

Animateur : Référente Qualité : Mme Claire RIBANNEAU

Participants :

- ✓ Directeur : M. Michel BARBE
- ✓ Psychologue : Mme Céline THUAULT
- ✓ Cadre de santé : Mme Valérie LE MARRE
- ✓ Référent Cuisine : M. Philippe CHEVALIER
- ✓ Animatrice / Coordinatrice : Mme Anne-Sophie CHEVAL
- ✓ Référente Nuit : Mmes Stéphanie NAUDOT, Séverine DUBOIS
- ✓ Référente Ménage : Mme Aurélie BASQUE
- ✓ Référente PASA/Accueil de jour : Mme Chrystelle MAINETTI
- ✓ Référentes Lingerie : /
- ✓ Référente Verger : Mmes Angélique CAYEZ, Déborah RINCE,
- ✓ Référentes Roseraie : Mmes Emilie GAUDRE, Catherine GALLAIS
- ✓ Référente Florales : Mme Aline LAGOUTE.
- ✓ Référente Alizés : Mme Karine SCHOUTHEER
- ✓ Ergothérapeute : M. Alban MOREAU
- ✓ Excusés : Médecin Coordonnateur Dr HERVE, Référent Maintenance : M. Sébastien LE PORTZ, Référente IDE : Mme Stéphanie BARBEY, Référente Administration.

ORDRE DU JOUR

- ✓ Bilan des actions en cours
- ✓ Résultat de la labellisation Humanitude
- ✓ Le projet d'établissement et sa mise en œuvre
- ✓ Les questions diverses (sans les problèmes techniques = HSH)
- ✓ Présentation des protocoles et des nouveaux supports (vidéo)
- ✓ Bilan « Maison Gourmande et Responsable » et gaspillage alimentaire



LES OBJECTIFS DE LA REUNION QUALITE

Mme Claire RIBANNEAU rappelle les objectifs de la réunion qualité :

- Faire participer les référents de chaque service à la démarche qualité
- Réaliser le bilan des objectifs et des actions en cours
- Communiquer sur les nouveaux projets
- Echanger sur les bonnes pratiques professionnelles, les suggestions, les retours d'expériences...

Suite à cette réunion chaque référent communique et diffuse les informations, les décisions qui ont été prises aux autres professionnels.

PROCHAINES DATES A RETENIR

- ✓ Réunion comité pilotage humanité : Jeudi 9 décembre 2021 (14h-17h)

BILAN DES ACTIONS

Depuis la dernière réunion, 8 actions ont été réalisées :

- ☑ Acheter un tracteur/poussoir pour le chariot alimentaire des Alizés
- ☑ Afficher les photos des membres du CVS
- ☑ Réparation des stores VERGER RDC
- ☑ Trouver un système de fermeture d'armoire adapté pour les chambres des Alizés (à installer en 2022)
- ☑ Répertorier les erreurs d'alarme téléphone la nuit
- ☑ Mettre une bibliothèque dans tous les secteurs
- ☑ Etiqueter les hamacs avec le système de puce UBIQUID
- ☑ Installation d'une zone de GRATUITE

=> Se référer au plan d'action complet de la réunion qualité en fin de compte-rendu.

RESULTAT DE LA LABELLISATION HUMANITE

Suite à la visite du label début juin, l'établissement a obtenu **la labellisation le 8 juillet 2021** avec les félicitations des membres de la commission.

Ce Label est attribué pour 5 ans avec des auto-évaluations annuelles (sur la plateforme en ligne) en mettant l'accent sur les actions d'amélioration mises en place et le suivi des indicateurs chiffrés. Une visite intermédiaire aura lieu dans l'intervalle.

Le rapport d'évaluation du label démontre une **qualité du prendre soin** aux Jardins du Castel basée sur une **démarche rigoureuse et maîtrisée qui repose sur tous les acteurs.**

Extrait de la synthèse du rapport : « l'établissement a développé de nombreuses collaborations et partenariats et est bien inséré sur son territoire. L'établissement et l'ensemble des professionnels se donnent les moyens pour construire et avancer. Leur engagement et leur professionnalisme « transparent », ils travaillent ensemble de manière coordonnée et fluide. Les habitants et les familles le vivent et l'expriment, les demandes particulières sont entendues et validées, la journée dure 24h. La qualité des prestations est au rendez-vous et les professionnels sont en recherche permanente d'amélioration, leur questionnement sur les pratiques est pertinent. Humanité est partagé, appliqué, communiqué, l'établissement peut être fier du chemin parcouru... »

