

Édito :

L'année 2024 a démarré par le déménagement des résidents de Félicité sur les Cèdres Bleus, moment attendu depuis plusieurs mois. Un grand merci à toutes les personnes qui ont accompagné les résidents et leur ont permis en arrivant sur place, de retrouver leurs repères personnels. Même Chaussette, le chat de Félicité, a retrouvé ses marques, après plusieurs jours, et a le plaisir de se promener dans sa nouvelle maison...!

Je suis très satisfaite que soient mis en place les « déjeuners frites » en mai et juin prochains. Cela peut paraître anodin mais ils font partie des moments de plaisir attendus par les résidents. Alors quoi de plus naturel que d'être attentifs à rendre leurs repas plus agréables ?

Enfin, je termine cet édito sur les changements d'organisation des agents opérés début 2024. Je connais les inquiétudes de chacun et chacune mais souhaite leur assurer que nous allons continuer de travailler ensemble pour faire grandir les RESIDENCES DU VAL D'OUDON.



Les Tilleuls

Du côté des résidents

Grâce au service technique, aux professionnels et aux familles le déménagement s'est déroulé dans de très bonnes conditions pour le confort des résidents.

Leurs appréhensions se sont vite dissipées.

Voici quelques commentaires recueillis :



Les Charmes



"Je vais pouvoir voir le centre équestre et aller au Leclerc à pied pour faire mes courses".

"J'aime bien le jardin avec la poule, les chambres sont grandes"

"J'ai déjà mis du temps à m'adapter ici, je ne veux pas déménager dans un autre EHPAD"

Les Cèdres Bleus



"C'est bien, je vais retrouver des personnes que je connais sur Segré"

"C'est difficile de se réadapter à un nouveau lieu de vie à notre âge".

Cuisine Centrale



"Le changement va être difficile"

"Je suis content de rencontrer de nouvelles personnes"

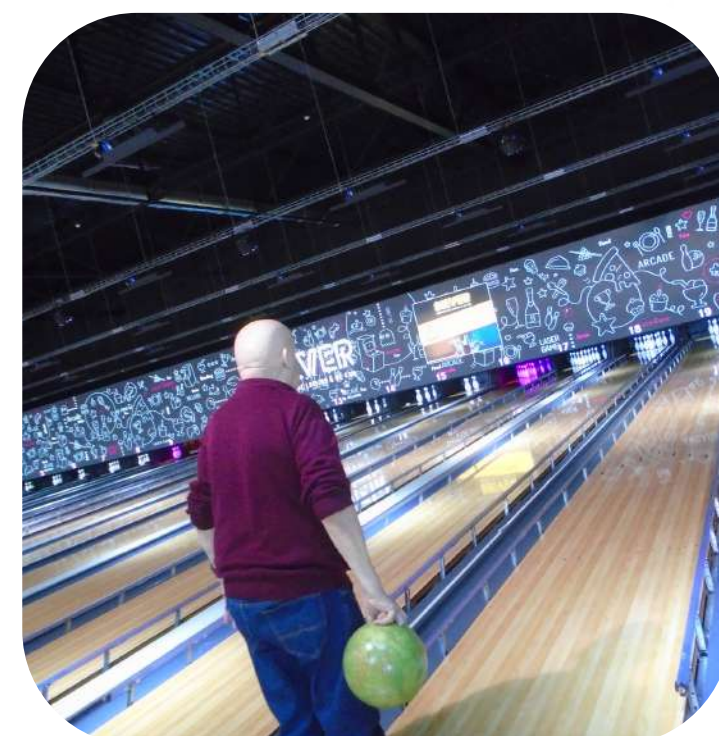
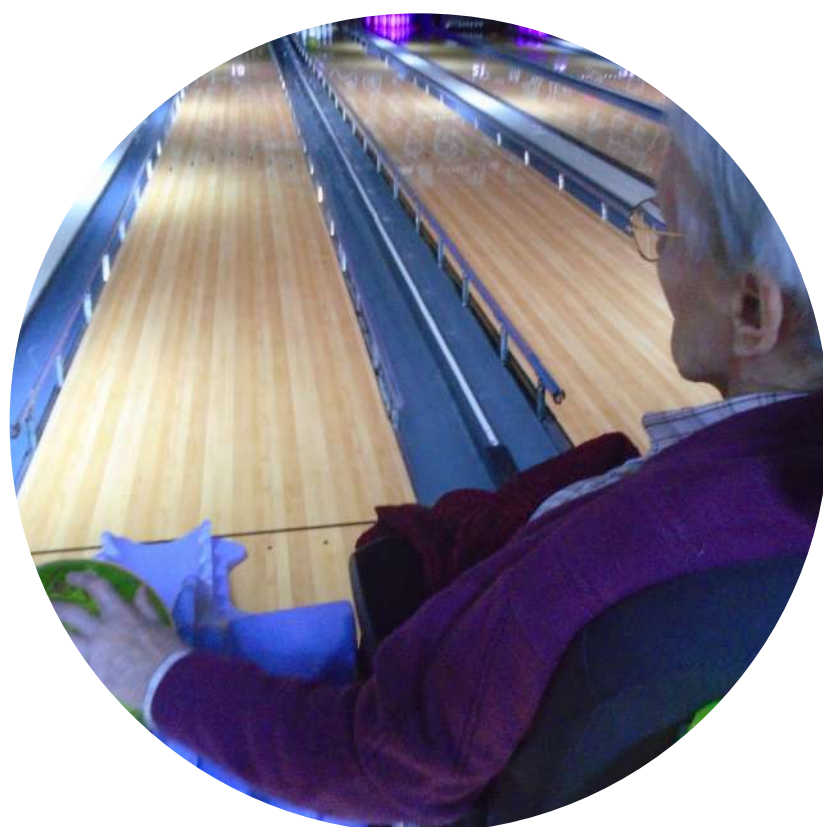


