

Édito :

Un an déjà...

Un an a passé depuis ma prise de fonction au sein des Résidences du Val d'Oudon. Je dois avouer que je n'ai pas vu le temps passer, les projets existants et à venir, l'animation des équipes et le bien-être des résidents sont des sources de motivation permanente. Nous allons mettre en place de la Préparation des Doses à Administrer (PDA) automatisée, début juillet, qui va permettre de sécuriser la distribution de médicaments mais également de soulager le personnel concernant la manutention.

L'ouverture prochaine de l'extension du site Les Cèdres Bleus marquera la fin de la belle histoire de la résidence Félicité et apportera les commodités nécessaires et indispensables à nos futurs résidents.

Pour finir vous découvrez la mise en place du nouveau logo des Résidences du Val d'Oudon, qui embellit nos courriers et communications. Je remercie l'équipe de communication qui a su retranscrire en image, ma vision de ce que doit être ces résidences en corrélation avec la cuisine centrale...un arbre de vie. Je vous souhaite à tous un très bel été.



Isabelle GRINER

La présentation du nouveau logo

La future ouverture de la Résidence les Cèdres Bleus et le déménagement de Félicité au sein de ces nouveaux bâtiments s'accompagnent d'un nouveau logo. Ce logo a été pensé pour refléter au mieux ce qui se vit au sein des résidences.



- La maison met en avant la résidence comme lieu de vie, où chacun se sent chez soi.
- L'arbre fait référence au nom des résidences mais aussi à la vie en perpétuelle évolution. Les feuilles sont de trois couleurs différentes et viennent représenter les trois résidences. Le tronc, lui, symbolise la cuisine centrale, plus vieil établissement des Résidences du Val d'Oudon, qui nourrit les autres.

Le logo renvoie l'image d'un lieu proche de la nature, où il fait bon vivre. Les couleurs utilisées sont vives, elles évoquent la chaleur, la joie et le dynamisme. Il va progressivement remplacer le précédent sur l'ensemble des supports de communication.

Le nom des futures unités des Cèdres Bleus

Dans la continuité de la création de la nouvelle entité des Cèdres Bleus, un groupe de travail composé de soignants, de professionnels paramédical et d'encadrement, s'est réuni pour définir les nouveaux noms des futurs services. Ci-dessous, les propositions retenues :

Dans le bâtiment existant, services EHPAD :

- Au rez-de-chaussée :
 - o Les Primevères (actuellement Les Vergers)
 - o Les Coquelicots (actuellement La Clé des Sens)

- Au 1er étage :
 - o Les Jonquilles (actuellement Les Tournesols)
 - o Les Iris (actuellement Les Hortensias)

Dans l'extension :

- UPHA : Les Orchidées
- EHPAD : Les Lys
- UPAD : Les Pensées

Retour sur images



Le vendredi 21 avril, toutes les résidences sont parties à la découverte de Terra Botanica. Ce parc présente l'extraordinaire richesse de la biodiversité végétale de tous les continents.



Réfection des deux terrasses de la Résidence Les Charmes :

Grâce aux crédits du Plan d'Aide à l'Investissement (PAI) du Quotidien 2022, l'établissement a choisi de réaliser un investissement à la Résidence Les Charmes. Les deux terrasses bois qui étaient en place depuis 10 ans ont été intégralement remplacées.

Terrasse de l'Unité Dali :



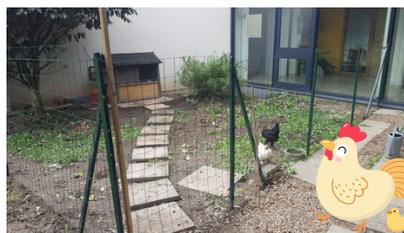
Terrasse commune de l'EHPAD :



Réaménagement des espaces verts et réalisation d'un poulailler à la Résidence Le Parc :

Avec l'arrivée des beaux jours, en collaboration avec Grégory Levionnais, animateur du Parc, l'équipe technique s'est mobilisée pour rafraîchir le jardin de la résidence.

On y redécouvre, des parterres de fleurs, un cheminement piéton, un terrain de pétanque, une terrasse, un poulailler, etc.



De gauche à droite : M. Vincent LEMER, agent technique du Parc et de la cuisine centrale, M. René-Paul OULAMA, agent technique des Tilleuls, M. Marcel LECLERC, résident du Parc, Mme Louise HUBY, hôteesse d'accueil du Parc, M. Philippe SABIN, agent technique Les Charmes et Félicité et M. Vincent DESPRE, coordinateur technique des RVO.