Au vu de ce résultat très satisfaisant et des pistes d'amélioration proposées, l'établissement a choisi de travailler sur les 4 axes ci-dessous :

Axe n°1 : Projet Personnalisé	Action n°1 : Participer à une campagne d'Evaluation des Pratiques Professionnels autour du Projet Personnalisé avec le CAPPS Bretagne (Cellule d'aide à la qualité).
Axe n°2 : L'ambiance sociale	Action n°2 : Former à la dynamique sociale un groupe de 14 professionnels
Axe n°3 : Contention architecturale	Action n°3 : Réévaluer en continu la pertinence des digicodes dans l'établissement
Axe n°4 : Prévention des risques (escarres, décontractures, manutention)	Action n°4 : Revoir les pratiques et sensibiliser sur la prévention des escarres, les techniques de décontractures, et la manutention. Projet à reprendre avec l'IPA (Infirmier en Pratiques Avancées) et l'ergothérapeute.

Monsieur BARBE précise que cette labellisation sera utile et bénéfique pour les prochaines évaluations internes et externes. Il encourage tous les professionnels des Jardins du Castel à maintenir cette implication et ce dynamisme pour les prochaines années.

Pour conclure, Monsieur BARBE tient de nouveau à féliciter le **travail remarquable** et **l'investissement de chacun pour atteindre ce niveau de qualité**.

LE PROJET D'ETABLISSEMENT ET SA MISE EN ŒUVRE

Elaboré par une équipe **dynamique** et **engagée**, le **Projet d'Etablissement** a été validé par les instances (CVS et CA) en juin dernier.

Le projet d'établissement est basé sur des **valeurs** et une **culture commune** pour proposer un accompagnement adapté aux besoins des résidents dans les 5 années à venir.

Les **3 orientations Stratégiques** définies par le Projet d'établissement se déclinent en **9 objectifs principaux** ci-dessous :



Orientation n°1

OUVERTURE SUR L'EXTERIEUR

1. Être un lieu de ressources et promouvoir la continuité des parcours
2. Favoriser le lien social et familial
3. Développer l'attractivité des métiers



Orientation n°2

BIENVEILLANCE ET BIENTRAITANCE EN ACTION

1. Garantir les droits et liberté du résident
2. Faire vivre le projet personnalisé de la personne
3. Accompagner en soins les personnes accueillies jusqu'à la fin de vie
4. Promouvoir la qualité de vie au travail



Orientation n°3

ACTIONS EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE

1. Préserver l'environnement en réduisant l'empreinte écologique de l'EHPAD par la maîtrise énergétique
2. Développer les actions en faveur du développement durable et de la solidarité économique

Ces objectifs sont traduits en actions concrètes et priorisés selon la chronologie suivante :



Un appel à candidature va être envoyé aux professionnels pour constituer les groupes de travail qui vont mettre en œuvre les actions décidés.

Le projet d'établissement 2021-2025 complet est disponible sur le site internet de l'établissement et dans la Gestion Documentaire (GDO).

