

LA GAZETTE

DE LA MAISON SAINT JOSEPH



Poisson d'A vril



Oeufs de Pâques

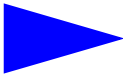
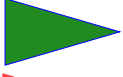


Sortie au lac des M ontagnès



2ème trimestre 2011

SOMMAIRE

	2	Editorial
	3	Bon à savoir
	6	Informations de la Direction
	10	La vie de la maison
	17	Vie Chrétienne
	18	Récit de vie
	20	Santé
	23	Groupe de parole
	24	Psychologie
	26	Flash Info Qualité
	28	Côté Ressources Humaines
	32	Bienvenues, anniversaires, souvenirs
	35	Cuisine
	36	Jeux
	38	Agenda des réunions
	39	Calendrier des animations



Numéro 47 - ISSN1775-0520

Dépôt légal - Juin 2011

Directeur et rédacteur de la publication : François PONS

Imprimé et diffusé par l'Association Galibert-Ferret

Prix du numéro : 1 euro

Résidence, Etablissement d'Hébergement
pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD),
Hébergement temporaire, Soeurs Aînées.

7 Rue Meyer - 81200 MAZAMET

Tél : 05 63 61 02 08 - Fax : 05 63 61 17 63

www.saint-joseph.asso.fr

LE MOT DU PRESIDENT



La lecture, trop souvent peu encourageante de la presse quotidienne, nous fait régulièrement prendre connaissance d'un grand nombre « d'incivilités ». Ce terme est un euphémisme, c'est à dire qu'il exprime de façon atténuée un ensemble d'actes, d'actions ou d'attitudes contraires à ce qu'il conviendrait de faire et pouvant aller jusqu'à la violence.

Ainsi, lorsqu'on s'en prend à une personne en lui volant son sac, lorsqu'on raye délibérément une voiture ou lorsqu'avec une évidente volonté de nuire, on dégrade un local public, ou on casse une vitrine, de tels actes sont qualifiés d'incivilités.

L'utilisation de ce terme dénote une volonté d'atténuer la part de violence impliquée dans de tels actes contraires à la notion de citoyenneté et au bon fonctionnement de l'ordre public.

Rares sont, en contrepartie, les occasions où est évoqué le terme opposé, je veux parler de « civilité ». Dans le terme civilité il y a à l'origine le mot latin « civis », le citoyen, c'est à dire celui qui jouit des droits publics et privés, d'où l'adjectif civil, le civisme, la civilisation.

Un citoyen est un individu qui appartient à une cité, bref, à une société organisée et qui accepte de se conformer à ses règles de civilisation.

La civilité peut donc être définie par l'acceptation et la pratique des convenances, des « bonnes manières » en usage dans le groupe social auquel on appartient.

Le groupe social auquel nous appartenons est un EHPAD, établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

Un tel groupe social et le statut des personnes dont nous avons la charge nous obligent à des règles très exigeantes de vie en commun. Ces règles nous les connaissons parfaitement et nous essayons de les mettre en application. Il n'est peut-être pas inutile d'en rappeler ici quelques unes des plus élémentaires. Elles tiennent essentiellement dans le profond respect des personnes avec lesquelles nous sommes en contact. Respect des personnes dans les soins que nous leur dispensons, dans la manière dont nous les accueillons, leur parlons, les écoutons. Ce sont en somme des règles de politesse et de savoir vivre. Sans doute y a-t-il différentes manières de les appliquer. Chacun a son style, sa façon de faire, mais si le respect de l'autre commande chaque attitude et chacun de nos gestes, nous sommes dans un rapport de civilité.

Je souhaite donc que chacun de nous, que nous soyons résidents, infirmiers ou infirmières, personnel de direction ou de service, nous soyons à tout instant animés par le respect du groupe au sein duquel nous vivons. Maintenons toujours la chaleur humaine et la politesse qui font la qualité de nos relations mutuelles.

Je souhaite par dessus tout que notre Maison Saint Joseph soit, grâce à chacun d'entre nous, reconnue comme une maison de la civilité.

François PONS

Président de l'Association Galibert-Ferret
gérant l'EHPAD Saint-Joseph

Toutes les informations sur le quotidien des personnes âgées au :

 N° Vert 0 805 60 81 81

ou directement dans les Maisons du Conseil général

Le saviez-vous ?

Personnes handicapées: Attention, la carte européenne de stationnement remplace les anciens macarons !

Depuis le 1^{er} janvier 2011, la carte européenne de stationnement pour les personnes handicapées est entrée pleinement en vigueur. Les anciens macarons Grand Invalide Civil (GIC) et grand invalide de Guerre (GIG) ne sont pas valables. Leurs bénéficiaires doivent demander leur remplacement à la Maison départementale des personnes handicapées. Une nouvelle carte de stationnement pour personnes handicapées leur sera alors automatiquement accordée.

[Maison départementale des personnes handicapées \(MDPH\)](#), tel 0563361940.

Pour rappel, la première des cartes pour les personnes handicapées est la **carte d'invalidité**. Elle donne aux personnes handicapées la priorité dans les files d'attente et pour l'accès aux places assises dans les transports en commun, les salles d'attente et les établissements accueillant du public. Elle donne également accès à des services spécifiques dans les transports en commun et notamment à la SNCF. En matière de fiscalité, cette carte ouvre droit à une demi-part supplémentaire et à une réduction spécifique en cas d'emploi d'une personne à domicile. Il y a aussi, sous condition de ressources, un abattement accordé aux personnes handicapées pour le calcul de l'impôt sur le revenu.

Les conditions à remplir pour pouvoir bénéficier de cette carte sont :

- toucher une pension d'invalidité de 3^{ème} catégorie versée par la Sécurité sociale
- ou avoir un taux d'incapacité permanente d'au moins 80%.

Pour en faire la demande, adressez-vous à la

[MDPH](#) de votre lieu de résidence. Vous devrez remplir 2 formulaires et fournir des justificatifs. La carte d'invalidité est attribuée à titre définitif ou pour une durée de 1 à 10 ans, renouvelable.

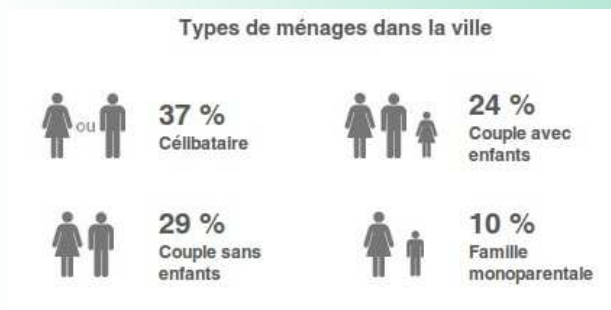
La **carte de priorité** fait partie des cartes pour les personnes handicapées : elle concerne plus précisément les personnes atteintes d'un handicap rendant la station debout pénible avec un taux d'incapacité inférieur à 80%. Cette carte permet de bénéficier des mêmes droits de priorité dans les files d'attente et d'accès aux places assises que la carte d'invalidité. Elle est attribuée pour une durée déterminée (de 1 à 10 ans) renouvelable. Pour en faire la demande, adressez-vous également à la [MDPH](#) de votre lieu de résidence.

La troisième des cartes pour les personnes handicapées est la **carte de stationnement**. On l'appose de manière visible derrière le pare-brise de sa voiture pour pouvoir utiliser les places de stationnement réservées aux personnes handicapées et bénéficier éventuellement d'autres dispositions spécifiques en matière de stationnement. Cette carte est reconnue dans l'ensemble des Etats de l'Union européenne. Les conditions à remplir pour pouvoir bénéficier de cette carte sont :

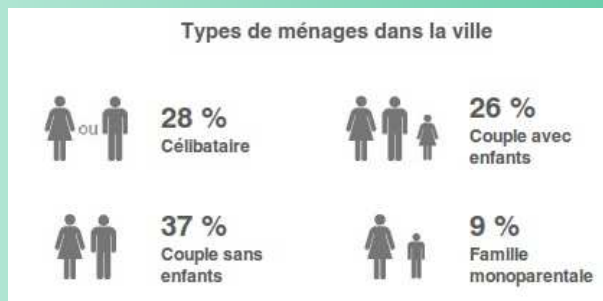
- présenter un handicap réduisant de manière importante et durable sa capacité et son autonomie de déplacement à pied.
- ou présenter un handicap imposant d'être accompagné d'une tierce personne dans ses déplacements. Pour en faire la demande, adressez-vous à la [MDPH](#).

Mazamet, Aussillon et Castres : un aperçu de la population

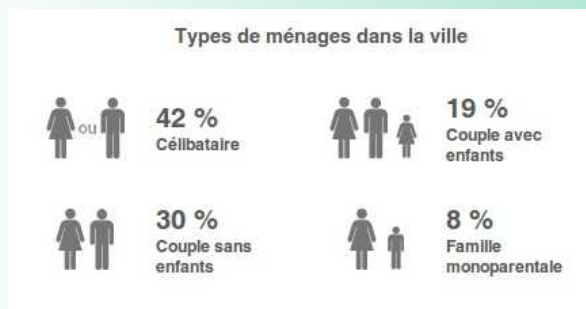
Castres



Aussillon



Mazamet



Sources : <http://www.salairemoyen.com>

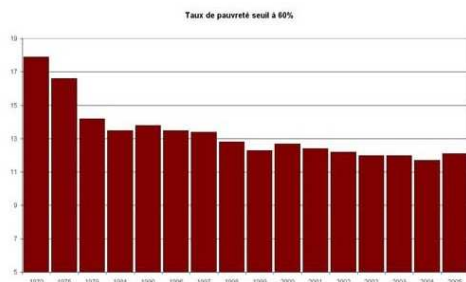
Le saviez-vous ?

▲ Définition de la pauvreté

Dans les pays européens, on mesure la pauvreté monétaire de manière relative : on compare aux revenus des autres habitants. D'autres pays comme les États-Unis ou le Canada ont une approche absolue : quel montant de produits et de services sont indispensables ? Sont pauvres en France ceux qui ont un revenu inférieur à 50% du revenu médian. Eurostat et les pays européens utilisent un seuil à 60% de la médiane. Le revenu médian est celui dont la moitié de la population est en dessous et l'autre moitié au-dessus. Il augmente chaque année. On ne mesure ainsi que la pauvreté monétaire, pas la privation de logement, de soins ou d'accès à l'école et la culture.

