



Réflexion des résidents

FOCUS Foyer de vie & Foyer d'Hébergement

LE FOYER DE VIE

LE FOYER D'HÉBERGEMENT

L'Inclusion
L'Autonomie
La Vie Quotidienne
Activités & Partenariats Locaux
La Citoyenneté....

Page 3 à 26

ACTIVITÉS DES SERVICES POMPADOUR VIGEOIS EHPAD

Sorties
Séjours
Vie Quotidienne....

Page 27 à 50

LES ÉVÈNEMENTS

Les évènements du 1er
semestre 2023
(bal masqué, matinée éthique,
marché festif...)

Page 57 à 63

Le Mot de la Direction

A l'honneur de cette édition : l'inclusion dans la société, avec le focus et les témoignages des résidents du Foyer de Vie et du Foyer d'Hébergement de Lubersac, qui ont choisi de cette thématique.

L'inclusion est le principe que toute personne en situation de handicap est en droit de participer pleinement à la société et que chacun y a sa place. Elle va de pair avec le respect du droit à l'autodétermination de l'utilisateur et sa possibilité d'exercer un choix pour les aspects fondamentaux de sa vie, et cela indépendamment de ses capacités d'autonomie.

Et à nous, encadrants, accompagnants, de faire les passerelles nécessaires pour que nos usagers y accèdent, lorsque la société n'est pas aussi inclusive que souhaitée. Ce chemin a été facilité par la rupture de l'isolement et la relocalisation des services en plein cœur de bourg, mais c'est aussi grâce au dynamisme et à la créativité des différentes équipes, que je remercie, que cette ouverture de l'EPDA vers l'extérieur devient solide et pérenne avec des partenariats divers et variés : loisirs, sportifs, culturels, bénévolat... tant pour les personnes handicapées que âgées.

Au menu du journal, retour sur la très belle soirée du Marché Festif à Vigeois, porté par le Comité Culturel et Sportif et A L'Asso, qui après le Vide Grenier au Château l'année dernière, confirme le savoir-faire de l'EPDA pour créer de jolis moments festifs et conviviaux rassemblant un échantillon de société inclusive : résidents, agents, et participants extérieurs. Des actualités institutionnelles diverses : une seconde enquête QVT en septembre 2023 pour les agents et en nouveauté ouverte également aux travailleurs du SAT, le document de synthèse des orientations du PE 2024-2029 consultable sur le site epdaduglandier.fr, et bien d'autres infos à découvrir...

Merci à toutes et tous pour ces très belles réalisations, pour qu'il fasse bon vivre à et avec l'EPDA du Glandier !

Bonne lecture et très bel été !

La Directrice Aurélie FAUGERON

La gazette 2023-02

EDITEUR

EPDA DU GLANDIER

Directeur de la publication

Aurélie FAUGERON Directrice

Comité de rédaction

Aurélie FAUGERON

Guillaume SOL

Les cadres, coordinatrices,
l'animatrice (EHPAD) de
l'EPDA du Glandier

Laure JAMMOT

Toute personne volontaire pour
participer aux prochains
numéros peut s'adresser à un
des membres du comité de
rédaction

N'imprimer que si nécessaire

Sommaire

Focus au Foyer de Vie & au Foyer d'Hébergement	page 3
Le Foyer de Vie de Pompadour	page 27
Le Foyer de Vie et la MAS de Vigeois	page 34
L'EHPAD le jardin de bagatelle	page 40
Le SAT	page 47
La Restauration	page 51
Les Services Techniques	page 54
À L'Asso	page 58
Le Service Social	page 64
Le Projet d'Établissement	page 65
Le Comité Éthique	page 67
La QVT (Qualité de Vie au Travail)	page 68
Le Cadre socio-éducatif au Foyer d'hébergement et au foyer de vie de Lubersac	page 73
Les médaillés	page 74



L'Inclusion ??

« *La vie dans la ville, l'accès aux soins, aux activités, à une alimentation équilibrée, l'accession au logement, au travail, le respect de la citoyenneté* »

Ces réflexions sont autant d'axes de travail qui permettent de mesurer l'inclusion des personnes en situation de handicap dans notre société.

A nous éducateurs, de faire le lien et si nécessaire, d'établir des ponts, d'entretenir des chemins, pour faciliter l'inclusion des personnes accompagnées.

C'est en prenant en compte leurs besoins et en valorisant leurs capacités que nous adaptons nos pratiques pour être au côté de nos résidents lors de leur parcours de vie, fait de rebondissements, de détours et de changements.

Nous maintenons notre guidance pour permettre à chacun de réaliser ses projets pour tendre vers un accompagnement ouvert sur les droits et les devoirs de la cité, en veillant à l'épanouissement de toutes et tous.

NB : la gazette a été coconstruite avec les personnes accueillies du site de Lubersac. Vous retrouverez en caractère bleu la parole des résidents, issue des groupes de travail liés à la gazette (les titres sont également le fruit des résidents)

Atelier réflexion sur la notion d'inclusion avec les personnes accueillies au Foyer de vie et Foyer d'Hébergement

🕒 « Je n'aime pas la tête de veau »

« *Manger c'est important* », dans nos services, les repas sont confectionnés par la cuisine centrale qui prend en compte les aversions de chacun tout en variant des menus équilibrés « *je n'aime pas la tête de veau* ».

Des commissions restauration sont institutionnalisées pour recueillir la parole des résidents et tenir compte de leurs envies afin qu'ils se sentent chez eux.

