7099</b>	<b>7033,8</b>	<b>87063,5</b>	92147,6

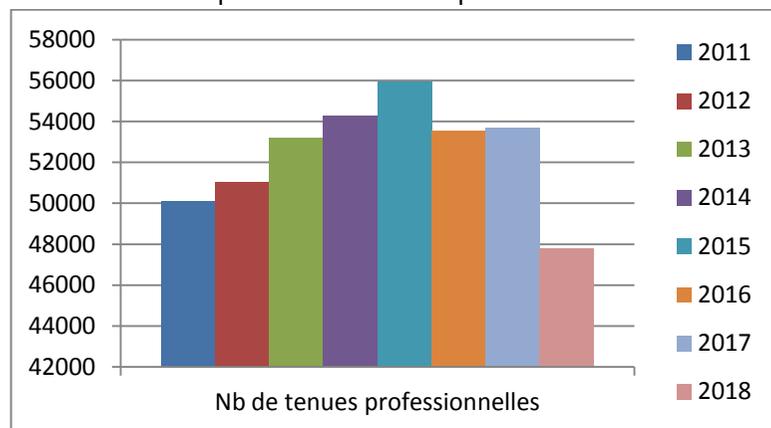
### 5. 1. 3. Les tenues professionnelles

Les tenues professionnelles sont fournies et entretenues par la blanchisserie Saucona. Elles sont ensuite réceptionnées et distribuées par le personnel de la blanchisserie, 3 fois par semaine, dans des casiers nominatifs (1 par agent). Le personnel de la blanchisserie assure le marquage des tuniques au nom des agents.

Le tableau ci-dessous présente la traçabilité par article :

	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	Total annuel 2018	Total annuel 2017	Total annuel 2016
tunique blanche H&F	1677	1927	1791	1692	1966	2039	1902	2411	1739	1857	2422	1556	22979	25965	26137
pantalon blanc H&F	1634	1858	1720	1624	1901	1997	1848	2322	1677	1818	2335	1500	22234	25280	25186
veste de cuisinier	117	146	137	117	112	144	122	118	96	92	115	95	1411	1401	1307
pantalon de cuisinier	85	91	138	99	97	118	94	92	84	73	98	74	1143	1015	890
total mensuel 2018	3513	4022	3786	3532	4076	4298	3966	4943	3596	3840	4970	3225	47767	53661	53520

Evolution de la quantité de tenues professionnelles entretenues :

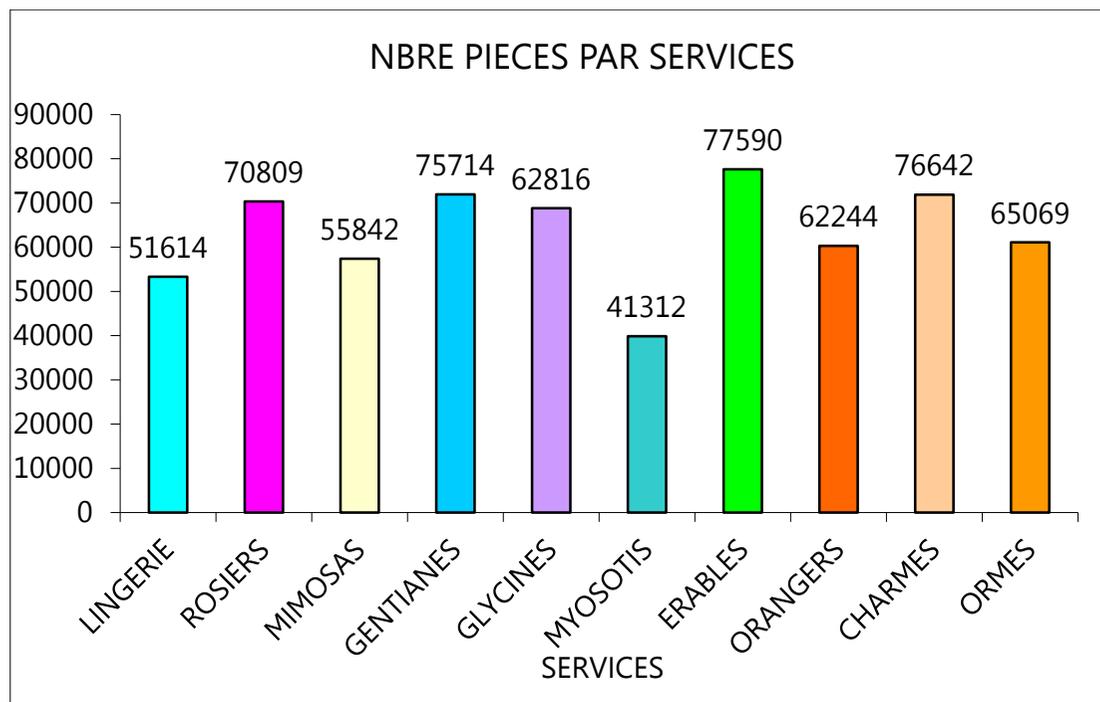


### 5. 1. 4. Le suivi de la consommation du linge dans les services de soins

L'entretien du linge est effectué dans le cadre d'un GIE (Groupement d'Intérêt Economique). Afin de maîtriser ce volume, le service économique assure un suivi.

Consommation par service en nombre de pièces :

	2018	2017	2016
BLANCHISSERIE	51614	55318	58189
ROSIERS	70809	70359	70633
MIMOSAS	55842	57367	57714
GENTIANES	75714	71926	71927
GLYCINES	62816	68841	67196
MYOSOTIS	41312	39830	41593
ERABLES	77590	77633	82917
ORANGERS	62244	60276	59774
CHARMES	76642	71863	74123
ORMES	65069	61100	63060
<b>TOTAL</b>	<b>637652</b>	<b>632513</b>	<b>647126</b>



### 5. 1. 5. Evolution du marquage du linge résidents :

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	TOTAL 2019
NOMBRE D'ENTREES	6	6	7	5	3	4	5	6	7	5	3	5	62
NOMBRE D'ARTICLES MARQUES	696	573	749	806	510	424	541	604	560	900	621	448	7432

## 5. 1. 6. Taux de conformité des analyses bactériologiques en blanchisserie.

	2017		27 février 2018		14 novembre 2018	
	Résultats		Résultats		Résultats	
Blanchisserie Sortie lave linge lainage	1 UFC 2 UFC à 5 j	Machine 1	<b>1 UFC</b> <b>1 UFC à 5 j</b>	Machine 2	<b>3 UFC</b> <b>8 UFC à 5 j</b>	Machine 1
Blanchisserie Sortie sèche linge lainage	0 UFC 0 UFC à 5 j	Sèche linge n°1	<b>0 UFC</b> <b>0 UFC à 5 j</b>	Sèche linge n°2	<b>1 UFC</b> <b>2 UFC à 5 j</b>	Sèche linge n°2
Blanchisserie Chariot de distribution lainage	0 UFC 0 UFC à 5 j	Chariot distribution	<b>0 UFC</b> <b>0 UFC à 5 j</b>	Chariot distribution	<b>1 UFC</b> <b>2 UFC à 5 j</b>	Chariot distribution
Blanchisserie Sortie lave linge Synthétique 40°C	18 UFC 18 UFC à 5 j	Machine 2	<b>0 UFC</b> <b>1 UFC à 5 j</b>	Machine 1	<b>0 UFC</b> <b>0 UFC à 5 j</b>	Machine 2
Blanchisserie Sortie sèche linge Synthétique 40°C	0 UFC 0 UFC à 5 j	Sèche linge n°2	<b>0 UFC</b> <b>0 UFC à 5 j</b>	Sèche linge n°1	<b>0 UFC</b> <b>0 UFC à 5 j</b>	Sèche linge n°1
Blanchisserie Chariot de distribution Synthétique 40°C	0 UFC 0 UFC à 5 j	Chariot distribution	<b>1 UFC</b> <b>1 UFC à 5 j</b>	Chariot distribution	<b>0 UFC</b> <b>2 UFC à 5 j</b>	Chariot distribution

Les analyses bactériologiques du linge sont conformes.

## 5. 2. RESTAURATION

### 5. 2. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	8
Effectif réel (ETP)	8

### 5. 2. 2. Personnel

Le personnel est présent du lundi au dimanche de 6 h 30 à 14 h 30, les 365 jours de l'année.

La continuité dans l'apprentissage est maintenue dans la cuisine avec l'accueil de stagiaires de différentes écoles (MFR etc...).

Une présentation du service restauration a été faite auprès des équipes soignantes par le biais des relèves à thème, l'occasion d'expliquer la façon de travailler du service, les règles d'hygiène et d'avoir un échange avec les différents services.

### 5. 2. 3. Commande, approvisionnement, budget

L'ensemble des produits est commandé auprès de groupement d'achat (GRAAL) qui réunit un peu plus de 250 établissements et 14 fournisseurs pour 2018, ce qui permet de bénéficier de meilleurs tarifs tout en préservant la qualité.

Les commandes sont passées chaque semaine pour la semaine suivante afin d'éviter le stockage et d'être au plus près de la demande (en terme de quantité).

Le marché fruit et légumes est à part, afin de choisir la proximité et la qualité de ceux-ci.

Chaque bon de commande est saisi dans le logiciel BL Santé GEF. Il est contrôlé à la livraison, validé avec la facture, livraison sur le logiciel et remis chaque fin de semaine au service comptabilité.

Le responsable restauration tient un tableau récapitulatif du budget afin de suivre celui-ci chaque mois et de veiller à tenir la somme allouée en début d'année. Le suivi de ce budget, au plus près, permet de servir plus régulièrement du poisson frais, des glaces boules, plateaux de fromages avec un plus large choix, etc...

La maîtrise des quantités servies et des coûts permettent de veiller à l'équilibre du budget.

### 5. 2. 4. Menus

Les menus des résidents sont disponibles sur le site Internet de l'établissement.

L'établissement s'engage à valoriser les viandes bovines française et lors de la semaine du goût se rapproche des producteurs locaux. Pour l'année 2018, nous avons sollicité 5 fournisseurs locaux.

Les menus sont établis annuellement et remis au goût du résident au fur et à mesure des saisons. Tout au long de l'année, de nouvelles recettes sont intégrées aux menus pour faire évoluer ceux-ci en fonction des souhaits des résidents et des animations mises en place (création de recette de soupe par les résidents).

Les régimes sont élaborés par la diététicienne en fonction du menu du jour. Un régime en cas d'épidémie de gastroentérite existe dans le cadre de l'amélioration de la prise en charge du résident. Les repas sont donc fabriqués à la demande.

Pendant la période d'été, il est proposé des préparations froides au dîner sauf le potage qui est servi chaud à la demande des résidents.

Pour le plaisir des résidents, le service restauration fabrique deux fois par semaine de la pâtisserie : une dans la semaine et une tous les dimanches et jours fériés.

Chaque dimanche ou jour férié également, le service restauration cuit des viennoiseries (pain chocolat ou croissant).

Régulièrement, des fiches recettes sur de nouveaux potages sont créées par les agents du service (demandes des résidents lors des commissions menus), les résidents ont aussi créé des recettes (lors d'animation) qui sont intégrées au menu.

Toutes les nouvelles recettes sont signalées sur les menus affichés dans les salles à manger.

A la demande des résidents (commission menu), les petits pots de glace traditionnels ont été remplacés par des services de glace boule qui sont très appréciés malgré un coût supplémentaire (x5) et une préparation beaucoup plus longue.

Pour 2019 et 2020 un travail de réflexion est à l'ordre du jour sur le retour aux gastros inox afin de remplacer les barquettes jetables suite au décret national sur le développement durable et le poids des déchets.

## 5. 2. 5. Fabrication des repas

L'ensemble des repas est fabriqué sur place avec une méthode dite traditionnelle et familiale. Le service restauration applique la liaison chaude et froide en fonction de la qualité finale attendue. Il gère la gestion de la remise en température pour plus de qualité.

Le nombre de repas confectionnés est présenté dans le tableau ci-après :

	<b>2018</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>
Résidents	147 456	147 880	148 406
Portage (ADMR)	0	13 592	13 415
Personnel	2360	2 310	2 218
Accompagnants	567	391 + 176 Olympiades	404+251 Olympiades
Formations	1833	633 + 1200 stagiaires	534
Total	<b>152 216</b>	<b>166 182</b>	<b>165 228</b>

Afin de respecter les recommandations de GERMEN, dans le but de couvrir les besoins nutritionnels, l'ensemble des portions est pesé avant distribution mais également pour une meilleure gestion des quantités et du budget.

Les textures modifiées sont fabriquées par le service restauration à partir du menu du jour, afin que chaque résident ait le même repas dans l'assiette. Les mixés de viande sont enrichis systématiquement (diététicienne). Chaque préparation mixée est proposée de façon individuelle pour une meilleure présentation à l'assiette et donc par conséquent une consommation plus agréable par le résident. La texture "viande hachée" est toujours très appréciée, elle permet une transition avec le mixé, toujours dans le but d'améliorer la prise en charge du résident.

Des fiches techniques de fabrication continuent à être créées, pour une harmonisation des techniques culinaires d'un agent à l'autre et des quantités à produire (préparation au deuxième module du logiciel de prise de commande des repas et de gestion de la production)

L'ensemble des matières premières est soit compté soit pesé afin de produire au plus près possible des besoins.

## **5. 2. 6. Participation aux animations**

- Mise en place de fruits frais épluchés par la cuisine afin que les résidents puissent mieux les manger.
- Pâtisserie chaque mois pour les anniversaires (environ 40 à 50 personnes).
- Repas à thème où chaque résident a pu déguster œufs au plat et crêpes Vonnassiennes. Un agent de la cuisine est présent dans chaque salle à manger pour la cuisson devant les résidents (très apprécié).
- Accueil de 170 personnes supplémentaires au déjeuner à l'occasion des olympiades.
- Fabrication tout au long de l'année de goûters (belote, interventions de groupes, associations ou animations diverses).
- Plancha, tout au long de l'été pour chaque service. Un agent est présent au moment du repas (les résidents choisissent le menu, les pommes de terre pour les frites sont épluchées par les résidents).
- Goûter des familles, fabrication de pâtisserie, 2 agents sur la journée.
- Participation à la semaine du goût (fromage et vin), préparation de plateaux fromages de différentes régions, apéritif (plus petits feuilletés) et vin bouché tout au long du repas.
- Préparation de fruits (5 sur le mois) pour des jus au goûter.
- Repas typique pour l'arrivée du beaujolais nouveau.
- Préparation des produits et matériels pour les animations raclette de novembre à janvier.
- Confection d'un repas avant les fêtes de fin d'année, choisi par les résidents lors de la commission des menus, service à l'assiette, déjeuner en commun avec le personnel de l'établissement.
- Visite de la cuisine en fin de production, 4 fois par an en petits groupes pour les résidents qui le souhaitent.
- Distribution de légumes ou autres ingrédients d'épicerie chaque jour pour les animations du service des Myosotis.
- Galette des rois
- Petits fours salés et sucrés à l'occasion des différentes manifestations institutionnelles, réussites d'examens, pot de départ...
- 4 services de plateaux de fromages (plus large choix) ont été servis sous forme d'animation (très apprécié par les résidents)

## **5. 2. 7. Hygiène HACCP**

Deux journées de formation sont dispensées au service pour évaluer la méthode HACCP (audit), créer une procédure de conservation d'un repas dans les offices satellites, et un tableau de recherche des éléments de traçabilité en cas de TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective)

Une revue de l'archivage a été réalisée pour améliorer la recherche de documents (visite de la direction des services vétérinaires).