▲ Évolution du taux d'individus sous le seuil de pauvreté depuis 1970

Taux en % pour un seuil de 60% du revenu médian disponible, recalculé en euros 2005 par mois, soit moins de 817 € nets en 2005, moins de 705 € en 1990, moins de 439 € en 1970.

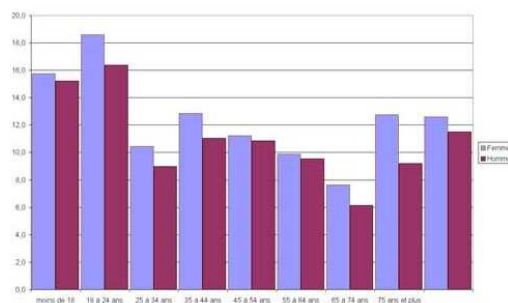


Source : Insee-DGI, enquêtes revenus fiscaux 1970, 1975, 1979, 1984, 1990 et de 1996 à 2005.

Et la pauvreté, dans tout cela ?

▲ Taux de femmes et d'hommes sous le seuil de pauvreté par âge

Taux en % pour un seuil de 60% du revenu médian disponible, soit moins de 817 € nets en 2005. Pour chaque âge, une colonne pour les femmes et une colonne pour les hommes plus total pour tous les âges.



Source : Insee-DGI, enquête revenus fiscaux 2005.

Sources : <http://www.cfdt-retraites.fr>

Attention moustiques ! comment se protéger ?

Ces petites bêtes que l'on appelle moustiques sont parfois très agaçantes et irritantes. Au-delà de l'aspect inesthétique de rougeurs et de boutons, il s'agit aussi de démangeaisons. Il existe divers moyens simple de lutter contre ces indésirables.

Clous de girofles : Piquer une orange de clous de girofle et l'accrocher sur la terrasse ou le balcon. L'odeur dégagée repousse les moustiques et elle est beaucoup plus agréable pour les habitants de la maison que les insecticides chimiques.



Géraniums, citronnelle et tomates : Disposer ces plantes sur les balcons, dans des jardinières de fenêtres, en bordures des terrasses, dans des massifs près des portes et des ouvertures de la maison.

Dans la Maison Saint-Joseph, vous remarquerez beaucoup de géraniums. C'est fait exprès ! Il paraît même que les résidents de la future unité Alzheimer vont entretenir un jardin avec des tomates, de la citronnelle et des géraniums.

Peut-on faire confiance aux colorations pour cheveux ?

La coiffure est l'art d'arranger les cheveux, éventuellement de modifier leur aspect extérieur. Cet art implique différents types d'interventions : couper les cheveux, les friser ou les défriser, les tresser, les colorer, les décolorer...

A Saint-Joseph, on remarque facilement les efforts de toutes à rester coquettes au travers d'une coiffure et d'une couleur de cheveux. Même le personnel féminin participe à l'effort, souhaitant "être bien dans sa peau" et garder une touche personnelle malgré les tuniques et blouses.

Malheureusement, les dangers potentiels pour la santé des colorations permanentes existent bel et bien. Ce sont les colorations permanentes qui séduisent surtout les consommateurs, très loin devant les produits de coloration ton sur ton et les colorations temporaires (80% des achats). Pourtant, selon le dernier bilan de l'agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (Afssaps), plus d'un effet indésirable sur dix provoqué par un produit cosmétique est dû à

une coloration capillaire. Cette dernière s'inquiète du nombre croissant de déclarations à ce sujet.

Un essai a été réalisé par "60 millions de consommateurs" sur 18 colorations pour cheveux. Vous retrouverez le détail dans le N° 459 avril 2011, dont nous vous recommandons la lecture. Concernant l'évaluation toxicologique, **un seul produit est acceptable (HERBATINT pour la teinte N°4 chatain acajou)**.

Par ailleurs, si vous avez des effets indésirables avec une coloration, connectez-vous sur internet au lien suivant : <http://www.afssaps.fr/Produits-de-sante/Produits-cosmetiques>, et cliquer "cosmétovigilance". Vous téléchargerez alors une fiche de déclaration pour signaler aux autorités compétentes tout effet indésirable. Pour ce qui concerne les résidents, la direction se tient à votre disposition pour vous aider dans cette démarche citoyenne.

Bruno Marten



Informations de La Direction

**La Maison Saint Joseph :
Résidence, Unité Alzheimer,
Maison de retraite
médicalisée,
Accueil de jour,
Hébergement temporaire...**

Travaux de construction de la nouvelle unité Alzheimer Saint Joseph : Toujours conforme au planning

Début 2010



Octobre 2010



Mars 2011



Juin 2011



Démontage de la grue : vertige assuré !

Ce printemps 2011, les résidents et visiteurs ont pu admirer le démontage de la grue. Cette grue était nécessaire pour le chantier de construction de la nouvelle



unité Alzheimer. Le professionnalisme de l'entreprise d'installation de la grue est à noter, et nous avons assisté à l'élévation dans les airs de tonnes de ferrailles.

L'allocation journalière d'accompagnement d'une personne en fin de vie

Depuis le 15 janvier 2011, les personnes qui souhaitent accompagner à domicile un proche en fin de vie peuvent, si elles cessent de travailler, bénéficier d'une allocation dont le montant s'élève à 53,17 € par jour. Le nombre de journées indemnisées est multiplié par deux pour celles qui ne font que réduire leur activité professionnelle, mais le montant versé est alors divisé par deux.

Mesure phare de la mission d'évaluation de la Loi "Leonetti" du 22 avril 2003 sur les droits des malades et la fin de vie, l'allocation journalière d'accompagnement d'une personne en fin de vie (AJAP) a été inscrite dans une loi du 2 mars 2010, portée par quatre députés issus chacun d'un des quatre groupes politiques de l'Assemblée nationale (UMP, PS, nouveau Centre, Gauche démocrate et républicaine).

Trois objectifs principaux ont motivé la démarche de ces parlementaires :

=> favoriser l'accompagnement des personnes en fin de vie à domicile;

=> faciliter ce travail d'accompagnement par des proches;

=> résoudre les difficultés "financières" entre les personnes ayant ou non les moyens de s'arrêter de travailler pour accompagner un proche en fin de vie .

Certes, auparavant, les salariés et les fonctionnaires pouvaient déjà cesser de travailler ou réduire leur temps de travail pour s'occuper d'une personne en fin de vie en prenant un congé de solidarité familiale. Mais ce congé n'était pas rémunéré, ce qui constituait un frein évident à son développement.

Aujourd'hui, les salariés et fonctionnaires qui prennent un congé de solidarité familiale peuvent recevoir, pendant 21 ou 42 jours selon le cas, l'allocation journalière. C'est désormais aussi le cas des travailleurs non salariés, des exploitants agricoles, des personnes qui exercent une profession libérale et des ministres du culte, qui ne sont pas concernés par le congé de solidarité. Et, sous certaines conditions, des chômeurs indemnisés et des personnes en arrêt maladie ou maternité.

Le Directeur
Bruno MARTEN

Pilotage du chantier de construction de l'unité Alzheimer Cabinet d'architecture Eric TOULEMONDE

Le chantier de construction de la nouvelle unité Alzheimer est piloté par l'architecte, Eric TOULEMONDE. Les entreprises, principalement mazamétaine, se réunissent

tous les mardis en présence des bureaux de contrôle et des bureaux d'études.



Vous avez en photographie ci-contre, de gauche à droite, les représentants des différents corps de métier :
Eric TOULEMONDE architecte,



et les entreprises :
MASSOUTIER lot plâtrerie,
SABLAYROLLES lot plomberie,
GASTON lot peinture,
BOUSQUET, gros oeuvre,
CANTIE, chauffage et VMC

Une équipe efficace et sérieuse !



Des travaux gênants en perspective !

C'est malheureux ! Notre entrée principale était bien agréable. Cette phrase est au passé car des travaux EDF sont nécessaires. Courant septembre, une tranchée sera réalisée du transformateur EDF situé à l'unité Alzheimer, vers notre "TGBT" transformateur général situé à l'entrée principale. La puissance du compteur devra aussi être augmentée. Ce sont donc des travaux en perspectives et des désagréments certains autant pour les voisins que pour les résidents et visiteurs,

comme notamment une coupure électrique d'une demi-journée.



UPAD : Chauffage par le sol utile et économique !

Ils sont en train de mettre en place un chauffage par le sol à la nouvelle unité Alzheimer, comme prévu. Quels intérêts ?

- Le plancher chauffant eau permet de profiter d'un système de chauffage au sol complètement invisible.
- Il permet également un gain de surface habitable puisque ne nécessitant pas de radiateur.
- Ce système de chauffage au sol procure un confort thermique supérieur aux autres types de chauffage.
- Le plancher chauffant permet d'abaisser la température de 2 ou 3 degrés et donc d'économiser 15% de consommation de chauffage selon l'Ademe.
- Le plancher chauffant est plus sain, car ne produit pas d'air pulsé et donc pas de déplacement d'air et de poussière. Ce système de chauffage par le sol élimine la sensation de jambes lourdes.

Le Directeur
Bruno MARTEN

Formation S.S.I.A.P. 1 "sécurité incendie et assistance à personne"

Savoir réagir face à un départ de feu, lancer une alerte, utiliser les moyens de première intervention (extincteurs,...), évacuer un bâtiment, ... sont essentiels pour protéger les personnes et les biens dans un établissement.

A ce jour, trois types de formations sont organisés en interne. Il a été décidé, cette année 2011, que la sécurité incendie soit portée par plusieurs personnes ayant au minimum le niveau SSIAP 1. La formation, organisée sur 10 jours et validée par un examen, doit permettre au stagiaire d'assurer en pleine connaissance et maîtrise, les responsabilités d'agent de service de sécurité incendie et d'assistance aux personnes (niveau 1). Cette action de formation consiste à préparer les agents aux risques d'incendie et à sensibiliser les

employés de leur site respectif. Elle prépare également à l'alerte des

secours en cas de danger, à la mise en sûreté des personnes en cas de sinistre, puis aux premières interventions dans l'attente des secours.

Les membres du premier groupe sont Bruno MARTEN, et Marc MOAL, tous les deux secouristes et habilités électricité. Les deux autres seront George FOURCADE et Karine DERLYN. Les formations internes seront alors réorganisées.



Convivage : le bureau en action !

