L'écho du Boutz

Edition n°2- Juin 2023

Le journal pour les familles

SOMMAIRE

LE COMITE DE REDACTION PAGE 2

RETROSPECTIVES PAGE 3

DOSSIER PAGES 4-7

Interview avec Jérémy Fiquet, responsable du service technique

Les atouts du parc extérieur

Les anecdotes des résidents

La fleur de lin

POINT INFO PAGE 8

A VOS PLUMES PAGES 9-10

LA RECETTE DU JOUR PAGE 11

PLAN CANICULE PAGE 12

COMITE DE REDACTION

Le comité de rédaction accueille un nouveau membre : Mr Betmont.

MME THUILLIER ODETTE

MME FALAISE CHRSTINE

MME JEGOU MICHELE

MME PRESTAUT MARGUERITE

MME FLEURY HUGUETTE

MR BETMONT

MME FENESTRE LAURINE

MME GAINVILLE JULIE

RETROSPECTIVES

CHASSE AUX OEUFS AVEC LES ENFANTS DU PERSONNEL

DUO INTERGENERATIONNEL MUSICAL

JOURNEE PÊCHE

MATCH DE FOOT

DOSSIER

LA MINUTE INTERVIEW AVEC JEREMY FIQUET RESPONSABLE TECHNIQUE

1. COMBIEN DE PERSONNES TRAVAILLENT AU SERVICE TECHNIQUE ? CHACUN A-T-IL UNE SPÉCIALITÉ OU UNE FONCTION PARTICULIÈRE ?

Le service est composé de 2 agents techniques + 1 agent en contrat aidé et un responsable. L'équipe est polyvalente même si chacun a des compétences spécifiques : Pascal TIFFAY s'occupe principalement de la maintenance des locaux et de son expérience, il partage ses connaissances et compétences au sein de l'équipe. Nicolas TOUTAIN effectue également la maintenance et il a initialement une formation de maçon carreleur. Valentin TROLLET a rejoint l'équipe récemment en qualité de contrat aidé. Il apporte son soutien à l'équipe notamment auprès des espaces verts ; moi-même, Jérémy FIQUET, anciennement électricien, je suis responsable technique depuis 2015 de l'EHPAD Anne Françoise le Boultz. Depuis mai 2021, la direction m'a confié le poste de responsable du pôle technique dans le cadre de la direction commune avec l'EHPAD de Fauville-en-Caux. Nous travaillons avec des centres de formation ce qui nous permet d'accueillir et d'accompagner des stagiaires qui souhaiteraient devenir FACTOTUM. L'entente au sein de l'équipe est bonne.

2. QUELS SONT VOS DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

Tous les agents du service technique sont formés à la sécurité incendie en tant qu'agent SSIAP. J'anime mensuellement des sensibilisations aux risques incendie à tous le personnel .

3. QUELS SONT VOS DÉLAIS D'INTERVENTION ?

Nous travaillons en lien avec les différents agents (AS, IDE, Ergothérapeute…) sous forme de bons de travaux. Les agents remplissent un bon sur l'ordinateur. Cela permet de tracer le travail, de le justifier et d'intervenir plus rapidement. Le délai est donc variable.

4. COMMENT PROGRAMMEZ-VOUS LES INTERVENTIONS FUTURES ?

Nous faisons des réunions d'équipe tous les 3 mois pour discuter des projets et pour mettre en lien les idées de chacun.

5. QUELLES SONT LES RÉNOVATIONS OU MODIFICATIONS ENVISAGÉES POUR 2023 ?

Nous envisageons de poursuivre le projet des panneaux CUMULUX au sein du service Clothilde 1. Nous souhaiterions rafraichir les tisaneries. Nous travaillons également sur l'économie d'énergie avec le passage aux LED. Dans les projets futurs, nous avons l'intention d'améliorer l'accessibilité au jardin et d'améliorer l'allée centrale.

6. EXISTE-T- IL DES SOCIÉTÉS OU INTERVENANTS EXTÉRIEURS AVEC LESQUELS VOUS TRAVAILLEZ ?

En tant qu'établissement recevant du public (ERP), les EHPAD sont soumis à une réglementation spécifique stricte, définissant notamment les contrôles et les vérifications techniques ainsi que leur périodicité ; l'objectif est en l'occurrence de s'assurer que les conditions de sécurité pour le personnel et les résidents sont remplies.
Les contrôles techniques de certaines installations doivent être réalisés à une périodicité fixée :
Soit par des organismes agréés ;
Soit par des techniciens compétents.
Ces contrôles sont à distinguer des opérations d'entretien et de maintenance qui peuvent être effectuées par le personnel de l'établissement ou un prestataire extérieur. Exemple : ascenseur, gaz ,électricité, système de sécurité incendie….
Donc oui, nous avons un prestataire différent pour chaque vérification.
S'assurer de la bonne marche des équipements de travail et de sécurité et les entretenir régulièrement permet de garantir qu'ils n'entraîneront pas de risques particuliers pour les employés et les résidents et qu'ils rempliront leur rôle en cas de danger. De plus, tout appareil électrique doit être validé pour usage par les services techniques afin d'éviter tout risque d'incendie et d'électrocution si l'appareil est défectueux.