Le nouveau poulailler a été inauguré en présence de Monsieur LECLERC, résident du Parc, qui s'occupe de l'entretien des poules.

Zoom sur un futur service : l'UPHA

La future Unité pour Personnes Handicapées Agées (UPHA) "Les Orchidées" ouvrira ses portes dans le cadre du déménagement de Félicité vers le Parc, l'ensemble formera Les Cèdres Bleus. Cette nouvelle unité dispose d'une salle de vie, un salon, une salle d'activité, d'autres locaux types professionnels (ex : salle de soins) et compte 14 logements. Un accès extérieur privatif ou commun avec l'EHPAD est également prévu.

Elle a vocation à accueillir des personnes handicapées âgées, dont le handicap est connu avant de connaître les effets du vieillissement.

Au handicap s'ajoute un vieillissement précoce de leurs fonctions qui se traduit notamment par une diminution du rythme de vie, une perte d'adaptabilité, des besoins en termes de dépendance et de soins spécialisés. Le critère d'âge minimal pour intégrer l'unité est de 60 ans (hors dérogation).



Logement



Espace de vie



Espace de soins

En vue d'évaluer la pertinence d'une admission en UPHA, un ensemble de facteurs cumulatifs doit être pris en compte :

- La perte d'autonomie dans l'organisation de sa vie quotidienne, et/ou la perte de capacité au travail ;
- La nature des besoins en accompagnement de la personne ;
- La capacité de la personne à vivre en collectivité, participer à la vie collective, tirer les bénéfices des activités proposées par la structure.

L'accompagnement en UPHA doit tendre au maintien des capacités physiques et cognitives de la personne.

Les activités proposées sont de deux ordres :

- Activités liées à la vie quotidienne : hygiène corporelle, rendez-vous médicaux, cuisine, ménage, entretien des espaces ;
- Activités de loisirs diverses et variées selon les structures.

Si la personne accueillie ne tire plus bénéfice (à moyen ou long terme) des diverses activités, l'accompagnement en UPHA n'est plus pertinent.

Les équipes de l'UPHA ont vocation à être des équipes pluridisciplinaires composées d'infirmier.es, d'Aides Médico-Psychologiques (AMP), d'Accompagnant.es Éducatifs et Sociaux (AES), de psychologues, d'Aides-Soignant.es (AS) et d'Assistant.es de Soins en Gérontologie (ASG).



Zoom sur un projet en cours

Sécuriser le circuit du médicament au sein des Résidences du Val d'Oudon - suite : changement des piluliers.



Comme présenté dans notre édition précédente (n°8- mars 2023), les Résidences du Val d'Oudon ont à cœur de sécuriser le circuit du médicament au sein de ses établissements. Un travail sur les interruptions de tâches a été effectué pour diminuer les erreurs d'administration.

Pour poursuivre ce travail de sécurisation, après avoir effectué des recherches et des visites au sein d'autres établissements EHPAD, la Direction des Résidences du Val d'Oudon a pris la décision de faire évoluer la production des piluliers de médicaments, en passant d'une Préparation des Doses à Administrer (PDA) manuelle à une PDA automatisée à partir de début juillet 2023.

Actuellement, pour rappel, l'officine de ville remplit manuellement les piluliers selon les prescriptions (méthode manuelle).

La méthode automatisée implique que l'officine saisisse informatiquement les traitements des résidents selon les prescriptions et les traitements sont ensuite produits par un robot sous forme de sachets-doses nominatifs.



La PDA automatisée présente de nombreux avantages :

- la réduction du risque d'erreur de préparation des piluliers par la pharmacie,
- la facilité de contrôle au moment de l'administration des médicaments,
- la gestion simplifiée des retraits de lots,
- un dispositif léger, sécable et peu encombrant,
- etc.

Ce nouveau système de distribution des médicaments sera mis en œuvre pour les résidences Félicité, Le Parc et Les Tilleuls la première semaine de juillet et sera déployé sur la 4ème résidence Les Charmes d'ici la fin de l'année 2023.



Avis aux talents cachés

Je m'appelle Grégory, j'ai 37 ans et je suis tout nouvellement arrivé aux RVO en tant qu'animateur au Parc.

