

L'ECHO DU BOULTZ

Chef

Edition n°3
SEPTEMBRE 2023

Le Chef propose

**DE LA
CUEILLETTE A
LA CUILLIERE**

*ON VOUS DIT TOUT
SUR LA CONFITURE
DE FRAISES*

**NOTRE SERVICE
LINGERIE**

**INTERVIEW
EXCLUSIVE AVEC
MADAME TOUTAIN**

**C'EST LA
RENTREE**

Vos souvenirs d'école

**LES MEILLEURS
MOMENTS DE
L'ETE**

SOMMAIRE

LE COMITE DE REDACTION	PAGE 2
RETROSPECTIVES	PAGE 3
INTERVIEW EXCLUSIVE	PAGES 4-5
Zoom sur le service lingerie avec Corinne Toutain	
DOSSIER	PAGE 6-9
<i>De la cuillette à la cuillère</i>	
<i>La recette du jour</i>	
<i>Nos souvenirs d'école</i>	
<i>A vos plumes</i>	
POINT INFO	PAGE 10-11

COMITE DE REDACTION



MME THUILLIER ODETTE



MME FALAISE CHRSTINE



MME JEGOU MICHELE



**MME PRESTAUT
MARGUERITE**



MR BETMONT



**MME FLEURY
HUGUETTE**



MME FENESTRE LAURINE



MME VIARD PATRICIA



MME GAINVILLE JULIE

Nos meilleurs moments de l'été



PIQUE NIQUE EN BORD DE SEINE



FÊTE DE LA MUSIQUE



OLYMPIADES AVEC LES RPA



OLYMPIADES INTER-ETABLISSEMENT

L'INTERVIEW EXCLUSIVE AVEC CORINNE TOUTAIN REFERENTE LINGERIE



1. EST-CE POSSIBLE DE PRÉSENTER LE SERVICE ?

La lingerie se situe au rez-de-chaussée, sous les services Clotildes. Mme Ramassamy, la directrice adjointe des deux établissements, est responsable du service. Elle coordonne l'organisation générale du service : les protocoles, la gestion des ressources humaines, l'organisation du circuit du linge.

En effectif normal, nous sommes 5 lingères présentes du lundi au vendredi de 9H à 16H45. Notre tenue professionnelle se compose d'un tablier violet, d'un pantalon et d'une blouse en été et en hiver, un pantalon et une veste. Il est possible de nous joindre en composant le 131 à partir d'un poste interne ou en passant par le standard.

2. QUELS ÉQUIPEMENTS AVEZ-VOUS À DISPOSITION ?

Nous disposons de 3 tables de pressing, 2 machines à laver de 35KG, 1 de 15KG, 2 séchoirs de 25 kg, d'une repasseuse neuve (appelée aussi calandreuse) pour les draps, les serviettes de tables, les taies oreillers, les torchons et les nappes. Le travail auprès de la calandreuse nécessite 2 agents et représente en moyenne 3 heures par jour.

Avant, nous disposions d'une calandreuse qui monopolisait qu'un seul agent. A savoir, le coût minimum d'une calandreuse est de 30 000 €. Le matériel s'est bien modernisé, bien qu'il y ait des dysfonctionnements avec la calandreuse. Les tables à repasser sont à hauteur réglables, nous pouvons dire que le matériel est adapté.

3. COMBIEN FAITES-VOUS DE MACHINES PAR JOUR ?

En moyenne 20 à 22 machines par jour sont réalisées soit 700KG de linge lavé par jour. 40 tournées de séchoirs sont faites par jour car il est interdit de sécher le linge à l'extérieur. Aucune machine ne fonctionne la nuit. En revanche, deux machines sont programmées le matin pour 7H30.

Nous utilisons en moyenne 100L de lessive par mois soit 4L de lessives par jour.