QUESTIONS ET REMARQUES DIVERSES

Services	Remarques	Améliorations apportées / commentaires
Ménage / Hôtellerie	-Demande pour remplacer l'aspirateur Floralias/Alizés pour nettoyer les tapis, les fauteuils en tissus, les rails... -Le sas des Alizés est étroit limitant le passage des ambulanciers. -Est-ce que l'équipe ménage doit scanner (Ubiquid) les poubelles avant de les déposer dans le chariot ?	Faire une demande d'achat auprès de Sébastien LE PORTZ et préciser le modèle. Retirer la table avec le registre et prévoir un support moins encombrant Oui, après une formation à l'utilisation de la scannette Ubiquid.
Maintenance	Est-il possible de récupérer la zone covid ?	Pour le moment et jusqu'à la fin de l'année, la zone covid est à maintenir.
Cadre de santé Verger-Roseraie	A noter plusieurs NRC (Non Respect des Consignes) le week-end dans les transmissions avec des visites d'enfants en intérieur et des masques non portés Création de trombinoscope des professionnels ?	Un rappel aux familles sera fait dans « l'info famille » (M. BARBE) Action : récolter les photos de tous les professionnels qui le souhaitent pour créer le trombinoscope des Jardins du Castel.
Hygiène	Madame MEHAULT Laurence, infirmière hygiéniste, nous alerte sur la nécessité de revoir l'entretien des sacoches et leur contenu.	Action : appel à candidature (1 référent par secteur) pour travailler sur l'hygiène et le contenu des sacoches. Prévoir 3 courtes réunions sur des temps de transmissions.
Roseraie	Doit-on continuer à prendre la température des résidents tous les jours et noter dans PSI Roseraie 1 : demande d'une Google home pour les couloirs de la roseraie 1 Est-il possible d'utiliser le système de pesée de la chambre de Mme B pour une autre chambre	Oui, maintien de ces mesures de surveillance covid. Demande d'achat pour une Google home et utiliser l'ampli en SAM ROSERAIE 1 et 2 (à revoir avec Sébastien LE PORTZ) Action : recherche d'une solution pour se connecter à une plate-forme de musique (DEEZER, SPOTIFY ...) avec un compte multiple (type famille) et s'assurer de la mise en service de la musique intégrée SAM Roseraie Oui, à condition de le remettre à sa place.
IDE	/	
PASA – Accueil de jour	Demande de temps d'échange autour des événements d'animation	Un point sera fait entre l'animation et le PASA pour échanger sur les différents événements et pour favoriser la participation du PASA. Reprendre les réunions PASA-Animation.
Alizés	Quand les chaises vont être livrées ? Comment nettoyer le grand chariot de linge aux Alizés ? Attention à ne pas trop remplir le chariot des	Après la livraison des chaises (semaine 41), les anciennes chaises cassées des Alizés peuvent être jetées. A revoir s'il existe un système de bouchon pour évacuer l'eau et faciliter l'entretien. Mme LE MARRE précise que chaque service doit nettoyer son chariot de linge.

	commandes épicerie Alizés	
Floralie	Est-il possible d'acheter un système de pesée à l'aide des rails aux Floralties ?	Action : demande de devis pour un système de pesée aux Floralties
Administratif	Le personnel administratif est souvent obligé de relancer les demandes faites par intranet aux professionnels pour obtenir des réponses ou des documents.	Attention, Monsieur BARBE précise que toutes les demandes sans réponse ne seront pas traitées au risque de ne pas avoir les dossiers à jour et pouvant avoir une incidence sur les fiches de paies. Merci à chacun d'être responsable et de répondre au plus vite aux demandes de l'administration.
Lingerie	-Les sacs hydrosolubles doivent être fermés avec le lien qui est prévu pour se dissoudre en machine. Ne pas faire un nœud avec le sac. -Penser à fermer les sacs filets. -Vigilance sur le rangement des vêtements dans les placards des vestiaires	
Nuit	-Attention à bien refermer la porte du sous-sol verger ! -Certains médecins qui interviennent la nuit ne retrouvent pas l'entrée => revoir l'éclairage pour la visibilité des panneaux déjà installés avant le parking ROSERAIE ? Veillez à appeler le SAMU avec le DECT (téléphone fixe sans fils) qui rappellera automatiquement sur le numéro qui a appelé. Si un appel est passé en journée au SAMU, l'IDE doit donner le téléphone utilisé à l'équipe de nuit pour répondre en cas de rappel du SAMU. Est-ce à l'équipe de nuit de nettoyer le support d'aération de la VMC ? Manque de franges pour le ménage le week-end de nuit (Alizés/Floralties)	Remettre une affiche dynamique sur la porte Oui, cela rentre dans la fiche de tâche de dépoussiérer le support d'aération de la VMC, il n'est pas entretenu par une société extérieure. Demande de 30 franges supplémentaires (Mme LE MARRE)
Verger	Verger étage : demande d'une cafetière comme dans les autres services	Action : installation d'une cafetière au verger étage en novembre
Animation	Manque de chaises pour les spectacles en extérieur (chaises en plastiques cassées) Les spectacles dans le hall du verger sont appréciés malgré les problèmes de sonorité, de place et de connectique. <u>Animations et projets à venir :</u> • Suite à un partenariat, le centre culturel de Noyal sur vilaine « l'intervalle » propose des spectacles gratuits en expérimentation au sein de l'établissement. Les premiers retours sont très positifs pour les intervenants comme pour les résidents. • Dans le cadre du festival « E'môm'tions », un atelier de langage des signes sera proposé au sein	En hiver, il est possible d'utiliser les chaises extérieures des terrasses des professionnels. Elles sont légères et du stock est disponible.