L'association CONVIVAGE a pour but
=> d'assurer une vigilance concernant les besoins et la satisfaction des personnes âgées et handicapées,
=> donner la parole aux personnes âgées et handicapées, et les représenter,
=> donner la parole aux divers acteurs (mairies, établissements, professions libérales, services, fédérations et associations militantes),
=> être un interlocuteur privilégié de l'Etat et des collectivités territoriales de par sa représentation et sa connaissance du territoire et du terrain,
=> mener des actions d'observation sur le territoire, en fonction de l'actualité et des besoins ressentis,
=> animer des groupes de réflexion et d'études afin d'améliorer la prise en charge des personnes âgées et personnes



handicapées,
=> favoriser le travail en réseau et la mutualisation des moyens,
=> mener ou susciter toutes actions améliorant la situation des personnes âgées et des personnes handicapées.

Avec des acteurs du territoire du Sud du Tarn, et le soutien de l'URIOPSS, Convivage a pour fil rouge "la dépendance".

MUSIQUE ET CHANTS



Les résidents étaient sous le charme à l'issue de l'après-midi musical animé au chant par Éveline Caussat, accompagnée de Jacques à la guitare et de Jean-Claude à l'accordéon.



Certains souvenirs enfouis dans un coin de la mémoire ont tout à coup refait surface au rythme des chansons connues et reprises en chœur par l'assistance très nombreuse.



Un après-midi placé sous le signe du plaisir et de la bonne humeur merci à ce sympathique trio.



Chasse aux oeufs de Pâques

Le mercredi 27 avril, les enfants du personnel et ceux de la famille de certains résidents sont partis à la chasse de 120 œufs, cachés le matin même, par les résidents. Après la collecte, un goûter a été organisé avec les gâteaux confectionnés la veille en animation. Chaque enfant est reparti content en apportant les œufs; cette journée fut l'occasion pour deux générations de partager un agréable moment pour le plaisir de tous.



Marguerite Rey
Élisabeth et Marion Abrial

Les générations se rencontrent

Les enfants et les animatrices du centre de loisirs de Payrin ont passé d'agréables moments avec les résidents de la maison Saint Joseph.

Nous avons eu le plaisir de défiler pour le carnaval et de discuter avec les résidents autour d'un bon goûter préparé avec soin.

Pour notre dernière rencontre nous avons participé à une grande chasse aux oeufs de Pâques dans le parc ombragé. Un grand merci aux animatrices et aux résidents pour leur accueil et leur gentillesse

A bientôt

Les enfants et les animatrices du centre de loisirs.



A nous la Bretagne

La semaine du 9 au 15 mai nous a permis de voyager et de découvrir ou de redécouvrir une région du Nord-Ouest de la France

En effet, c'est en Bretagne que nous avons été transportés par le biais des différentes activités, repas et après-midi festifs qui ont jalonné cette semaine.

Grâce à la décoration nous avons pris place à bord du vol direct en direction de la Bretagne.

Les différents panneaux confectionnés en activités manuelles ont trouvé bonne place sur les murs des restaurants. Les guirlandes noires et blanches ou celles fabriquées à partir d'images typiques de cette région ont garni les plafonds. Les drapeaux et les coiffes bretonnes que nous avons également fabriqués ont rejoint les tables.

Notre voyage a débuté le lundi matin avec un atelier mémoire et l'après-midi une projection de diapositives, qui nous ont permis de situer la région Bretonne avec les quatre départements qui la composent et, bien sûr nous avons tout cela dans un coin de notre mémoire.

Le mardi, nous sommes allés au supermarché afin d'acheter les ingrédients nécessaires à la fabrication de gâteaux bretons. L'après-midi fut consacré à la confection de panneaux à partir de documents que les offices de tourisme breton nous avaient gentiment fait parvenir.



A nous la Bretagne

Nous avons passé notre après-midi du mercredi en compagnie du chanteur "Variétés Passion". Au programme, des chansons plus ou moins connues, mais très agréables à écouter, et bien sûr, entre les morceaux chantés, des airs de chansons bretonnes.



Le jeudi, dégustation d'un repas typiquement breton. Au menu: crêpes, jambon au cidre et en dessert le fameux "far". L'après-midi, en atelier pâtisserie, nous avons fait un gâteau breton que nous avons dégusté le vendredi lors de l'après-midi festive qui a annoncé la fin de notre voyage.

Il est à noter que vous trouverez la recette de ce fameux gâteau dans cette gazette.



Le vendredi nous avons eu la surprise de rencontrer quelque marins qui s'étaient sans doute égarés dans notre maison, vêtus d'un pantalon blanc, d'un tee-shirt rayé bleu et blanc et d'un chapeau Breton. Ils ont fait le service du goûter. Nous avons eu le plaisir de savourer un bon verre de cidre.

Nous avons vite découvert que nos moussaillons étaient en fait Anne-Sophie notre géronto-psychologue, Gisèle et Danièle nos animatrices et Sandrine qui était gentiment venue prêter main-forte à ses collègues.



quel beau voyage, et sinon le prochain c'est où ? C'est quand ? Nous sommes impatients...

propos de résidents recueillis par l'équipe animation

Sortie au barrage des Montagnés



Le vent et la grisaille de ce mercredi 1^{er} juin n'ont pas découragé les résidents qui étaient prêts bien avant l'heure prévue pour le départ. En arrivant au barrage, certains, ont voulu faire une petite promenade, d'autres ont préféré rester à l'abri en prenant un café bien chaud.



Marthe Guilhou : J'ai rencontré mon mari lors d'une fête aux Montagnés...

Charly Séverac : J'étais ici le jour de l'inauguration. Ils avaient fait venir les « Joutes Sétoises »

Émilien Rouanet : Moi je descendais à pied de Labrespy, pour danser, tous les dimanches.

Albert Rouanet : De temps en temps, je venais pêcher. Et lorsque le barrage devait être vidé, nous venions avec des épuisettes pour attraper des carpes, il faut voir toutes celles que nous attrapions. Je venais aussi danser où manger avec deux amis. Nous étions ici tous les dimanches.

Anne Marie Farget : Quand j'étais jeune, nous montions à pied de Mazamet, pour pique-niquer. Plus tard, lorsque nous avons eu des vélos, nous venions avec mes oncles et mes tantes à vélo, nous passions par les petits chemins. Nous étions trois enfants, je devais avoir six ou sept ans.

Simone Amen : Je venais aussi me promener je devais avoir seize ou dix-sept ans.

Jean Vareil : J'avais dix ans environ, quant avec mes parents nous allions manger aux Lombards. A l'époque il n'y avait pratiquement rien, juste un petit baraquement où l'on pouvait acheter des boissons ou des bricoles pour manger. C'était aussi la promenade du dimanche pour les jeunes travailleurs. Maintenant, je viens deux ou trois fois par semaine avec ma nièce pour faire le tour du lac. Je dois dire qu'il faut faire au moins cinq ou six pauses.

Sortie au barrage des Montagnés

Émilien Rouanet : Avant que le lac soit construit, il y avait une ferme qui existe toujours et que l'on peut voir lorsque le lac est vide. C'est un lac artificiel alimenté par la rivière de la Calmille qui rejoint le ruisseau du Linoubre.

Jeanine Cauquil : Je viens aux Montagnés depuis longtemps. Avec mes amies, nous apportons notre pique-nique, chacune apportait son repas puis nous mettions tout en commun et chacun mangeait ce qui lui faisait envie. Ensuite nous faisons le tour du barrage, c'était bien moins agréable que maintenant, car il fallait marcher au milieu des racines (cela ressemblait un peu à la jungle).

Charly Séverac : Le barrage- réservoir a été construit pour alimenter Mazamet et Aussillon en eau potable. Il a été inauguré le 29/07/1934 par Albert Sarraut ministre de l'Intérieur de l'époque. Lorsque le barrage n'a plus servi à l'alimentation en eau potable, il a été ouvert à la baignade.

Ce groupe de paroles ayant ouvert l'appétit de chacun d'entre nous, il est temps de passer à table et de profiter de cette agréable journée.

Propos de résidents recueillis par l'équipe animation



Les Pique-Niques

PIQUE NIQUE ET GROUPE
DE PAROLES À LA
RÉSIDENCE
LE 09/06/2011

MIEUX QUE DES MOTS
LE POIDS DES PHOTOS



Pique-nique, avec le restaurant Le jeudi 16 juin

Le temps maussade n'a pas entamé la bonne humeur des résidents qui ont profité de l'ambiance festive et champêtre de cette journée



FÊTE DE LA MUSIQUE



L'ensemble musical "Air d'autan" est venu animer notre après-midi. Sur des airs de variétés et de musette, nous avons fêté la musique. Certains ont chanté, d'autres, plus audacieux sans doute, ont choisi leurs cavalières et les ont invitées à la danse.



L'UNITE TOULOUSE-LAUTREC S'ANIME !

Depuis Octobre 2010, l'unité Toulouse-Lautrec a mis en place des ateliers d'animation tels que :

- des activités chants où le personnel et les pensionnaires chantent tous en chœur des chansons d'autrefois.

- des ateliers cuisine où nous confectionnons divers mets salé ou sucré : salade de fruits, flans, quiches, cakes salé...

- des ateliers gymnastique où nous faisons participer les résidents en leur lançant le ballon en mousse, cela permet de travailler les bras. Certains aiment jouer aux balles qu'on lance sur une cible. Cette activité est très appréciée des résidents.

- des ateliers d'activités manuelles, comme la peinture où les artistes peintres ont confectionné au moment de Pâques un arbre multicolore avec des œufs peints par leurs soins.

Les fêtes sont aussi un moment de plaisir et de convivialité, pour cela une rose a été offerte à tous les résidents pour la fête des grand-mères et grand-pères. Mais rien de mieux que des photos pour vous montrer cela !



Prière à l'occasion de la fête de l'Ascension

Notre fête de ce jour
monte vers Toi, Dieu notre Père.
Tous nos silences,
nos chants et nos paroles,
sont tendus vers Toi
et participent à la louange
de toute la création.
Tu as rappelé à Toi
Ton Fils Jésus-Christ
par qui nous fut donné
Ton Salut.
Il retourne aujourd'hui
partager ta gloire.
Dans ce mouvement
Qui l'entraîne avec Lui,
pour que soit donné
Ton souffle à notre humanité.
Ainsi nous pénétrons
dans le mystère de ton Fils.
Nos yeux ne peuvent plus voir,
mais nous savons que son retour
est déjà commencé ;
Sa disparition crée en nous
le vide de l'amour,
Mais nous savons que par notre amour
nous lui redonnons son visage.
Par cet amour nous demeurons en Lui
et par lui nous demeurons en toi.
Il nous rassemble en ce jour
Et c'est par son Esprit
Que notre communion acclame Ta gloire.
Vérité de foi inaccessible à la seule raison humaine.