Retour sur images

Rencontre avec la micro crèche Fourmiz



Sortie bowling pour les résidents



Activités avec le Lycée Bourg Chevreau



Bal déguisé



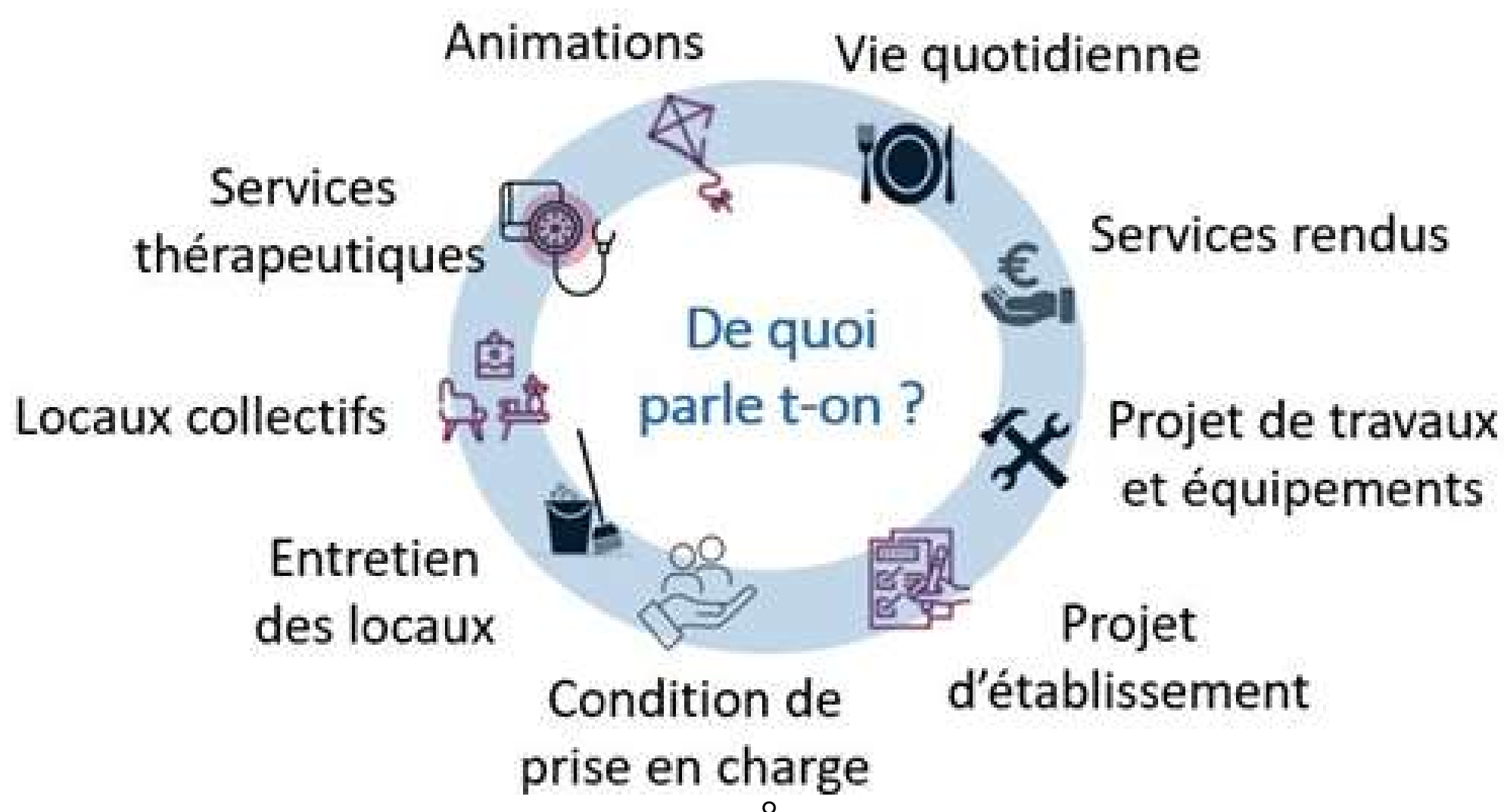
Zoom sur une instance : Le C.V.S. : Conseil de la Vie Sociale