C'est pourquoi de multiples propositions sont faites pour la prise des repas : en collectif ou en individuel, servis à table ou en self, en salle à manger, en « petite cuisine » ou dans son studio et dehors aux beaux jours. Les résidents ont également la possibilité de faire la cuisine selon leur goût et participent aux courses collectives afin d'utiliser toutes ces compétences. C'est dans ce cadre que chaque jour un résident va acheter le pain pour la journée.



Ça s'active au « fourneau »



Avant le barbecue annuel du FH, un petit apéro s'impose !



Ça s'active aussi au service

Les Jeudis en Juin - Juillet & Août c'est BARBECUE !

« *Bien cuisinier c'est bien manger* » c'est pourquoi les ateliers cuisine sont appréciés par les résidents. Ils sont conduits principalement par les Maîtresses de Maison. Les résidents peuvent ainsi concevoir leurs menus et faire leurs courses pour ensuite cuisiner. L'un des plus grands plaisirs de ces moments-là c'est d'avoir la possibilité de recevoir des invités, parce que la convivialité est une recette maison. Bien sûr, des ateliers diététiques ont été mis en place avec la diététicienne de l'établissement afin de sensibiliser à l'équilibre alimentaire, nous avons également mis en place un projet d'achat de fruit frais à LA CORRÉZIENNE. « *Nous allons à la Corrézienne tous les vendredis matin chercher des fruits pour la collation et le petit déjeuner. Nous choisissons les fruits (pour un certain montant). Nous pouvons garder les sacs pour les fois d'après. Les fruits sont stockés dans la réserve* ».



Atelier cuisine du 28 avril 2023
Menu : salade de mâche et œufs, Lasagnes et fromage frais au spéculos



Achat de denrées à la « Corrézienne » à Uzerche le 17 Mai dernier



Retour de pêche cuisson de la truite au barbecue

Pour varier les plaisirs, un brunch est proposé un matin par mois et des repas à thème/fête sont organisés régulièrement. C'est alors que résidents, maitresse de maison, infirmière, cuisinier de l'établissement ou encore éducateur s'affairent en cuisine pour le bonheur de nos papilles.

« Nous avons participé à l'élaboration du repas avec Hassan ainsi que la décoration. Nous avons invité les résidents du FH pour l'apéritif qui s'est fait en extérieur. Au menu : Soupe chorba ; tajine agneau - bœuf avec abricots pruneaux pois chiches - amandes et semoule; crème à l'orange accompagnée de biscuit marocain (Ghribas) ».





Le week-end, certains confectionnent eux-mêmes leur repas de A à Z sans aide éducative (ou presque).

Pour se faire plaisir également, il y a possibilité d'aller au restaurant avec son propre véhicule ou à pied et sans l'éducateur. Les étapes de réservations, de prévision de la somme sont prévues en amont avec ou sans présence éducative.



REPAS EN AUTONOMIE : Ces repas ont pour but d'apprendre à cuisiner pour leur vie future.

Ce jour-là c'était quiche maison et gâteaux au chocolat pour certains et merveilles pour d'autres.



Recette de résident

Chaussons Pomme/ Poire

Ingredients:

1 Pommes	3 Poires
2 Sachets de sucre vanillé	2 Jaunes d'oeuf
2 Pâtes feuilletées	1 pot compote pomme/banane

Préparation:

1. Préparer une compote avec la pomme, les poires, les 2 sachets de sucre vanillé et un peu d'eau dans une casserole.
2. Couper les pâtes en 4.
3. Verser la compote sur les 4 pâtes avec un peu de sucre et la compote pomme/banane (suivant les envies).
4. Refermer les pâtes en rabattant les coins.
5. Avec un pinceau, badigonner de jaune d'oeuf pour faire dorer la pâte.
6. Enfourner à mi-hauteur, chaleur tournante pendant 30 minutes à 180°; préalablement chauffé.
7. Savourez encore tiède, c'est meilleur!



Recette de résident



Préparation

30 min

Cuisson

2 h

Ingredients

2 beaux morceaux de veau, 1 dans la poitrine et 1 dans l'épaule par personne; 3 beaux champignons frais; 3 oignons cloutés de 5 clous de girofle chacun; 3 carottes; 1 bouquet garni, 1 tête d'ail, 3 échalottes; 2 briquettes de crème liquide; 2 jaunes d'oeufs; sel; poivre;
Pour le roux: 100gr. beurre, 100gr. farine, jus d'1/2 citron



Recette

- Mettre à tremper dans l'eau froide les morceaux de viande 30 min.
- Couper: Carottes en rondelles, Echalottes en morceaux, Champignons en rondelles
Eplucher Ail et Oignon piquer de clou de girofle.
- Egoutter la viande et la remettre dans une grande marmite et mouiller d'eau à couvert, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 1h30 et rajouter les légumes, ainsi que le bouquet garni.
- Pendant ce temps dans une casserole préparer le roux (beurre+farine) à monter avec le bouillon de cuisson pour épaissir, ajouter la crème fraîche et le 1/2 jus de cuisson.
- Passer au chinois la viande et les légumes puis les mettre dans la crème jusqu'à la fin de cuisson (30min)
- Ajouter le persil frais (du jardin du service c'est meilleur!), servir et déguster.

BON APPETIT BIEN SUR !!!