Les nouvelles fiches techniques de fabrication ont été validées par le service.

Une inspection de la DDPP en octobre 2017 a révélé des manques dans le dossier HACCP et la vétusté de certains secteurs de la cuisine. Une remise à plat du dossier a été réalisée ainsi que des travaux cuisine afin d'être en conformité avec les services vétérinaires avec le soutien du service qualité de l'établissement et Réactiv formation.

Un audit interne 1 fois par trimestre est mis en place depuis 2018 afin de contrôler la production, du produit brut à l'assiette.

	2018
Taux de conformité des analyses bactériologiques en cuisine	20/24 soit 83%

### **5. 2. 8. Evaluation de la qualité**

Pour évaluer la qualité de la prestation, diverses actions sont mises en place :

- Passage réguliers de la diététicienne dans chaque salle à manger au moment du repas.
- Passage des cuisiniers dans les salles à manger au moment de la distribution des chariots de repas.
- Réunion tous les jeudis afin d'identifier les manques, erreurs et plats appréciés (2018 /2019)
- Commission des menus, une par saison. La commission est organisée par la diététicienne, le service vie sociale et le responsable restauration. Elle réunit une trentaine de résidents, les cadres de santé, le directeur, les hôtelières, la responsable du cadre de vie, la qualitiennne et les aides soignantes (une par unité).
- Retour très positif des familles qui prennent les repas avec leurs parents soit dans les salons des unités ou dans la salle de la cheminée.
- A la demande de la diététicienne, toute texture d'ajustement de dernière minute peut se faire.

Les fiches techniques doivent alimenter le logiciel de prise de commande des repas, la qualité de la préparation et la maîtrise du matériel.

L'ensemble des agents de la cuisine est fortement sensibilisé à produire des repas de qualité afin de donner du plaisir aux résidents pour qui le repas est un moment très important de la journée.

### 5. 3. SERVICE APPROVISIONNEMENT ET ENTRETIEN DU PARC

Le service approvisionnements est chargé de l'approvisionnement des services en fournitures diverses, de l'évacuation des déchets et du linge sale, ainsi que des courses administratives en ville.

#### 5. 3. 1. Effectif / indicateurs RH

	<b>2018</b>
Effectif autorisé (ETP)	<b>2</b>
Effectif réel (ETP)	<b>2</b>

#### 5. 3. 2. Approvisionnement des services en fournitures diverses

Le service approvisionnements fournit les services en produits d'épicerie, boissons, compléments diététiques, produits d'incontinence, produits lessiviels et produits d'entretien, petit matériel médical non stérile et petit matériel hôtelier.

Le tableau ci-dessous reprend le nombre de commandes passées, le nombre de lignes et le montant de la dépense ainsi que le nombre de lignes de saisies et le nombre d'articles distribués :

Année	2016	2017	<b>2018</b>
Nombre de commandes	693	671	<b>599</b>
Nombre de lignes de commande	4800	4855	<b>4747</b>
Montant de la dépense	287 000€	267 000€	<b>267 740€</b>
Nombre de lignes de saisies	26 200	26 151	<b>25 428</b>
Nombre d'articles distribués	86 958	86 821	<b>84 420</b>

#### 5. 3. 3. Evacuation des déchets et du linge

Le service approvisionnements effectue tous les jours le ramassage des DAOM (Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères), du linge sale (linge résident et sacs GIE), des franges de lavage, des DASRI (Déchets d'Activités de Soins à Risque Infectieux).

Année	2016	2017	<b>2018</b>
DAOM	103 tonnes	121 tonnes	<b>124 tonnes</b>
DASRI	15 950 litres	14 850 litres	<b>13 050 litres</b>
Sacs de linge (géré par le Groupement d'Intérêt Economique)	20 685 sacs	20 040 Sacs	<b>19 991 sacs</b>

Le service approvisionnements se rend 3 fois par semaine à la déchetterie intercommunale pour les déchets recyclables (cartons, verre, papier, plastiques, métal) ainsi que ponctuellement pour des encombrants.

### **5. 3. 4. Courses administratives en ville**

Le service approvisionnements se rend au minimum deux fois par jour en ville pour :

- le courrier (dépôt et retrait)
- les documents pour la mairie
- les produits de pharmacie spécifiques non disponibles dans la Pharmacie à Usage Intérieur

Le service approvisionnements dépose également les prélèvements biologiques au laboratoire d'analyse médicale tous les matins, ainsi qu'à la demande en cas d'urgence. Ainsi en 2018, 1 728 prélèvements ont été transportés (1 631 en 2017, 1562 en 2016).

Enfin, le service approvisionnements assure également l'entretien des véhicules (plein de carburant, nettoyage, contrôle technique) tout au long de l'année ainsi que les manutentions de mobilier divers (déménagement lors des réfections des chambres, changement de lit sur demande de l'ergothérapeute, assortiment de mobilier sur demande de la responsable du cadre de vie).

### **5. 3. 5. Entretien du parc**

Le service approvisionnements, en charge de l'entretien du parc, a effectué durant la saison :

- 4 tontes complètes du parc
- 2 tailles des haies extérieures
- Taille annuelle complète des arbres fruitiers du verger
- Taille occasionnelle des arbustes de la villa
- Renouvellement des pièges à chenilles
- Soufflage des allées et ramassage des feuilles mortes
  - ⇒ Cela représente 11,14 tonnes de déchets verts évacués par notre prestataire de service (16,5 en 2017) christelle SRP
- Pour le fleurissement, 204 géraniums ont été installés au printemps.
- Taille complète des haies (Pyracantha et laurier) de l'ancienne route de Saint Trivier
- Ramassage des bois morts en début de saison
- Curage régulier des caniveaux

## 5. 4. SERVICE ECONOMIQUE

### 5. 4. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	0,8
Effectif réel (ETP)	0,8

Le service économique est chargé d'effectuer l'ensemble des achats dont l'établissement a besoin. Ces achats, payés par des fonds publics, sont réglementés par le Code de la Commande Publique (ancien CMP). Tout achat doit faire l'objet d'une mise en concurrence régulière ou d'un comparatif de devis en assurant la transparence des procédures, l'égalité de traitement des concurrents et le libre accès à ces achats. Afin de respecter au mieux ces dispositions, la procédure d'achat est en accès sur le logiciel de gestion documentaire.

Ces fonctions principales :

- le mandatement des factures (règlement des factures et suivi fournisseur)
- le suivi des contrats d'entretien (suivi du bon déroulement de la prestation et de la vie du contrat)
- la réalisation et le suivi des marchés (recherche du besoin, des produits correspondants, élaboration du cahier des charges, réception et analyse des offres, mise en place du projet, suivi du projet (satisfaction de l'utilisateur), veille réglementaire)
- suivi des groupements d'achats (participation aux réunions techniques, proposition de nouveaux produits, essais ...)
- s'assurer d'une veille technologique sur l'évolution du produit ou l'arrivée de nouvelles solutions.

La commande des fournitures de bureaux est rattachée à la fonction du service économique.

### 5. 4. 2. Mandatement des factures

Le mandatement consiste à régler les factures de l'établissement. Pour l'année 2018, le service économique a effectué **3 943 mandats** (3 738 en 2017) pour un montant total de **2 048 530.29 €**. L'établissement a travaillé avec 330 fournisseurs (380 en 2017).

Afin d'acheter au meilleur prix et respecter le Code de la Commande Publique, l'établissement adhère à des groupements tels que :

- Les fournitures de bureaux et papier, groupement coordonné par le Centre Hospitalier de Valence.
- Le gaz, achat groupé piloté par la centrale d'achat UGAP.
- L'électricité, achat groupé piloté par la centrale d'achat UGAP.
- Le GRAAL (coordonné par le Centre Hospitalier de Chambéry) pour l'alimentation
- Les achats de produits de droguerie (piloté par le Centre Hospitalier de Bourg en Bresse)
- Les achats de produits d'incontinence (coordonné par les Hôpitaux Drôme Nord)
- Un groupement géré par l'EHPAD de Pont d'Ain pour la gestion des DASRI (Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux).

Le groupement consiste à fédérer différents établissements sur un besoin afin de pouvoir proposer aux fournisseurs un volume d'achats intéressants et aux établissements de bénéficier d'un meilleur prix. L'établissement gestionnaire du groupement se charge de la mise en concurrence et des démarches à effectuer pour être conforme au Code de la Commande Publique.

### 5. 4. 3. Contrats

Durant l'année 2017, l'établissement a suivi **69 contrats**, pour un coût total de **129 826.95 € TTC** (\*montants non intégrés dans le total). Les contrats couvrent une période maximum de 3 ans afin de permettre une remise en concurrence régulière. Le tableau ci-dessous présente les différents contrats et leur prix annuel 2017.

#### 5.4.3.1. Contrats habituels

Prestataires	Désignation du contrat	Commentaires	Coût TTC annuel
<b>ACRT</b>	AUTOCOMMUTEUR	Autocom Inclus Borne mobilité	7 686.19 €
<b>ACRT</b>	CENTRALE GTC	Alarmes techniques	3 327.02 €
<b>ADDICT</b>	MAINTENANCE SYSTEME WIFI	Début contrat le 22/05/2019	960 €
<b>AIN PROPRETE SERVICES</b>	ENTRETIEN VITRAGE + SALLES COMMUNES	FIN 31/08/2019	8 486,40€
<b>APS INFORMATIQUE</b>	MAINTENANCE INFORMATIQUE	FIN 31/08/2019	11 760 €
<b>BERGER LEVRAULT</b>	HODIS PAIDIS FACDIS RECAN PLANNING		16 853.81 €
<b>BIAJOUX</b>	POMPAGE NETTOYAGE POMPE A GRAISSE BAC A FECULE	FIN 31/03/2019	1 442.96 €
<b>BRESSE FROID</b>	MAINTENANCE CURATIVE INF A 500EHT	FIN 31/12/2018	Selon intervention – Montant 2018 : 10 804.88 €
<b>BRETEUIL ASSURANCE</b>	AUTOMOBILES	FLOTTE AUTOMOBILES	3 433.50 €
<b>BRETEUIL ASSURANCE</b>	DOMMAGES AUX BIENS	MULTIRISQUES	5 468.27 €
<b>BRETEUIL ASSURANCE</b>	PROTECTION JURIDIQUE	PROTECTION JURIDIQUE	2 208.68 €
<b>CARSO</b>	PRELEVEMENT ET ANALYSE D'EAUX ET SURFACES	4 visites prévues par an	2 119.20 €
<b>CEGELEC</b>	MAINTENANCE CELLULE HTA ET TRANSFORMATEUR HTA/BT	Reconduit +3 ans	2 174,40 €
<b>CORWIN</b>	DOSSIER INFORMATIQUE DU PATIENT MAINTENANCE 24H/24 Abonnement astreinte	Année 2018	6 050.12 €
<b>DEKRA</b>	CONTROLES ET VERIFICATIONS OBLIGATOIRES	31/12/2019	4 414.80 €
<b>ENERGIE+</b>	ENTRETIEN GROUPE ELECTROGENE	2 visites par an	749,18 €

<b>Prestataires</b>	<b>Désignation du contrat</b>	<b>Commentaires</b>	<b>Coût TTC annuel</b>
<b>ETL ECOWATER</b>	SUIVI INSTALLATIONS TRAITEMENT D'EAU- ADOUCCISSEURS		1 104 €
<b>FCH</b>	MISE A DISPO CENTRALE DE DILUTION EN BLANCHISSERIE	Coût produits 2018	7 075.94 €
<b>IGIENAIR</b>	DEGRAISSAGE DES HOTTES DE CUISINE	3 VISITES /AN	1 764,00 €
<b>ISS HYGIENE DESINFECTION</b>	DESINSECTISATION DERATISATION	FIN CONTRAT 30/04/2018	263.89 €
<b>RHONE ALPES DESINFECTION</b>	DESINSECTISATION DERATISATION	REPRISE DU CONTRAT + 3ANS – Montant pour 1 prestation sur 2018 avant remise en concurrence	294 €
<b>JOSEPH</b>	ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE ET GAZ	Octobre 2018	2 379.36 €
<b>JUNGHEINRICH</b>	MAINTENANCE GERBEUR (SI)	1 visite prévue par an	307.13 €
<b>LABO DEPT AIN</b>	ANALYSE BIO EN CUISINE	FIN 31/12/2019	584.56 €
<b>LIS</b>	ENTRETIEN DES EXTINCTEURS	FIN 31/12/2019	1 949.56 €
<b>MTE/CHAM</b>	MAINTENANCE NETTOYAGE CHAUDIERE	31/12/2020	179.59 €
<b>MUZY</b>	ENTRETIEN MAT DE JARDIN	Coût selon les besoins en entretien.	12 148.80 €
<b>NEOPOST</b>	LOC ET ENTRETIEN MACHINE A AFFRANCHIR		552 €
<b>ONZE PLUS</b>	MAINTENANCE 3 BORNES MELO		1 080 €
<b>OTIS</b>	MAINTENANCE ASCENSEUR	FIN 31/12/2019	4 887.50 €
<b>POSTE</b>	LOCATION BOITE POSTALE		106,68 €
<b>THYSSENKRUPP</b>	MAINTENANCE PORTES AUTOMATIQUES	FIN 31/12/2019	1 418.88 €
<b>SHAM</b>	RESPONSABILITE CIVILE PROFESSIONNELLE	31/12/2018	4 318.30 €
<b>SSI SERVICE</b>	DESENFUMAGE MECANIQUE CENTRALE INCENDIE	FIN 31/12/2019	15 150 €
<b>SOLEVAL</b>	GRAISSE CUISINE	A l'intervention	
<b>UGAP</b>	LOCATION+CONSO PHOTOCOPIEURE/TRIMS ET IMPRIMANTES	1424.88€ / TRIM	5 699.52 €
<b>YES APTA</b>	MAINTENANCE LOGICIEL QUALITE		1 311.37 €
<b>YSATIS</b>	FRAIS D'AVOCAT ET DE JUSTICE QUANT IL Y A UNE PROCEDURE	FACTURATION QUAND ON ENGAGE UNE PROCEDURE	
<b>YVELIN</b>	ASSURANCE STATUTAIRE	CONTRAT SUIVI PAR LES RH	26 121.77 €

### 5.4.3.2. Contrats d'énergies

Prestataires	Désignation du contrat	Commentaires	Coût TTC annuel
EDF	ELECTRICITE	ENTREE GRPT UGAP 01/01/2016 – Montant conso	76 609.19 € *
ENGIE	GAZ	GRPT UGAP – Montant conso	59 895.47 € *
SUEZ	EAU	Montant conso	61 161.35 €*

### 5.4.3.3. Conventions

Prestataires	Désignation du contrat	Commentaires	Coût TTC annuel
GIE	ENTRETIEN DU LINGE PLAT ET DES TENUES DU PERSONNEL AUTRE QUE LOGISTIQUE	CONTRIBUTION DE JANVIER A OCTOBRE	178 054€
COMMUNAUTE DE COMMUNE *	ENLEVEMENT DES DECHETS D'ORIGINE MENAGER – 3 PASSAGES / SEMAINES	CONVENTION SANS DUREE	27 445.32€ 119 762 KG

\*La collecte des DOM est assurée par la Communauté de commune de Châtillon sur Chalaronne. Aussi l'établissement est facturé au poids et au nombre de levées. Coût des DOM pour 2017 : 27 7290.25€ pour 121 607 Kg.

