Revue du Val d'Oudon

Edition n° 7
Décembre 2022

Edito :

L'année 2022 se termine…un nouveau chapitre s'ouvre à nous pour continuer à faire grandir les Résidences du Val d'Oudon. Cette évolution a commencé cette fin d'année par l'ouverture partielle des Cèdres Bleus, ouverture de l'accueil de jour et du PASA (Pôle d'Activités et de Soins Adaptés). Ce projet arrivera à son terme au cours du deuxième semestre 2023.
Que retenir de cette année, que je partage avec vous depuis six mois ? Le constat d'un réel manque de ressources humaines, un virus toujours présent, pour le coté négatif, mais heureusement un professionnalisme et une écoute du coté des professionnels qui me confortent dans le fait que ces résidences ont encore beaucoup à montrer, avec, il faut en être conscient, une autre vision de notre façon de travailler, en réorganisant les forces présentes. Vous êtes cette force, ENSEMBLE nous construirons, nous évoluerons.
Je veux mettre en avant le mot ENSEMBLE car le travail d'équipe est primordial : ASH, AS, IDE, Gouvernantes, Hôtelières, Lingères, Psychologues, Ergothérapeutes, Hôtesses d'accueil, Personnels de cuisine, Techniciens, Administratifs…, (j'espère n'oublier personne…) sont présents, tous les jours pour un seul objectif : la bonne prise en soins et le bien être du résident.
Je souhaite, pour cette nouvelle année qui arrive, de continuer de grandir avec vous, en partageant au maximum, ma vision de ces résidences dont je suis très fière d'être la Directrice Référente.
Je vous souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes de fin d'année, une très belle année 2023, remplie de bonheur, de joie ainsi qu'à vos proches ; une très belle année et une bonne santé à tous les résidents et leur famille (ces résidents qui me confortent dans la décision que j'ai prise d'être parmi vous aujourd'hui).
Je ne pouvais pas refermer cet édito sans dire au revoir à Madame Véronique Lebreton avec qui, même si cela a été bref, j'ai vraiment aimé travailler. Je lui souhaite tout le bonheur pour la suite.
Je souhaite également la bienvenue à Madame Isabelle Charraud, ma nouvelle assistante de direction avec qui nous allons écrire, ensemble, de belles pages dans le livre des Résidences du Val d'Oudon.
Isabelle GRINER

Du côté des résidents…

Les Tilleuls

Les Charmes

Le Parc

Félicité

Cuisine Centrale

Les rencontres intergénérationnelles avec l'Institut Médico-Educatif (IME) Clairval (Segré)

Les rencontres intergénérationnelles permettent de mettre en lien les résidents avec des jeunes dans le cadre d'un projet facilitant les échanges et les partages. Ces rencontres sont l'occasion de positionner la personne âgée comme porteuse d'expériences, de savoir-faire et de savoir-être qui peuvent être utiles et enrichissants pour les enfants ou adolescents. A l'inverse, la joie et le dynamisme des jeunes égayent la résidence et permettent de lutter contre la sensation d'isolement.

L'ATELIER Jeu

Des ateliers de jeu de société ont été mis en place, chaque groupe avait apporté leurs jeux afin de les faire découvrir à tous. Les objectifs sont de partager un plaisir commun, de s'amuser et de se détendre

Music Quiz

Un atelier quiz musical a permis de faire connaissance sur les goûts musicaux de chacun (De Brel, Georges Brassens à Ninho, Damso …..) les découvertes furent très intéressantes.

L'IME Clairval est un établissement rattaché au secteur enfants-adolescents de l'Adapei 49. Il se situe 14 Rue Gounod à SEGRÉ. L'Institut Médico-Éducatif Clairval accueille des enfants, adolescents et jeunes adultes de 6 à 20 ans.
Nous les avons reçus pour la première dans la salle d'animation de la résidence des Tilleuls le 16 septembre, les jeunes se sont présentés et ont fait connaissance avec quelques résidents.
Ils sont revenus le 30 septembre, les 14 et 28 octobre et le 18 novembre. Sur chaque atelier des résidents de Félicité et des Charmes étaient présents ainsi que Nelly et Angélina les animatrices.

Atelier art-plastique avec des produits à recycler (Résidence Félicité)

Un atelier de modelage a eu lieu à Félicité. Les résidents ont réalisé le buste de Molière pour les 400 ans du comédien. La structure de la tête a été faite avec des bandes de carton, puis recouverte de papier mâché. La réalisation s'est étalée sur 3 mois avec au total 60 heures de travail.
Un cheval et son box ont aussi été créés. Là aussi, la réalisation a duré 3 mois.
Cette activité a été très appréciée, offrant une parenthèse créative aux résidents.