Prière extraite du livre « Reste avec nous » de François Chagneau



Monsieur André Andrieu

Je suis né le 18 août 1929 à Lacabarède dans le Tarn. Fils unique d'un père ouvrier et d'une mère au foyer.

Depuis tout petit j'ai toujours voulu être boulanger, c'est à l'âge de 16 ou 17 ans, alors que j'habitais à Lacabarède, que je suis devenu apprenti boulanger chez monsieur Cabanelle dans mon village. Il m'a tout appris de la fabrication du pain à la pâtisserie en passant par le choix de la farine chez le minotier. Ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est travailler la matière vivante.

En 1962 avec ma femme nous avons ouvert notre propre boulangerie-pâtisserie à Mazamet avenue du Maréchal Foch. C'est moi qui ai créé ma boulangerie. C'est tout un art pour faire du bon pain, cela s'appelle le savoir-faire. Il faut d'abord choisir de la bonne farine que l'on travaille à la main pour avoir un pain agréable à regarder. Avec le savoir-faire du boulanger, on ne rajoute rien, tout est naturel. On fait « à l'œil ». Le choix de la farine est important, car si la farine est de bonne qualité le pain est bon et se conserve bien. Aujourd'hui, on ne trouve plus la bonne farine d'antan.

La fabrication du pain se déroule en plusieurs étapes. D'abord, il faut mélanger la farine, l'eau, le sel, la levure et pétrir le tout dans un pétrin. On obtient une grosse boule de pâte qu'on laisse gonfler. Si la qualité du pain est bonne, il gonfle tout seul en 45 minutes environ. Le temps extérieur (humidité, chaleur) joue aussi beaucoup sur le résultat final. Une fois la pâte bien reposée, je partage la grosse boule de pâte en plusieurs morceaux plus petits, qui doivent avoir le même poids. Avec les deux mains, j'allonge chaque petit morceau pour former une baguette. Puis je pose les baguettes crues sur un tissu. Je les laisse encore, elles se reposent et gonflent encore plus. Pour finir, avec une lame je fais des traits réguliers sur chaque baguette crue, puis j'enfourne les baguettes dans un four. Lorsque le pain sort du four, la croûte doit être bien dorée.

Avec mes fils auxquels j'ai tout appris, nous avons réalisé des pains de différentes formes, tortue, lézard, des pains individuels, seigle, des miches de 2kg décorées de motifs, des baguettes. Nous faisons aussi des fouaces, des croustades, etc.



Pourquoi cela ? Pour le plaisir de créer et d'offrir à la clientèle pour certaines grandes occasions comme celles des repas de famille, des pains sortant vraiment de l'ordinaire. Mais aussi pour l'amour du métier et de ma femme, qui m'a donné trois beaux enfants et qui a toujours été à mes côtés

Au début elle faisait le pain avec moi et s'occupait de la boulangerie.

Avec le temps nous nous sommes équipés de machines: l'automatisation est entrée dans la boulangerie. D'un côté, elle m'a rendu service, mais d'un autre côté c'était moins bien, car rien ne remplace le savoir-faire du boulanger qui travaille la pâte à la main. Pour moi, cela a marqué la fin d'une fabuleuse époque, mais aussi le début de la rentabilité. J'ai embauché des ouvriers pour pouvoir faire face à la charge de travail.

Aujourd'hui c'est mon fils qui a repris la boulangerie. J'espère lui avoir inculqué d'une part, l'amour du travail bien fait et d'autre part que c'est le doigté qui fait la différence entre les boulangers.

Être un bon boulanger, c'est un don.

Propos recueillis par l'équipe animation



L' ALOE VERA

L'Aloe Vera ou "aloès" est une plante vivace sans tige, dotée de qualités exceptionnelles. On recueille dans les parties vertes, la pulpe claire qui ressemble à du gel avec des actions curatives aussi bien en usage interne qu'en usage externe..., eczémas, problèmes digestifs chroniques... l'Aloe vera semble avoir des vertus pour tous les maux.

L'Aloe Vera, plante miracle ?

La feuille d'Aloe Vera contient plus de 75 éléments nutritifs et 200 autres composants, ainsi que 20 minéraux, 18 acides aminés et 12 vitamines

L'Aloe Vera est une plante utilisée en cosmétique depuis 5000 ans par les guérisseurs.

De nos jours, les industries cosmétiques mettent en avant les traitements possibles de l'épiderme avec cette plante :

- Stimulation de la production de collagène.
- Traitement des brûlures.
- Cicatrisation : plusieurs études ont montré que le gel obtenu à partir de la partie centrale de la feuille diminue le processus inflammatoire et accélère la cicatrisation.
- Contribution au métabolisme.
- Lutte contre le vieillissement.

L'Aloe Vera, fontaine de jouvence des Mayas

Il existe 300 espèces d'Aloe. La plus utilisée est bien sûr l'Aloe Vera en raison de ses bienfaits et surtout de sa facilité à être cultivée. Originaire d'Afrique du Sud, l'Aloe Vera est cultivée partout dans le monde et notamment en Espagne, au Mexique mais aussi dans le sud des Etats-unis.

Les feuilles sont plutôt étroites, longues et dentées. Du centre s'élève une inflorescence avec de nombreuses fleurs jaunes en forme de tube.

Au bout de 4 à 5 ans, le cactus atteint environ un mètre : on peut commencer à prélever ses feuilles pour la fabrication de remèdes ou de cosmétiques



Les précurseurs de la médecine actuelle tels que Pline l'Ancien, Aristote ou encore Hippocrate avaient déjà découvert les qualités multiples de cette plante. Ils l'utilisaient surtout pour :

- Améliorer la coagulation du sang,
- Aider les intestins capricieux,
- Apaiser les ulcères,
- Soigner les coups et blessures,
- Pour ses bienfaits pour la peau, tant pour la soigner que pour l'embellir.

D'ailleurs, Cléopâtre ne se privait pas des propriétés exceptionnelles de cette plante pour parfaire sa légendaire beauté!

- Les Maya appelaient cette plante "la fontaine de jouvence" et la "source de jeunesse".

A noter sur l'Aloe Vera...

L'Aloe Vera est à éviter lors de la grossesse et de l'allaitement et ne doit pas être donnée aux enfants de moins de 6 ans.

A l'achat, préférez toujours un produit d'origine Bio contenant un pourcentage élevé d'Aloe Vera. Il sera plus efficace. Vérifiez également son conditionnement qui doit permettre une conservation parfaite des propriétés du produit.

Les vertus de l'Aloe Vera pour le corps

- L'Aloe Vera entretient le corps de l'intérieur notamment en nettoyant le système digestif et les voies urinaires.
- Certains produits à l'Aloe Vera favorisent le bon fonctionnement du métabolisme en brûlant les graisses et en renforçant les défenses de l'organisme.

Par ailleurs, grâce à ses propriétés cicatrisantes, certains indiens utilisaient même du gel d'Aloe directement sur les plaies ouvertes, sans les suturer au préalable. Cela permettait une excellente cicatrisation qui, de plus, laissait beaucoup moins de traces que les points de suture.

- L'Aloe facilite la régénération cellulaire et une bonne hydratation de la peau.
 - Le jus d'Aloe Vera ou le gel peuvent être appliqués en cas de blessure dues au sport et sont efficaces en tant que complément thérapeutique.
- Cette plante est ainsi conseillée en cas de prurit, d'eczéma, de petites coupures, d'irritations, de boutons de fièvre, piqures d'insecte, pellicules, cheveux abimés, chute de cheveux, acné, cellulite...

L'Aloe Vera pour les cheveux et la peau

L'Aloe Vera est très hydratant et a des vertus anti-âge.

De par ses fonctions régénératrices, hydratantes et revitalisantes, l'Aloe Vera lutte activement contre le vieillissement cutané, mais aussi contre les brûlures.

L'Aloe Vera regorge de vitamines, principalement les vitamines A, E ainsi que celles du groupe B.

Cette plante magique est aussi dotée de sels minéraux indispensables : phosphore, potassium, calcium, chlore, fer, zinc...

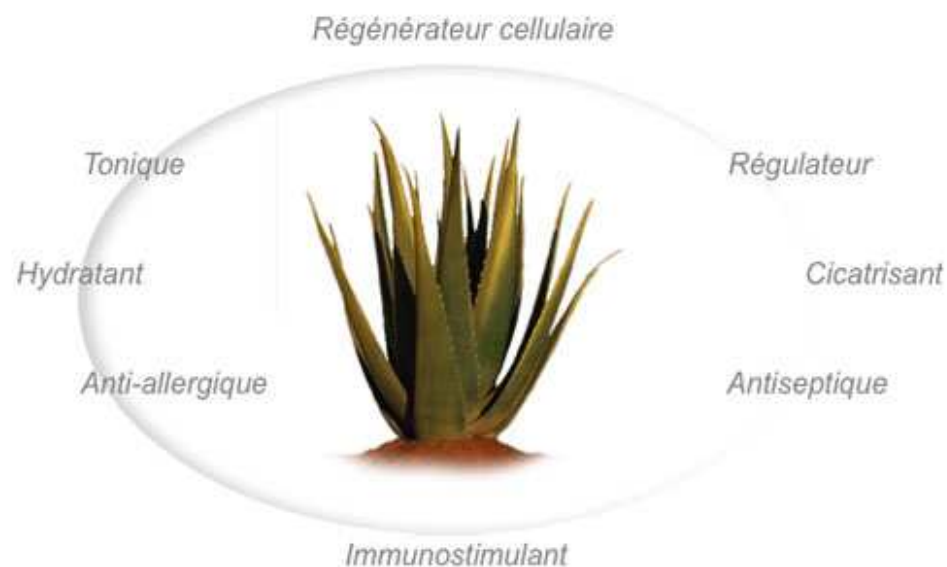
Pour les soins capillaires, l'Aloe Vera permet d'assainir les racines, réparer les pointes fourchues, fortifier le cuir chevelu.

Le démêlage est plus facile, les cheveux sont plus volumineux, brillants et souples. Certaines recherches permettent de prouver que l'Aloe Vera peut prévenir la chute définitive des cheveux en s'attaquant aux causes majeures de la calvitie.



texte transmis par Stéphane Leriche
Pharmacien

Les propriétés et les domaines d'action



Le jeudi 9 juin, les résidents de la résidence et les sœurs aînées s'étaient donné rendez-vous dans le jardin extérieur de la résidence afin de partager un pique-nique.