### 5.4.3.4. Contrats remis en concurrence

En 2018, l'établissement a remis en concurrence :

- Le contrat de location des copieurs et imprimantes. Le choix a été porté sur l'offre UGAP, économiquement plus intéressante.
- Le contrat de maintenance des nouvelles chaudières, ce qui a augmenté le coût comparé aux anciennes.
- Au vu du projet d'évolution de notre téléphonie, nous avons prolongé d'une année le contrat d'ACRT. Ce contrat sera remis en concurrence sur le nouveau matériel.

Résultat de ces consultations :

CONTRATS	ANCIEN PRESTATAIRE	MONTANT ANNUEL TTC	NOUVEAU PRESTATAIRE	MONTANT ANNUEL TTC	DIFFERENCE
LOCATION MAINTENANCE MACHINE A AFFRANCHIR	NEOPOST	552 €	PITNEY BOWES (offre la plus avantageuse financièrement)	590.98€	+ 38.98€
MAINTENANCE DES CELLULES HTA ET TRANSFO HTA/BT	CEGELEC	2 174.40€	CEGELEC	1 257.60€	-916.80€
DERATISATION DESINSECTISATION	ISS HYGIENE PREVENTION	519.48 €	RHONE ALPES DESINFECTION	490€	-29.48€

CONTRATS	ANCIEN PRESTATAIRE	MONTANT ANNUEL TTC	NOUVEAU PRESTATAIRE	MONTANT ANNUEL TTC	DIFFERENCE
ANALYSES OBLIGATOIRES ETABLISSEMENT	PAIRIE DEPARTEMENTAL	584.56€	CARSO	324€	-260.56€
ANALYSES OBLIGATOIRES CUISINE	CARSO	2 119.20€	CARSO	1 488€	-631.20€
ASSURANCE RESPONSABILITE CIVILE	SHAM	4318.30 €	BEAH LLOYD	2 398€	-1 920.30
ASSURANCE DOMMAGE AUX BIENS	BRETEUIL	5 468.24€	YVELIN-ETHIAS	4 403.99€	-1 064.28 €
ASSURANCE AUTOMOBILES	BRETEUIL	3 433.50€	SMACL	1 768.30€	- 1 665.20€
ASSURANCE PRESTATIONS STATUTAIRES	YVELIN	26 121.77€	YVELIN	25 810.87€	-310.90€
MAINTENANCE MATERIELS CUISINE, BLANCHISSERIE, CLIMATISATION	JOSEPH	2 379.36€	CUNY	1 670.04€	- 709.32€
ASSURANCE PROTECTION JURIDIQUE	BRETEUIL	2 208.68€	SHAM	1 228.79€	- 979.89€
				<b>TOTAL</b>	<b>- 8 448.95 €</b>

La mise en concurrence des contrats a permis à l'établissement de réaliser une économie de **8 448,95€ TTC**.

#### 5. 4. 4. Consultations passées en 2018

(Certains achats sont pluriannuels. Les prix indiqués couvrent la période entière)

LISTE MARCHES FOURNITURES 2018					
TYPE	NUMERO	DATES	OBJET	MONTANT HT	RETENUE
<b>SEUIL INFERIEUR A 25 000€ HT</b>					
CONSULT	2018-03	28/09/2018	Etude de la sécurisation de l'établissement et création d'un local de rangement	7 780,00 €	ICT Ingénierie Conseil Technique
CONSULT/mail	2018-05	17/05/2018	Achat sauteuse en cuisine	16 495,00 €	CUNY PROFESSIONNEL
CONSULT/mail	2018-06	02/10/2018	Achat d'un nettoyeur vapeur	4 125,00 €	HYPRONET
CONSULT/mail	2018-10	23/11/2018	Contrat location maintenance machine à affranchir	1 535,94 €	PITNEY BOWES

<b>SEUIL SUPERIEUR A 25 000€ HT ET INFERIEUR A 90 000€ HT</b>					
<b>LISTE MARCHES TRAVAUX 2018</b>					
<b>TYPE</b>	<b>NUMERO</b>	<b>DATES</b>	<b>OBJET</b>	<b>MONTANT HT</b>	<b>RETENUE</b>
<b>SEUIL INFERIEUR A 25 000€ HT</b>					
CONSULT	2018-01	22/02/2018	Mission bureau de contrôle et CSPS pour les travaux de mise aux normes de la cuisine		2 812,80 €
		LOT1	Travaux mise aux normes de la cuisine - lot 1 CSPS	940,80 €	ELYFEC
		LOT2	Travaux mise aux normes de la cuisine - lot 2 bureau de contrôle	1 872,00 €	
CONSULT	2018-09	16/10/2018	Contrat de maintenance cellules HTA et rigidité élec du transfo HTA/BT	1 257,60 €	CEGELEC
<b>SEUIL SUPERIEUR A 25 000€ HT ET INFERIEUR A 90 000€ HT</b>					
MAPA	2018-11	08/11/2018	Remplacement des stores - bâtiment Etangs	27 572,45 €	RSF RIDEAUX SERVICES France
<b>SEUIL SUPERIEUR A 90 000€ HT</b>					
APPEL OFFRE OUVERT	2018-04	05/05/2018	Travaux remise aux normes de la cuisine		109 716,39 €
		LOT1	Menuiseries extérieures	10 890,00 €	METALLERIE BROYER ERIC
		LOT2	Etanchéité	1 910,00 €	GARAH ETANCHEITE FILS
		LOT3	Démolition plâtreries menuiseries faux-plafonds peinture	13 978,00 €	SAS GENAUDY
		LOT4	Carrelages faïences	3 840,00 €	SARL HIDIROGLU
		LOT5	Plomberie Chauffage Ventilation	6 000,00 €	SARL BRACHET COMTET
		LOT6	Electricité	11 778,39 €	SNER SAS
APPEL OFFRE OUVERT	2018-08	17/12/2018	Contrats d'assurances		172 916,90 €
		LOT1	Responsabilité civile et risques annexes	11 000,00 €	BEAH - LLYOD'S (LONDRES)
		LOT2	Domages aux biens	20 367,50 €	YVELIN - ETHIAS
		LOT3	Flotte automobiles	7 076,55 €	SMACL
		LOT4	Prestations statutaires	129 054,85 €	YVELIN - CNP
		LOT5	Protection juridique des agents et de l'établissement	5 418,00 €	SHAM
<b>LISTE MARCHES SERVICES 2018</b>					
<b>TYPE</b>	<b>NUMERO</b>	<b>DATES</b>	<b>OBJET</b>	<b>MONTANT HT</b>	<b>RETENUE</b>
<b>SEUIL INFERIEUR A 25 000€ HT</b>					
CONSULTATION	2018-02	05/03/2018	Système WIFI- Optimisation du réseau sans fil	4 751,04 €	SOCIETE ADDICT
CONSULTATION	2018-07	23/04/2018	Contrat de dératisation et désinsectisation ( 3 ans)	490,00 €	RHONE ALPES DESINFECTION
CONSULTATION	2018-12	03/12/2018	Contrat de maintenance matériel cuisine blanchisserie	1 670,04 €	CUNY PROFESSIONNEL

CONSULTATION	2018-13	17/12/2018	Contrat de prestation analyses obligatoires	5 541,68 €	
		LOT1	Analyse pour l'établissement	4 288,88 €	CARSO
		LOT2	Autocontrôles microbiologiques alimentaires	1 252,80 €	CARSO

Achats faits à la Centrale d'achat (Montant TTC) :

○ Chariots fond mobile pour frange – service des Myosotis	626.62 €
○ Ordinateurs portables pour cadres de soins et service technique	1 876.67 €
○ Fauteuils confort AZALEA X3	2 996.63 €
○ Fauteuils roulants x6	2 408.06 €
○ Climatisateurs pour les résidents	688.03 €
○ Vidéo projecteur pour salle SARBACH	732.65 €
○ Micro-ondes self x2	474.01 €
○ Pc portable pour le circuit du médicament x4	2 455.25 €
○ Bladderscan	9 153.54 €
○ Douche au lit + draps et drap-housse	11 213.01 €

## 5. 5. SERVICE TECHNIQUE

Le service technique est chargé d'assurer la maintenance du patrimoine et des équipements, de surveiller la sécurité des biens et des personnes, de la sécurité incendie et du suivi des travaux et chantiers.

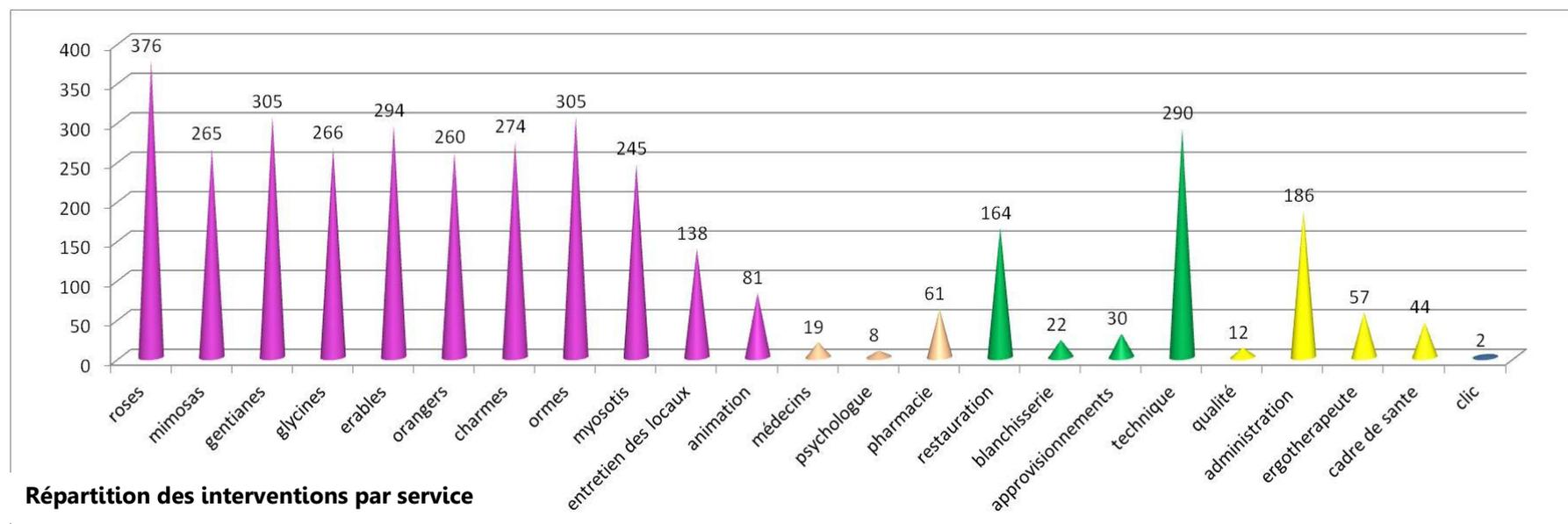
Ainsi en 2018, le service technique a enregistré **3704 interventions** (3 926 en 2017 et 3471 en 2016).

### 5. 5. 1. Effectif / indicateurs RH

	2018
Effectif autorisé (ETP)	3
Effectif réel (ETP)	3

### 5. 5. 2. Interventions

#### 5.5.2.1. Répartition des interventions par service



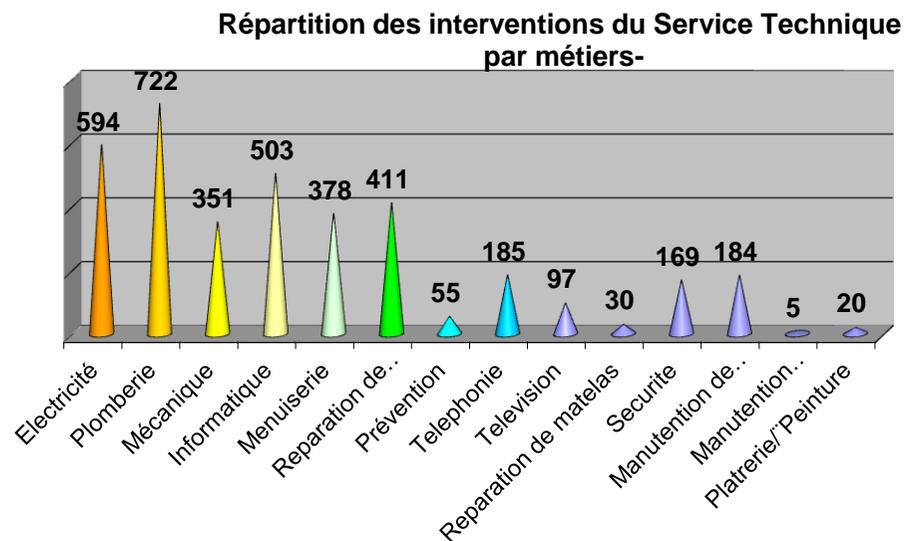
Services	Nb inter 1er trim	Nb inter 2e trim	Nb inter 3e trim	Nb inter 4e trim	TOTAL 2018	%	TOTAL 2017
Roses	95	106	92	83	376	10%	318
Mimosas	73	56	73	63	265	7%	258
Gentianes	99	80	66	60	305	8%	313
Glycines	69	46	63	88	266	7%	324
Erables	93	54	70	77	294	8%	359
Orangers	73	73	50	64	260	7%	313
Charmes	78	81	63	52	274	7%	253
Ormes	79	78	81	67	305	8%	321
Myosotis	74	54	59	58	245	7%	234
Service entretien des locaux	31	31	39	37	138	4%	134
Vie sociale	19	15	25	22	81	2%	75
Médecins	4	2	4	9	19	1%	17
Psychologues	2	2	2	2	8	0%	5
Pharmacie	15	14	15	17	61	2%	42
Restauration	47	34	36	47	164	4%	142
Blanchisserie	6	0	8	8	22	1%	34
Service appro.	11	4	8	7	30	1%	27
Technique	134	37	74	45	290	8%	405
Qualité	4	2	0	6	12	0%	12
Administration	59	41	36	50	186	5%	247
Ergotherapeute	31	3	13	10	57	2%	67
Cadres de santé	19	7	11	7	44	1%	24
Clic	0	1	1	0	2	0%	2
<b>Total</b>	<b>1115</b>	<b>821</b>	<b>889</b>	<b>879</b>	<b>3704</b>	<b>100,00%</b>	<b>3926</b>

Récapitulatif par secteur		
Services de soins	2809	76%
Médical	88	2%
Logistique	506	14%
Administration	299	8%
Clic	2	0%
<b>Total</b>	<b>3704</b>	<b>100%</b>

Nombre d'interventions en astreinte : **164** en 2018

### 5.5.2.2. Répartitions des interventions par métier

Métiers	nb inter 1er trim	nb inter 2e trim	nb inter 3e trim	nb inter 4e trim	TOTAL 2018	%	TOTAL 2017
Electricité	139	118	146	191	594	16%	603
Plomberie	230	157	170	165	722	19%	773
Mécanique	101	94	84	72	351	9%	361
Informatique	180	98	109	116	503	14%	496
Menuiserie	109	86	96	87	378	10%	441
Réparation de matériel médical	109	86	108	108	411	11%	306
Prévention	16	16	12	11	55	1%	122
Téléphonie	55	45	44	41	185	5%	174
Télévision	21	23	29	24	97	3%	72
Réparation de matelas	15	6	2	7	30	1%	35
Sécurité	61	40	38	30	169	5%	106
Manutention de matelas	66	50	43	25	184	5%	394
Manutention matériel médical	2		1	2	5	0%	21
Plâtrerie/ Peinture	11	2	7		20	1%	22
<b>Total</b>	<b>1115</b>	<b>821</b>	<b>889</b>	<b>879</b>	<b>3704</b>	<b>100,00%</b>	<b>3926</b>



## 5. 6. GESTION DU SYSTEME D'INFORMATION

### 5. 6. 1. Effectif / indicateurs RH

Inclus dans les effectifs du service technique.