Les chiffres de cette édition

Le nombre de visiteurs présents aux portes ouvertes de la cuisine centrale :

37

Les visites continuent pour les résidents

Appel aux dons

Comme chaque année, nous avons besoin de décorations de Noël. Si vous souhaitez vous séparer de vos guirlandes, boules et autres … Pensez à nous !

Zoom sur le métier d'ergothérapeute

3 ergothérapeutes interviennent auprès des RVO :
Anne-Claire, Noémie et Aurélie.

A ce jour :
- Anne-Claire intervient aux Tilleuls à 30% (lundi et un vendredi sur deux).
- Noémie est présente à 20% aux Charmes (lundi).
- Aurélie est à 20% à Félicité (jeudi). Elle intervient également au Parc à 50% : 30% sur l'Accueil De Jour (les après-midis du lundi, mercredi et vendredi) et 20% sur les autres services du Parc (les matins du lundi et vendredi).

L'ergothérapie est une thérapie par "l'activité" (du mot grec "ergon").

L'objectif de l'ergothérapeute en gériatrie est le maintien des activités de la vie journalière du résident et la prévention des complications liées aux pathologies du grand âge.

Les ergothérapeutes agissent pour la personne âgée :
- évaluation des capacités physiques, sensorielles, cognitives et comportementales,
- stimulation des capacités par des activités de réadaptation en individuel ou collectif : jeux, activités manuelles, atelier prévention des chutes, cuisine thérapeutique, médiation animale, sorties, mises en situation type transferts, toilette, habillage, etc,
- mise en place d'aides techniques pour les déplacements, les repas, etc.

Elles interviennent également au niveau de l'environnement en proposant des solutions pratiques d'aménagement matériel ou architectural pour une meilleure accessibilité et intégration du résident dans son milieu de vie.
Elles travaillent avec l'ensemble des professionnels et aidants. Elles peuvent donner des conseils et informations pour accompagner les résidents, les équipes et les proches.

Arrivée de Mme Isabelle CHARRAUD - Assistante de direction des Résidences du Val d'Oudon

Choletaise d'origine, je suis arrivée dans la région du Segréen pour des raisons professionnelles. J'ai travaillé pendant une dizaine d'années en tant que responsable d'une base de location de bateaux habitables sur les rivières d'Anjou. J'ai fait voyager les touristes français et étrangers à la découverte de notre belle région au fil de l'eau.

Mon envie de m'épanouir dans un autre domaine m'a ensuite conduite au sein d'un groupe d'entreprises de production d'accessoires de mode et de décoration.

Assistante de direction du président, j'ai participé à de nombreux projets d'entreprise tant sur le plan commercial qu'organisationnel.

Aujourd'hui un nouveau challenge s'offre à moi et je suis très heureuse d'intégrer les Résidences du Val d'Oudon en tant qu'Assistante de direction où j'ai trouvé un formidable accueil. Depuis mon arrivée le 5 Décembre dernier, j'ai pu aller à la rencontre d'un certain nombre d'entre vous, ma porte sera toujours ouverte pour ceux notamment avec qui je n'aurais pas encore fait connaissance.

Enfin, je n'oublie pas Véronique LEBRETON qui m'accompagne dans mes premiers pas et me transmet toutes les clés de la réussite. Je la remercie vivement et lui souhaite le meilleur dans ses nouvelles missions.

Retour sur images

Plan d'Aide à l'Investissement du Quotidien - 2021

Dans le cadre de ce plan, financements attribués par l'Agence régionale de santé (ARS), des crédits ont été octroyés à l'établissement pour des travaux de rafraichissement. Ils ont été utilisés pour la salle à manger du 2ème étage des Tilleuls.

Toujours par le biais de cette même enveloppe de crédit de l'ARS, un parcours de marche a été acheté aux Tilleuls, des chariots pour le transport du linge sale ont été achetés pour tous les sites, un porte-vélo pour la cuisine centrale, etc.

Les résidents et les professionnels ont agrémenté leurs tenues d'accessoires rappelant Noël !

Zoom sur le service de portage de repas à domicile

1. Qu'est ce que le portage de repas à domicile ?

Le portage de repas à domicile est un service d'aide à la personne. Il assure la livraison de plateaux-repas aux personnes âgées ou en situation de handicap qu'il soit ponctuel ou régulier.