Le C.V.S. renouvelle ses membres en 2024,

- ↳ Et si vous étiez candidat pour représenter les familles ?
- ↳ Et si vous étiez candidat pour représenter les résidents ?

Qu'est-ce que le C.V.S. ?

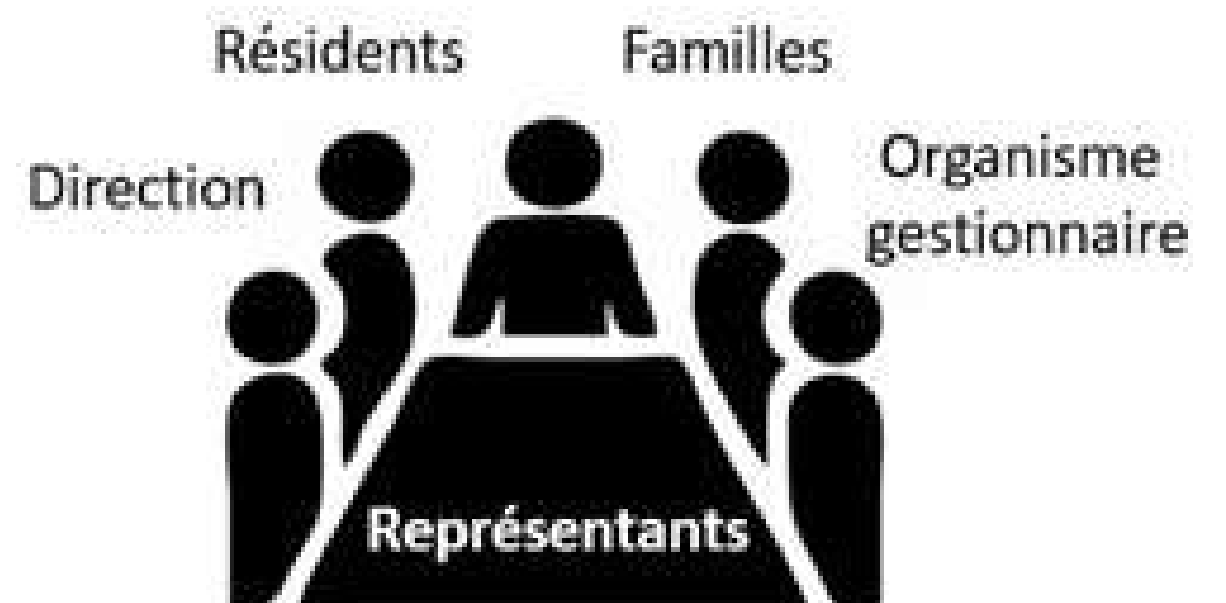
- o L'occasion de **participer au fonctionnement** de l'établissement
- o Un **outil de dialogue** entre les résidents, les familles, la direction et la gouvernance
- o **Participer** à la démarche d'amélioration de la qualité
- o Être **associé au projet** d'établissement et au processus d'évaluation.