	<p>de l'établissement le lundi 25 octobre de 10h à 11h30 pour les 6-9ans. A confirmer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projet « Il y a de la vie » autour du témoignage des résidents avec création d'un livre photo. • Au printemps prochain, un spectacle théâtral autour des saveurs et de la cuisine va être organisé au sein de l'établissement (15 résidents) • Marché de Noël sera organisé en interne. • Projet de création d'un calendrier 2022 à l'image des Jardins du Castel avec un service représenté par mois. 	Chaque service va être pris en photo en fonction d'un thème donné pour créer le calendrier 2022.
Ergothérapeute	/	
Psychologue	/	
Direction	<p>-Monsieur BARBE rappelle l'importance du port du badge.</p> <p>-Crise sanitaire : l'ensemble des gestes barrières doivent continuer à être respectés par les résidents, professionnels et visiteurs extérieurs. Dans les logements, pour le moment nous maintenons le masque pour les visiteurs ET rappelons l'importance de l'aération. Les visites des jeunes enfants (moins de 12 ans) peuvent se faire mais à l'extérieur sur les terrasses de l'établissement.</p> <p>-Dans le cadre du changement de logiciel de soin PSI, l'établissement a répondu à un appel à projet qui regroupe plusieurs établissements pour travailler avec le logiciel « NETSOIN ». Il s'agit d'un logiciel facile d'utilisation, ergonomique et adapté aux soins en EHPAD. Il est compatible avec l'utilisation de tablettes.</p> <p>-Appel à projet « Tiers-lieu » en cours pour aménager les 7 chambres au RDC des Oiseaux et accueillir l'association « l'outil en mains ». Cet espace permettra de créer des ateliers pour faire découvrir des métiers manuels aux enfants par des professionnels et les résidents (couture, cuisine, électricité, jardinage, art floral, menuiserie...).</p>	
Médecin Coordonnateur	Excusée	
Cuisine	<p>Philippe CHEVALIER informe qu'il y a une pénurie de pruneaux car la saison n'a pas été favorable.</p> <p>La nouvelle formule de commande repas du personnel est satisfaisante (coupon repas à remplir avec un prélèvement sur le salaire)</p> <p>Vigilance : les services de contrôle sanitaire de la</p>	<p>Trouver une alternative avec Emilie GUERIN, diététicienne.</p> <p>Le Plan de Maitrise Sanitaire est à jour.</p>

	<p>cuisine sont susceptibles de passer en fin d'année.</p> <p>Après plusieurs essais, les assiettes à rebords sont trop fragiles et les autres modèles proposés sont trop lourds. De plus, certains aliments ne sont pas visibles dans l'assiette blanche (ex : poisson + riz).</p> <p>Appel à projet MAIA est accordé pour réaliser une étude scientifique sur l'impact d'une alimentation enrichie en OMEGA 3 sur la dénutrition (ex : produits Bleu-Blanc-Cœur). Les surcouts liés à cette alimentation seront pris en charge.</p>	<p>Les animateurs doivent relever la température du réfrigérateur animation tous les lundis. Il est présent en salle de pause « formation »</p> <p>Action : contrôler les températures des plats avant le service en salle à manger (achat de thermomètres pour les services)</p> <p>Action : rechercher des assiettes plates solides, sans rebords et avec un contraste de couleur. Et envisager d'utiliser les assiettes creuses comme assiettes à rebords.</p>
--	--	---

PRESENTATION DES PROTOCOLES ET DES NOUVEAUX SUPPORTS (VIDEO)

Les équipes de l'établissement sont en permanence dans la réévaluation de leurs pratiques et des protocoles associés. Ainsi tout au long de l'année 2021, les documents ci-dessous ont été créés ou actualisés :

Février	<ul style="list-style-type: none"> • DARI
Mars	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche mission des référents des résidents • Protocole d'entretien d'une chambre / photos sur chariot de ménage • Projet verticalité
Avril	<ul style="list-style-type: none"> • Conduite à tenir en cas de chute • Repas Personnalisé Préconisé • Report de soin ou d'action • Fonctionnement du groupe restauration • Fiche mission (« référent »)
Mai	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil nouvel arrivant (classeurs)
Août	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
Septembre	<ul style="list-style-type: none"> • Conduite à tenir en cas d'Accident d'Exposition au Sang (AES)

Par ailleurs, pour faciliter la recherche et l'accès aux documents, une réflexion est en cours sur le changement de gestion documentaire. Un groupe de travail sera créé en même temps que le changement de logiciel de soin.