◉ « La vie en appart' c'est chouette »

Les personnes accueillies peuvent avoir vécu seules auparavant et d'autres ont envie de vivre cette aventure comme tout citoyen. C'est pourquoi, au Foyer d'hébergement notamment, l'accent est mis sur l'offre multiple de modalités de logements, afin de mettre en lien les envies et les besoins de chacun.

Sur la structure collective du site de Lubersac, nous hébergeons 15 personnes en foyer de vie et 20 personnes en foyer d'hébergement. Chacun a pu s'approprier un studio, aménagé selon ses goûts et en fonction de leur parcours de vie. Par exemple, il y a 2 studios communiquant prenant en compte la vie de couple.

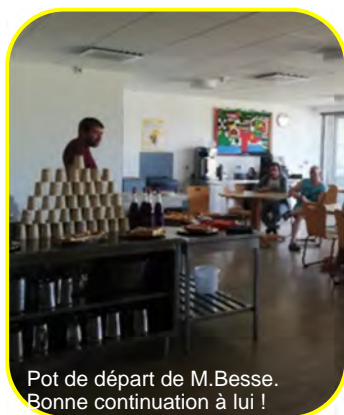
En fonction des choix et d'une évaluation éducative constante, 4 appartements se situent dans le parc du Château de Lubersac, appelés « La résidence », cela permet un tremplin ayant pour but la transition entre la structure collective et l'accès à un appartement. Ces appartements situés à la résidence peuvent être aussi des lieux de vie plus pérenne, mais favorisant une vie plus indépendante que dans le collectif.

Certaines personnes accueillies résident en appartement (8 appartements mis à disposition par l'établissement) sur les communes d'ARNAC POMPADOUR et LUBERSAC. Cela contribue à un accompagnement plus adapté aux besoins de la personne. L'éducateur et la personne conviennent d'interventions à domicile hebdomadaires et modulables.

Ces visites sont des temps d'échanges ou de partages privilégiés.

L'accompagnement est différent en fonction de chacun.





Pot de départ de M.Besse.
Bonne continuation à lui !

Comme tout un chacun, certains résidents décident de changer de vie et de partir du foyer d'Hébergement afin de vivre en appartement sans suivi éducatif. C'est alors que l'équipe éducative les accompagne dans la construction de leur nouveau projet de vie. (Travail de partenariat : EMAR, travail sur le budget, sur la recherche du logement.)

Nous avons aussi des partenariats avec des IME, ce qui permet aux jeunes adultes de venir faire des stages afin de découvrir un nouveau lieu d'hébergement et d'acquérir une expérience professionnelle. Ces stages sont aussi destinés aux personnes vivant dans d'autres institutions, chez leur famille, ou encore dans un logement ordinaire.

Après ce stage, un bilan est effectué, une nouvelle orientation est décidée en amont du stage ou après celui-ci par la Maison Départementale de Personnes Handicapés.

M. BATOUX Pierre-Hugo, est donc arrivé chez nous le 21 juin 2023. Nous lui souhaitons la bienvenue.



🔵 «Cet été je me casse ! »

Sur le site de Lubersac, nous avons plusieurs offres de séjour de vacances :

En organisme : Les résidents choisissent leur séjour encadré par des partenaires extérieurs et partent sur 1 ou 2 semaines dans la ville de leur choix avec diverses activités.



Départ en vacances seul pour la Dordogne



SÉJOUR TOULOUSE MAI 2023

Ce voyage en organisme permet de découvrir de nouveaux lieux, faire des rencontres, changer d'air.

Certains résidents peuvent partir en vacances seul/ en couple ou entre amis.

Il y a aussi les séjours qui sont proposés et organisés par les équipes éducatives et les résidents avec des destinations de rêve : Oléron, Mont-Dore ou encore Toulouse. Ces séjours sont organisés en amont avec les éducateurs (réservation, budget, transport...)



Séjour Oléron été 2023



Séjour Toulouse Mai 2023

« ca me détends et je rencontre des gens »

Les activités et loisirs sont des supports à l'épanouissement de chaque personne, que ce soit des activités en collectifs, en individuelles, cela permet d'évaluer ses capacités, de s'investir et de structurer son temps. Les ateliers artistiques, sportifs, informatiques ou encore de bien-être sont proposés par les éducateurs des foyers en journée, soirée et le week-end. Les fêtes calendaires sont célébrées et rythmes le temps comme Carnaval qui est l'occasion de se métamorphoser à l'occasion du Bal Masqué.



Sur le site de Lubersac, certaines activités communes sont organisées entre le foyer de vie et le foyer d'hébergement. Sur le foyer d'hébergement nous essayons principalement de les orienter vers des associations ou des clubs extérieurs afin de créer des liens dans l'éventualité de quitter le service.

Des activités communes sont organisées entre le foyer de vie et le foyer d'hébergement, comme le football, la pétanque, le ping-pong, la pêche...

La vie associative permet de créer des liens et ainsi d'accéder à des loisirs inclusifs, gardant ainsi l'objectif inhérent aux projets de service. Pour le foyer d'hébergement nous essayons principalement d'orienter vers des associations ou des clubs extérieurs afin de créer des liens dans l'éventualité de quitter le service. Pour le Foyer de vie l'objectif est de maintenir les acquis et de développer les compétences de la pratique sportive et culturelle mais aussi la socialisation.