4. COMMENT SE PASSE LE CIRCUIT DU LINGE ?

Il faut une semaine entre la mise au sale du linge et la redistribution du linge propre. Le linge est ramassé tous les jours et la redistribution se fait principalement le jeudi ou le vendredi par les lingères. Tous les services sont distribués soit 120 personnes environ, puisque les services des Blandinières et de Hocqueville sont gérés par l'équipe soignante. Le tri du linge se fait le matin. Nous trions par couleur du clair au foncé. Les tricotés de peaux sont lavés avec des chemises de nuits. Nous faisons les poches et nous remettons les vêtements à l'endroit. Nous avons des grands bacs et des tables de tris sur lesquelles nous vidons les sacs dessus. Il y a 6 couleurs de sacs :

Bleu → Synthétique

Jaune → Serviettes de toilettes

Marron → Draps/ Couvertures

Vert → Tours de cou

Rayé rouge → Tenues des professionnelles

Pour ce qui est du linge délicat, il est déconseillé d'en apporter dès l'entrée d'un résident au sein de l'établissement car nous ne faisons pas de nettoyage à sec. Nous lavons à part le lainage et les vêtements Damart. Ces derniers ne passent pas au sèche-linge.

En fonction du circuit du linge, il a été décidé que le trousseau d'entrée serait élargi à 10 jours au lieu de 7 prévu initialement pour éviter de démunir les résidents de leur linge.

5. COMMENT SE PASSE LE MARQUAGE DU LINGE ?

Le marquage du linge est inclus dans le forfait. Nous utilisons une thermocolleuse et une imprimante pour faire les étiquettes. Si une étiquette se décolle, nous faisons le remplacement.

Idéalement, les familles peuvent amener le linge en vue d'être marqué, à la blanchisserie tous les jours de 13H30 à 15H30. Il peut être acheminé par les soignants, mais aussi par le résident lui-même. Il est également possible de le donner à la personne en charge de la distribution du linge.

Il est nécessaire de sonner et de rester à l'entrée de la lingerie car il existe un protocole d'hygiène et de sécurité : « La méthode RABC » pour ne pas contaminer les textiles. De ce fait, il est possible de rentrer dans la blanchisserie seulement en portant un équipement spécial (surblouse, surchaussures)

6. - QU'EN EST-IL DES VÊTEMENTS PERDUS ?

Bien souvent, les vêtements perdus sont du linge non marqué. Il existe un local dédié, il peut être visité en cas de recherche de vêtements et se trouve à côté de la blanchisserie.

7. PROPOSEZ-VOUS UN SERVICE COUTURE ?

Nous faisons des petites coutures : des boutons et des ourlets. Nous ne faisons plus les fermetures éclairées.

8. QUELLES TEMPÉRATURES FAIT-IL DANS LA LINGERIE ?

L'an dernier, la température est montée à 42°, cette année, aux alentours de 30°. Nous avons 1 ventilateur par poste. Les fenêtres sont ouvertes en permanence.



La cueillette se réalise de juin à septembre selon les fruits.
En juin/ juillet : groseilles, fraises, framboises, cassis.
En aout/ septembre : mûres

Pour faire de la confiture, il faut se munir de bons ustensiles : une spatule en bois, une bassine en cuivre ou en inox.

L'important avant de commencer, est de nettoyer les pots servant à la conservation de la confiture.

Ne pas confondre, la gelée avec la confiture. En effet, pour la gelée, les fruits sont pressés et on ne récolte que le jus. Principalement, les fruits rouges sont utilisés. La gelée est ferme contrairement à la confiture qui se lie et se délie.

Nombreux sont les souvenirs d'Antan en ce qui concerne les confitures :

"Ma mère découpait du papier sulfurisé. Elle le trempait dans un calvados qu'elle mettait ensuite sur le pot de confiture".

"On mettait un peu de jus de confiture au bord de la fenêtre pour voir si elle était prise".

"J'ai laissé la confiture sur le feu, et je suis partie faire autre chose".

INGREDIENTS ET USTENSILES :

- 2 kg de fruits
- 2 kg de sucre
- 6/7 pots
- 1 balance
- 1 bassine à confiture
- 1 petite casserole
- 1 spatule en bois



PRÉPARATION :

ETAPE 1 : CUEILLIR OU ACHETER LES FRUITS

ETAPE 2 : NETTOYER LES FRUITS

ETAPE 3 : PESER 2KG DE FRUITS

ETAPE 4 : METTRE AUTANT DE SUCRE QUE DE FRUITS DANS LA BASSINE

ETAPE 5 : METTRE AU FEU JUSQU'A EBULLITION PUIS ETEINDRE ET LAISSER SUR LE FEU PENDANT 15 MIN.