2. Quels sont les objectifs du service de portage de repas à domicile ?

- Faciliter le maintien à domicile.
- Établir une relation sociale renforcée.
- Assurer un passage régulier chez la personne en toute discrétion.
- Favoriser la diversité alimentaire.
- Promouvoir les produits de saison , de bonne qualité, et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.
- Respecter les recommandations nutritionnelles.

3. Qui sommes -nous ?

L'équipe du portage des repas à domicile est composée de 3 agents.
Un agent en charge de la préparation des plateaux-repas (Tom), et deux agents qui assurent la livraison des repas. Nos livreurs (Anne-Marie et Virginie) se partagent la zone géographique de Segré en Anjou bleu et de la Vallée du Haut Anjou.
Il faut aussi ajouter à cela toute l'équipe de la Cuisine Centrale qui assure la production des repas sur site.

Papote en cuisine

Bûche roulée au café et au mascarpone - pour 10 personnes

1- Préparez la génoise : séparez les blancs des jaunes pour 4 œufs. Fouettez jusqu'à blanchiment les jaunes et 140g de sucre. Puis ajoutez 60g de farine, 40g de maïzena et 50g de beurre fondu. Montez les 4 blancs en neige et les incorporer à la préparation.

2- Préchauffez votre four à 180°c. Placez une feuille de cuisson sur une plaque type lèche frites, et étalez-y la pâte en un beau rectangle pas trop épais. Cuisez 8 à 10min. La génoise doit être bien souple pour ne pas se casser au roulage.

3- Posez le gâteau sur un torchon bien propre, retirez la feuille de cuisson, roulez délicatement dans le torchon, et laissez refroidir.

4- Préparez la mousse café mascarpone : Séparez les blancs des jaunes pour 3 œufs.
Fouettez jusqu'à blanchiment les jaunes et 60g de sucre. Incorporez 250g de mascarpone et ¾ cuillères à café tout en continuant de fouetter.

5- Montez 200ml de crème fluide en chantilly bien ferme et incorporez la délicatement au mélange sucre, mascarpone et café. Montez les blancs en neige ferme et les ajouter également à la mousse de mascarpone
.

6- Étalez sur toute la surface de la bûche, roulez la bûche en plaçant la clé (fermeture) sous le biscuit afin qu'elle ne se voie pas.

7- Décorez votre gâteau avec le reste de mousse au café / mascarpone et placez au frais jusqu'à dégustation. Décorez comme bon vous semble.

Bonne dégustation !

Avis aux talents cachés

Si vous avez une passion à faire partager aux résidents, venez rejoindre l'équipe d'animation, le temps d'une activité !

Retour sur images

Portes ouvertes de la Cuisine centrale

Mercredi 05 octobre : La Cuisine centrale a ouvert ses portes aux familles des résidents, au personnel et à la presse

Information sur les denrées alimentaires

Dans le cadre de la règlementation imposée par le code des marchés publics, début septembre l'établissement a publié son cahier des charges pour ses besoins en termes de denrées alimentaires et de boissons. A l'issue de la consultation, l'approvisionneur actuel (MEDIREST-COMPASS) est renouvelé pour une durée de 2 ans.

Notre approvisionneur prévoit de travailler avec des produits de saison. Aussi certains menus se verront modifiés (ex : retrait des tomates en entrée en hiver). Les fruits et les légumes de saison auront ainsi plus de chance d'avoir totalement mûri et seront souvent plus savoureux que ceux qui ne sont pas de saison. En plus de l'intérêt environnemental, il s'agit d'offrir des plats qui correspondent plus aux différents plats saisonniers de notre cuisine traditionnelle.

Point Ressources Humaines

Arrivées :

SALENNE Stella – Agent des services hospitaliers le 10/10/2022
PETIT Lydia - Aide soignante le 17/10/2022
HUBY Louise – Hôtesse d'accueil le 31/10/2022
CHARRAUD Isabelle – Assistante de direction le 5/12/2022

Départs :

CELA Cassandra – Aide Soignante le 01/10/2022
CHAUVEAU Marie-Lise – Lingère le 1/10/2022
BURON Martine – Agent des services hospitaliers le 01/10/2022
CHIRON Audrey – Hôtesse d'accueil le 31/10/2022
GET Audrey – Agent des Services Hospitalier le 30/11/2022
RIVRON Marc – Agent de cuisine le 01/12/2022
BESNIER Sophie – aide soignante le 21/12/2022

Information enveloppe ANFH

Dans le cadre de l'enveloppe "Transformation de la Formation" financée par l'ANFH (Association Nationale pour la Formation permanente du personnel Hospitalier) l'établissement a investi dans des ordinateurs portables et du matériel numérique (vidéoprojecteurs, écrans de projection) dans les salles de réunion des Résidences des Tilleuls, du Parc et des Charmes. L'objectif est d'équiper les structures pour que les formations dispensées en distanciel soient accessibles aux professionnels. Ces équipements sont également utiles lors de formations sur des logiciels métiers, comme cela a été le cas les 28 et 30 novembre derniers.