Comment ça fonctionne ?

- o Les représentants recueillent les demandes des familles et des résidents
- o Les questions sont discutées en réunion et la direction apporte des réponses
- o Les familles et les résidents reçoivent le compte-rendu

Qui participe ?



Quel est le rôle du représentant ?

- o Être le relais des résidents et des familles
- o Défendre l'intérêt collectif des résidents
- o Porter le point de vue collectif des familles
- o L'occasion de suivre les évolutions dans la vie de l'établissement

Devenez candidat aux prochaines élections du C.V.S., inscrivez-vous auprès de votre résidence avant le 26 Avril !



Papote en cuisine

Pour 10 à 12 CUPCAKES

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

1- Préparez la ganache : concassez le chocolat et placez-le dans un saladier. Versez la crème bouillante dessus et remuez jusqu'à l'obtention d'une ganache homogène. Versez dans une poche à douille munie d'une douille de 4 mm et laissez refroidir.

2- Pour les cupcakes : fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un puis le lait. Ajoutez ensuite la farine et la levure (préalablement mélangée entre elles) puis le chocolat fondu.

3- Répartissez cette préparation dans des caissettes en papier (placées dans des moules à muffins pour garder une jolie forme à la cuisson) en remplissant aux 3/4.

4) Faites cuire 15 à 20 min dans le four préchauffé à 180°C. Laissez bien refroidir sur une grille

5) Reprenez la ganache, mettez-la 10 à 30 min au réfrigérateur si elle est trop liquide. Décorez les cupcakes en répartissant la ganache en forme de nid.

Garnissez le centre de petits œufs de Pâques.

INGRÉDIENTS

100 g de beurre mou

110 g de sucre

2 gros œufs

3 cl de lait

150 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

80 g de chocolat noir fondu

Pour la ganache :

100 g de chocolat noir

80 g de crème fraîche liquide



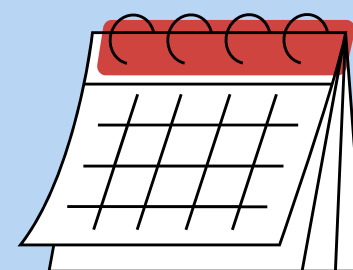
Zoom RH

Le service RH va bientôt reprendre les permanences sur chaque site des Résidences du Val d'Oudon. Il vous sera possible de signer votre contrat, échanger sur votre situation professionnelle, obtenir des informations sur le CGOS,...)

Les dates vous seront communiquées prochainement.



Dates à retenir



Exposition :

La commission 'Histoire de Segré-en-Anjou Bleu' vient faire une exposition de Segré pendant la seconde guerre mondiale' :

- du 29 avril au 13 mai aux Tilleuls
- du 13 mai au 27 mai aux Charmes
- du 27 mai au 10 juin aux Cèdres Bleus

Pique-nique et olympiades :

- 27 juin à St Martin du Bois

Zoom sur un projet en cours

La Tovertafel



Une demande d'aide au financement a été faite auprès du département pour l'acquisition d'une 'tovertafel'.

Qu'est ce qu'une 'tovertafel' ?

Une 'table magique' conçue sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques des résidents et permettre ainsi leur stimulation physique et cognitive, ce qui favorise l'interaction sociale.