Nous sollicitons également des partenaires extérieurs afin d'enrichir nos expériences et de développer le lien social, en ayant toujours en perspective la santé de nos résidents. C'est pourquoi nous les accompagnons pour participer à des séances de Tir à l'Arc, d'Escalade et Canoé à la Station Sport Nature Vézère Passion à UZERCHE. Nous nous rendons à la piscine de Saint Yrieix la Perche, Objat ou Lubersac, selon les périodes de l'année. Des sorties pêches sont proposées pour les amateurs, notamment à la pêcherie de Coussac Bonneval. Nous participons aussi aux compétitions de Sport Adapté.

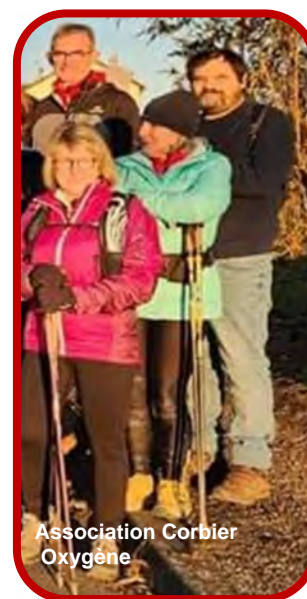
**Sports pratiqués à la
base Sport Nature à
Uzerche**



Les écuries du Renan et Les écuries des Maisons Rouges nous proposent également des séances d'équitation collectives ou individuelles, ce qui permet aux résidents d'avoir des liens privilégiés avec les chevaux, puisque les temps de soins et de câlins sont aussi précieux que les temps de promenade et d'exercice.



L'atelier artistique permet aussi de développer des liens avec des associations : L'association Corbier Oxygène/ Equation nous a sollicité pour peindre les flèches qui baliseront les futurs chemins de randonnées (Masseret, Saint Pardoux Corbier ...).



Retour de pêche, cuisson de la truite au barbecue

L'association Les Petits Futés de Lubersac nous a permis de mettre en place avec le centre de Loisirs de Lubersac des ateliers pour décorer des œufs de Pâques : « Avec la participation des enfants de l'accueil de loisirs de Lubersac, 3 ateliers ont eu lieu : 1 chez nous et 2 à l'ALSH. Nous avons peint et décoré les œufs de paques puis mis à sécher. Nous avons caché les œufs dans le parc du Château pour que les enfants les cherchent l'après-midi. Nous donnions aux enfants des sachets de chocolat une fois les œufs trouvés ». (dixit un résident)

Ces temps d'échanges et de services favorisent l'inclusion des résidents auprès des habitants des communes alentours et aident aussi à changer le regard d'autrui sur les différences.



Séance peinture avec le centre de loisirs en vue de la chasse aux Œufs du 22 mars 2023



Rencontre entre des résidents du foyer de vie de Lubersac et de Pompadour et le centre de loisirs de Lubersac pour la décoration des œufs de Pâques.

Samedi 08 Avril, le parc du château du verdier a été le cadre d'une belle chasse aux œufs de Pâques. Près de 150 jeunes étaient venus chercher les 800 œufs tombés durant la nuit.

Ces trésors multicolores ont pu être échangés contre des gourmandises.

La Fédération de Sports Adaptés met en place différentes compétitions/manifestations sportives au service des personnes en situation de handicap mental et/ou psychique. La mission principale de la FFSA est d'offrir à toute personne en situation de handicap de s'épanouir dans la pratique du sport. Les éducateurs sur site accompagnent, entraînent, encouragent et soutiennent les personnes qui souhaitent s'inscrire pour les compétitions. De plus cette année, la commission Sport insertion du Comité des Jeux Olympiques de la Corrèze a mis en place des animations de découverte d'activités physiques et sportives auxquelles les résidents ont pu participer lors d'une descente en canoé et d'une randonnée de 10 km découvrant les sentiers des gorges de la Dordogne.

Nous souhaitons également mettre en avant l'atelier « **Coup de pouce service** » mis en place par la maitresse de maison et les résidents. Cet atelier a pour objectif le maintien, l'initiation aux arts de la table et les codes du service, afin de valoriser les personnes et de développer l'estime de soi par ces moments de partage. Cet atelier peut réaliser du dressage de table, de buffet et du service à l'assiette au sein de l'établissement et éventuellement pour les associations et collectivités locales. Pour plus [de renseignement contacter Mme PRADEAU Brigitte ou Mme MAGNAT Audrey au Foyer de vie de Lubersac 05 64 31 20 86](#)

Atelier « Coup de Pouce Service » le 23 Mars 2023



PROS



Coup de pouce Service



PAS PROS

Après plusieurs répétitions, les résidents se sont produits sur la scène de Chanteix. A l'occasion du "Festival aux champs", l'Association GEMSEL et Tuberculture ont mis en place un atelier chorale « On dit cap de chanter » en première partie de Louis Chedid le 06 Juillet 2023.



Dans le cadre de leur atelier de confection, l'ESAT de Périgueux est venu au Foyer de vie le Mercredi 26 Avril.

L'atelier récupère des vêtements de seconde main et crée des objets qu'ils vendent sur les marchés, dans les EHPAD et autres structures médico-sociales, à des prix défiants toute concurrence !

Si vous souhaitez les contacter : [ESAT OSEA 05 53 54 46 49](tel:0553544649), responsable d'atelier **Mme Françoise BONNET**.

Ce moment de vente à domicile a été très apprécié et nous pensons reproduire l'expérience en septembre pour chiner dans la collection « automne / hiver ».