### 5. 6. 2. Activité

Le suivi de l'infrastructure générale est assuré par un prestataire informatique extérieur pour une durée de 3 ans.

Le référent informatique du service technique est le lien entre les différents services et le prestataire pour les problèmes techniques, les mises à jour ainsi que les évolutions de logiciels ou de matériels.

Liste des différents logiciels applicatifs :

- Osiris (logiciel de dossier informatisé du patient)
- Berger Levrault (logiciel de paie, facturation, commande, comptabilité)
- Datameal (logiciel d'hôtellerie)
- Logiclic (logiciel dédié au centre local d'information et de coordination)
- Prorisk (logiciel document unique)
- Apicem / Apicrypt (sécurisation des données entre laboratoire d'analyse médical et Osiris)
- Inserm CapiDC (logiciel de déclaration de décès)
- Dimomaint (logiciel GMAO gestion de maintenance assisté par ordinateur)
- Yes (logiciel de gestion documentaire et de déclaration des événements indésirables)

Nombre d'interventions réalisées en interne par trimestre :

	1er trim	2e trim	3e trim	4e trim	TOTAL
2018	137	117	90	152	<b>496</b>

Nombre de demandes traitées par le prestataire informatique externe : **141**

## 6. BILAN FINANCIER

L'année 2018 a été une année marquée par un niveau d'investissement soutenu.

Cela s'explique principalement par la réalisation de l'opération exceptionnelle liée à la réhabilitation de la cuisine (124 291,27 €).

Le budget alloué aux investissements est habituellement fixé à 300 000,00 euros.

La capacité d'autofinancement est en net recul par rapport à l'an dernier (-24,24 % : 440,57 K€ contre 581,56 K€). Cela s'explique par la diminution de la dotation aux amortissements (- 4,45 %

par rapport à 2017) mais aussi par un résultat consolidé déficitaire (- 326,82 % par rapport à l'exercice précédent).

Le résultat de l'année montre que l'établissement a dû recourir à un prélèvement sur le fonds de roulement à hauteur de 229,37 K€ pour financer ses immobilisations.

Le déficit amoindrit la capacité d'autofinancement qui finance principalement (95,37 %) le remboursement en capital de la dette.

## 6. 1. TABLEAU DE FINANCEMENT OU SECTION D'INVESTISSEME

Emplois investissements Libellés	Budget 2018	CA 31/12/2018	Solde au 31/12/2018	Ressources investissements Libellés	Budget 2018	CA 31/12/2018	Solde au 31/12/2018
INSUFFISANCE D'AUTOFINANCEMENT	0,00	0,00	0,00	CAPACITE D'AUTOFINANCEMENT	264 220,43	440 571,66	176 351,23
REMBOURSEMENT DES DETTES FINANCIERES	403 424,53	419 473,62	-16 049,09	EMPRUNTS	0,00	87 891,00	87 891,00
C/164 remboursement emprunt	283 424,53	292 803,81	-9 379,28	C/164 emprunts en euros	0,00	0,00	0,00
C/165 dépôts et cautionnement	0,00	12 239,70	-12 239,70	C/165 dépôts et cautionnement reçus	0,00	87 891,00	87 891,00
C/167 remboursement emprunt	120 000,00	114 430,11	5 569,89				
IMMOBILISATIONS	300 000,00	338 363,65	-38 363,65	APPORTS DOTATIONS ET SUBVENTIONS	0,00	0,00	0,00
C/205 logiciels	0,00	0,00	0,00	C/102 apports	0,00	0,00	0,00
C/208 immobilisations incorporelles	10 000,00	3 704,11	6 295,89	C/13 subventions	0,00	0,00	0,00
C/212 aménagement terrains	0,00	0,00	0,00				
C/2131 bâtiment	0,00	113 679,60	-113 679,60				
C/2135 agencement des bâtiments(IGAAC)	20 000,00	23 471,60	-3 471,60				
C/2153 matériel spécifique	20 000,00	3 625,42	16 374,58				
C/2154 matériel et outillage	115 000,00	114 998,50	1,50				
C/2181 IGAAC	0,00	5 938,80	-5 938,80				
C/2182 matériel de transport	0,00	0,00	0,00				
C/2183 matériel de bureau et informatique	5 000,00	22 853,08	-17 853,08				
C/2184 mobiliers	0,00	0,00	0,00				
C/2313 Constructions en cours	130 000,00	50 092,54	79 907,46				
AUTRES EMPLOIS	0,00	0,00	0,00	AUTRES	0,00	0,00	0,00
C/26 participations et créances rattachées	0,00	0,00	0,00	C/775 Produits de cessions d'éléments d'actifs	0,00	0,00	0,00
C/27 autres immobilisations financières	0,00	0,00	0,00				
<b>SOUS TOTAL</b>	<b>703 424,53</b>	<b>757 837,27</b>	<b>-54 412,74</b>	<b>SOUS TOTAL</b>	<b>264 220,43</b>	<b>528 462,66</b>	<b>264 242,23</b>
APPORT AU FONDS DE ROULEMENT	0,00	0,00	0,00	PRELEVEMENT SUR FONDS DE ROULEMENT	439 204,10	229 374,61	-209 829,49
<b>TOTAL EQUILIBRE TABLEAU DE FINANCEMENT</b>	<b>703 424,53</b>	<b>757 837,27</b>	<b>-54 412,74</b>	<b>TOTAL EQUILIBRE TABLEAU DE FINANCEMENT</b>	<b>703 424,53</b>	<b>757 837,27</b>	<b>54 412,74</b>

## 6. 1. 1. Emprunts

Il n'y a pas de nouvel emprunt en 2018. Les emprunts antérieurs sont remboursés selon le plan d'amortissement prévu. Les emprunts sont à taux fixe ou variable, indexés sur le taux du livret A.

L'établissement n'a pas dans son portefeuille d'emprunts structurés.

Une renégociation des taux est en cours mais les banques ne se montrent pas favorables à la négociation.

Etat de la dette par opération Comptes	Capital restant dû Dette en fin d'exercice 2017	Exercice 2018		Capital restant dû Dette en fin d'exercice 2018	Prêteur	Début	Fin
		Nouveaux emprunts	amortissement en capital				
<b>C/163 Emprunts obligataires</b>							
<b>C/164 Emprunts auprès des établissements de crédit</b>							
<b>C/ 1641 Emprunts en euros</b>	<b>2 979 783,43</b>	<b>0,00</b>	<b>292 803,81</b>	<b>2 686 979,62</b>			
C/ 16411 travaux hôpital local Chatillon CDC	944 833,43	0,00	110 003,81	834 829,62	CDC	2003	2026
C/ 164112 nouvel emprunt CDC réhabilitation 2010	1 327 700,00	0,00	74 800,00	1 252 900,00	CDC	2010	2035
C/ 164113 nouvel emprunt CDC réhabilitation 2010	107 250,00	0,00	33 000,00	74 250,00	CDC	2011	2021
C/ 16413 humanisation 1ere tranche prêt pls CLF	600 000,00	0,00	75 000,00	525 000,00	CREDIT FONCIER	2006	2026
<b>C/167 Emprunts assortis de conditions particulières</b>							
<b>1677 prêts sans intérêts CRAM</b>	<b>601 934,74</b>	<b>0,00</b>	<b>114 430,11</b>	<b>487 504,63</b>			
C/16771 humanisation 1 ere tranche 40 lits sld	93 088,40	0,00	23 269,00	69 819,40	CRAM	2002	2021
C/16771 humanisation 1 ere tranche prêt 15 lits MDR	16 819,38	0,00	4 200,00	12 619,38	CRAM	2002	2021
C/16771 humanisation 1 ere tranche prêt 15 lits MDR	29 018,36	0,00	7 252,00	21 766,36	CRAM	2002	2021
C/16771 humanisation 2 eme tranche rosier louise cuisine	236 753,00	0,00	39 461,00	197 292,00	CRAM	2004	2023
C/16771 humanisation tranche complémentaire	7 994,00	0,00	1 142,00	6 852,00	CRAM	2004	2023
C/16771 humanisation tranche complémentaire	33 985,00	0,00	4 855,00	29 130,00	CRAM	2004	2023
C/16771 équipement MDR	37 165,00	0,00	9 288,00	27 877,00	CRAM	2007	2021
C/16771 équipement usld	11 432,00	0,00	2 858,00	8 574,00	CRAM	2007	2021
C/16771 humanisation hl chatillon	21 342,87	0,00	10 671,43	10 671,44	RSI CANCAVA	2008	2027
C/16771 humanisation hl chatillon	114 336,73	0,00	11 433,68	102 903,05	RSI ORGANIC	2008	2019
<b>C/168 Autres emprunts et dettes assimilées (sauf ICNE)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			
<b>TOTAL</b>	<b>3 581 718,17</b>	<b>0,00</b>	<b>407 233,92</b>	<b>3 174 484,25</b>			

## 6. 1. 2. Plan d'équipement

Palmarès des acquisitions 2018 représentant les dépenses les plus significatives en terme d'investissements (hors opération de travaux)

Désignation	Montant
Mise aux normes cuisine	124 291,27
Rafraichissement chambres	66 693,10
Fauteuils roulant	6 312,87
leves personne	8 358,70
Verticalisateurs	7 362,10
Tapis de levee nocturne	1 154,40
Coussins positionnement	1 712,02
Matelas	17 064,00
Douches au lit	11 213,01
Lit bariatrique et matelas	4 949,15
climatiseurs	688,03
ventilateurs	1 556,28
chariots à fonds mobiles	5 202,36
réfrigérateurs	3 225,99
concentrateur oxygene	3 540,00
Bladderscan	9 153,54
armoire ventilée	1 908,00
renouvellement système wifi	5 938,80
matériel serveur de sauvegarde	6 257,12
onduleurs	3 360,00
PC portable	5 004,46
tablette gmao	350,70
pc circuite du médicament	2 455,24
licences gmao	3 704,11
matériel de bureau	4 692,90
vidéo projecteur	732,65
turbine à glace	129,99
matériels espace vert	9 384,68
nettoyeur vapeur	4 950,00

321 345,47

### 6. 1. 3. Actif 2018 (hors compte 23 travaux et 275 immobilisations financières)

Num de cpte	Libellé	Actif 2017	Acquisitions 2018	Sorties et mise au rebut 2018	Actif 2018
201	Frais d'établissement	178 458,36	0,00	0,00	178 458,36
203	Frais d'études	0,00	0,00	0,00	0,00
208	Autres immobilisations incorporelles	223 755,42	3 704,11	0,00	227 459,53
<b>Immobilisations corporelles</b>					
211	Terrains nus	62 022,21	0,00	0,00	62 022,21
212	Agcmt autres terrains bâtis	467 364,05	0,00	0,00	467 364,05
2131	Constructions bâtiments	14 277 360,02	113 679,60	0,00	14 391 039,62
2135	Constructions sur sol propre -IGAAC	1 988 341,59	23 471,60	0,00	2 011 813,19
2151	Install. Complexes	0,00	0,00	0,00	0,00
2153	Install. à car. Spécifique	252 291,86	3 625,42	0,00	255 917,28
2154	Matériel & outillage	1 503 926,50	114 998,50	0,00	1 618 925,00
2181	IGAAC	0,00	5 938,80	0,00	5 938,80
2182	Matériel de transport	117 406,51	0,00	0,00	117 406,51
2183	Matériel de bureau & informatique	366 094,08	22 853,08	0,00	388 947,16
2184	Mobilier divers	1 078 698,45	0,00	0,00	1 078 698,45
2188	Autres immobilisations corporelles	23 809,91	0,00	0,00	23 809,91
<b>comptes immobilisations incorporelles comptes 20,,</b>					
		402 213,78	3 704,11	0,00	405 917,89
<b>comptes immobilisations incorporelles comptes 21,,</b>					
		20 137 315,18	284 567,00	0,00	20 421 882,18
<b>Total ACTIF hors immobilisations financières 20+21</b>					
		20 539 528,96	288 271,11	0,00	20 827 800,07

Il faut ajouter aux acquisitions de 2018 un montant de 50 092,54 euros comptabilisés au compte 23 "immobilisation en cours". Le total des investissements 2018 s'élève à 338 363,65 euros.

Le plan d'investissement 2018 est réalisé à hauteur de 112,78 %. Le dépassement est lié à l'opération exceptionnelle liée à la mise aux normes de la cuisine.

Les travaux en cours seront transférés au compte 21 en 2019.

## 6. 1. 4. Amortissements

Comptes d'amortissement		Amort. 2016	Amort. 2017	Amort. 2018
Compte 201	Frais d'établissement	0,00	0,00	0,00
Compte 203	Frais d'étude	0,00	0,00	0,00
Compte 208	Autres immobilisations inc. - Logiciels	27 550,02	26 088,33	9 050,56
Compte 211	Terrains	0,00	0,00	0,00
Compte 2125	Agencement terrains bâtis	7 053,29	6 842,49	6 842,49
Compte 2131	Construction des bâtiments	389 512,92	389 512,92	389 512,92
Compte 213511	IGAAC - agencements électriques	12 989,69	14 320,01	14 951,75
Compte 213512	IGAAC - agencements téléphoniques	9 958,41	9 803,78	6 722,48
Comptes 213513	IGAAC - agencements froid et clim	5 906,57	5 757,20	5 309,32
Compte 213514	IGAAC - agencement chauffage	435,36	5 443,09	8 614,33
Comptes 213516	IGAAC - agencements sanitaires	4 839,69	4 155,12	4 097,28
Compte 213518	IGAAC - autres	86 338,29	80 539,75	76 584,06
Compte 21352 DNA	Agencement DNA	1 324,32	1 324,32	1 324,32
Compte 2153	Matériels spécifiques	26 540,58	28 604,52	34 639,96
Compte 21541	Matériel et outillage	61 253,69	59 382,10	66 859,72
Compte 2181	IGAAC	0,00	0,00	0,00
Compte 2182	Matériel de transport	7 944,82	5 374,46	5 374,46
Compte 2183	Matériel de bureau	38 354,35	35 497,94	0,00
Compte 2183	Matériel informatique	0,00	0,00	18 807,75
Compte 2183 CLIC	Matériel informatique du clic	1 168,33	1 168,33	1 168,34
Compte 2184	Mobiliers	53 700,52	42 746,80	34 780,14
<b>Total</b>		<b>734 870,85</b>	<b>716 561,16</b>	<b>684 639,88</b>

Comptes d'amortissement hors immobilisations financières	Amortissements 2017			
	hébergement	dépendance	soins	TOTAL
sections tarifaires	<b>601 208,42</b>	<b>5 492,91</b>	<b>75 445,89</b>	<b>682 147,22</b>
pourcentage	88%	1%	11%	100%

la dotation aux amortissement 2018 est en diminution par rapport à l'exercice 2017 (- 4,45 %).

Cette diminution est exceptionnelle. L'établissement détient au compte 23 des investissements réalisés dans le cadre de travaux en cours et qu'il devra amortir

Les amortissements sont majoritairement supportés par la section hébergement (88 %).

Le montant des amortissements des budgets annexes se détaille comme suit :

\* Budget CLIC : 1 168,34 euros ;

\* Budget DNA : 1 324,32 euros.