Les conversations sont allées bon train

Jacques Thurner: Lorsque l'on faisait un pique-nique, on installait une nappe à même le sol, on déposait la nourriture au milieu et on s'asseyait autour.

Pilar Éscudié : On s'installait plutôt sur l'herbe, avec une nappe ou même rien

Emma Astier: Les jeunes s'installaient à même le sol, mais plus tard, on eu des pliants

Charly Séverac: Les pliants datent des années 55 à peu près

Emma Astier: Maintenant il y a des aires de pique-nique avec des tables et des bancs déjà sur place.

Jeanne Chabbert : On emportait plutôt des choses froides, des tomates...

Pilar Éscudié: Des pommes de terre bouillies, des œufs durs...

Jeanne Chabbert: des haricots verts en salade, de la charcuterie...

Louise Pistre: Et du vin...

Charly Séverac: il faut dire qu'autrefois on ne s'occupait pas des oméga 3

Pilar Escudié: Saucisse sèche, saucisson, jambon, boudin, melsat

Charly Séverac: Eh! Vous oubliez la Bougnette!

Anne-Marie Farget: Il ne faut pas oublier non plus la bonbonne de vin!

Charly Séverac: Le Pourou! C'est un récipient en verre avec un long bec retourné

M Jacques Thurner: On se le faisait passer de l'un à l'autre et il fallait le lever haut pour faire couler le liquide. On buvait de loin.

Pilar Éscudié: On n'avait pas besoin de verre

Charly Séverac: Ou alors il y avait aussi la gourde, en peau de chèvre, qui gardait un peu les boissons fraîches

Louise Pistre: Sinon on mettait les choses au frais dans la rivière

Pilar Éscudié: Moi je connais quelqu'un qui avait laissé des choses au frais dans la rivière et quand il a voulu les récupérer on les lui avait emporté. À l'époque, on partait le matin de bonne heure, à pied, on allait partout aux Montagnés, au pic de Nore

Jacques Thurner: On passait par des petits chemins

Jeanne Chabbert: Je me souviens qu'avec mon fils le plus grand, qui était bébé à l'époque, il était dans le landau, on est parti de Mazamet jusqu'à la Camilhe. On s'était installé dans un pré rempli de Narcisses.

Charly Séverac: On emportait le moins de choses possible

Anne-Marie Farget: Souvent le soir lorsque je m'occupais d'enfants à Palavas, nous allions pique-niquer au bord de la mer.

Isabelle Martinez: Moi aussi, j'étais en Algérie donc là bas les pique-niques se faisaient sur la plage.

Charly Séverac: Pour nous, Mazamétains, la direction principale c'était les Montagnés

Anne-Marie Farget: Ou Labrepy, Le Rialet. C'était souvent au bord de l'eau car avant il y avait parfois une partie de pêche

Charly Séverac: Et après, la sieste!

Jeanne Chabbert: Ou la promenade

Louise Pistre: Ou bien on prenait un bain dans la rivière, c'était bon l'eau froide!

Charly Séverac On se baignait à Gotard en face Leclerc.

Louise Pistre: Du côté de Nore, il y avait un endroit qui s'appelait «La Glacière»

Charly Séverac: Ce sont «Les glaciers» et elles sont en dessous de Pradelles. Jusqu'au siècle dernier, pendant l'hiver la neige était stockée et revendue en été à Mazamet ou Carcassonne.

Elles existent toujours.



LE POUROU



Propos recueillis par l'équipe animation



Les attentes du sujet âgé ...

L'attente désigne un discours exprimé ou latent qui pousse le sujet à maintenir son intégrité, c'est à dire tous les éléments qu'il revendique comme indissociable de sa personne.

Cependant il est important de noter que les attentes révèlent l'envie de vivre. Être dans l'attente, c'est être en mesure d'imaginer et de créer un futur.

Nous pouvons relever diverses attentes, en voici citées quelques-unes:

- Le maintien de sa lucidité:

Cette attente est bien exprimée dans les institutions du fait de la confrontation quotidienne avec des personnes confuses. L'ensemble des fonctions cognitives sont un des gages de l'intégrité d'un sujet, car la conscience de soi et du monde apparaît comme un élément fondamental de l'existence. En cela les projets d'animation variés constituent une excellente réponse.



- L'autonomie:



Cette attente du maintien d'un rôle actif sur sa propre vie est pondérée par le sens que prend toute action dans son contexte humain et institutionnel. Le défi pour une personne âgée est de comprendre plus que de faire, d'accepter la loi d'autrui, de l'institution, dans la mesure d'une compréhension de celle-ci et dans l'espoir d'en obtenir des bénéfices compensatoires d'ordre relationnel. Cette autonomie est souvent limitée par des handicaps (visuels, auditifs, moteurs...).

Satisfaire cette attente d'autonomie revient à travailler sur le sens de l'organisation institutionnelle tout autant que sur le sens à donner aux handicaps.

- Posséder ou transmettre pour rester soi:

L'entrée en institution pose toujours la question du devenir de ses possessions. Que l'on conserve ses biens ou que l'on les vende, cette situation marque avant tout l'identité du sujet. Les biens sont des traces de la vie, ils sont donc en conséquence porteurs d'un sens. Y toucher revient à en entamer l'intégrité.

Les résidents ont deux voies possibles d'expression pour cette attente: posséder pour rester soi ou transmettre à leur descendance pour se prolonger. Le recueil de souvenirs (via les groupes de paroles ou de récit de vie) est en cela un espace de réalisation et de prolongement de soi.



- Un lieu pour soi:

Le placement dans un établissement, par nature collectif, réactive l'attente d'un chez-soi, c'est à dire d'un territoire investi, délimité et organisé par le sujet lui-même. Cet investissement est en quelque sorte un prolongement de soi.

Cet espace personnel auquel les résidents prétendent encore davantage lorsque pèse le poids du collectif, se définit par un marquage à l'aide d'objets personnels, d'une différenciation entre deux zones : celle de l'intimité et celle de la sociabilité, et enfin par une liberté d'action attendue par le résident au sein de son territoire.

L'âge accentue la personnalisation de cet espace et sa fonction protectrice face à l'environnement en changement constant.

Cette attente explique bien des comportements de résidents, soit de repli, soit d'agressivité, liés à l'intrusion fréquente de leur espace par de multiples professionnels.



- Le maintien des liens:

Qu'entendons nous par "lien"? Un "lien" est toute relation à autrui, durable et constituée d'un investissement affectif mutuel.



Pour rester soi, il est indispensable de maintenir une continuité entre soi-présent et soi-passé. Cette continuité passe par le miroir du maintien des liens à autrui.

On comprend alors l'importance de cette attente quand les frontières du temps et des institutions filtrent et effilochent les rencontres avec les interlocuteurs issus du passé.

Il n'est pas rare d'observer qu'un réseau relationnel se recrée avec une famille adoptive (par exemple: la famille d'un autre résident, d'un soignant, d'un bénévole, voire par substitution d'un animal).

Il est alors important de bien définir les liens afin de protéger l'identité du résident. Il est primordial d'éviter une relation duelle (soignant/ résident), mais de privilégier une relation triangulaire (famille/ soignant/ résident), cela obligeant chacun et chacune à reconsidérer sa place et sa fonction.

Stanton Anne-Sophie, Géro-psychologue
(extrait de *L'Approche psychologique de la personne âgée*, Doc édition)

REVUE DE PROCESSUS " HEBERGEMENT " :

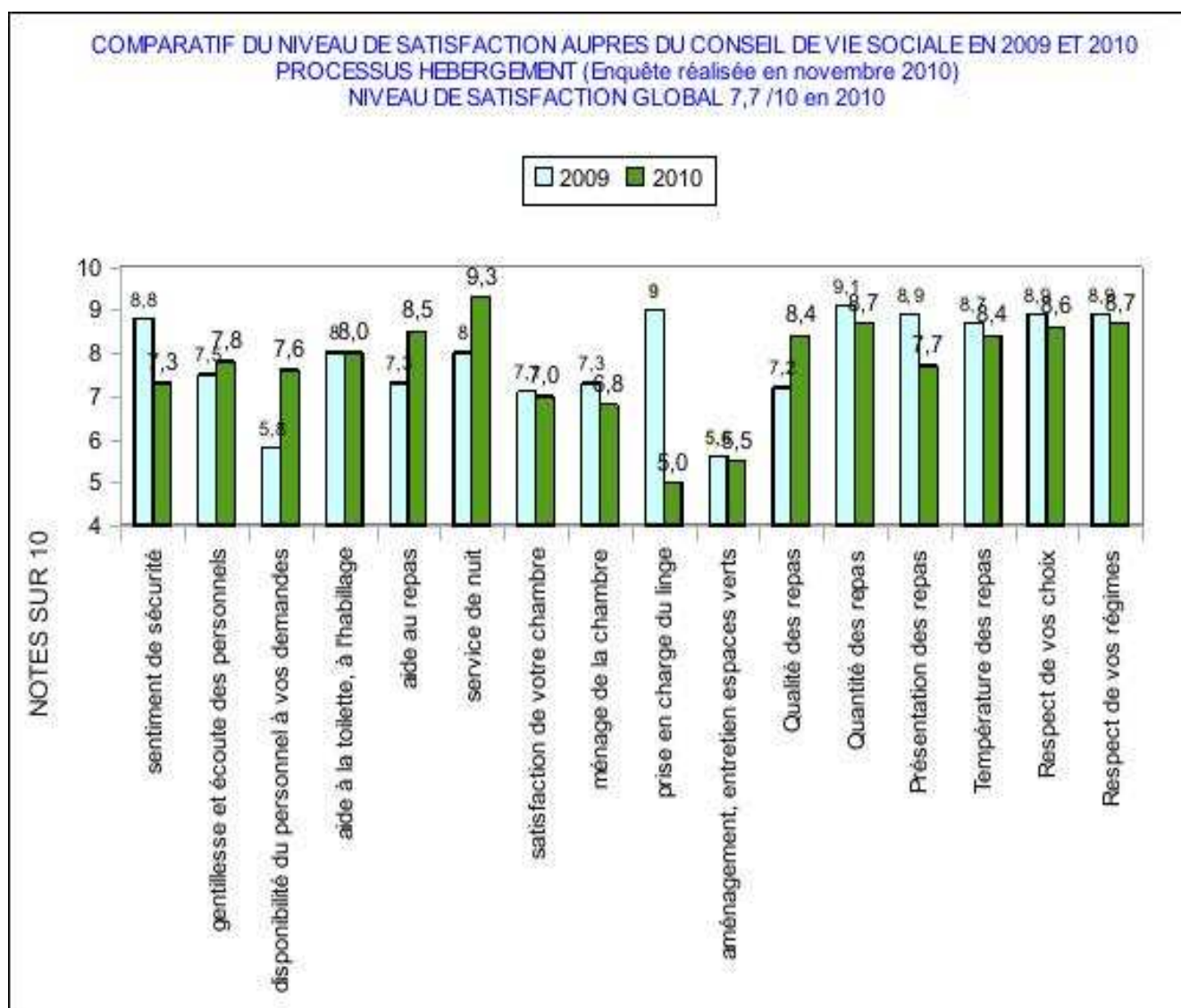
Le 24 mai 2011 a eu lieu la revue de processus "Accompagner, restaurer, héberger dans de petites unités de vie spécifiques". La revue de processus fait un bilan de l'année écoulée. Le système qualité est revu afin de s'assurer qu'il demeure pertinent, adéquat et efficace.