7. QUAND SONT REPEINTES LES CHAMBRES ET LES COULOIRS ?

Quand les chambres sont disponibles. Pour les couloirs nous procédons par service.

8. RÉPAREZ-VOUS LES STORES ?

Les stores fonctionnent en radio. Nous changeons uniquement les piles et interrupteur.
Des réglages sont effectués avec la télécommande.
Nous ne changeons pas les toiles.

9. LES RÉSIDENTS PEUVENT-ILS CUEILLIR LES FLEURS DU PARC ? CELA VOUS DÉRANGE-T-IL ?

Ce n'est pas gênant. Au contraire, c'est l'occasion de faire de beaux bouquets. C'est tout l'intérêt de se promener dans le parc. Pour autant, il ne faut pas démunir le parc de ses couleurs et laisser des fleurs pour la pollinisation et la repousse l'année prochaine.

10. A QUELLE FRÉQUENCE, LA TONTE DE LA PELOUSE EST-ELLE FAITE ?

Selon les saisons et les conditions météorologiques.

DOSSIER

En mai, fait ce qu'il te plait !

LES ATOUTS DU PARC EXTERIEUR DE LA RESIDENCE SELON LES RESIDENTS

- Un parc bien arboré et bien agencé
- Un parc bien entretenu
- Un parc qui donne la possibilité de faire du sport (boulodrome, gym) et des pique-niques au grand air
- Un parc à proximité de la Durdent

LES ANECDOTES ET LES SOUVENIRS DE NOS RÉSIDENTS EN LIEN AVEC LE JARDINAGE

- "Le jardin est une passion transmis par mon père"
- "Je plante, je sarcle"
- "Satisfaction de déguster nos propres fruits et légumes"
- "J'ai participé à une cueillette d'haricots"
- "J'avais une petite parcelle avec des légumes et le reste en gazon".
- "Un jour, mon petit fils avait saccagé une partie du jardin".
- "J'avais fait une rocaille avec un jet d'eau et une lumière"
- "J'ai planté des oignons de tulipes à l'envers et ça n'a jamais poussé".

DOSSIER

LA FLEUR DE LIN

- La fleur de lin est fabriquée en France pour être exportée en vue d'une transformation textile (tissu, vêtements, draps..). la Seine Maritime est le 1er département producteur mondial.

- Elle est présente sur le Pays de Caux. En juin, Doudeville la capitale du lin fait découvrir le lin sous toutes ses formes durant trois jours