## 6. 1. 5. Provisions

Tableau des provisions  Répartition par pôle	Montant fin 2017	Exercice 2018		
		dotations de l'exercice	reprises de l'exercice	montant fin 2018
142 provisions pour renouvellement des immobilisations	0,00	0,00	0,00	0,00
148 autres provisions réglementées	177 940,92	0,00	0,00	177 940,92
151 provisions pour risques	380 977,37	0,00	78 935,88	302 041,49
1572 provisions pour gros entretien et révisions	219 243,51	0,00	0,00	219 243,51
1588 autres provisions pour charges	70 000,00	0,00	0,00	70 000,00
291 provisions pour dépréciation d'actif	51 810,07	0,00	0,00	51 810,07
491 provisions pour créances irrécouvrables	92 151,24	0,00	0,00	92 151,24
<b>Total</b>	<b>992 123,11</b>	<b>0,00</b>	<b>78 935,88</b>	<b>913 187,23</b>

Les provisions sont en diminution de 78 935,88 euros. La reprise concerne des indemnités de fin de contrat versées à un médecin.

## **6. 2. SECTION D'EXPLOITATION**

Ce rapport présente un budget principal dont l'activité est la prise en charge de personnes âgées dépendantes (EHPAD). Deux activités annexes, la dotation non affectée (budget A) et le CLIC des 3 cantons (budget P) participent indirectement au fonctionnement de l'institution.

L'analyse du budget principal se fera par groupes fonctionnels définis selon la comptabilité publique M 22.

Deux décisions modificatives ont ponctué la campagne budgétaire. Elles ont permis, d'une part d'ouvrir des crédits supplémentaires à hauteur de 698 400,00 euros, et, d'autre part d'autoriser des virements de crédits entre comptes et entre groupes

### **Activité principale budget H analyse par groupes fonctionnels**

	CA dépenses 2016	CA dépenses 2017	BP dépenses 2018	DM dépenses 2018	BP+DM dépenses 2018	CA dépenses 2018	Solde dépenses	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
<b>Charges</b>	CA	CA	BP	DM	BP+DM	CA	Solde		
<b>Dépenses d'exploitation courante</b>	<b>1 252 127,57</b>	<b>1 320 851,16</b>	<b>1 367 128,17</b>	<b>-87 400,00</b>	<b>1 279 728,17</b>	<b>1 300 952,94</b>	<b>-21 224,77</b>	<b>-19 898,22</b>	<b>-1,51</b>
Achats stockés Autres approvisionnements	636 184,52	658 139,70	679 890,00	-12 000,00	667 890,00	647 340,71	20 549,29	-10 798,99	-1,64
V-STOCK :Achats stockés stock initial	31 459,83	36 836,81	19 000,00	19 000,00	38 000,00	40 925,22	-2 925,22	4 088,41	11,10
Achats non stockés de matières et fournitures (sauf 6066)	265 076,71	290 731,82	291 900,00	-58 900,00	233 000,00	274 159,75	-41 159,75	-16 572,07	-5,70
Achats de marchandises	3 754,58	3 965,91	3 800,00	-2 000,00	1 800,00	1 579,52	220,48	-2 386,39	-60,17
Sous-traitance générale	78 152,94	78 999,43	79 000,00	200,00	79 200,00	82 311,18	-3 111,18	3 311,75	4,19
transports de biens	0,00	0,00	0,00	200,00	200,00	113,52	86,48	113,52	
Déplacements, missions et réceptions	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Frais postaux affranchissement	16 723,46	18 333,59	18 400,00	-900,00	17 500,00	18 790,20	-1 290,20	456,61	2,49
Blanchissage	169 959,00	179 356,55	180 300,00	4 100,00	184 400,00	184 510,52	-110,52	5 153,97	2,87
Alimentation a l extérieur	0,00	0,00	8 540,00	-8 500,00	40,00	0,00	40,00	0,00	
Nettoyage	10 725,86	8 486,40	0,00	12 500,00	12 500,00	10 423,20	2 076,80	1 936,80	22,82
Prestations informatiques	2 222,40	15 293,88	15 400,00	-7 900,00	7 500,00	6 117,24	1 382,76	-9 176,64	-60,00
Autres prestations extérieures	37 868,27	30 707,07	70 898,17	-33 200,00	37 698,17	34 681,88	3 016,29	3 974,81	12,94
<b>Charges de personnel</b>	<b>7 893 202,42</b>	<b>8 070 492,40</b>	<b>7 529 253,20</b>	<b>854 400,81</b>	<b>8 383 654,01</b>	<b>8 251 561,23</b>	<b>132 092,78</b>	<b>181 068,83</b>	<b>2,24</b>
Personnel extérieur à l'établissement	85 775,05	100 955,36	101 700,00	687,90	102 387,90	72 287,82	30 100,08	-28 667,54	-28,40
Rémunérations d'intermédiaires et frais d'honoraires	3 596,07	12 903,17	10 800,00	-1 598,93	9 201,07	9 201,07	0,00	-3 702,10	-28,69
Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations (ad	455 309,07	437 997,00	430 900,00	69 403,53	500 303,53	475 294,53	25 009,00	37 297,53	8,52
Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations (au	203 698,22	197 656,06	183 500,00	56 989,37	240 489,37	204 540,76	35 948,61	6 884,70	3,48
Rémunérations du personnel non médical (sauf 6419)	4 932 535,96	5 085 479,55	4 714 000,00	461 778,81	5 175 778,81	5 159 458,18	16 320,63	73 978,63	1,45
Rémunérations du personnel médical (sauf 6421, 6422, 642	117 539,45	123 111,33	124 000,00	102 700,00	226 700,00	218 629,59	8 070,41	95 518,26	77,59
Charges de sécurité sociale et de prévoyance perso n.med (	1 969 658,92	1 997 793,98	1 858 600,00	147 699,55	2 006 299,55	1 990 450,34	15 849,21	-7 343,64	-0,37
Autres charges sociales personnel non médical (sauf 6479)	105 393,73	92 201,04	85 900,00	27 829,19	113 729,19	113 565,23	163,96	21 364,19	23,17
Autres charges de personnel (sauf 6489)	19 695,95	22 394,91	19 853,20	-11 088,61	8 764,59	8 133,71	630,88	-14 261,20	-63,68
<b>Charges de structures</b>	<b>1 282 976,83</b>	<b>1 118 960,32</b>	<b>1 153 057,11</b>	<b>-68 600,81</b>	<b>1 084 456,30</b>	<b>1 069 927,25</b>	<b>14 529,05</b>	<b>-49 033,07</b>	<b>-4,38</b>
Crédit bail	0,00	26 343,72	26 400,00	0,00	26 400,00	26 343,72	56,28	0,00	0,00
Locations mobilières	22 088,08	25 451,45	25 500,00	-10 600,00	14 900,00	12 552,56	2 347,44	-12 898,89	-50,68
Entretien et Réparations biens immobiliers	25 573,90	45 552,48	40 000,00	-11 700,00	28 300,00	31 305,11	-3 005,11	-14 247,37	-31,28
Entretien et Réparations biens mobiliers	66 242,07	48 108,17	43 400,00	11 800,00	55 200,00	53 038,62	2 161,38	4 930,45	10,25
Maintenances (contrats)	98 374,20	91 744,11	103 800,00	-9 700,00	94 100,00	91 214,93	2 885,07	-529,18	-0,58
Assurances	33 174,24	44 656,14	45 000,00	3 000,00	48 000,00	41 550,52	6 449,48	-3 105,62	-6,95
Etudes et recherches	0,00	15 090,00	15 200,00	-4 600,00	10 600,00	5 070,00	5 530,00	-10 020,00	-66,40
Divers	6 572,66	4 546,54	4 600,00	4 600,00	9 200,00	7 065,60	2 134,40	2 519,06	55,41
Publications	84,00	468,00	500,00	1 700,00	2 200,00	3 810,20	-1 610,20	3 342,20	714,15
Frais Bancaires	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Autres impôts taxes et versements assimilés(droits et enregi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Autres impôts taxes et versements assimilés(impôts locaux)	976,53	981,59	1 000,00	200,00	1 200,00	991,71	208,29	10,12	1,03
Pertes sur créances irrécouvrables	0,00	7 528,77	8 000,00	100,00	8 100,00	198,83	7 901,17	-7 329,94	-97,36
Subventions	5 000,00	5 000,00	5 000,00	1 000,00	6 000,00	5 000,00	1 000,00	0,00	0,00
Autres charges diverses de gestion courante	15 218,64	15 434,37	15 600,00	17 400,00	33 000,00	16 859,07	16 140,93	1 424,70	9,23
Charges financières	87 858,52	66 567,05	66 900,00	7 500,00	74 400,00	74 400,83	-0,83	7 833,78	11,77
Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Annulation de titres sur exercice clos	18 334,85	3 497,04	4 000,00	14 400,00	18 400,00	18 378,33	21,67	14 881,29	425,54
Valeur nette comptable des éléments actifs cédés	0,00	3 922,38	4 000,00	-4 000,00	0,00	0,00	0,00	-3 922,38	-100,00
Autres charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Dotations aux amortissements sur immobilisations	732 378,20	714 068,51	744 157,11	-89 700,81	654 456,30	682 147,22	-27 690,92	-31 921,29	-4,47
Dotations aux provisions pour charges d'exploitations	107 500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Dotations pour dépréciation des immobilisations	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Dotations pour dépréciation de l'actif circulant	23 600,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Dotations aux provisions pour charges financières	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Autres provisions réglementées	40 000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>Total des charges</b>	<b>10 428 306,82</b>	<b>10 510 303,88</b>	<b>10 049 438,48</b>	<b>698 400,00</b>	<b>10 747 838,48</b>	<b>10 622 441,42</b>	<b>125 397,06</b>	<b>112 137,54</b>	<b>1,07</b>

Les charges d'exploitation sont globalement contenues par rapport à 2017. Une progression de 1,07 % est constatée.

L'analyse des dépenses par groupes permet de constater la diminution des charges afférentes à l'exploitation courante (groupe 1) qui régressent de 1,51 % entre 2017 et 2018 soit - 19 898,22 euros.

Les principales évolutions sont les suivantes :

\* les dépenses de produits stockés diminuent de 1,51 % (produits pharmaceutiques - 6,91 % ; produits alimentaires + 2,36 % ; produits incontinences + 6,79 % ; produits entretien et produits lessiviels - 13,97 % ; autres produits -7,65 %) ;

\* les dépenses d'achats non stockés augmentent de 11,10 % : le poste énergie augmente de 1,42 % ; les dépenses de fournitures médicales diminuent de 23,02 % et les autres fournitures diminuent de 37,87 % ;

\* les dépenses d'achats de marchandises comptabilisent les adhésions aux groupements de commandes : cette ligne budgétaire est en diminution de 60,17 % ;

\* les dépenses de sous traitance médicale augmentent de 4,19 % : nous noterons la diminution des dépenses de biologie et d'imagerie médicale qui diminuent respectivement de 0,55 % et 0,49 % alors que les dépenses relatives aux autres prestataires augmentent de 7,94 %. elles correspondent principalement aux dépenses de kinésithérapie.

\* les dépenses d'affranchissement augmentent de 2,49 % ;

\* les dépenses de blanchisserie augmentent de 2,87 % alors que la quantité de linge traité augmente de 0,21 % pour une activité en baisse de 0,13 % ;

\* les dépenses de nettoyage augmentent de 22,82 % ;

\* les dépenses de prestations informatiques diminuent de 60 % ;

\* les autres prestations extérieures augmentent de 12,94 % en raison d'une dépense exceptionnelle (audit assurance).

Les charges de personnel (groupe 2) sont en augmentation de 2,24 % bien que les ETP rémunérés diminuent de 0,73 % (191,43 ETPR en 2018 contre 192,84 en 2017). Cela représente 181 068,83 euros de plus par rapport à l'exercice précédent.

Il conviendra de relativiser cette augmentation. L'année 2018 a été marquée par un recours à l'intérim pour remplacer l'absence d'un médecin (40 K€) et l'établissement a également dû payer des indemnités de fin de contrat à un médecin (75 K€).

Cette augmentation s'expliquera par :

\*l'augmentation de l'absentéisme (maladie ordinaire, accident du travail, maternité-adoption, congés longue maladie et congés longue durée, absences non justifiées et absences pour événements familiaux : 9 511 jours en 2018 contre 6 823 jours en 2017 (+39,39 %) ;

\* la diminution des ETP rémunérés mais avec une répartition plus onéreuse : - 0,73 % sur l'effectif global. Cette diminution se répartit de la façon suivante :

augmentation du personnel médical (+ 24,24 %) ;

augmentation du personnel non médical (administratif, soignants, médico technique et ouvrier) : + 1,52 % ;

diminution du personnel en contrat aidé : -51,23 % ;

diminution du personnel apprentis : -45,90 %.

cette nouvelle répartition a un impact à la hausse sur le coût des effectifs. La fin de la mesure des contrats aidés et l'augmentation de l'absentéisme expliquent pour une bonne part l'augmentation des charges de personnel.

Cette diminution des ETP rémunérés s'explique aussi par la fin de la mesure de recours aux emplois aidés. Dans ce cadre là, les ETP rémunérés sur cette catégorie d'emploi passent de 8,47 à 3,89 ETPR, ce qui représente moins 4,58 ETPR (-54,07%)

Le coût moyen de l'ETP rémunéré (hors dépenses de personnel médical et hors dépenses d'emplois aidés) est 41 611,61 euros contre 41 908,56 euros en 2017 soit une progression de 0,74 %.