Pour information, en 2010, nous avons eu 14 réclamations clients, émanant des résidents et des familles, concernant le processus hébergement contre 24 réclamations clients en 2009.

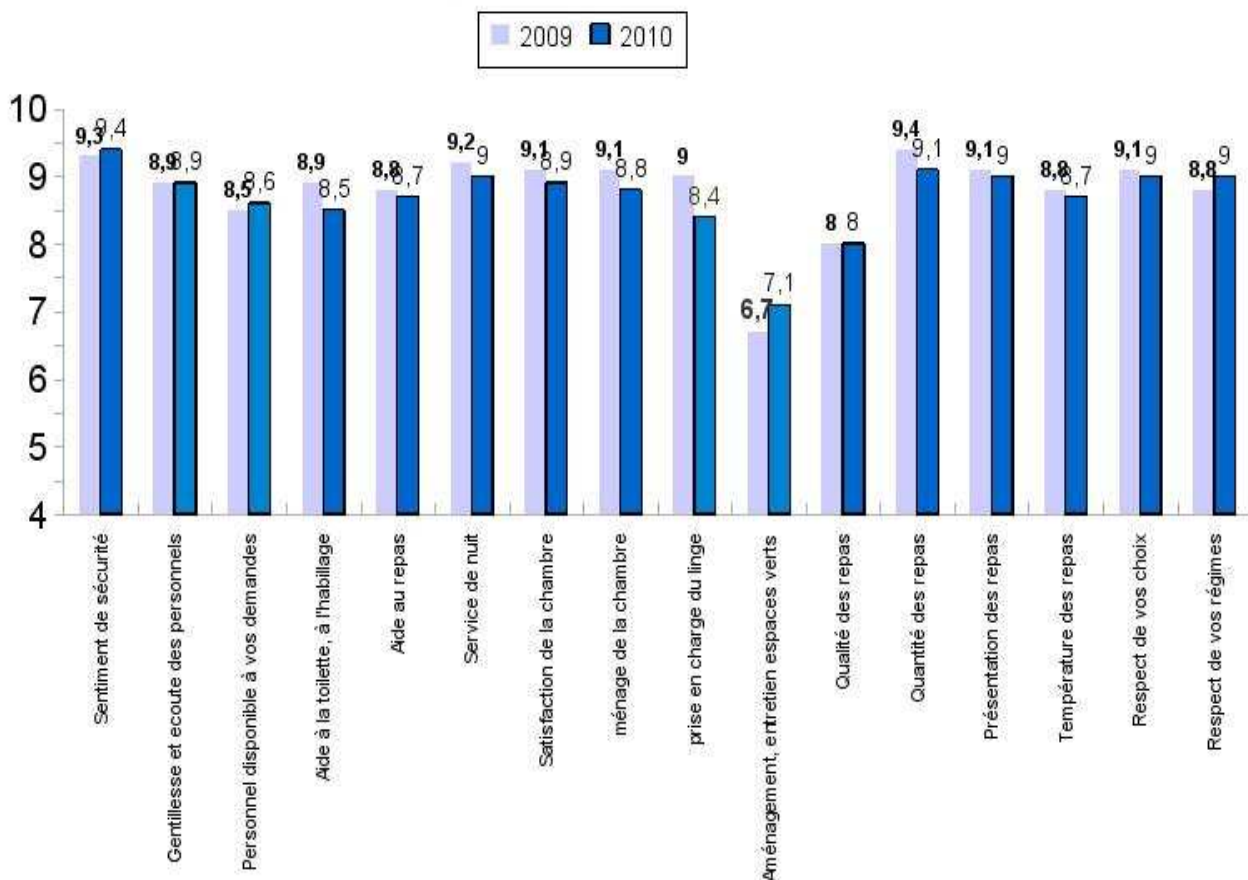
A l'ordre du jour de la réunion figurent les retours d'informations des clients avec notamment le retour des enquêtes de satisfaction.

Vous trouverez ci-dessous les résultats des enquêtes auprès des résidents et auprès des membres du conseil de vie sociale étudiés lors de la revue de processus.

Nous notons un faible niveau de satisfaction concernant l'item du linge. L'établissement s'est engagé à travailler sur la question. Une fiche action est en cours (FAC437) : "Prendre en charge progressivement le linge".



COMPARATIF NIVEAU DE SATISFACTION DES RESIDENTS ANNEE 2009 ET 2010 PROCESSUS HEBERGEMENT (enquête réalisée en novembre 2010) NIVEAU DE SATISFACTION GLOBAL 8,7/10 en 2010



SYSTEME DOCUMENTAIRE :

A l'attention plus particulière des salariés :

Vous trouverez l'ensemble des documents qualité, ainsi que les revues de processus et de direction sur le Egroupware (logiciel de groupe de travail).

L'objectif est de vous permettre d'avoir un accès rapide, complet aux documents que ce soit par mot clé ou par processus.

NB : l'intranet qualité est encore opérationnel.



AGENDA DES REUNIONS :

- Revue de direction : le 19 juillet 2011
- Audit interne : septembre 2011

Pour tout renseignements complémentaires, n'hésitez pas à me contacter, poste 775.

Edwige GINIEYS, Animatrice qualité

LES METIERS ET DIPLOMES DU SECTEUR MEDICO-SOCIAL

Commençons tout simplement par un petit rappel de la définition du secteur médico-social : C'est l'ensemble des établissements et des services ayant vocation à venir en aide à des populations affrontant des difficultés particulières comme les personnes âgées, les personnes malades, les personnes en situation de handicap et les personnes en difficulté sociale et employant, pour atteindre ses objectifs, un personnel médical, paramédical ou social. Un établissement social ou médico-social est une personne morale publique ou privée telle que décrite au code de l'action sociale et des familles (CASF) et bénéficiant généralement de fonds publics pour remplir une mission de service public.

La loi relative à ce secteur est **la loi n° 2002-2 du 2 janvier 2002** qui rénove l'action sociale et médico-sociale en réformant la loi n° 75-535 du 30 juin 1975 relative aux institutions sociales et médico-sociales. cette loi a transformé en profondeur les règles d'organisation et de fonctionnement des établissements et services sociaux et médico-sociaux et précise les missions d'intérêt général et d'utilité sociale des établissements sociaux et médicaux-sociaux (EMSS).

Les Directeurs d'établissement social et médico-social exercent leurs fonctions dans les établissements accueillant des personnes inadaptées ou handicapées : personnes âgées, adultes et mineurs. Le directeur est responsable de la bonne marche de l'établissement sur le plan administratif, financier mais aussi sur le plan de la qualité des services rendus aux personnes âgées résidentes. Pour exercer cette fonction, il doit être titulaire d'un diplôme niveau I ou d'un diplôme spécifique (CAFDES, ENSP, EHESP).

Les principaux métiers du secteur médico-social sont les suivants :

- l'infirmier (IDE),
- l'aide soignant (AS) et l'aide médico-psychologique (AMP),
- l'agent de service hospitalier (ASH).

A ces métiers s'ajoutent d'autres spécialités comme les professions médicales et paramédicales : médecin coordonnateur, psychologue, kinésithérapeute, psychomotricien, ergothérapeute... les travailleurs sociaux (assistante sociale, technicien en économie sociale et familiale) et le personnel administratif et technique.

Le personnel infirmier (IDE) en ESMS exerce de nombreuses activités en rapport avec le soin: il analyse, élabore, coordonne et réalise les soins infirmiers (préparation et distribution des médicaments, pansements, injections, ...) et leurs évaluations. Il participe aussi à la rédaction et mise à jour du dossier médical du résident ainsi qu'à l'information et à l'accompagnement de celui-ci et de sa famille. Le personnel infirmier encadre les équipes de soin auprès desquelles il assure un rôle pédagogique notamment en tant que référent des bonnes pratiques professionnelles.

Le Diplôme d'Etat d'Infirmier se prépare en trois ans (4200H + travail personnel à fournir) après le Bac (reconnu niveau II Licence depuis 2009) dans les instituts de formation spécialisées (IFSI) après réussite aux épreuves d'admissibilité (épreuve écrite de culture générale et tests psychotechniques) puis d'admission (entretien oral et motivation). La formation comporte des enseignements universitaires généraux (sciences humaines et droit, économie de la santé, sciences biologiques et médicales) et 10 "compétences" techniques (savoir-faire et savoir-être) à valider à l'aide de nombreux stages pratiques (2100H).

L'aide-soignant (AS) accompagne les personnes dans la réalisation des activités de la vie quotidienne et réalise les soins liés aux fonctions d'entretien et de continuité de la vie : soins d'hygiène et de confort, entretien de l'environnement de la personne, soutien psychologique aux résidents et à leur entourage, transmissions... Il contribue au bien-être du résident et à lui faire recouvrer, dans la mesure du possible, son autonomie. Il travaille en collaboration et sous la responsabilité du personnel infirmier, le plus souvent au sein d'une équipe pluridisciplinaire et participe à tous les soins infirmiers préventifs, curatifs ou palliatifs. Ce métier difficile nécessite d'avoir une bonne condition physique, un moral d'acier et le sens du contact ; de savoir identifier les besoins fondamentaux de la personne et d'apprécier son état de santé, notamment lors d'une situation d'urgence, de savoir organiser son travail au sein d'une équipe en respectant les protocoles établis et de connaître et respecter les bonnes pratiques, les règles d'hygiène et de sécurité.