En dehors du travail, ma passion est la scène. Je suis danseur depuis plus de 20 ans. J'ai commencé par la danse moderne et j'ai participé à plusieurs stages : danse contemporaine, danse latine, expression primitive. Cette passion m'a amené à m'engager dans l'association de danse de Pouancé, en tant que membre du bureau. L'organisation du spectacle de fin d'année était toujours un moment que j'affectionnais particulièrement.

Pendant le confinement, j'ai eu envie de m'essayer au chant. J'ai donc intégré une troupe de chanteurs. Ils m'ont appris à chanter et je leur ai appris la danse. Pendant 3 ans, j'ai chanté et dansé sur scène. J'ai découvert la joie d'être chorégraphe d'un spectacle. Un vrai bonheur de partager de belles émotions avec le public.

Passionné, j'ai eu envie de créer ma propre association, avec des amis amoureux de la scène, comme moi. L'objet de l'association est de rassembler des chanteurs, danseurs et comédiens amateurs autour de projets musicaux.

J'aime beaucoup cette phrase de Freddie Mercury (auteur, compositeur et interprète britannique) qui résume complètement ce que la scène est pour moi : « Quand je suis sur scène je suis extraverti mais à l'intérieur, je suis un homme complètement différent ».



Du côté des résidents

VISITER SANS SE DÉPLACER, C'EST POSSIBLE !

Cette expérience innovante a été proposée à toutes les résidences du Val d'Oudon. CAP LOIRE, situé à Montjean-sur-Loire, est venu à nous.

L'équipe nous a fait naviguer dans l'univers du plus grand fleuve de France. Aline, la capitaine de Cap Loire est arrivée le vendredi 5 mai aux Tilleuls avec des maquettes de bateaux et des objets qui ont fait l'histoire des marins. Grâce à des vidéos et un casque virtuel, les résidents ont pu découvrir les différents métiers des ports de Loire. Le mercredi 31 mai, Guillaume nous a fait découvrir la Faune des bords de Loire à la Résidence Le Parc.

Puis, le vendredi 1er septembre, nous nous retrouverons sur la Résidence Les Charmes pour une animation « Mot fléché du marinier » qui est un récapitulatif de tout ce qui a été découvert précédemment.

En avant matelot pour cette immersion dans la culture ligérienne !

Vrai ou Faux ?

Les nouvelles technologies sont utilisées pour la prise en charge de certains troubles cognitifs ?



Jeux : rébus



Appel aux dons

Pour le trimestre prochain, les besoins sont :

Les Charmes : déguisements en tout genre

Félicité : bandes dessinées

Les Tilleuls : bulbes à planter en octobre/novembre



Papote en cuisine



Mole Poblano

Pour 4 personnes

Voici une recette originale mais traditionnelle de la cuisine mexicaine. Un poulet légèrement sucré-salé avec une sauce pimentée, le mole poblano, au chocolat, à la poudre d'amande et raisins secs.

Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet
- 400g de tomates pelées
- 45g de raisins secs
- 16g de poudre d'amande
- 3 c. à soupe cacao amer en poudre
- 3 c. à café de graines de sésame
- 2 c. à café de coriandre en poudre
- 10 piments séchés
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de cannelle
- Huile d'olive, sel et poivre

Préparation :

1. Coupez les piments en petits morceaux. Pelez les oignons, émincez-les. Pelez les gousses d'ail et pressez-les.
2. Dans une cocotte sans matière grasse, faites revenir les cuisses de poulet avec les clous de girofle, la cannelle, les morceaux de piment, une pincée de sel et de poivre. Une fois le poulet un peu doré, versez-le avec les épices dans un récipient et réservez.
3. Dans cette même cocotte, ajoutez l'oignon et l'ail, faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez le poulet aux épices, les tomates pelées et leur jus, les raisins secs, le cube de bouillon de volaille au mélange d'ail et d'oignons. Laissez mijoter à couvert 20 min à feu doux.
5. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle pour que la sauce réduise un peu. Ajoutez la poudre d'amande, le cacao, les graines de sésame et la coriandre en poudre. Mélangez pour homogénéiser la sauce. Dans un plat, servez chaud avec un peu de riz

123 Le chiffre de l'édition

120 gr

Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetée par convive et par jour, nous pouvons observer que les Résidences du Val d'Oudon n'ont pas à rougir de leur résultat comparé à la moyenne nationale et doivent poursuivre les efforts dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



L'ACEP49 est l'Association des Centres hospitaliers locaux et EHPAD Publics du Maine-et-Loire.