ETAPE 6 : METTRE EN POT ET LES RETOURNER

ETAPE 7 : FAIRE LA VAISSELLE ET RANGER

*ASTUCE DU
CHEF*

*Dégustez
avec une
brioche ou
du pain
grillé*

BONNE DEGUSTATION !

*Le conseil du
chef
Avoir
beaucoup de
précaution
et de
patience*

C'est la rentrée ! Vos souvenirs d'école



L'école ancienne réunissait 40 élèves dans une même classe âgés de 6 à 13 ans. Chaque matin dès 8h30, les élèves se mettaient en rang. Le maître ou la maîtresse faisait l'appel dans la cour. Chaque élève avait sa place attitrée devant le tableau noir et l'estrade sur laquelle se trouvait le bureau de la maîtresse. Sur chaque pupitre, se trouvaient un porte plume, une ardoise, un porte mine, un encrier. Dans la salle de classe l'hiver, un poêle à bois était allumé permettant ainsi de travailler dans de bonnes conditions.

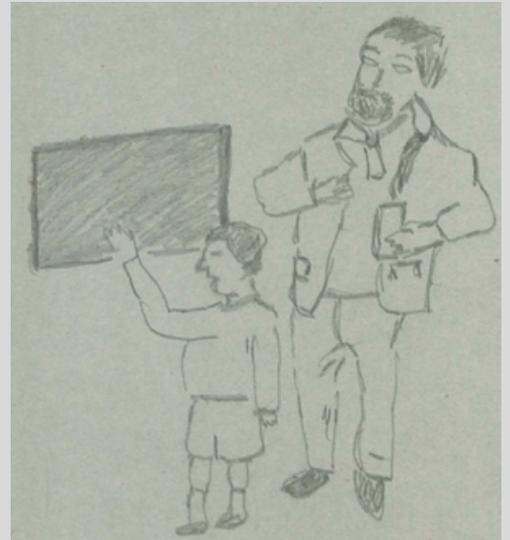
Une récréation de quinze minute se déroulait le matin. Les jeux populaires étaient la marelle, les billes et bigarots, la corde à sauter ou bien encore le colin-maillard. De 12h à 13h30, les élèves profitaient d'une pause repas à la cantine ou à la maison. Une seconde pause dans l'après-midi avait lieu pour laisser le temps aux élèves de se détendre. L'instruction reprenait ensuite (dictée, mathématiques, sport) jusqu'à 16h30. Toutes les disciplines étaient étudiées pour préparer le Certificat d'Etude Primaire.

Afin de pouvoir prétendre à l'apprentissage d'un métier, certains ont connu l'épreuve des examens pour obtenir une bourse. Pour ce qui est des punitions, les lignes restent la punition la plus fréquente encore aujourd'hui. D'autres auront connus les coups de règles ou le port du bonnet d'Âne.

C'est la rentrée ! A vos plumes

LE CANCRE JACQUES PREVERT (1900-1977)

IL DIT NON AVEC LA TÊTE
MAIS IL DIT OUI AVEC LE COEUR
IL DIT OUI À CE QU'IL AIME
IL DIT NON AU PROFESSEUR
IL EST DEBOUT
ON LE QUESTIONNE
ET TOUS LES PROBLEMES SONT POSES
SOUDAIN LE FOU RIRE LE PREND
ET IL EFFACE TOUT
LES CHIFFRES ET LES MOTS
LES DATES ET LES NOMS
LES PHRASES ET LES PIEGES
ET MALGRE LES MENACES DU MAITRE
SOUS LES HUÉES DES ENFANTS PRODIGES
AVEC DES CRAIES DE TOUTES LES COULEURS
SUR LE TABLEAU NOIR DU MALHEUR
IL DESSINE LE VISAGE DU BONHEUR



UN INSTANT SUSPECT MME FALAISE

SUR LES BANCS DE L'ECOLE
L'ESPRIT D'ASSIDUITÉ ÉTAIT À SON COMBLE
MA VOISINE TENAIT SON CALCUL EN AUREOLE
ET MOI, JE PROMENAI MON FRANÇAIS AU PAYS BLEU

LA LECTURE JOYEUSE ET FRINGANTE
NOUS RAPPELAIT VICTOR HUGO
ET LA RECITATION MONTAIT LA PENTE
AVEC UNE VOIX SEMBLABLE À RIGOLETTO

LES MURS DE L'ECOLE REDEVINRENT LIVIDES
QUAND LE PROFESSEUR ARRIVA
CHACUN REPRENANT SA PLUME ET SA PAGE VIDE
ET LE SILENCE SE GARDA.