Les charges afférentes à la structure (charges du groupe 3) diminuent de 4,38 %. En valeur cela représente une baisse de 49 033,07 euros. Cette diminution s'explique par :

- \* diminution de 50,68 % sur les locations mobilières (économie sur les locations de copieurs) ;

- \* diminution des dépenses d'entretien et réparations immobiliers (-31,28 %) et augmentation des dépenses d'entretien et réparations mobiliers (+10,25 %) ;

- \* diminution des dépenses d'assurance (-6,95 %) : + 2,95% assurance transport, +0,87 % sur l'assurance responsabilité civile, - 47,92 % sur l'assurance multirisques et 6,74 % sur les autres assurances ;

- \* diminution des dépenses d'études et recherche (-66,40 %) : diminution des dépenses d'assistance à maîtrise d'ouvrage ;

- \* augmentation des dépenses d'abonnement (+ 714,15 %) : abonnement supplémentaire au quotidien du médecin ;

- \* diminution des dépenses liées à la constatation de créances irrécouvrables : - 97,36 % (aléatoire en fonction des demandes présentées par le comptable) ;

- \* augmentation des charges financières : + 11,77 % ;

- \* augmentation des dépenses d'annulation de titres sur exercices antérieurs : + 425,54 % (aléatoire en fonction des demandes présentées par la trésorerie) ;

- \* diminution des dépenses d'amortissement (- 4,47 %) ;

	Produits	CA recettes 2016	CA recettes 2017	BP recettes 2018	DM recettes 2018	BP+DM recettes 2018	CA recettes 2018	Solde recettes 2018	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
<b>gr1</b>	<b>Produits de la tarification</b>	<b>9 803 079,49</b>	<b>9 818 017,71</b>	<b>9 997 410,83</b>	<b>111 200,00</b>	<b>10 108 610,83</b>	<b>9 974 018,14</b>	<b>-134 592,69</b>	<b>156 000,43</b>	<b>1,59</b>
735	Tarif hébergement	4 345 689,68	4 354 987,05	4 418 733,64	83 000,00	4 501 733,64	4 406 187,10	-95 546,54	51 200,05	1,18
734	Tarif dépendance APA	1 642 466,81	1 589 904,21	1 610 118,98	28 200,00	1 638 318,98	1 599 272,83	-39 046,15	9 368,62	0,59
736	Tarif Soins	3 814 923,00	3 873 126,45	3 968 558,21	0,00	3 968 558,21	3 968 558,21	0,00	95 431,76	2,46
738	Autres financeurs	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>qr2</b>	<b>Autres produits d'exploitations</b>	<b>516 002,04</b>	<b>556 994,20</b>	<b>52 027,65</b>	<b>188 664,13</b>	<b>240 691,78</b>	<b>401 046,88</b>	<b>160 355,10</b>	<b>-155 947,32</b>	<b>-28,00</b>
70	Ventes de produits fabriqués, prestations services	89 315,91	96 160,31	30 427,65	-9 200,00	21 227,65	23 170,13	1 942,48	-72 990,18	-75,90
74	subventions d'exploitations pour équilibre	100 605,08	99 998,70	0,00	44 200,00	44 200,00	61 824,20	17 624,20	-38 174,50	-38,17
75	autres produits gestion courante	90 140,69	110 355,61	0,00	20 000,00	20 000,00	123 143,98	103 143,98	12 788,37	11,59
603	V-STOCK :Achats stockés stock final	36 836,81	40 925,22	0,00	41 400,00	41 400,00	39 610,91	-1 789,09	-1 314,31	-3,21
609	Rabais, remises et ristournes	61,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6419	Remboursements sur rémunérations	199 041,71	209 554,36	21 600,00	92 264,13	113 864,13	153 297,66	39 433,53	-56 256,70	-26,85
6489	Remboursements sur charges sociales	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>qr3</b>	<b>Produits exceptionnels et non encaissables</b>	<b>110 796,82</b>	<b>179 709,92</b>	<b>0,00</b>	<b>398 535,87</b>	<b>398 535,87</b>	<b>145 088,18</b>	<b>-253 447,69</b>	<b>-34 621,74</b>	<b>-19,27</b>
76	Produits financiers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
771	Produits exceptionnels sur opération de gestion	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
773	Annulations de mandats sur exercice clos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
775	Produits de cession sur éléments d'actif	1 000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
777	Quête part de subvention virée au résultat	63 222,92	63 222,92	0,00	64 058,79	64 058,79	63 222,92	-835,87	0,00	0,00
778	Autres produits exceptionnels	0,00	0,00	0,00	6 000,00	6 000,00	5 229,38	-770,62	5 229,38	
781	Reprises sur amortissements et provisions charges exploitation	46 573,90	128,00	0,00	328 477,08	328 477,08	76 635,88	-251 841,20	76 507,88	59 771,78
786	Reprises sur amortissements et provisions charges financières	0,00	116 359,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-116 359,00	-100,00
787	Reprise provision charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>002</b>	<b>exercice antérieur reporté</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des produits</b>	<b>10 429 878,35</b>	<b>10 554 721,83</b>	<b>10 049 438,48</b>	<b>698 400,00</b>	<b>10 747 838,48</b>	<b>10 520 153,20</b>	<b>-227 685,28</b>	<b>-34 568,63</b>	<b>-0,33</b>

Résultats années antérieures **1 571,53** **44 417,95**

Résultat 2018 **-102 288,22**

Les recettes diminuent de 0,33 %.

Les recettes relatives aux produits de la tarification (groupe 1) augmentent de 1,59 % :

\* la dotation globale soins progresse de 0,70 %. A ce taux directeur s'ajoute non seulement un sixième de l'écart entre la dotation et la dotation plafond mais aussi des crédits non reconductibles compensant le débasage de la dotation dépendance, ce qui explique que globalement, les crédits obtenus visant à financer les dépenses relatives aux soins évoluent de 2,46 % ;

\* la dotation dépendance évolue de 0,50 %. A ce taux s'ajoute l'effet de la convergence entre la valeur du point gir dépendance de l'établissement et la valeur du point gir départemental retenue. Cette convergence est négative. Elle représente un débasage de 53 949,16 euros. Malgré cela les recettes relatives à la dépendance augmentent de 0,59 %. Cela s'explique qui comprend par l'effet de la coupe gir

réalisée au moment de la préparation du budget en octobre et l'effet GIR des nouveaux résidents entrés en cours d'année.

\* la dotation hébergement évolue de 0,50 %.

L'écart s'explique par la facturation de recettes sur exercice antérieur. Le taux d'activité des chambres double freine la progression des produits d'hébergement.

Les recettes relatives aux autres produits relatifs à l'exploitation (groupe 2) diminuent de 28,00 %. Cela s'explique principalement par la diminution des autres produits de gestion courante, produits dans lesquels sont comptabilisés les remboursements d'assurance liée à l'absentéisme. Comme nous l'avons indiqué au niveau

\* les ventes de produits diminuent de 75,90 %. Sont comptabilisés sur cette ligne budgétaire les ventes de repas. Ces ventes diminuent de 75,90 % (69 K€) en raison de la suppression des ventes de repas à l'ADMR.

\* les produits relatifs aux subventions d'équilibre qui enregistrent les recettes relatives aux emplois aidés diminuent de 38,17 % en raison de la suppression en cours d'année de la mesure relative aux emplois aidés ;

\* les produits relatifs aux remboursements sur rémunérations diminuent de 26,85 % (diminution des recettes ANFH et diminution des recettes relatives aux mises à disposition).

Les recettes de groupe 3 (produits financiers, produits exceptionnels et produits non encaissables) diminuent de 19,27 % en raison principalement de la diminution des reprises sur provisions.

	Charges	CA 2018 hébergement	CA 2018 dépendance	CA 2018 soins	CA dépenses 2018
<b>gr1</b>	<b>Dépenses d'exploitation courante</b>	<b>874 903,59</b>	<b>150 562,41</b>	<b>275 486,94</b>	<b>1 300 952,94</b>
602	Achats stockés Autres approvisionnements	406 770,09	81 851,21	158 719,41	647 340,71
603	V-STOCK :Achats stockés stock initial	14 776,68	4 935,01	21 213,53	40 925,22
606	Achats non stockés de matières et fournitures (sauf 6066)	262 400,65	0,00	11 759,10	274 159,75
607	Achats de marchandises CACIC	79,52	0,00	1 500,00	1 579,52
611	Sous-traitance générale	0,00	16,28	82 294,90	82 311,18
6241	transports de biens	113,52	0,00	0,00	113,52
625	Déplacements, missions et réceptions	0,00	0,00	0,00	0,00
626	Frais postaux affranchissement	18 790,20	0,00	0,00	18 790,20
6281	Blanchissage	129 237,01	55 273,51	0,00	184 510,52
6283	Nettoyage	1 936,80	8 486,40	0,00	10 423,20
6284	Prestations informatiques	6 117,24	0,00	0,00	6 117,24
6288	Autres prestations extérieures	34 681,88	0,00	0,00	34 681,88
<b>gr2</b>	<b>Charges de personnel</b>	<b>2 877 541,93</b>	<b>1 474 395,04</b>	<b>3 899 624,26</b>	<b>8 251 561,23</b>
621	Personnel extérieur à l'établissement	0,00	0,00	72 287,82	72 287,82
622	Rémunérations d'intermédiaires et frais d'honoraires	4 460,87	1 422,06	3 318,14	9 201,07
631	Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations (administration des	162 540,14	79 946,02	232 808,37	475 294,53
633	Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations (autres organismes	75 331,73	38 457,64	90 751,39	204 540,76
641	Rémunérations du personnel non médical (sauf 6419)	1 907 692,68	968 386,13	2 283 379,37	5 159 458,18
642	Rémunérations du personnel médical (sauf 6421, 6422, 6425 et 6429)	0,00	0,00	218 629,59	218 629,59
645	Charges de sécurité sociale et de prévoyance perso n.med (sauf 6459)	688 962,13	365 813,62	935 674,59	1 990 450,34
647	Autres charges sociales personnel non médical (sauf 6479)	33 036,77	20 159,00	60 369,46	113 565,23
648	Autres charges de personnel (sauf 6489)	5 517,61	210,57	2 405,53	8 133,71
<b>gr3</b>	<b>Charges de structures</b>	<b>950 111,30</b>	<b>12 854,43</b>	<b>106 961,52</b>	<b>1 069 927,25</b>
6122	Crédit bail mobilier	26 343,72	0,00	0,00	26 343,72
6135	Locations mobilières	9 264,67	0,00	3 287,89	12 552,56
6152	Entretien et Réparations biens immobiliers	31 305,11	0,00	0,00	31 305,11
6155	Entretien et Réparations biens mobiliers	45 244,63	0,00	7 793,99	53 038,62
6156	Maintenances (contrats)	85 457,01	0,00	5 757,92	91 214,93
616	Assurances	24 129,91	4 244,78	13 175,83	41 550,52
617	Etudes et recherches	5 070,00	0,00	0,00	5 070,00
618	Divers	5 299,34	266,26	1 500,00	7 065,60
623	Publications	3 810,20	0,00	0,00	3 810,20
627	Frais Bancaires	0,00	0,00	0,00	0,00
635	Autres impôts taxes et versements assimilés(droits enregistrements)	0,00	0,00	0,00	0,00
637	Autres impôts taxes et versements assimilés(impôts locaux)	991,71	0,00	0,00	991,71
651	Redevances	105,28	0,00	0,00	105,28
654	Pertes sur créances irrécouvrables	93,55	0,00	0,00	93,55
657	Subventions	5 000,00	0,00	0,00	5 000,00
658	Autres charges diverses de gestion courante	16 859,07	0,00	0,00	16 859,07
66	Charges financières	74 400,83	0,00	0,00	74 400,83
671	Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	0,00	0,00	0,00	0,00
673	Annulation de titres sur exercice clos	15 527,85	2 850,48	0,00	18 378,33
675	Valeur nette comptable sur éléments d'actif cédés	0,00	0,00	0,00	0,00
678	Autres charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00
6811	Dotations aux amortissements sur immobilisations	601 208,42	5 492,91	75 445,89	682 147,22
6815	Dotations aux provisions pour charges d'exploitations	0,00	0,00	0,00	0,00
6816	Dotations pour dépréciations des immobilisations	0,00	0,00	0,00	0,00
6817	Dotations pour dépréciations de l'actif circulant	0,00	0,00	0,00	0,00
686	Dotations aux provisions pour charges financières	0,00	0,00	0,00	0,00
687	Autres provisions réglementées	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Total des charges</b>	<b>4 702 556,82</b>	<b>1 637 811,88</b>	<b>4 282 072,72</b>	<b>10 622 441,42</b>

	Produits	CA 2018 hébergement	CA 2018 dépendance	CA 2018 soins	CA recettes 2018
<b>gr1</b>	<b>Produits de la tarification</b>	<b>4 524 734,52</b>	<b>1 480 725,41</b>	<b>3 968 558,21</b>	<b>9 974 018,14</b>
735	Tarif hébergement	4 524 734,52	0,00	0,00	4 524 734,52
735	Tarif dépendance APA	0,00	1 480 725,41	0,00	1 480 725,41
735	Tarif Soins	0,00	0,00	3 968 558,21	3 968 558,21
738	Autres financeurs	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>gr2</b>	<b>Autres produits d'exploitations</b>	<b>214 536,28</b>	<b>54 689,64</b>	<b>131 820,96</b>	<b>401 046,88</b>
70	Ventes de produits fabriqués, prestations de services, marchandises et produits des activités annexes (sauf 7071, 7087 et 709)	23 170,13	0,00	0,00	23 170,13
74	subventions d'exploitations pour équilibre	21 741,05	11 146,21	28 936,94	61 824,20
75	autres produits gestion courante	103 148,80	9 825,88	10 169,30	123 143,98
603	V-STOCK :Achats stockés stock final	12 567,76	6 079,70	20 963,45	39 610,91
609	Rabais, remises et ristournes	0,00	0,00	0,00	0,00
6419	Remboursements sur rémunérations	53 908,54	27 637,85	71 751,27	153 297,66
6489	Remboursements sur charges sociales	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>gr3</b>	<b>Produits exceptionnels et non encaissables</b>	<b>5 229,38</b>	<b>0,00</b>	<b>139 858,80</b>	<b>145 088,18</b>
76	Produits financiers	0,00	0,00	0,00	0,00
771	Produits exceptionnels sur opération de gestion	0,00	0,00	0,00	0,00
773	Annulations de mandats sur exercice clos	0,00	0,00	0,00	0,00
775	Produits de cession sur éléments d'actif	0,00	0,00	0,00	0,00
777	Quôte part d'investissement virée au compte de résultat	0,00	0,00	63 222,92	63 222,92
778	Autres produits exceptionnel	5 229,38	0,00	0,00	5 229,38
781	Reprises sur amortissements et provisions charges exploitation	0,00	0,00	76 635,88	76 635,88
786	Reprises sur amortissements et provisions charges financières	0,00	0,00	0,00	0,00
787	Reprise provision charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>002</b>	<b>Exercice antérieur reporté</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des produits</b>	<b>4 744 500,18</b>	<b>1 535 415,05</b>	<b>4 240 237,97</b>	<b>10 520 153,20</b>

	<b>résultat 2018</b>	<b>41 943,36</b>	<b>-102 396,83</b>	<b>-41 834,75</b>	<b>-102 288,22</b>
pour mémoire résultat 2017		46787,59	318,63	-2688,27	44417,95

Le résultat par sections tarifaires est le suivant :

Hébergement	41 943,36
Dépendance	-102 396,83
Soins	-41 834,75

## 6. 3. RESULTAT FINAL EXPLOITATION

### 6. 3. 1. Synthèse exploitation exercice - ventilation des résultats par secteurs

	Opérations de l'exercice 2018					Résultat brut 2018
	Budget après DM	Mandats	solde	Titres	solde	
	A	B	C=A-B	D	E=D-A	F=D-B
<b>Total 2018</b>	<b>10 747 838,48</b>	<b>10 622 441,42</b>	<b>125 397,06</b>	<b>10 520 153,20</b>	<b>-227 685,28</b>	<b>-102 288,22</b>

### 6. 3. 2. Proposition d'affectation du résultat 2018

	Résultat net 2018	Proposition d'affectation en 2018				
		Report à nouveau excédentaire (compte 110)	Report à nouveau déficitaire (compte 119)	Excédents affectés à l'investissement (compte 10682)	Réserve de compensation (compte 10686)	Réserve de trésorerie (compte 10685)
<b>Total 2018</b>	<b>-102 288,22</b>	<b>41 943,36</b>	<b>-70 986,43</b>	<b>0,00</b>	<b>-73 136,54</b>	<b>0,00</b>
hébergement	41 943,36	41 943,36				
dépendance	-102 396,83		-29151,68		-73136,54	
soins	-41 834,75		-41834,75			

Le résultat de l'exercice se solde par un déficit de 102 288,22 euros. Ce résultat déficitaire vient gréver la capacité d'autofinancement de l'exercice.

L'instruction interministérielle N° DGCS/5C/DGCL/DGFIP/170 du 12 juillet 2018 prévoit les possibilités d'affectation de résultat depuis le passage à l'EPRD des établissements et services sociaux et médico-sociaux gérés en M22.

Dans la mesure où l'établissement n'a pas encore conclu son CPOM, il doit proposer l'affectation des activités "dépendance" et "soins". L'autorité de tarification pouvant toujours s'opposer à l'affectation du résultat.

Le résultat de l'activité "hébergement" est quant à lui affecté par l'autorité de tarification.  
 Mais si l'affectation de l'activité hébergement relève de la compétence du conseil départemental, nous proposerons à ce dernier une affectation en report à nouveau excédentaire.