🕒 « Moi aussi je peux être président »

L'accès et le développement de la citoyenneté se matérialise dans les faits par de multiples biais.

En ce qui concerne la santé, les personnes accueillies sont soutenues pour la prise de RDV chez les différents spécialistes aux alentours (podologue, médecin traitant, ophtalmologue, dentiste, kiné...). Ils se heurtent aussi au manque de professionnels sur le secteur et doivent alors avoir un suivi dans un périmètre géographique plus large pour trouver un rendez-vous chez un spécialiste. L'équipe soignante ou éducative accompagne si besoin les personnes et en fonction des rendez-vous afin de pouvoir compléter le dossier de soin et permettre la continuité du suivi.

Des actions préventives sont mises en place autour de thèmes divers tels que la sexualité, l'hygiène bucco-dentaire, les addictions (sucres, alcool, jeux, tabac, réseaux sociaux), la COVID et les infections de saison.



Prévention COVID /en mode GHOSTBUSTER
(photo : Atelier photo)

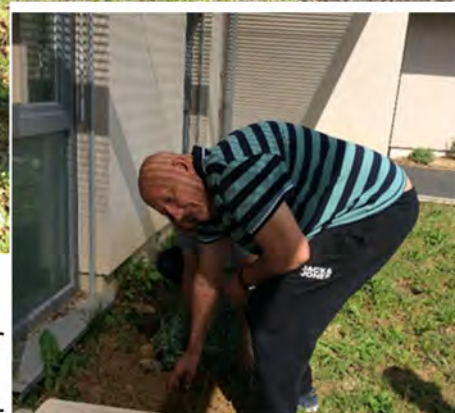
Soin effectué
En autonomie
sous la
surveillance de
l'infirmière



Les citoyens du FV-FH Lubersac sont **sensibilisés au respect de l'environnement.**

Afin de comprendre le fonctionnement de l'usine d'incinération et de sensibiliser au tri des déchets, nous sommes allés visiter le SYTTOM 19 (transport traitement des ordures ménagères). Nous avons également commandé 2 tonnes à eau pour le site de Lubersac afin d'utiliser les eaux de pluie pour arroser le jardin.

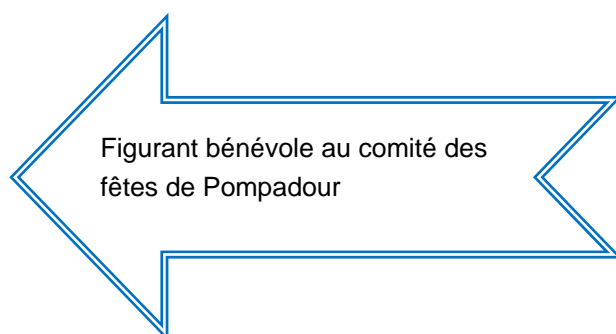
Les légumes et fruits du jardin seront consommés en Atelier cuisine. Déjà de beaux concombres ont pu être dégustés, épargnés par le lapin du voisin. L'atelier Jardin projette de se rapprocher du Lycée agricole de Murat et des Croqueurs de Pommes afin de développer les liens et les connaissances.



Soucieux et très au fait des produits régionaux, les résidents sont allés cueillir des pommes chez un producteur local et ont fait eux-mêmes leur jus de pommes.



Les personnes accueillies sont aussi très investies dans les associations locales. L'action bénévole permet de développer le lien social et les compétences de chacun au bénéfice du groupe, de la ville ou encore d'une cause commune. Que ce soit en tant que bénévoles pour le Téléthon, Octobre rose, le Vélo cross de Lubersac, le Comité des Fêtes de Pompadour ou encore le Handball club Objat Corrèze, chacun des résidents s'investit en fonction de ses envies et contribue alors au développement du vivre ensemble sur le territoire. Pour les résidents ses actions sont importantes et donnent du sens à l'existence : « **Nous avons fait du bénévolat, c'est-à-dire aider les organisateurs à mettre en place et animer leurs évènements.** » Ils soutiennent les équipes sportives phares comme le CSP, HBCOC ou encore le CAB grâce aux places offertes par le Conseil Départemental de la Corrèze.



S'impliquer également au sein de l'institution ou de son service est aussi un axe important ce qui permet de rendre acteur les personnes accueillies soucieuses de leur mieux être dans le groupe. C'est pourquoi des élections sont organisées pour élire des représentants des résidents, afin de porter la parole de tous dans les différentes instances (Conseil de la Vie sociale, Conseil d'Administration de l'établissement, Commission restauration...).

L'exercice de la citoyenneté ne s'arrête pas là, les personnes accueillies ont le droit de vote et peuvent l'exercer lors des différents suffrages. Certains ont besoin d'un accompagnement afin d'être à l'aise avec la démarche et le fonctionnement d'une élection. De plus en plus de programmes sont écrits également en FALC (Facile à Lire et à Comprendre) ce qui facilite l'adhésion.

En tant que Lubersacois, les personnes profitent des services de la cité. Ils sont inscrits à la bibliothèque, s'informent des actualités locales à la terrasse du café, vont au cinéma, au centre culturel, aux marchés de pays et aux fêtes de village.





Les résidents du foyer de vie et du foyer d'hébergement de Lubersac ont participé à l'opération téléthon 2022 en vendant des châtaignes au bénéfice du téléthon durant les animations organisées par la communauté de communes du pays de Lubersac-Pompadour le week-end du 02 et 03 décembre 2022.