Cette fonction essentielle en ESMS est sanctionnée par un diplôme d'Etat niveau V (DEAS) délivré par le Ministère de la Santé dans les instituts de formation spécialisée (IFSI, IFRASS, IFAS) ou obtenu par le biais du dispositif de Validation des Acquis de l'Expérience (accessible à tous : CDI ou CDD) à condition de justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans à temps plein après rédaction et présentation du livret 2. Ce diplôme en formation continue se prépare en 10 mois (1435 heures) dont 24 semaines de stage (840 heures) afin de valider les 8 modules de formation : accompagnement d'une personne dans les activités de la vie quotidienne / état clinique d'une personne / soins / ergonomie / relation-communication / hygiène des locaux hospitaliers / transmission des informations / organisation du travail. On intègre la formation, selon les places disponibles, après réussite aux épreuves écrites de culture générale (dont sont dispensées les personnes titulaires d'un baccalauréat, d'un BEP/CAP du secteur médico-social, 1ère année IDE non validée) et de l'entretien oral d'admission (dont sont dispensées les personnes titulaires d'un DEAS, CAFAD, DPAD). Les titulaires de certains diplômes ayant déjà validés une partie des modules de la formation bénéficient d'un cursus de formation allégé : DEAP (2 modules), DEAMP (3 modules), DEAS et ambulancier (4 modules), DEAF (5 modules).

Au sein d'une maison de retraite, peuvent aussi travailler des Aide Médico-Psychologiques (AMP) qui exerceront des fonctions identiques à l'aide soignante en insistant toutefois sur l'accompagnement des personnes âgées en encourageant dans leur activité quotidienne le dialogue et l'échange, et en stimulant la communication verbale et non-verbale.

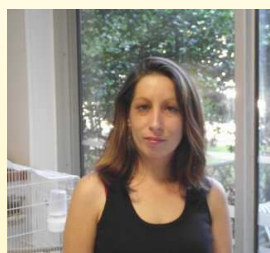
Le métier d'animateur est aussi important en établissement médico-social car il permet de rompre l'isolement dans lequel certaines personnes s'enferment, à cause de leur maladie ou par manque de relations sociales ou familiales. L'animation contribue au maintien de la vie sociale des personnes âgées et à leur épanouissement. En leur proposant des activités, l'animateur les aide à garder le goût de la vie et contribue à améliorer l'image qu'elles ont d'elles mêmes, il organise aussi des ateliers de stimulation cognitive (chansons, récit de vie,...) et motrice (peinture, modelage...). Ce métier souvent malconnu requiert disponibilité, créativité, goût pour la communication et les relations humaines. Il est souvent exercé par du personnel AMP ou par du personnel spécialisé en animation (BPJEPS, DEFA par exemple).

Enfin, il ne faut pas oublier le personnel Agent de Service Hospitalier dont la mission se concentre sur les tâches dites hôtelières (hygiène des locaux, repas...) et qui, sous l'autorité du personnel soignant (AS/IDE), réalise aussi des soins de confort et d'hygiène pour les résidents. Il n'existe pas de formation spécifique préparant à ce métier, toutefois ces personnels sont souvent recrutés avec un BEP sanitaire et social (BEPA service aux personnes, CAP employé technique de collective...) ou suite à une reconversion professionnelle. Ils contribuent eux aussi au bien-être et à l'aide aux gestes quotidiens de la vie des résidents.



Clin d'oeil sur les nouveaux salariés !

Je m'appelle Lucie De Sousa, je suis née le 16 août 1969 à Mazamet. Je suis une personne dynamique et ponctuelle. J'ai postulé dans cet établissement car, avant d'obtenir mon CAP de coiffure, j'avais travaillé en CDD dans des hôpitaux et maisons de retraite. Cela m'avait beaucoup apporté. Après avoir exercé le métier de coiffeuse, je souhaitais à nouveau travailler dans le secteur médico-social.



Mon nom est Sarah Bowe. Je suis née le 19 mai 1982 à Castres, j'ai donc 29 ans.

J'ai passé quelques années en Charente Maritime où j'ai travaillé en tant qu'agent d'entretien polyvalent dans une école.

De retour à Mazamet, j'ai eu la chance d'obtenir un contrat CUI, au sein de la Maison Saint Joseph, qui a débuté le 2 mai 2011 et qui se terminera le 31 octobre 2011.

Je m'appelle Nelly Pujol, j'ai 25 ans. Je suis maman d'une petite fille et j'habite Aussillon.

Je suis heureuse de faire partie de votre équipe depuis le mois de mai 2011 en tant qu'Agent de Service Restaurant Hygiène et Lingerie.



Je m'appelle Caroline Severac, j'ai 34 ans et j'habite au Bout du Pont de l'Arn.

J'ai intégré la Maison Saint Joseph en tant qu'Agent de Service Hospitalier en contrat aidé jusqu'au mois de novembre 2011. Je serai présente dans les unités Gauguin et Van Gogh.

J'ai pour objectif d'obtenir le diplôme d'Aide Soignante.

Bonjour, je m'appelle Jean-Pierre FARNETTI. Originaire de Saint Pons de Thomière, je suis marié et j'ai 5 enfants.

Je suis agent technique polyvalent, entretien des espaces verts à Saint Joseph depuis de 16 mai 2011.



Clin d'oeil sur le personnel remplaçant pour la période estivale!

Je m'appelle Nathalie Le Lann. Je suis Agent de Service Hospitalier en remplacement durant l'été. Je suis nouvellement installée sur Mazamet et viens des Hauts Cantons de l'Hérault.



Je m'appelle Hélène Claris. J'habite Castres et je suis nouvelle à Saint Joseph en tant que remplaçante au sein de l'unité Toulouse Lautrec. Par ailleurs, je prépare ma VAE d'Aide Soignante.



Cécilia Vidal



Caroline Mahous



Antoinette Da Costa



Clélia Delille



Cristina Barreto

**Bienvenue
à tous ceux qui nous ont rejoints...**

Geneviève DOUZALS : le 11/04/2011

Emilie SIRE : le 11/04/2011

Antoinette GAUBERT : le 08/06/2011





Bienvenues, anniversaires et souvenirs

Joyeux Anniversaires



Simone AMEN
Marie-Rose BEZIAT
Renée CARIVENC
Jeanine CAUQUIL
Marie-Louise CAUQUIL



Paulette CHABBERT
Robert COUZINIE
Madelaine FABRE



André FLAMENT
Simone GALINIER
Madelaine GALINIER
Reine GALVE



Antoinette GAUBERT
Juliette GLEIZES
Léonie GONTIER
Catherine GUILLAUME
Louis JEAMBOU



Ernest LAFONT
Marthe MARTY
Marguerite MORENO
Lucienne PECH
Antoinette PERALTA



Marguerite REY
Monique RICARD
Albert ROUANET
Charly SEVERAC
Yvonne SIRE

Georgette Cécile TESTE
Maurice VEAUTE
Soeur Elisabeth VILLE



Décès

Une pensée émue pour tous ceux qui nous ont quittés

Elia BORDES nous a quittés le 15/04/2011 à l'âge de 90 ans.
Elle était parmi nous depuis le 14/12/1999.

Gabriel PUECH nous a quittés le 04/05/2011 à l'âge de 85 ans.
Il était parmi nous depuis le 28/06/2010.

Roger BARTHES nous a quittés le 14/05/2011 à l'âge de 82 ans.
Il était parmi nous depuis le 28/03/2011.

Denise FABRE nous a quittés le 27/05/2011 à l'âge de 88 ans.
Elle était parmi nous depuis le 10/02/2011.





Recette : Gâteau Breton

Pour 6 personnes - Temps de préparation 25 min
Temps de cuisson: 25 min

Ingredients :

- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre
- 250 gr de beurre de Baratte demi-sel
- 5 jaunes d'oeufs
- 1 jaune d'oeuf + 1 cuillerée de lait



Préparation

- Beurrer le moule et allumer le four à 180°.
- Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, les 5 jaunes d'oeuf et le beurre. Pétrir à la main. Ne pas trop travailler, arrêter dès que les ingrédients sont bien mélangés.
- Etaler la pâte directement dans le moule. Dorer au pinceau avec un mélange jaune d'oeuf et lait et dessiner des motifs à la fourchette.
- Enfourner et cuire 25 mn.
- Démouler quand le gâteau est froid.

Conseil :

Utiliser du beurre de baratte demi-sel breton.

C'est la qualité du beurre qui fait un bon gâteau breton.

CHARADES



Mon premier est une célèbre chienne des films américains
Mon second est la boisson préférée des anglais
Mon troisième est un préfixe signifiant "entre"
Mon quatrième est le prénom de scène de la même Piaf, sans le "é"
Mon tout fut la demeure des Empereurs chinois

Mon premier equivaut à peu près à 3.14116
Mon second est un rongeur nuisible
Mon troisième se trouve sous la croûte du pain
Mon quatrième est plus grand que 1 et plus petit que 3
Mon tout sont les restes d'une civilisation disparue



Mon premier est un article défini masculin singulier
Mon second est le masculin de montagne
Mon troisième porte une auréole au-dessus de la tête
Mon quatrième est un gros pain rond
Mon cinquième est le point commun aux oiseaux et aux avions
Mon tout est un haut lieu du tourisme Normand

Mon premier est l'endroit où s'ébattent les canards
Mon second est le verbe être au présent à la troisième personne du singulier
Mon troisième est le contraire de propre
Mon quatrième peut être préposition, adverbe de lieu ou pronom personnel
Mon tout est le lieu où l'on récolte le sel



Solutions des jeux du numéro précédent

Mots Coupés



Jacinthe

Violette

Dahlia

Mimosa

Tulipe

Lilas

Oeillet

Géranium

Pétunia

Crocus

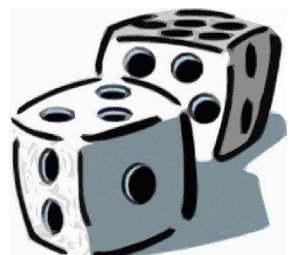
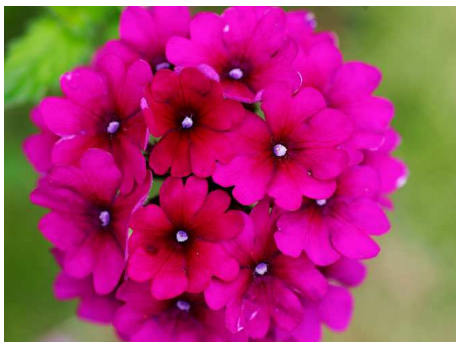
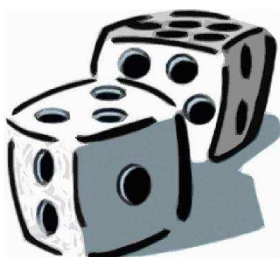
Rose

Glaieul

Muguet

Bégonia

Iris



Agenda des réunions

Vous trouverez ci-dessous les différentes réunions de l'établissement.