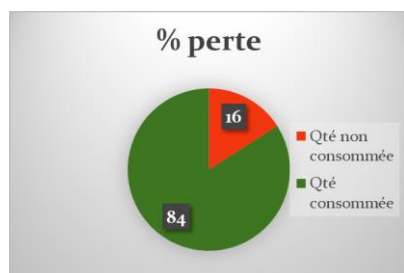
En complément des protocoles écrits et pour aller plus loin, Monsieur Alain Gwendal BARBEL (IDE IPA) nous propose un outil innovant de communication appelé « capsule d'information ». Il s'agit de créer des supports ludiques et interactifs en format « vidéo » sur différentes thématiques. Pour exemple, Monsieur Alain Gwendal BARBEL a créé en collaboration avec l'équipe soignante une **capsule d'information sur la douleur**. Elle sera présentée par les IDE en transmission et dès que nécessaire.

En participant au projet « Maison Gourmande et Responsable » et suite au projet Hôtelier, l'établissement a atteint les 3 objectifs suivants :

- Améliorer la satisfaction des résidents autour du repas,
- Diminuer la dénutrition (17% en 2021 contre 29% en 2019),
- Diminuer le gaspillage alimentaire (- 2 tonnes et 4000€ d'économisés en 2 ans)



Effectivement, les résultats de la campagne de pesée alimentaire réalisée du 12 au 16 avril dernier, nous permettent d'estimer la quantité de **gaspillage alimentaire à 8 tonnes de déchets alimentaires en 2021** sur un total de 90 600 repas servis (estimé à 19 000 €uros).



Cela correspond à **16% de la production en cuisine qui n'est pas consommée**, soit environ **90 gr de perte par repas et par convives** (contre 122 gr pour les autres établissements).

Nous avons constaté une diminution du gaspillage sur toutes les composantes du menu (entrées, viandes, poissons, accompagnements, pain et potage) sauf pour les desserts.

Les axes d'amélioration sont les suivants :

- revoir les quantités de riz au lait chaud (dessert le plus jeté)
- diminuer la quantité de potage produite
- et réaliser une campagne de pesée uniquement sur les textures modifiées.

En comparaison avec les autres établissements ayant participé au projet, les « Jardins du Castel » présentent de bons résultats avec un niveau de dénutrition inférieur à la moyenne (17% contre 32%) et une lutte contre le gaspillage alimentaire importante.

Lutte contre le gaspillage Alimentaire



Campagne de pesée alimentaire avril 2021



En conclusion, l'établissement maintient son engagement pour une **restauration responsable au service du plaisir** en poursuivant les actions du projet Hôtelier.

ACTIONS ISSUES DE LA REUNION QUALITE

Actions	Pilotes	Échéances	État	Commentaires
Répertorier les erreurs d'alarme téléphone la nuit	Stéphanie NAUDOT	28/02/2021	TRAITE	
Envisager de mettre une bibliothèque auprès de la salle de soin VERGER RDC	Directeur	28/02/2021	TRAITE	Une bibliothèque est présente dans chaque secteur
Réparation des stores VERGER RDC	Responsable Maintenance et Sécurité	31/03/2021	TRAITE	
Étiqueter les hamacs avec le système de puce UBIQUID	Ergothérapeute	30/06/2021	TRAITE	
Réaliser un protocole pour l'utilisation de la plate-forme avec pesée systématique du fauteuil avant.	Qualificienne	30/06/2021	En cours	
Installation d'une zone de GRATUITE	Qualificienne – service civique	30/06/2021	TRAITE	
Faciliter la manipulation lors du dépôt des sacs poubelles dans les conteneurs (ouverture couvercle).	Ergothérapeute /Qualificienne	31/12/2021	A maintenir	Action à maintenir jusqu'à la fin de l'année
Rédiger un protocole pour l'utilisation des véhicules de service =>Création d'un tableau de réservation véhicules sous « commun »	I.TOURTELLI ER (administratif), C. RIBANNEAU (qualificienne)	31/12/2021	En cours	Protocole pas nécessaire mais mise en place d'un tableau de réservation véhicule sous « commun » en remplacement de l'agenda.
Proposer d'afficher les photos des membres du CVS pour une meilleure identification (enquête famille)	Mme LE MARRE	31/12/2021	TRAITE	
Faciliter le transport des norvégiennes sur un chariot plus adapté (moins haut)	Philippe CHEVALIER	31/12/2021		Essai pour mettre des poignées ventouses non concluant. Mettre les norvégiennes sur un chariot, comme celui de l'animation.
Installation d'une cafetière au verger étage	Directeur	31/12/2021		Sera fait en novembre 2021
Contrôler les températures des plats avant le service en salle à manger (achat de thermomètres pour les services)	Qualificienne - Chef cuisine	31/12/2021		