L'association réunit 22 établissements sanitaires et médicosociaux publics (Centres Hospitaliers et EHPAD) et a pour objectif de créer du lien entre les professionnels des établissements, de mener à bien des projets collectifs et de mutualiser des ressources humaines et financières. Depuis mai 2018, 20 de ses établissements adhérents se sont engagés dans un projet collectif de restauration durable, Sens et Papilles, porté par l'ACEP49. 4000 convives sont concernés.

Aujourd'hui, tous les acteurs du projet travaillent ensemble pour instaurer une restauration qui procure un plaisir partagé et qui est garante d'une économie globale tout en respectant la santé et l'environnement. La valorisation des équipes, le partage d'expériences entre établissements, le bien-être des résidents, ... sont au cœur du projet.

La cuisine centrale des Résidences du Val d'Oudon, qui prépare 700 repas par jour, participe activement au projet Sens et Papilles, en étant membre du Comité de Pilotage en menant des actions collectives et individuelles : approvisionnements de qualité, introduction des protéines végétales, lutte contre le gaspillage alimentaire, amélioration de la prestation de service et bien d'autres actions sont mises en œuvre pour maintenir une activité de restauration en cohérence avec les valeurs du projet.



Dates à retenir

Barbecue :

- Les Charmes : 04 juillet 2023
- Le Parc : 15 septembre 2023
- Les Tilleuls : 18 septembre 2023 (étage rez-de-chaussée et 2ème étage) et le 20 septembre 2023 (1er étage)
- Félicité : 22 septembre 2023



Portes ouvertes de l'Accueil de Jour : 19 septembre 2023 de 13h à 17h



Zoom sur les Ressources Humaines

Mouvements du personnel

→ Départs

PINSON Linda - AS - 01/04/2023
 MEZIERE Aurélie - ISGS - 03/04/2023
 OGER Hélène - Adjoint administratif - 30/04/2023
 VIOT Laurent - OP - 01/05/2023
 CORBIN Adélaïde - IDE Co "Les Tilleuls" - 09/06/2023
 GESLIN Wendy - AS - 11/06/2023
 BEAUPLÉ Gaël - ISGS - 15/06/2023
 FOURNIER Alexandra - AS - 30/06/2023

→ Arrivées

MOULIN Sandrine - OPQ - 03/04/2023
 GABILLARD Margaux - ASH - 03/04/2023
 COGNIARD Cloé - ASH - 12/04/2023
 GAUTIER Marie - ASH - 21/04/2023
 LEROYER Florence - ASH - 01/05/2023
 BERART Mia - ASH - 02/05/2023
 GREFFIER Samantha - ASH - 04/05/2023
 BELIER Ophélie - AMP - 15/05/2023

La prochaine permanence RH se tiendra à la Résidence "Le Parc" le lundi 03 juillet 2023.

La campagne 2023 des entretiens professionnels se déroulera du 12 juin au 15 septembre 2023.

Formations (à destination du personnel)

07 avril	Mobilisation de personnes à mobilité réduite
11 et 12 avril	Prise en charge des troubles de la déglutition
17 avril, 12 mai et 9 juin	Recyclage AFGSU
04 et 05 mai	Le toucher dans la pratique des soins
17 mai	Gestion du stress
09, 10 et 30 mai	Comprendre et prendre en charge les personnes atteintes de troubles démentiels
23, 24 mai et 8 juin	Accompagnement des personnes en fin de vie
01 et 02 juin	Savoir faire face à l'agressivité
06, 07 et 21 juin	Prise en charge des troubles psychiatriques en EHPAD
12 et 13 juin	Le tutorat des étudiants IDE et des stagiaires AS

Réponse Jeu : BARBECUE



Réponses aux Jeux
 Réponse "Vrai ou faux" : VRAI, la résidence des Tilleuls héberge un chat robot

Le comité de rédaction est composé de :

- Eva ARNOU, responsable de la cuisine centrale
 - Isabelle CHARRAUD, assistante de direction
 - Estelle CHAUVIN, hôteesse d'accueil et assistante administrative du siège social

- Sandrine GERMAIN, animatrice "Les Tilleuls"
 - Hortense QUILLET, alternante à la communication
 - Maëli ROYER, responsable achats, logistique, technique et travaux