#### 6. 4. SECTION D'EXPLOITATION - BUDGET A DNA

	Charges	CA dépenses 2016	CA dépenses 2017	BP dépenses 2018	DM dépenses 2018	BP+DM dépenses 2018	CA dépenses 2018	Solde dépenses	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
	Charges	CA	CA	BP	DM	BP+DM	CA	Solde		
<b>gr1</b>	<b>Dépenses d'exploitation courante</b>	<b>3 485,45</b>	<b>1 173,43</b>	<b>5 000,00</b>	<b>-4 250,00</b>	<b>750,00</b>	<b>251,51</b>	<b>498,49</b>	<b>-921,92</b>	<b>-78,57</b>
606	Achats non stockés de matières et fournitures (sauf 6066)	2 436,64	429,50	725,00	0,00	725,00	162,85	562,15	-266,65	-62,08
625	Déplacements, missions et réceptions	0,00	0,00	25,00	0,00	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00
626	Frais postaux affranchissement	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6288	Autres prestations extérieures	1 048,81	743,93	4 250,00	-4 250,00	0,00	88,66	-88,66	-655,27	-88,08
<b>gr2</b>	<b>Charges de personnel</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2 500,00</b>	<b>-2 500,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
621	Personnel extérieur à l'établissement	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
648	Autres charges de personnel (sauf 6489)	0,00	0,00	2 500,00	-2 500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>gr3</b>	<b>Charges de structures</b>	<b>7 041,71</b>	<b>11 116,24</b>	<b>2 500,00</b>	<b>8 750,00</b>	<b>11 250,00</b>	<b>13 193,06</b>	<b>-1 943,06</b>	<b>2 076,82</b>	
6135	Locations mobilières	0,00	2 992,27	0,00	0,00	0,00	885,74	-885,74	-2 106,53	-70,40
6155	Entretien et Réparations biens mobiliers	1 730,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
6156	Maintenances (contrats)	3 272,75	3 287,65	0,00	8 750,00	8 750,00	10 260,00	-1 510,00	6 972,35	212,08
635	Autres impôts taxes et versements assimilés(droits et enregistrements	714,31	712,00	1 000,00	0,00	1 000,00	723,00	277,00	11,00	0,00
637	Autres impôts taxes et versements assimilés(impôts locaux)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
658	Autres charges diverses de gestion courante	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
6811	Dotations aux amortissements sur immobilisations	1 324,32	1 324,32	1 500,00	0,00	1 500,00	1 324,32	175,68	0,00	0,00
6815	Dotations aux provisions pour charges d'exploitations	0,00	2 800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-2 800,00	0,00
	<b>Total des charges</b>	<b>10 527,16</b>	<b>12 289,67</b>	<b>10 000,00</b>	<b>2 000,00</b>	<b>12 000,00</b>	<b>13 444,57</b>	<b>-1 444,57</b>	<b>1 154,90</b>	<b>9,40</b>

	Produits	CA recettes 2016	CA recettes 2017	BP recettes 2018	DM recettes 2018	BP+DM recettes 2018	CA recettes 2018	Solde recettes 2018	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
<b>gr1</b>	<b>Produits de la tarification</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
735	pas concerné	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>gr2</b>	<b>Autres produits d'exploitations</b>	<b>9 868,19</b>	<b>12 383,20</b>	<b>10 000,00</b>	<b>2 000,00</b>	<b>12 000,00</b>	<b>11 159,90</b>	<b>-840,10</b>	<b>-1 223,30</b>	<b>-9,88</b>
70	Ventes de produits fabriqués, prestations services	8 893,67	11 443,92	9 400,00	0,00	9 400,00	10 246,89	846,89	-1 197,03	-10,46
74	subventions d'exploitations pour équilibre	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
75	autres produits gestion courante	974,52	939,28	600,00	2 000,00	2 600,00	913,01	-1 686,99	-26,27	-2,80
<b>gr3</b>	<b>Produits exceptionnels et non encaissables</b>	<b>600,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2 300,00</b>	<b>2 300,00</b>	<b>2 300,00</b>	
773	Annulations de mandats sur exercice clos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
775	Produits de cession sur éléments d'actif	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
777	Quôte part de subvention virée au résultat	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
778	Autres produits exceptionnels	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
781	Reprises sur amortissements et provisions charges exploitation	600,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2 300,00	2 300,00	2 300,00	
<b>002</b>	<b>exercice antérieur reporté</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des produits</b>	<b>10 468,19</b>	<b>12 383,20</b>	<b>10 000,00</b>	<b>2 000,00</b>	<b>12 000,00</b>	<b>13 459,90</b>	<b>1 459,90</b>	<b>1 076,70</b>	<b>8,69</b>

Résultats années antérieures **-58,97** **93,53**

Résultat 2018 **15,33**

Les recettes sont constituées des loyers versés par :

- \* la mairie de Châtillon sur Chalaronne pour la location du bâtiment "Ancien Hospice" ;
- \* l'ADMR de Châtillon sur Chalaronne qui héberge dans les locaux de l'EHPAD ;
- \* le SSIAD de l'ADMR de Châtillon sur Chalaronne qui est hébergé dans les locaux de l'EHPAD.

Sont également perçus des fermages.

Les dépenses concernent l'entretien du par cet des animaux ainsi que des impôts fonciers.

## 6. 5. SECTION D'EXPLOITATION - BUDGET P CLIC

	Charges	CA dépenses 2016	CA dépenses 2017	BP dépenses 2018	DM dépenses 2018	BP+DM dépenses 2018	CA dépenses 2018	Solde dépenses	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
	Charges	CA	CA	BP	DM	BP+DM	CA	Solde		
<b>gr1</b>	<b>Dépenses d'exploitation courante</b>	<b>2 330,67</b>	<b>3 220,74</b>	<b>3 460,00</b>	<b>350,00</b>	<b>3 810,00</b>	<b>2 515,11</b>	<b>1 294,89</b>	<b>-705,63</b>	<b>-21,91</b>
606	Achats non stockés de matières et fournitures (sauf 6066)	1 106,11	1 793,38	1 810,00	350,00	2 160,00	837,90	1 322,10	-955,48	-53,28
625	Déplacements, missions et réceptions	254,92	442,23	100,00	0,00	100,00	742,32	-642,32	300,09	0,00
626	Frais postaux affranchissement	969,64	985,13	1 450,00	0,00	1 450,00	934,89	515,11	-50,24	-5,10
6288	Autres prestations extérieures	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	
<b>gr2</b>	<b>Charges de personnel</b>	<b>70 585,86</b>	<b>71 967,27</b>	<b>60 750,00</b>	<b>0,00</b>	<b>60 750,00</b>	<b>49 830,38</b>	<b>10 919,62</b>	<b>-22 136,89</b>	<b>-30,76</b>
621	Personnel extérieur à l'établissement	0,00	0,00	0,00	49 830,38	49 830,38	49 830,38	0,00	49 830,38	
631	Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations	3 190,20	3 269,93	3 800,00	-3 630,38	169,62	0,00	169,62	-3 269,93	-100,00
633	Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations	1 955,58	1 922,46	1 700,00	0,00	1 700,00	0,00	1 700,00	-1 922,46	-100,00
641	Rémunérations du personnel non médical	49 928,56	50 634,26	39 200,00	-36 200,00	3 000,00	0,00	3 000,00	-50 634,26	-100,00
645	Charges de sécurité sociale et de prévoyance	14 789,16	15 412,31	15 050,00	-10 000,00	5 050,00	0,00	5 050,00	-15 412,31	-100,00
647	Autres charges sociales personnel non médical	722,36	728,31	900,00	0,00	900,00	0,00	900,00	-728,31	-100,00
648	Autres charges de personnel (sauf 6489)	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	
<b>gr3</b>	<b>Charges de structures</b>	<b>7 038,44</b>	<b>2 689,60</b>	<b>6 090,00</b>	<b>-350,00</b>	<b>5 740,00</b>	<b>2 309,99</b>	<b>3 430,01</b>	<b>-379,61</b>	
6135	Locations mobilières	177,70	178,94	2 890,00	0,00	2 890,00	182,19	2 707,81	3,25	1,82
6155	Entretien et Réparations biens mobiliers	0,00	0,00	0,00	100,00	100,00	93,60	6,40	93,60	
6156	Maintenances (contrats)	788,00	1 194,33	1 700,00	-200,00	1 500,00	820,96	679,04	-373,37	-31,26
616	Assurances	0,00	0,00	400,00	0,00	400,00	0,00	400,00	0,00	
618	Divers	4,41	148,00	200,00	-150,00	50,00	44,90	5,10	-103,10	-69,66
623	Publications	0,00	0,00	100,00	-100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
658	Autres charges diverses de gestion courante	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
671	Charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
673	Annulations de titres sur exercice clos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
678	Autres charges exceptionnelles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
6811	Dotations aux amortissements sur immobilisations	1 168,33	1 168,33	800,00	0,00	800,00	1 168,34	-368,34	0,01	0,00
6815	Dotations aux provisions pour charges d'exploitations	4 900,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Total des charges</b>	<b>79 954,97</b>	<b>77 877,61</b>	<b>70 300,00</b>	<b>0,00</b>	<b>70 300,00</b>	<b>54 655,48</b>	<b>15 644,52</b>	<b>-23 222,13</b>	<b>-29,82</b>

	Produits	CA recettes 2016	CA recettes 2017	BP recettes 2018	DM recettes 2018	BP+DM recettes 2018	CA recettes 2018	Solde recettes 2018	Evolution 2018 par rapport à 2017	Evolution 2018 par rapport à 2017 en %
<b>gr1</b>	<b>Produits de la tarification</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
735	pas concerné	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>gr2</b>	<b>Autres produits d'exploitations</b>	<b>80 037,48</b>	<b>77 946,35</b>	<b>70 300,00</b>	<b>0,00</b>	<b>70 300,00</b>	<b>55 018,95</b>	<b>-15 281,05</b>	<b>-22 927,40</b>	<b>-29,41</b>
74	subventions d'exploitations pour équilibre	80 037,48	77 946,35	70 300,00	0,00	70 300,00	55 018,95	-15 281,05	-22 927,40	-29,41
6419	Remboursements sur rémunérations	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>gr3</b>	<b>Produits exceptionnels et non encaissables</b>	<b>0,00</b>	<b>350,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-350,00</b>	<b>-100,00</b>
773	Annulations de mandats sur exercice clos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
778	Autres produits exceptionnels	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
781	Reprises sur amortissements et provisions charges exploitation	0,00	350,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-350,00	-100,00
<b>002</b>	<b>exercice antérieur reporté</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des produits</b>	<b>80 037,48</b>	<b>78 296,35</b>	<b>70 300,00</b>	<b>0,00</b>	<b>70 300,00</b>	<b>55 018,95</b>	<b>-15 281,05</b>	<b>-23 277,40</b>	<b>-29,73</b>

Résultats années antérieures **82,51** **418,74**

Résultat 2018 **363,47**

Les recettes sont constituées des subventions versées par le conseil départemental de l'Ain et des communes incluses dans le territoire couvert par le CLIC des 3 cantons.

A noter cette année que les communautés de communes n'ont pas versé de subvention ce qui explique en bonne partie la diminution de la ligne budgétaire concernée.

Les dépenses concernent pour 91,20 % les charges de personnel. Les frais de fonctionnement sont en légère diminution (4825,10 euros contre 5000,00 euros en 2017).

La diminution des charges de personnel est liée au non remplacement du poste de secrétaire anticipé en 2017 pour faire face à la suppression des subventions versées par les communautés de communes.

Il convient de noter que l'établissement ne facture pas de frais de gestion et que le loyer facturé est en dessous du prix du marché.

Ces éléments expliquent un résultat tout juste équilibré.

## 7. ANNEXES

### 7. 1. RECAPITULATIF DES INDICATEURS

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
Généralités	Nombre d'événements indésirables	183	144	60
	Nombre de chutes (Taux de résidents ayant chuté)	688	876	857
	Nombre de plaintes ou réclamations	0	0	0
	Taux de risques faisant l'objet d'un plan d'action ou de prévention	69,4%	-	-
	Taux d'évolution de la documentation	41%	43%	26%
	Résultat global du DARI	91,7% (2016)	91,7% (2016)	91,7%
	Nombre de BMR isolées	10	10	7
	Nombre de Clostridium Difficile	0	0	0
Soins	Evaluation de la douleur, nombre de : - EVA (taux) - Algoplus (taux) - ECPA (taux)	- 1320 EVA (6,3) - 4766 Algoplus (22,7) - 64 ECPA (0,3)	- 509 EVA (2,4) - 3571 Algoplus (17,0) - 486 ECPA (2,3)	- 86 EVA (0,4) - 1503 Algoplus (7,1) - 212 ECPA (1,0)
	Taux de contention passive : o Prescriptions de ceinture abdo pelvienne o Prescriptions de ceinture abdominale o Prescriptions de 2 barrières au lit o Prescriptions de contention au lit	- 8,57 % - 1,43 % - 29,52 % - 0,47%	- 12,38 % - 2,85 % - 28,57 % - 0,95%	- 11,76% - 2,85 % - 27,45 % - 1,47%
	Nombre d'évaluations du risque d'escarre	2184	2324	2039
	Nombre d'escarres acquis à l'EHPAD	0	0	-
	Nombre de résidents nécessitant : o Une aide partielle à la toilette o une aide complète à la toilette (au lit ou lavabo) o d'être guidé et stimulé uniquement	- 54 - 130 - 16	- 43 - 119 - 23	- 46 - 142 - 17
	Nombre de projets personnalisés finalisés validés par résidents et famille	32	37	
	Nombre de recueils de souhaits relatifs à la fin de vie (taux)	26 (12,4%)	37 (17,6%)	19 (9%)
	Nombre de résidents ayant bénéficié d'au moins une intervention HAD	0	-	-
	Nombre de résidents ayant bénéficié d'au moins une intervention	8	-	-

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
	d'une équipe de soins palliatifs			
	Suivis réguliers des résidents une fois / semaine	21	20	19
	Suivis réguliers des résidents une fois / 15 jours	27	23	25
	Suivis réguliers des résidents une fois / mois	20	21	22
	Suivis réguliers des résidents une fois / 3 mois	12	10	3
	Nombre de bilans mémoire	-	9	7
	Nombre de réunions pluridisciplinaires	-	-	23
	Nombre de résidents participant aux ateliers thérapeutiques	-	13	20
	Suivis réguliers de familles	41	39	32
	Nombre de relèves (hors relèves à thème)	186	186	186
	Nombre de visites avec le médecin gériatre du CMP	23	21	24
	Nombre de résidents vus avec le médecin gériatre du CMP	97	96	98
	Nombre de formations « vis ma vie » en collaboration avec l'ergothérapeute	5 sessions soit 28 agents	46 agents	2 soit 12 agents formés
	Nombre de bilans d'entrée (diététique)	64	70	52
	Nombre de résidents suivis par les kinésithérapeutes	91	-	-
	Montant des dépenses en kinésithérapie	45 808,11€	-	-
	Nombre de résidents suivis par les pédicures podologues	148	-	-
	Nombre d'examens de laboratoire	2016	-	-
	Montant des dépenses de laboratoire	30 337,75€	-	-
	Montant des dépenses d'imageries simples	4 349,14€	-	-
Activité	Nombre de dossiers examinés	263	267	253
	Taux d'occupation	97,45%	97,58%	97,52%
	- Chambres simples	98,86%	98,08%	98,28%
	- Chambres doubles	89,00%	94,53%	92,96%
	Entrées	63	75	56
	- Femmes	47	51	41
	- Hommes	16	24	15
	- Département de l'Ain	50	52	44
	- Département du Rhône	9	16	9
	- Département de la Saône et Loire	1	2	2
	- Autres	3	5	1
	- Moyenne d'âge	87,08	87,2	87,5
	o Femmes	87,72	88,1	86,4