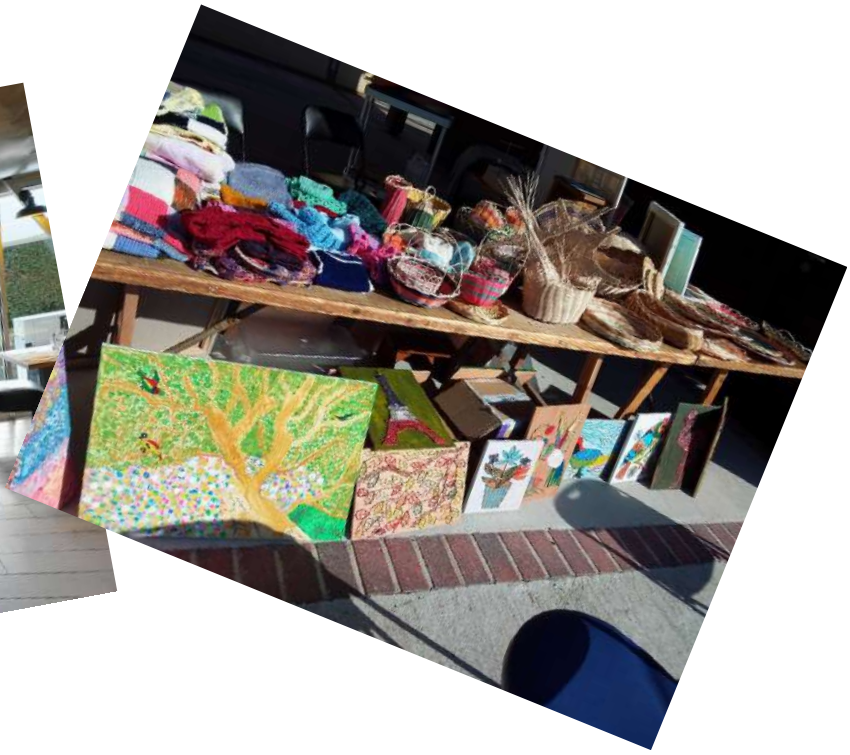
-

POINT INFO

L'ASSOCIATION LA BUISSONNIÈRE

La Buissonnière est une association qui permet aux résidents de l'établissement de pouvoir bénéficier d'activités et d'animations gratuitement ou à faible coût.

En mars 2023, Sept résidents participant à l'atelier vannerie ont pu profiter d'un déjeuner au restaurant Le Champêtre au Hanouard.
"Le repas était très copieux et il y avait une bonne ambiance".



Le samedi 1er juillet, une vente d'objets réalisés par les résidents aura lieu sur la place du marché à GRAINVILLE LA TEINTURIERE. Les bénéfices permettront de faire de nouvelles sorties comme celle du mois de mars.

RETROUVEZ L'ASSOCIATION SUR LA PAGE FACEBOOK

Les arbres fleurissent dans le jardin
Les oiseaux sifflent dès le matin
Mai est là, c'est le printemps
Avec lui viens le beau temps

Le soleil réchauffe nos vieux os
Tout est plus gai, tout est plus beau
Profitons des jours qui nous restent
Pour nous aimer avec tendresse

Madame PRESTAUT

DU MATIN AU SOIR

Le pigeon d'un coup d'aile sec
Effleura la rivière
Tout près de la clairière
Alors que se levait un soleil blanc-bec

Avec un regard hautain
Il regarda cette échauffourée
Qui provoquait une nuée
Sur l'astre du matin

Puis changement d'une couleur blême
En une face vermillon
Le soir rougeâtre s'avançait chaud et bon
Quand l'oiseau partit sans problème

Voleter sur les fleurs des champs
Picorer leurs corolles
Reprendre son vol
Dans un sifflement strident

Madame FALAISE

Illustration de Mr PLANCHON

A VOS PLUMES

Mme LAURENT, résidente au sein de notre établissement a remporté la deuxième place du concours "Les Plumes grisées". Elle a souhaité faire part de son texte au grand public.

"J'ai quatre-vingt-dix ans. Soit environ 33 000 jours ; vue ainsi, la densité d'une éternité ! Une masse imposante et qui m'est imposée ? J'ai lu que 21 grammes était le poids d'une âme. Mon Dieu, que c'est léger ! La dichotomie, elle, en devient pesante !
Disserté sur la légèreté, c'est imaginer le contraste entre la volonté de l'esprit et la disponibilité du corps.
J'ai quatre-vingt-dix ans et je souris en regardant à la télé l'appareillage qui affuble cette personne de quarante ans pour qu'elle ressente mon corps. Honorable, certainement. Si loin de ma vérité !
Elle, elle va vite quitter son « costume » pour retrouver la légèreté d'un corps encore jeune. Tandis que moi…

J'ai quatre-vingt-dix ans et le poids de ces années écoulées. Mon corps se meut péniblement tandis que mon âme vagabonde. Je vole de souvenir en souvenir, mon esprit ayant la capacité de « se déplacer » en apesanteur dans une mémoire riche d'une vie. J'ai connu les effets de la révolution industrielle, qui a conduit l'Homme à tenter de vaincre la pesanteur. L'Homme Oiseau, le rêve d'Icare.

J'ai quatre-vingt-dix ans et l'âme légère de l'enfant que j'étais. Insouciance du temps passé, comme un léger parfum des senteurs d'autrefois. Comme j'aimerais que mon corps entende mon âme ! Il serait aussi alerte que mon esprit, sautillant, gambadant dans les jonquilles de cette Auvergne qui fut mon berceau, jouant dans le jardin odorant de mon père avant… avant que la Guerre ne les salisse à jamais.
J'ai quatre-vingt-dix ans et j'ai connu la « la légèreté », des repas, ce qu'on nomme pudiquement « frugalité », quand la faim tenaille les corps en alourdissant les cœurs d'angoisse et de pleurs.