En se joignant à cette opération, les résidents ont témoigné l'envie de renforcer la lutte contre les maladies génétiques, rares et lourdement invalidantes, et ont été conviés à la remise du chèque à l'AFM Téléthon Corrèze le mercredi 01 février 2023.



🕒 « Promis, je donne le ticket »

(Budget / démarche administrative)

Afin de protéger leurs biens et leurs personnes certains résidents sont sous mesure de protection et bénéficient d'un budget hebdomadaire ou mensuel établi en amont avec le mandataire judiciaire à la protection des majeurs (MJPM).

En co-construction entre la personne, l'éducateur et la mandataire, un accompagnement complémentaire dans la gestion de leur budget peut être proposé prenant en compte les besoins de chacun et la réalité du coût de la vie. Ainsi, des outils sont mis en place tel qu'un cahier de compte.

De plus pour l'accession à l'autonomie alimentaire et budgétaire, le service du FH propose un accompagnement sous forme de régie afin de responsabiliser les personnes qui font ainsi leurs propres courses pour la semaine, tous les 15 jours ou une fois par mois.

Les démarches administratives sont réalisées en lien avec la personne. Les assistantes sociales s'adaptent à chacun favorisant ainsi l'adhésion des projets en cours (ex : Démarches pour refaire une carte d'identité, faire une déclaration d'impôt, changement d'orientation...).



En conclusion

Que ce soit à pied, en vélo ou en voiture, les équipes éducatives guident sur le chemin de l'inclusion !



THE FV LUB ON THE STREET



Comme l'album abbey road !!

La Grande Lessive

Jeudi 23 Mars 2023

Un petit groupe du foyer de vie de Pompadour a participé à la grande Lessive avec l'école élémentaire de Pompadour. Les résidents ont accroché les dessins dans le bourg.



Atelier Floral

Une Fois par mois les résidents par petits groupes participent à l'atelier floral avec une intervenante





Les résidents réalisent des compositions en fonction des fleurs de saison.

Activité bénévole Écuries du Château d'Arnac Pompadour et Centre Équestre de Troche



Le bénévolat a commencé au château d'Arnac Pompadour, ainsi qu'au centre équestre de Troche !

Ce projet est né il y a quelques mois en collaboration avec Mme Clémentine CAUPERT, employée, cavalière résidente au Château D'arnac Pompadour, artiste équestre, et propriétaire du centre équestre de Troche.

Il a pour but de favoriser l'inclusion dans la cité en se rendant visible avec un statut de Bénévole, et de permettre l'épanouissement du résident par le biais du support de médiation aux qualités multiples qu'est le cheval.

Deux salles, Deux ambiances....

Les personnes résidentes au foyer de vie interviennent aux écuries du château d'Arnac Pompadour, elles participent à maintenir et préserver ce lieu chargé d'histoire, agréable pour les visiteurs et propre pour les chevaux qui y vivent.



Complicité lors du soin



Petit moment apaisant

Les chevaux ci dessus sont des cadeaux de présidents, ou bien des cracks dans leur domaine (CSO, courses...). Les résidents se rendront cet été aux différentes manifestations à Arnac Pompadour où seront exposés les chevaux dont ils prennent soins.

D'autres résidents interviennent au centre équestre de Troche, ici les résidents sont au plus proche du cheval, dans un cadre familial, le but ici est d'approcher des objectifs inhérents à l'équithérapie, on prend son temps, tout en travaillant pour garder ce site agréable propre pour les cavaliers comme les chevaux.



Mots des résidents :

D.A : « On participe bien aux chevaux et je veux y retourner. »

K.P : « On entretient les parcs à troche c'est super intéressant »

« On voudrait aller voir les spectacles de Clémentine »

M.B : « Je vais au château, je voudrais continuer pour nettoyer l'écurie, clémentine est gentille »

Bref, nous sommes enthousiastes à l'idée de développer ce lien, pour de nouvelles aventures....

Après-midi bowling à
Limoges le 22 avril



Joueur	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL
vasile	9	17	25	41	48	67	76	83	89	97	97
remy	8	17	24	29	38	45	54	60	67	74	74
stephane	8	15	32	41	50	59	65	85	105	123	123
myrille	7	16	22	30	37	45	52	59	65	83	83
laurent	15	22	41	50	59	67	75	92	101	120	120
gerard	19	28	34	50	56	62	71	78	87	92	92



Dimanche 16 avril un résident a souhaité nous faire découvrir ses origines avec la confection de gâteaux yougoslaves



Recettes dessert Yougoslave

Séparer 4 blancs et 4 jaunes. Ajoutez aux jaunes le sucre et l'œuf entier.

Bien mélanger. Ajoutez le beurre fondu, la farine, le lait et la levure.

Battre les blancs en neige et les ajoutez au mélange.

Mettre dans un plat beurré. Au four pendant 25 à 35 minutes, thermostat 7. Laisser tiédir. Coupez-le en gros dés.