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
	○ Hommes	85,19	85,1	90,4
	- GMP (GIR Moyen Pondéré)	706	726	761
	Sorties	60	80	59
	- Décès à l'EHPAD	49	64	55
	- Décès hors de l'EHPAD	7	11	3
	- Transfert ou retour au domicile	4	5	1
	- GMP	860	864	883
	- Durée moyenne du séjour des résidents décédés (en années)	3,86	4,2	4,7
	- Moyenne d'âge	89,42	90,0	89,3
	Journées réalisées hébergement	74 696	74 792	74 951
	Journées réalisées dépendance GIR 1-2	49 978	55 677	54 206
	Journées réalisées dépendance GIR 3-4	22 172	17 710	18 591
	Journées réalisées dépendance GIR 5-6	1 831	1 347	2 026
	GMP moyen facturé	776	798	806
	GMP validé en septembre	823	809	839
	PMP (Pathos Moyen Pondéré)	245	245	245
	Résidents présents au 31 décembre	204	202	207
	- Femmes	148	146	152
	- Hommes	56	56	55
	- Age moyen	84,53	87,6	87,7
	○ Femmes	85,62	88,5	88,4
	○ Hommes	81,64	85,3	85,6
	- Durée moyenne du séjour (en années)	3,42	3,5	4,1
	- Résidents sous mesure de protection	50	59	66
	○ Tutelle	39	50	56
	○ Curatelle	11	9	10
	○ Sauvegarde de justice	0	0	0
	Répartition par âge des résidents		-	-
	- 60-74 ans	- 6.37 %		
	- 75-84 ans	- 20.10 %		
	- 85-95 ans	- 61.76 %		
	- 96 ans et plus	- 11.76 %		
	Répartition par GIR		-	-
	- GIR 1	- 29,41 %		
	- GIR 2	- 44,12%		

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
	- GIR 3	- 12,74%		
	- GIR 4	- 9,80%		
	- GIR 5	- 3,93%		
Pharmacie	Nombre et montant des commandes chez le grossiste répartiteur	80 (24 967,61€)	69 (18 067,62€TTC)	-
	Nombre de commandes passées auprès des laboratoires	600	602	-
	Nombre de lignes de prescriptions médicamenteuses	2565	2009	2168
	Nombres d'alertes de matériovigilance	2	0	0
	Nombres d'alertes de pharmacovigilance :			
	- alertes de type A	- 38	- 30	- 24
	- alertes de types B	- 31	- 20	- 24
	- alertes de type A+B	- 28	- 6	- 27
	Taux de vaccination antigrippale des résidents	94,03%	88,18%	90,91%
	Taux de vaccination antigrippale des agents	31,25%	32,75%	26,77%
	Consommations pharmacie (médicaments + DM)	140 519€	145 381 €	128 252 €
Coût journalier moyen (pharmacie)	1,74€	1,97 €	1,73 €	
Nombre total de litres de solutions hydro alcooliques distribuées	423,40 L	397,80 L	389,5 L	
Ressources Humaines	Total personnel non médical	190,70ETP	163,25 ETP	-
	Total personnel médical	2,10ETP	2,28 ETP	-
	Total des rémunérations et charges	8 180 731€	7 944 789 €	7 710 436 €
	Effectif physique	211	206	
	Ratio personnel non médical/lit	0,908	0,777	-
	Ratio AS-AMP-ASHQ/lit	0,41	0,506	-
	Personnel intérimaire	0,51ETP	0,45ETP	
	Nombre d'heures supplémentaires payées	5 210	-	-
	Nombre de jours CET épargnés	667	-	-
	Taux de turn over	7,67%	13,43 %	10,64 %
	Taux de mobilité interne	0,64%	-	-
	% d'agents à temps partiel	35,03%	-	-
	Nombre total de jours d'absence	8 666	6 584	6 761
	Nombre d'accidents de travail et signalements	52	51	53
	Nombre d'accidents de trajets	3	3	2
	Nombre de jours d'arrêts liés à un AT	2206	1739	1341
Taux de fréquence	68,52%	46,63%	62,61%	
Taux de gravité	6,71%	2,62%	4,66%	

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
	Nombre de maladies professionnelles déclarées avec arrêt	2	0	1
	Nombre de jours d'arrêt pour maladies à caractère professionnel	871	88	382
	Nombre d'agents déclarés reconnus travailleurs handicapés	10 soit un taux d'emploi de 5,49%	10 soit un taux d'emploi de 5,49%	
	Nombre de personnel ayant bénéficié de temps partiel thérapeutique	6	3	4
	Nombre de permanences de consultations de médecine préventive	27	31	22
	Nombre total d'agents formés en matière d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail	117	18	
	Nombre d'agents formés à la sécurité :			
	Sécurité incendie	86	80	
	SSIAP 1	0	1	
	Habilitation électrique	0	1	
Réglementation sur le gaz	0	1		
Nombre d'agents formés au secourisme :				
- Gestes de Premiers Secours (AFGSU 1)	13	14		
- AFGSU2,	11	23		
- recertification AFGSU2 et 3 en recyclage PSC1.		7		
Nombre de stagiaires accueillis	66	56	57	
Blanchisserie	Poids de linge traité Châtillon sur Chalaronne	61 615 kg	64 723 kg	70 343 kg
	Poids de linge traité Saint Trivier sur Moignans	25 448 kg	27 424 kg	29 931 kg
	Nombre d'articles marqués	7432	-	-
Restauration	Nombre de repas confectionnés	152 216	166 182	165 228
	Taux de conformité des analyses bactériologiques en cuisine	83%	-	-
Service Approvisionnement	Nombre de commandes	599	671	693
	Nombre de lignes de commande	4747	4855	4800
	Montant de la dépense	267 740€	267 000€	287 000€
	DAOM	124 tonnes	121 tonnes	103 tonnes
	DASRI	13 050 litres	14 850 litres	15 950 litres
	Sacs de linge (géré par le Groupement d'Intérêt Economique)	19 991 sacs	20 040 Sacs	20 685 sacs
Service économique	Nombre de mandats réalisés	3 943	3 738	3 664
	Montant des mandats	2 048 530€	2 055 544€	1 871 712€
	Nombre de contrats	69	69	45
	Montant des contrats	129 826€	129 826€	173 207€
Service technique	Nombre d'interventions réalisées	3 704	3 926	3 471

Thème	Indicateur	2018	2017	2016
	Nombre d'interventions en astreinte	164	-	-
	Nombre d'interventions informatique réalisées en interne	496	-	-
	Nombre de demandes traitées par le prestataire informatique externe	141	-	-

## 7. 2. LA MONTAGNE DANS LA PRESSE

**Quand les écoliers prennent le chemin de la maison de retraite**

**CHÂTILLON**

Tous les vendredis, depuis la mi-avril, les élèves de 6<sup>e</sup> de l'École Saint-Charles participent à des ateliers plastiques à l'EPHAD la Montagne, afin de réaliser des épouvantails ou plus poétiquement « *les époux Vantails* ». L'objectif des travaux, qui associent les pensionnaires de la maison de retraite, selon Zélie Beraud, coordinatrice du service animation de l'établissement, « *c'est de pouvoir décorer notre parc et le rendre plus accessible. C'est un lieu public, tout le monde peut donc venir s'y balader, on veut donner l'envie aux familles de s'y promener avec les personnes âgées de leur famille qui résident ici* ».

Mais avant que les jardins ne soient embellis, les activités de construction des « *époux Vantails* » permettent aux enfants d'apprendre, d'une part, des techniques artistiques avec les plasticiennes qui animent les ateliers, Anne-Sophie

Ortiz Balin et Clémentine Cadoret venues de Lyon, et d'autre part, d'apprendre quelques savoirs ancestraux avec les personnes âgées. Ainsi Marie-Thérèse Jouenade, couturière à la retraite, apprend avec enthousiasme l'art de son métier aux collégiennes qui veulent tisser un voile et une robe à la mariée factice : « *c'est merveilleux, dit-elle, car j'aurais aimé être professeur, apprendre aux enfants, cela aurait été mon rêve, et c'est bien parce qu'elles passent les aiguilles alors que je ne peux plus à cause de mes yeux* ». Les élèves sont aussi ravies, Victoria Lamure explique « *c'est bien de partager du temps avec les personnes âgées car on ne les voit pas tous les jours* » et sa camarade Amélie Guérin ajoute : « *et l'on apprend à faire de nouvelles choses comme coudre, cela sert toujours ensuite* ».



Marie-Thérèse Jouenade enseigne la couture le temps d'un atelier aux élèves de 6<sup>e</sup>. Photo : Florian Rochet

## 215 participants aux olympiades de l'Ehpad



■ L'équipe de Reyrieux remet en jeu son trophée. Photo Sandrine DUMONT

Les résidents de la maison de retraite publique La Montagne, ont réalisé la 34<sup>e</sup> édition des olympiades, mardi. 215 personnes, venues de quinze résidences différentes, s'étaient réunies pour l'occasion.

L'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) public La Montagne a reconduit ses olympiades, mardi. Pour cette 34<sup>e</sup> année, le directeur, Damien Brugge-man, et la coordonnatrice d'animation, Zélie, ont accueilli pas moins de 215 participants de quinze maisons de retraite différentes, venus de l'Ain et du Creusot (Saône-et-Loire). Étendus dans les allées du parc, sept jeux d'adresse et un jeu de questions étaient proposés aux

participants. La question subsidiaire pour évaluer le poids d'un dictionnaire de 1860 en a attiré plus d'un.

### Le trophée des « Caïds » a été remis en jeu

L'équipe de l'Ehpad de Reyrieux « Les caïds », pas peu fière de sa précédente victoire, a remis son trophée en jeu. Remporté l'an dernier, il leur faudrait le gagner trois fois pour le conserver. En cette semaine de la solidarité et pour la première année, sept salariés de la Caisse d'épargne Rhône-Alpes ont été affectés à la journée châtilonnaise pour aider à l'organisation. Le personnel de la maison de retraite, les bénévoles de L'Abergement-Clémenciat et de la Croix-Rouge se sont associés à cette action.

## Après-midi inédit pour les résidents de La Montagne

### CHÂTILLON

Le temps d'un après-midi, poules, lapins, cailles, poules de petite race accompagnés par « Coco », le coq chantant, ont rendu visite aux résidents de l'EHPAD. Sous le préau ouvert sur le parc et dans les couloirs et les chambres, les animaux de la basse-cour d'André Colovray, présent sous les Halles le samedi, ont ravi chacun et chacune par leur visite tout en se laissant admirer et caresser. Quelques jours après, les résidents avaient rendez-vous avec d'autres résidents pour la traditionnelle journée des Olympiades des maisons de retraite. Ils attendent les visiteurs le 7 juillet pour l'inauguration de leurs réalisations artistiques autour du thème des épouvantails. Des moments de partage qui permettent à chacun de se promener dans le parc de la résidence, ouvert à la population châtilonnaise.



Les résidents de l'EHPAD ont passé l'après-midi avec des animaux de la basse-cour. Photo : Annie Mannier

## CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE Écoliers et retraités ont réalisé les époux Vantails



■ Photo Dominique DUBREUIL

L'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) La Montagne, en partenariat avec l'Académie de cuivres en Dombes, ont proposé, pour cette saison culturelle, un défi artistique au collectif La famille Vantail. Samedi, leur travail a été exposé dans le parc de l'Ehpad et sublimé par le groupe Jazz New Orleans Jumbalaya. Le collectif a réalisé des épouvantails avec l'Ehpad La Montagne, l'Ehpad les Saulais à Saint-Trivier-sur-Moignans, l'Hospitalité Saint-Thomas de Villeneuve à Moncontour [Côtes-d'Armor], les enfants du centre Romans-Ferrari à Miribel, ceux du centre de loisirs à Frans, les écoliers d'Abergement-Clémenciat, Clémentine Cadoret, peintre plasticienne, Anne-Sophie Ortiz Balin, marionnettiste et Karine Prioriol, plasticienne.

## Une fête pour la famille Éventail

Un projet artistique collectif a été imaginé afin d'inviter les Châtillonnais à venir se promener dans le parc de l'Ehpad La Montagne.

« Aujourd'hui, c'est la fin d'un grand cycle consacré à la famille Éventail. L'idée était que les Châtillonnais et les habitants proches puissent découvrir le parc de l'Ehpad La Montagne (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), qui est un bel endroit où on peut se promener. C'est ouvert à tout le monde, explique Philippe Constant, membre de l'académie Cuivres en Dombes. On avait noté, chez de nombreuses personnes, une certaine appréhension vis-à-vis de la maison de retraite. L'idée était de faire venir les gens dans la structure. On a eu envie de mettre au défi plusieurs structures partenaires, de faire un projet artistique collectif, dont la famille Éventail. »

### Un livre à tricoter

À l'école de l'Abergement-Clémenciat, à la maison de retraite de Saint-Trivier-sur-Moignans, au centre Romans-Fer-



■ Les musiciens de La Toute petite compagnie au milieu des résidents. Photo Dominique DUBREUIL

rari, chacun a fabriqué des épouvantails et construit un parcours artistique dans le parc où un premier événement a eu lieu en juillet. Lundi, des costumes ont été confectionnés pour les épouvantails. Deux musiciens de La Toute

petite compagnie ont présenté deux contes musicaux sur les épouvantails aux résidents. Une façon joyeuse de refermer ce chapitre et qui promet d'autres belles animations en 2019. Les résidents aimeraient en savoir

plus. Philippe Constant évoque alors un nouveau livre, appelé Au fil du temps. « Un livre à tricoter. Il y aura aussi la création d'un film étonnant, dont on dévoilera les premières lignes en début d'année. »

## Les seniors ont pris le goûter de Noël avec le maire, Miss Châtillon 2018 et le centre communal d'action sociale



■ Photo Dominique DUBREUIL

Le maire, Daniel Boulon et les membres du CCAS (Centre communal d'action sociale) ont rendu visite à huit anciens de la commune, résidents à l'Ehpad [Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes] d'une bûche. Ils se sont retrouvés pour partager un goûter de Noël, autour animatrices de la résidence ont chapeauté ce moment avec l'aide de Chloé Galissi (à gauche sur la photo), Miss Châtillon 2018, 1<sup>re</sup> dauphine de Miss Pays de l'Ain, en stage actuellement dans l'établissement.

## Des sorties en calèche sont organisées pour les aînés



■ Lors d'une sortie en calèche des résidents de l'Ehpad. Photo Dominique DUBREUIL

Zélie Béraud, coordinatrice des animatrices de l'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) La Montagne a évoqué, jeudi, les activités en cours. « Nous faisons des sorties en calèche grâce aux attelages de la Dombes. Dix personnes peuvent bénéficier d'une sortie, que nous renouvelons quatre fois », a expliqué Zélie Béraud. Les résidents découvrent, pour la plupart, ce genre de promenade. « C'est la suite et la fin de notre animation Les Époux

vantails. Une costumière nous aider à faire deux époux vantails. Les costumes seront portés par des musiciens, lors de la cérémonie de clôture, qui aura lieu le 17 décembre, à 14 h 30 », a poursuivi Zélie Béraud. L'Ehpad lance également la Semaine du goût avec l'école de l'Abergement-Clémenciat. Les résidents se déplacent dans l'établissement scolaire, le 8 octobre, pour se retrouver autour d'un repas le 9 octobre et la classe viendra, le 11 octobre, à l'Ehpad, pour un concours.