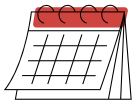
Instances

Le Comité Social d'Etablissement est une instance consultative qui sera mise en place, au sein des Résidences du Val d'Oudon, au cours du 1er trimestre 2023, et notamment à l'issue des élections professionnelles du 8 décembre 2022.

Cette instance est issue de la fusion entre le Comité Technique d'Établissement et le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail, conformément au Décret n° 2021-1570 du 3 décembre 2021 relatif aux comités sociaux d'établissement des établissements publics de santé, des établissements sociaux, des établissements médico-sociaux et des groupements de coopération sanitaire de moyens de droit public.

Ce comité se réunit au minimum 3 fois par an et il est consulté sur les sujets suivants : la protection de la santé, l'hygiène et la sécurité des agents ; les orientations stratégiques sur les politiques de ressources humaines, les lignes directrices de gestion (LDG) en matière de mutation et mobilité des professionnels, de promotion interne et d'avancement de grade.

Dates à retenir



MARS 2023 :

Comité Social et Economique :
Mardi 28 Mars 2023 à 9h30 – LES TILLEULS

Conseil de la Vie Sociale :
Mercredi 29 Mars 2023 à 14h30 – LES CHARMES

Conseil d'Administration :
Jeudi 30 Mars 2023 à 9h30 – LES TILLEULS

Dates des permanences RH sur les différents sites :

- 9 janvier 2023 : Cuisine Centrale
- 6 février 2023 : Les Charmes
- 6 mars 2023 : Le Parc
- 3 avril 2023 : Félicité
- 2 mai 2023 : Cuisine Centrale
- 5 juin 2023 : Les Charmes
- 3 juillet 2023 : Le Parc

Parlez nous de vous ....

Madame Fillot Maryse est une passionnée de lecture depuis des années, à 71 ans, elle vit à la résidence des Tilleuls. Elle ne se souvient pas quand est-ce que cette passion a commencé !
Madame Fillot a toujours aimé les livres du genre thriller ce sont des livres avec du suspens, des meurtres, des enquêtes...
Ce qu'elle aime, c'est que selon elle, il y a toujours une étude de psychologie derrière un personnage mais aussi de la poésie dans la description des paysages.
Madame Fillot a quelques auteurs qu'elle préfère comme Stephen King, Harlan Coben, Karine Giebel, Marc Levy et Guillaume Musso.
Quand Madame Fillot lit un livre elle a la sensation de s'évader et de ne penser à rien d'autre qu'à ce qu'elle lit. Parfois elle essaie de deviner la suite de l'histoire pour selon elle « voir si je suis en accord avec l'auteur » mais aussi pour faire travailler son imagination.
Madame Fillot a calculé qu'en 9 jours, elle peut lire un livre de 988 pages ce qui donne globalement une centaine de pages par jour. Elle m'a confié que quand elle commençait un livre elle avait hâte de connaître la fin, c'est donc pour ça qu'elle lit aussi vite ses livres.

					4			
	2		1	7		3		5
	5		3			6	2	
	8			2		9		
		3		4			1	
	1	4			3		8	
2		7		8	5		6	
			9					

Sudoku

Vrai ou Faux ?

Un nouveau logo pour les RVO ?

Réponses aux jeux

Réponse "Vrai ou faux" : Vrai.

Solution du Sudoku :

3	7	6	2	5	4	8	9	1
8	2	9	1	7	6	3	4	5
4	5	1	3	9	8	6	2	7
7	8	5	6	2	1	9	3	4
1	4	2	8	3	9	7	5	6
6	9	3	5	4	7	2	1	8
9	1	4	7	6	3	5	8	2
2	3	7	4	8	5	1	6	9
5	6	8	9	1	2	4	7	3

Le comité de rédaction est composé de :
- Eva ARNOU, responsable de la cuisine centrale
- Isabelle CHARRAUD, assistante de direction
- Estelle CHAUVIN, hôtesse d'accueil et assistante administrative du siège social
- Sandrine GERMAIN, animatrice "Les Tilleuls"
- Véronique LEBRETON, assistante de direction
- Laurence MARTIN, qualiticienne
- Hélène OGER, gestionnaire RH
- Hortense QUILLET, alternante à la communication
- Maëliss ROYER, responsable achats, logistique, technique et travaux