Ingrédients pour la pâte :

5 œufs - 350g de farine - 1 sachet de levure chimique - 1 sachet de vanille - 50 g de beurre - 1 verre de lait - 250 g de sucre

Nappage

200 g de chocolat noir ou au lait 100g de beurre, 100 g de sucre glace, 1 verre de lait
Noix de coco râpée (pour les rouler)

Gateau Yougoslave aux pommes et cannelle

Ingrédients pour 8 personnes :

5 œufs - 130 g de farine - 170 g de sucre - 120 ml d'huile - 1 sachet de levure chimique - 5 pommes - 1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 - Préchauffer à 220°C. Dans une grande jatte ou dans le bol de votre robot, mélanger les œufs avec la farine, le sucre, l'huile et la levure chimique. Beurrer un moule à gâteau et verser la moitié de la pâte dedans. Enfourner pendant 20 minutes.

2 - Pendant ce temps, éplucher les pommes et les râper. (on peut aussi utiliser le super robot qui fait ça en moins d'une minute ... sinon bon courage)

Mélanger la pomme avec la cannelle et le sucre vanillé. Sortir le plat du four et poser les pommes en une couche bien égale.

3 - Pour finir verser le reste de pâte dessus et enfourner à nouveau pendant 20 minutes. Sortir le gâteau et le laisser refroidir.

Enfin, Dégustez !!



MERCREDI 31 MAI 2023 SORTIE AU
SCÉNOMUSÉE MAISON DE LA TOINETTE
63150 MURAT LE QUAIR

RÉCIT DE ANNICK PASQUET RÉSIDENTE DU FOYER DE VIE

Mercrredi, 31/05/2023

résumé

9 h 30 nous partons au
Mont-Dore avec Paul, Liliane,
Douda, Christian, Serge et
moi much, la plus rigolote
Aurore et Maelice nous de-
compagnent au restaurant
la grande table du Mont-Dore
pégustation d'une véritable
et délicieuse truffade auvergnate
avec un dessert selon le choix
de chacun.

Aurore la fonctionnaire
des temps modernes fait sa
précieuse et prend un plat
différent, on mange bien, on
rigole bien.

Après direction Murat le
Quair pour visiter le musée
de la ToINETTE

C'est un très beau musée qui ra-
conte la vie de la ToINETTE
jusqu'à l'époque où elle dessert

chaque pièce ^{qui} correspond
 à une étape de sa vie, enfant
 elle peut regarder les veillées
 de ses parents avec les voisins
 jeux de cartes pour les hommes
 tricots pour les femmes
 sa mère qui frictionne les
 pieds de son grand - père
 d'eau de vie pour qu'il
 est moins malade...
 ensuite nous voyons
 la petite mère plus grand
 mère... jusqu'au moment
 où va chez le notaire léguer
 son héritage.
 Je n'ai pas cru que
 je vais vous raconter toute
 l'histoire car la vie d'autrefois
 est très intéressante,
 mais longue...



A la découverte du Land'art

En mai, Houda-Brigitte-Nathalie-Carla-Emmanuella et Marie-Claire ont découvert le Land'art. C'est de l'art utilisant le cadre et les matériaux de la nature. Dans un premier temps, l'animatrice nous explique le concept et nous fait choisir notre modèle .

Ensuite, nous sommes allés ramasser tout ce que la nature nous offre



Nous avons choisi de faire une fleur et un soleil.



Sortie sportive au Mont Dore en février 2023

Bien équipé de la tête aux pieds, trois résidents du foyer de vie de Vigeois ont eu le plaisir de découvrir les joies de la glisse grâce à une initiation au handiski, organisée par les animateurs du ski club d'Ussel.

**Une journée chargée
en émotion et inou-
bliable pour Denise,
Sylvie et Christian !!!**



LETTRE D'UNE RÉSIDENTE DU FOYER DE VIE DE VIGEOIS

Mardi, le 7/03/2023

Depuis lundi 6 Mars 2023,
un décret, une loi, un, je ne sais quoi,
accepté que les fonctionnaires et l'en-
semble de la population tombe le masque

Finis le masque sous le menton.

Apparition de poils longs.

La pince à épiler est de sortie.

Les rides ont gagnées de l'espace.

Les fonctionnaires sont toujours

présents et bienveillants.

Mais pour certains fonctionnaires

Il aurait été préférable que
le port du masque soit obligatoire
de façon définitive.

Un bon d'humour de
la part d'Annick.



Mercredi 21 juin 2023, jour de l'été et de la fête de la musique, le groupe « **DUO CECCO** » est venu, à Vigeois animer l'après-midi. Au programme, musique, chants, danses... suivi d'une collation. L'après midi a été un moment agréable pour tous.



Des séjours en vacances adaptés ont été organisés avec l'organisme ADEF à SARRAN (19) de façon échelonnée.

➔ du mercredi 14 au samedi 17 juin pour un résident, ➔ du mercredi 14 au mardi 20 juin pour une résidente, ➔ du mercredi 28 au vendredi 30 juin pour un résident, et ➔ du mercredi 28 juin au mardi 4 juillet pour 3 résidents.

Deux résidents de la Maison d'Accueil ont effectué un séjour Randonnée à l'île d'Oléron du 12 au 16 juillet 2023 en commun avec le Foyer du vie.

Création d'un espace SNOZELEN

Unité des poètes

Les résidents de l'unité sécurisée de l'Ehpad

« Unité des Poètes » peuvent désormais profiter d'une salle de détente multisensorielle inspirée du concept SNOZELEN.

Dans une ambiance apaisante, une stimulation des différents sens est proposée (sons, lumières, senteurs olfactives, formes, textures, massages...)

Conçue et réalisée avec du matériel de récupération, la salle de détente est composée d'un chariot mobile (afin d'accéder à la chambre du résident, si ce dernier le souhaite), d'un fauteuil de relaxation et de différents jeux de lumière et de diffusion sonore (chants d'oiseaux, ruissellement d'eau...)