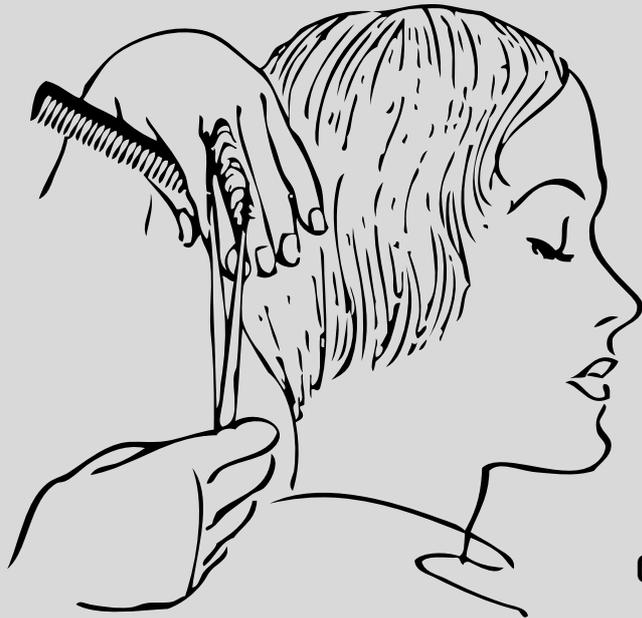
POINT INFO

Léa
Coiff'

POUR VOTRE INFORMATION,

LÉA EST PRÉSENTE LE LUNDI APRES-MIDI AU SEIN DE
LA RESIDENCE AU SALON DE COIFFURE.

PRISE DE RENDEZ VOUS AU : 06 51 88 10 50
PAIEMENT PAR CB OU ESPECES



Cyrielle
Hair

CYRIELLE EST PRÉSENTE LE MARDI APRES-MIDI AU SEIN DE
LA RESIDENCE AU SALON DE COIFFURE.

PRISE DE RENDEZ VOUS AU : 02 35 57 16 93

MME DERMONT MURIELLE EST PRÉSENTE LE JEUDI
APRES-MIDI AU SEIN DE LA RESIDENCE AU SALON DE
COIFFURE.

PRISE DE RENDEZ VOUS AU : 06 34 18 52 31



Virus hivernaux :

Les principales maladies hivernales sont la grippe, la gastro-entérite et le Covid.

La grippe est souvent considérée comme une maladie peu dangereuse. Mais la grippe peut être grave, voire mortelle, en particulier chez les personnes fragiles, comme les personnes âgées, les personnes atteintes de certaines maladies chroniques, les femmes enceintes, les personnes souffrant d'obésité ou encore les nourrissons. Des complications peuvent alors apparaître.

-La gastro entérite est due à un virus très contagieux. Les enfants de moins de 5 ans, et les personnes âgées sont les plus à risques, notamment pour le risque de déshydratation.

-Désormais le Covid est considéré comme un virus qui revient chaque année. Les symptômes sont proches de ceux de la Grippe et peuvent varier selon les individus et les types de variants du virus SARS Cov-2.

Quelques précautions à prendre :

Porter un masque jetable dès l'apparition des premiers signes (fièvre, toux, éternuement).
Les gestes barrières permettent de limiter la propagation des virus, notamment respiratoires.

Peut être rajouter pour les visiteurs de reporter leurs visites s'ils sont malades pour protéger leurs proches.

Si vos proches sont malades, il leur est conseillé de porter un masque également ou encore de reporter leur visite.



Double Vaccination :

En début d'automne (mi-octobre), il vous sera proposé de vous faire vacciner contre la grippe et le Covid.

Les 2 vaccins peuvent se faire le même jour : 1 vaccin contre le Covid dans un bras et celui contre la grippe dans l'autre bras : cette solution ne comporte aucun danger et permet de se protéger efficacement contre les deux épidémies.

L'efficacité de chacune de ces mesures (vaccination pour les plus fragiles et gestes barrières) est optimisée en les combinant.

Ces mesures constituent un bouclier sanitaire contre les virus. Nous vous incitons donc fortement à vous faire vacciner lors des prochaines campagnes