Actions	Pilotes	Échéances	État	Commentaires
Recherche d'assiettes plates solides	Qualificienne Chef cuisine	31/12/2021		Recherche assiettes plates solides, sans rebords et avec un contraste de couleur. Et envisager d'utiliser les assiettes creuses comme assiettes à rebord.
Achat de 2 chariots de distribution repas en chambre pour la ROSERAIE	Cadre de santé / Chef cuisine	31/12/2021	En cours	Démonstration et test en novembre
Tester le logiciel de commande de menus adaptés aux nouveaux besoins	Directeur	31/03/2022	En cours	Logiciel en cours de finalisation, il reste des paramètres non stables à corriger.
Demande de devis pour un système de pesée aux Florales	Ergothérapeute	31/03/2022		Demande de devis en cours
Recherche d'une solution pour se connecter à une plate-forme de musique (DEEZER, SPOTIFY ...) avec compte multiples (type famille) Mise en service de la musique intégrée en SAM Roseraie	Ergothérapeute	31/03/2022		
Mettre des détecteurs de présence dans tous les couloirs et escaliers (diminution de la consommation d'énergie).	Responsable Maintenance et Sécurité	30/06/2022	En cours	Intervention d'une société pour demande de devis avec installation d'éclairage à LED.
Équiper la porte accès jardin des 5 sens, d'un code	Responsable Maintenance et Sécurité	30/06/2022	En cours	Action à maintenir
Trouver un système de fermeture d'armoire adapté pour les chambres des Alizés.	Responsable Maintenance et Sécurité	30/06/2022		Matériel en stock, à installer en 2022
Créer un trombinoscope des professionnels des Jardins du Castel.	Animatrice Qualificienne	30/06/2022		
Revoir l'utilisation et l'hygiène des sacs	IDE hygiène	30/06/2022		
Envisager d'installer des placards face au bureau de l'animation.	Responsable Maintenance et Sécurité	30/12/2022		
Revoir les barres de seuil qui se décollent au niveau de la galerie Oiseaux	Responsable Maintenance et Sécurité	31/12/2022	En cours	Action à maintenir
Organiser un groupe de travail sur la thématique du circuit du médicament	Mme LE MARRE	31/12/2022		Local à médicaments réaménagé en 2021. Prévoir groupe de travail sur le 2eme semestre 2022
Envisager de changer de logiciel de soin	Directeur	31/12/2022	En cours	Réponse à un appel à projet pour le logiciel NETSOINS
Clôturer le jardin du verger RDC	Directeur	31/12/2022	En cours	Commande passée
Mettre des bloc-portes pour faciliter le passage des portes avec un chariot.	Responsable Maintenance et Sécurité	30/06/2023	Reportée	Financement important nécessitant une étude en commission incendie pour permettre de relayer les portes à la détection incendie afin qu'elles se ferment automatiquement en cas de sinistre.

				Action reportée.
Organisation d'un séminaire pour favoriser la communication entre professionnels (enquête QVT)	Directeur	31/12/2023	A reprendre dans le PE	Le séminaire a été reporté en raison du covid, l'événement devrait avoir lieu au Château des Pères à PIRE SUR SEICHE. A revoir avec le nouveau Directeur.
Achat d'un nouveau chariot IDE	Ergothérapeute	31/12/2023		Après plusieurs essais, les chariots proposés avec moteur sont trop lourds (25kg) et très lents (4km/h). Le seul modèle qui pourrait convenir est en cours de commercialisation.

✓ Diffusion :

- Groupe Qualité.
- Tous les services.
- Président du CA : M. RENAULT
- Présidente du CVS : Mme LEBAS