Vous pouvez consulter certains comptes rendus de réunions sur les panneaux d'affichage ou demander une copie auprès des responsables (cf secrétariat ou direction).

Réunions planifiées : (pour connaître les dates, demander au secrétariat)

=> Tous les lundis de 9h à 11h : Comité de direction (sécurité & gestion des risques, suivi d'activités et des projets en cours). Pilote : direction bruno MARTEN ou Karine DERLYN.

=> Tous les mardis à 10h à 12h : Comité de pilotage qualité (étude des réclamations et des fiches de dysfonctionnement, suivi des actions curatives, correctives et palliatives). Pilote : animatrice qualité : Edwige Ginieys

=> Tous les jeudis 9h15 - 11h : réunion service technique. pilote : directeur Bruno MARTEN

=> Tous les vendredi de 10h30 à 13h : réunion multidisciplinaire (suivi de l'état de santé, évaluation et bilans, projet d'accompagnement, modification des plans d'aides et d'accompagnement) pilote : Madame BATALLER (infirmière coordinatrice) et Docteur ALLAN (médecin coordonnateur).

=> Tous les mois, le quatrième lundi de chaque mois : Délégués du Personnel et Comité d'entreprise (Délégation Unique des personnels). Compte rendu et date à l'affichage sur les panneaux direction des personnels Pilote : confer Direction et DP/CE Karine DERLYN

=> Toutes les six semaines : Commission menu avec les résidents et familles (analyse de la satisfaction et des problèmes, choix des menus, suivi des actions) Compte rendu et date à l'affichage sur les panneaux direction dans chaque unité et entrées. Pilote : Nicole Bataller

=> Tous les trimestres : Conseil de la Vie Sociale réunissant les familles et les résidents (vie de la maison, informations, débats, suivi des projets) Compte rendu et date à l'affichage sur les panneaux direction dans chaque unité et entrées. Pilote : Vice-Présidente du Conseil, Madame BORDES.

=> Tous les trimestres : Comité d'Hygiène et de Sécurité (CHSCT) Compte rendu et date à l'affichage sur les panneaux direction des personnels. Pilote : Présidente Karine DERLYN.

=> Tous les trimestres : Commission animation réunissant familles, résidents et bénévoles (recueil des attentes et des souhaits, planning, suivi des projets et préparation) pilote : géronto-psychologue Madame Anne Sophie STANTON.

=> Tous les ans en décembre : Revue de processus "offrir des animations, cultes, activités occupationnelles et des spectacles". (satisfaction, attentes et besoins, résultats, suivi des objectifs, décisions). Ouvert à tous. Pilote : Anne Sophie STANTON, géronto-psychologue.

=> Tous les ans en février : Revue de processus "projet de vie individualisé : évaluer, orienter, admettre" (satisfaction, attentes et besoins, résultats, suivi des objectifs, décisions). Ouvert à tous. Pilotes : Madame BATALLER, infirmière coordinatrice.

=> Tous les ans en avril : Revue de processus "offrir des soins infirmiers, paramédicaux, soutien psychologique et accompagnement fin de vie" (satisfaction, attentes et besoins, résultats, suivi des objectifs, décisions). Ouvert à tous. Pilotes : Madame Bataller, infirmière coordinatrice.

=> Tous les ans en mai : Revue de processus "hébergement, restauration et aide aux gestes quotidiens de la vie dans des unités spécifiques" (satisfaction, attentes et besoins, résultats, suivi des objectifs, décisions). Ouvert à tous. Pilotes : responsable d'unité

=> Tous les ans en juin : Revue de direction faisant la synthèse de toutes les revues de processus métiers, de support et management (satisfaction, attentes et besoins, résultats, suivi des objectifs, décisions). Ouvert à tous. Pilotes : directeur Bruno MARTEN.

Animations du 3ème Trimestre 2011

Juillet:

mercredi 6 Juillet: Célébration des anniversaires du mois du Juin, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

jeudi 7 Juillet: Pique-nique avec les residents du lieu de vie du 1er étage, 11h15 dans le jardin du bâtiment principal

jeudi 21 Juillet: Célébration des anniversaires du mois du Juillet, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal



mardi 26 Juillet: Pique-nique avec les residents du lieu de vie du 2ème étage, 11h15 dans le jardin du bâtiment principal

jeudi 28 Juillet: Spectacle "Bernard et Lili", 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

Août:

mercredi 3 Août: Loto gratuit, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal



Septembre:

lundi 5 Septembre: Projection de diapositives sur la Grèce, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

jeudi 8 Septembre: Célébration des anniversaires du mois d'Août, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

jeudi 15 Septembre: Spectacle "Distr'air", 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

jeudi 22 Septembre: Loto gratuit, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal

mercredi 28 Septembre: Célébration des anniversaires du mois de Septembre, 15h dans la salle de restaurant du bâtiment principal



En raison du non-remplacement des animatrices durant leurs congés annuels, les animations quotidiennes seront maintenues, mais il n'y aura pas d'animations

INVESTISSEZ-VOUS !

Vous avez des compétences dans certains domaines :

- animation, cuisine, peinture, gym, couture, ateliers divers,
- social, écriture, poèmes, articles, mise en page informatique, bricolage,
- contact humain, vie chrétienne, journalisme.

Vous êtes en activité ou retraité, résident, famille, salarié ou autre. Vous voulez nous en faire profiter. N'hésitez pas, en contactant notre responsable local au 05.63.61.02.08 au poste 777 :

**Mlle Stanton Anne-Sophie
ou par mail : psychologue@saint-joseph.asso.fr**

NOTE IMPORTANTE

Afin de disposer d'informations diverses pouvant être utilisées pour la préparation des numéros ultérieurs, nous demandons à toute personne intéressée de bien vouloir nous communiquer croquis, textes, articles, poèmes, enregistrement sur DVD ou cassette, photographies... pouvant illustrer notre publication. Nous essayons de rassembler et de communiquer des informations aussi exactes que possible. Toutefois, si des notations s'avéraient être erronées, ce dont nous nous excusons, nous demandons qu'elles nous soient signalées pour rectification.

S'adresser au comité de rédaction, dont Corinne Collatuzo, Karine Derlyn, Edwige Ginieys, Danièle Lagoute, Anne-Sophie Stanton , François Pons et Bruno Marten, Maison Saint Joseph, 7 rue Meyer 81200 Mazamet - tél : 05.63.61.02.08 ou fax : 05.63.61.17.63.





**ASCENSEURS
SAULIERE**

Nos secteurs d'activité:

ARIÈGE - AUDE - AVEYRON - HAUTE GARONNE - HÉRAULT
PYRÉNÉES ORIENTALES - TARN - TARN ET GARONNE

Ets. Michel SAULIÈRE & Cie

Saint-Alby - BP 162 - 81205 MAZAMET CEDEX - FRANCE
Tél: 05.63.61.23.13 - Fax: 05.63.61.56.23



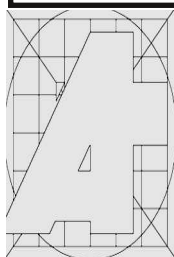
**CANTIE
PROCESS INDUSTRIELS**

RN 112 - 81200 MAZAMET -

Tel : 05 63 61 47 52 - Fax 05 63 61 36 99

cantie@cantie-process.com

http://www.cantie-process.com



CABINET D'ARCHITECTURE E. TOULEMONDE

Architecte diplômé de l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich
ARCHITECTURE - URBANISME - COORDONATEUR S.P.S.

11 Place Marius Pinel - 31500 Toulouse - Tél : 05 61 80 88 04 - Fax : 05 61 54 72 77 - Ordre des Architectes N° 828
e.mail : eric-toulemonde@wanadoo.fr

Les Menuisiers Réunis



**168 BIS, RUE DE LA RESSE - 81200 MAZAMET
TEL : 05 63 61 13 72 - FAX : 05 63 61 07 00**

SARL JACKY MASSOUTIER ET FILS

PLATRERIE GENERALE

ZA LA MOLIERE - 81300 GRAULHET

TEL : 05 63 42 87 00 - FAX : 05 63 42 87 01



**POMPES
FUNEBRES
CALAS**

Habilitation N°95.81.57

- Inhumation *orias 07034864*
- Exhumation
- Crémation
- Articles funéraires
- Transports de corps toutes destinations
- Chambres funéraires

**A VOTRE
SERVICE
24H/24
7J/7**

**MAZAMET - 11, rue Meyer
Tél. 05.63.98.67.72**

**FUNERARIUM
Bt-du-Pont-de-l'Arn - Traktir
Tél. 05.63.61.09.42**

Recyclage Cartouche Imprimante

Consommable - Imprimante - Informatique
Vente et Réparation



www.rci-informatique.com

TEL: 05.63.35.84.55

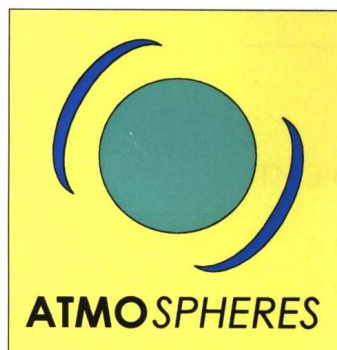
**55 Avenue d'Hauterive à Castres
Face au Garage Peugeot Maurel**

Ets DÉJEAN

Revêtements muraux - Revêtements de sol
Lino - Dalles - Parquet flottant
Vitrification parquets - Tapis - Moquettes
Store intérieurs/extérieurs - Douche à l'italienne



**OCCITANIE
RESTAURATION**



ATMOSPHERES



Rénovation thermique
Isolation intérieure, extérieure et naturelle
Plâtrerie, peinture et papiers peints
Fenêtres, vitrerie et ventilation
Revêtement de sol

INSTALLATION
BÂTIMENT ET INDUSTRIE
ÉCLAIRAGE PUBLIC
ILLUMINATION
FROID
COMMERCIAL
ET CLIMATISATION
DÉPANNAGE
ÉLECTRO-MÉNAGER
S.A.V.
POINT DE VENTE
AU PUBLIC

**ARNAUD
ELECTRICITÉ**

40, boulevard de la Maylarie
81200 AUSSILLON
Tél. 05.63.61.27.61
Tél. 05.63.98.55.71
Fax 05.63.61.93.76
E-mail : arnaud.electricite@cegetel.net
www.arnaud-electricite.fr