J'ai quatre-vingt-dix ans et je suis dans une région inconnue, un jardin inconnu, dans un fauteuil roulant qui fait désormais partie intégrante de mon être. Ma vie d'avant s'en est allée, comme une plume envolée. D'elle, j'ai le goût des plantes, des arbres, l'envie de comprendre cette Nature qui a bercé mes études et mon goût de transmettre. « Je sais que je ne sais rien. » Mais c'est si beau de chercher, de croire à la science qui timidement accroche les racines de l'humanité. « Insoutenable légèreté de l'Etre ».
Là, je contemple émerveillée la vivacité de ces oiseaux qui, peu effarouchés, s'approchent en sautillant, curieux et insouciants comme j'ai pu l'être il y a si longtemps. Ils me fascinent, m'hypnotisent, si merveilleusement légers et vifs ; ils sont ce que nous sommes : microcosme d'un univers en perpétuel mouvement.

J'ai quatre-vingt-dix ans et ne suis plus qu'une ombre, légèrement foutée de ce que j'ai été ? une carrière plus tard, invisible désormais, je lutte pour garder toute ma dignité. Ma plume d'aujourd'hui s'alourdit dans un cadre cloîtré. Les pas résonnent, si lourds, de ces soignants pressés. Comment décrire alors « la légèreté » ? En l'opposant à la gravité. Rien n'est plus grave que de se noyer, écrasé par le chagrin et la douleur. Peut-être est-il donc sage de « tenter la légèreté » face à un quotidien peu enclin à aider, pour ne pas sombrer. C'est ce qu'on appelle « l'instinct de conservation ».
Je rêve de m'évader à travers les espaces, pour enfin retrouver tous ceux qui se sont envolés, leur âme évanescente dans mes rêves étoilés.

Alors ? la fugacité d'un sourire, la clarté d'un bonjour, le son cristallin d'un rire spontané ou une simple marque d'intérêt apportent un peu de légèreté à la routine grise.
J'ai quatre-vingt-dix ans et je songe à Bonaparte qui a écrit dans ses pensées : « La vie est un songe léger qui se dissipe. »".

Elle a quatre-vingt-dix ans et c'est ma maman ». Le scribe.

LA RECETTE DU JOUR

LE CLAFOUTIS AUX CERISES

INGREDIENTS :

POUR 8 PERSONNES

- 500 G DE CERISES
- 250 ML DE LAIT
- 180 G DE FARINE
- 100 G DE POUDRE D'AMANDE
- 30 G DE BEURRE FONDU
- 100 G DE SUCRE BLOND
- 3 OEUFS
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- FACULTATIF : KIRSCH, RHUM...

PRÉPARATION :

ETAPE 1 : FOUETTEZ LES OEUFS ET LE SUCRE DANS UN BOL, PUIS AJOUTEZ LE BEURRE FONDU
ETAPE 2 : AJOUTEZ ENSUITE LE LAIT, LE RHUM.
ETAPE 3 : AJOUTEZ LA FARINE
ETAPE 4 : MÉLANGEZ BIEN AU FOUET
ETAPE 5 : AJOUTEZ LA POUDRE D'AMANDE
ETAPE 6 : AJOUTEZ LES CERISES
ETPAE 7 : VERSEZ LE TOUT DANS UN MOULE. PARSEMEZ DE NOISETTES DE BEURRE ET DE SUCRE VANILLÉ
ETAPE 8 : ENFOURNEZ 30 MIN A 220°C.

BONNE DEGUSTATION !

PLAN CANICULE

Comme tous les ans, le plan canicule ou plan Bleu se déclenche au 1er juin. Ces plans permettent aux EHPAD de s'organiser face aux fortes chaleurs et entre autres, à bien s'assurer de l'hydratation des résidents. Les personnes âgées étant moins sensibles à la sensation de soif, vous pouvez être plus facilement victimes de déshydratation. D'autant que pendant les fortes chaleurs, le corps rejette bien plus d'eau qu'en temps normal (transpiration).

Symptômes de la déshydratation (à signaler aux professionnels) :

- Baisse de l'attention, sécheresse des lèvres et muqueuses de la bouche, grande fatigue et faiblesse
- Fièvre sans raison manifeste, maux de tête
- Accélération du pouls
- Vertiges et pertes d'équilibre
- Nausées et des vomissements
- Confusion, constipation

Il vous est conseillé de boire au minimum 1,5 litres d'eau par jour

Des brumisateurs sont à disposition dans tous les services pour vous aider à vous rafraichir

Dès l'apparition des fortes chaleurs, fermez les fenêtres en journée avec les stores baissés et ouvrez en grand la nuit et au petit matin pour rafraichir vos chambres.

Il vous est conseillé de vous rendre quelques heures par jour dans une pièce rafraîchie :
Climatisation à la Gloriette et dans la salle de restaurant principale / La chapelle est naturellement très fraiche.

Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter un ventilateur dans votre chambre.