C'est un projecteur fixé au plafond qui projette sur une table des jeux sous forme d'images réalistes ou animées.

La table se 'transforme' alors en un écran tactile géant, qui devient un support de jeux lumineux réagissant au moindre geste de l'utilisateur.

Nous espérons que ce projet puisse voir le jour pour le plaisir des résidents.



Eco energie

- L'isolation des combles des EHPAD a été faite en ce début d'année 2024 avec de la laine de verre ainsi que les chaufferies et tous les points singuliers*.
- Les anciennes ampoules existantes seront à terme remplacées par des ampoules basse consommation.

**isolation des vannes de tuyaux d'eau*



Appel aux dons

Nous recherchons :

- Pour les Tilleuls : des fleurs pour l'extérieur
- Pour les 3 EHPAD : Consoles Wii avec jeux et manettes



Devinette

Qui suis-je ?

Je suis une résidente de Félicité qui a déménagé sur les Cèdres Bleus,
Je suis douce et coquette,
Je suis une alliée fidèle lors des grands froids,
parfois discrète et colorée, en coton ou à poil
Je reste dévouée à mon rôle !

Réponse en page 6...

Parlez-nous de vous



Qui êtes-vous Madame Vaslin ?

“Je m’appelle Madame Vaslin Thérèse, Lavalloise de naissance. Mon mari et moi étions tous les deux instituteurs. J’ai appris mon métier d’institutrice au juvénat de la Pommeraye (encadré par des religieuses) puis nous sommes arrivés à Saint Martin du Bois.”

Pourquoi Saint Martin du Bois ?

“On a été nommés tous les deux à Saint Martin du Bois car ce village est à mi-chemin entre la Mayenne, mon département d’origine et le Maine et Loire, le département de mon mari. J’ai commencé ici par exercer mon métier d’institutrice au Presbytère pour faire la classe aux filles et mon mari a ouvert la première classe de l’école privée du village pour enseigner aux garçons. Et puis finalement cela a eu du « succès » : nous avons ouvert une deuxième classe pour enseigner ensemble. L’école est toujours restée à la même place jusqu’à aujourd’hui. Ensuite je suis entrée au conseil municipal de la commune de Saint Martin du Bois et l’équipe en place m’a élue Maire. J’ai donné le meilleur de moi-même lors de cette période de mandat. J’ai toujours été bien épaulée par de bonnes personnes comme par exemple la secrétaire de mairie qui était très compétente dans ses fonctions”.

Quelle autre expérience souhaitez-vous nous faire découvrir ?

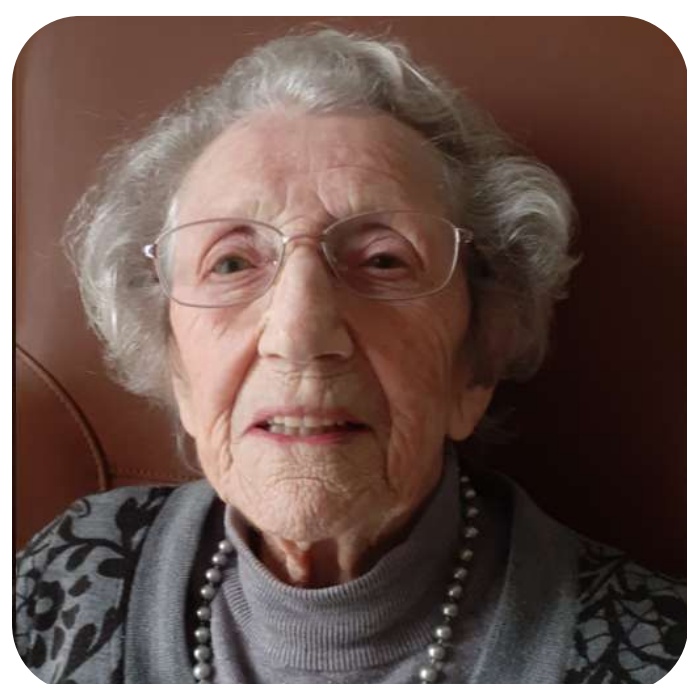
“Loin de mon métier d’institutrice, j’ai donc été directrice de l’établissement pour personnes âgées de Saint Martin du Bois, ce que l’on appelle ici le vieux bâtiment qui accueille aujourd’hui le nouveau pôle santé de Saint Martin du Bois. Ça été un métier passionnant, j’ai eu la chance d’avoir à mes côtés un bon personnel qui gérait parfaitement leurs secteurs, j’avais un rôle plus d’encadrement.

Je croise encore des anciennes salariées et également des résidents que j’ai accueillis.

Il y avait près d’une quarantaine de personnes accueillies. C’était bien différent d’aujourd’hui, les résidents étaient à plusieurs dans une même chambre et sans lien de parenté. Il fallait encore qu’ils acceptent !

Je me souviens encore de l’odeur de cuisine... la cuisinière faisait elle-même ses menus selon la saison, commandait elle-même ses produits. Des résidents allaient « au bourg » chercher le pain. Il régnait une ambiance familiale.

Toutes ces expériences m’ont forcée à évoluer moi-même au gré du chemin...”



Résultat du jeu de la bourriche !

En début d'année, le groupe communication a lancé un jeu à destination de tous les agents des RVO. Le but : trouver le nombre de gourmandises contenues dans la bourriche !

127 agents ont tenté leurs chances et c'est Dylan DIGUET, agent des Cèdres Bleus qui a été au plus près du résultat avec une estimation à 1 100 bonbons et chocolats.



Félicitations à lui ! Le nombre exact était de 1 103.

Les 6 agents suivants ont reçu un lot de consolation !

Jessica GROSBOIS : estimation de 1 111

Isabelle ROUSSE : estimation de 1 038

Mamisoa BOURMANCE : estimation de 1 072

Virginie WANTY : estimation de 1 125

Alexandra STICH : estimation de 1 125

Emilie BERTHELOT : estimation de 1 150



Bravo à tous les participants et un grand merci à nos généreux donateurs :

- Boulangerie Pâtisserie GABILLARD, Ste Gemmes d'Andigné
- Boulangerie Pâtisserie BONDY, St Martin du Bois et Le Lion d'Angers
- JD STOCKS, Segré
- Jardinerie RETIF, la Halle aux Plantes, Segré

Avis aux talents cachés

Je m'appelle Charlène Séjourné, je suis arrivée aux Résidences du Val d'Oudon il y a 2 ans au sein du service Ressources Humaines, ce qui a été une révélation pour moi. Répondre aux interrogations des agents et les accompagner au quotidien sont des missions très enrichissantes.

La cuisine est pour moi une passion depuis toute petite et une histoire de famille, j'ai pu apprendre auprès de ma grand-mère puis de mon papa.

Il est vrai que la pâtisserie a toujours été le petit truc en plus... J'ai appris avec les livres, les émissions télé mais aussi les tutos. Partager les différents gâteaux avec mes proches et mes collègues est toujours un bon moment.

Mon plus beau cadeau est le regard émerveillé de mes enfants à la découverte du gâteau qu'ils m'ont demandé de confectionner pour eux.



CHAUSSETTE

Réponse au jeu :



concours photo

thème jeux olympiques



CONCOURS
du 1er mai au
21 juin



conditions de participation :

En duo: 1 résident+1 salarié ou 2 résidents ou 1 résident + membre famille/proche

Prise de la photo: Obligation de respecter le thème des Jeux Olympiques par un accessoire, tenue, etc. Intérieur ou extérieur

Informations :

21 juin : dernier jour de dépôt des photos sur boîte mail:
aloiseau@residences-valoudon.fr

24 juin: délibération et récompense des 3 premières photos. Podium
Exposition de toutes les photos juillet-août sur chaque site

Votre avis nous interesse

Quels sujets aimeriez-vous voir sur la revue du Val d'Oudon ?

Faites-nous part de vos suggestions qui seront étudiées en groupe communication,
Merci de votre participation.

.....
.....
.....