L'objectif principal est le bien-être du résident, tout en majorant une détente musculaire et mentale. Cette approche non médicamenteuse va permettre de diminuer les troubles du comportement.

Ce moment privilégié et personnalisé auprès du résident a pour objectif de diminuer les sources de stress et de tensions qui peuvent survenir dans cette unité d'accueil.

Les professionnels paramédicaux remercient la Direction pour avoir validé ce projet ainsi que le Cadre de santé pour son implication active mais également le service technique pour l'accompagnement et l'aboutissement de cet espace.

L'équipe de l'unité protégée.

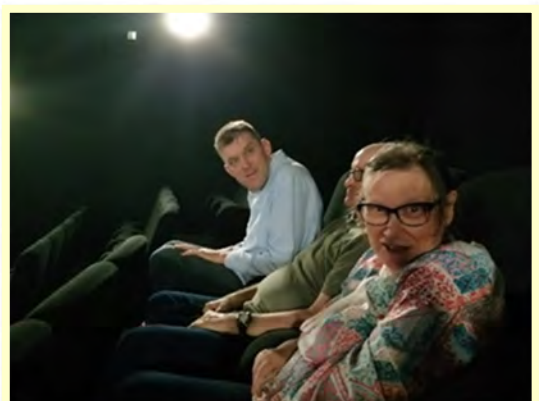






Mauvais temps !
Même le carnaval
annulé, cela ne
nous a pas
empêché d'aller au
restaurant





Nous continuons les repas thérapeutiques tous les mois.

Des pique-niques, sorties sont prévus cet été : Le Bournat, Seilhac (trains miniatures), et le séjour vacances à Pompogne dans le lot et garonne du 11 au 15 septembre avec 3 résidents de l'EHPAD classique et 7 résidents de l'unité du Verdier.

Nous sommes allés aux Olympiades des EHPAD de la Corrèze, qui se tenaient cette année à Corrèze avec 20 équipes participantes.

La journée fût intense, la compétition le matin, puis le jeu des quilles, le jeu mystère, le lancer d'anneaux, le jeu du basket et le chamboule-tout. L'équipe ayant marqué le plus de points remporte la compétition, elle est également l'organisateur l'année suivante.



Après l'effort, nous nous sommes retrouvés autour d'un repas et nous avons pu finir l'après midi avec quelques pas de danses avec le groupe folklorique d'Egletons, avant les résultats tant attendus.

L'EHPAD vainqueur est Chamboulive. Lubersac se classe 5^{ème}

BRAVO pour notre équipe.

Fier d'avoir retrouvé notre « BRENNUS » que nous avons créé en 2008, lors de l'organisation des Olympiades, qui depuis se transmet d'année en année.



Participation de l'EHPAD à l'Exposition participative « À la Découverte du Pays de Lubersac-Pompadour » qui a lieu du 4 au 21 juillet, les résidents y exposent des photos et des tableaux réalisés par leurs soins.

En amont, des échanges ont eu lieu avec les résidents intéressés sur les lieux qui les ont marqués, et qui sont, de leurs points de vue, la plus belle richesse de notre communauté de commune. Puis, nous sommes allés photographier les lieux, certains, les ont même peints.



Projet

« bien dans mon assiette »



Atelier Ludique « Bien dans mon assiette »



Atelier Bien dans mon assiette

Crédits de prévention ARS

Des crédits de préventions ARS sont reconduits chaque année sous forme d'appel à projet : un projet autour de la nutrition (à hauteur de 26 900.00 euros) a été proposé avec la mise en place d'ateliers nutrition/ ateliers culinaires avec l'animation, journées culinaires avec les aidants, la mise à disposition d'outils (valise sur les 5 sens), sensibilisation bucco-dentaire, des formations à destination des équipes : cuisine et soignants, dispensées par une société spécialisée « SILVER FOURCHETTE ». Le projet a été validé, dénommé « bien dans mon assiette ». Le plaisir de manger passe par nos cinq sens : la vue, le toucher, l'ouïe, le goût et l'odorat. Les mettre chacun en éveil permet d'ouvrir l'appétit et également, une bonne satiété.

Les objectifs :

Promouvoir auprès des résidents l'importance d'une alimentation de qualité, adaptée et savoureuse dans la préservation de leur santé

Mettre en œuvre des nouveaux formats d'animations ludiques et pédagogiques

Sensibiliser les résidents, leurs familles et les soignants à l'importance d'une bonne santé bucco-dentaire

Fédérer l'établissement autour d'un programme d'animations, valorisant le travail quotidien du personnel et l'établissement comme lieu de vie, ouvert sur l'extérieur.

Un après-midi festif « portes-ouvertes »

(Mercredi 04 octobre 2023, pendant la semaine bleue – de 14H30 à 17H00) sera proposé aux familles, partenaires du réseau soutien aide aux aidants avec le programme suivant :

- ➔ Goûter en manger-main
- ➔ Quiz musical
- ➔ Quiz nutritionnel avec tirage au sort (gains produits locaux)
- ➔ Dégustation de textures modifiées
- ➔ Mise en avant des services de l'établissement

Programmation ateliers/formations 2023 :

Jeudi 25 mai 2023 et lundi 05 juin 2023 : sensibilisation à la dénutrition et plaisir de la table (agents EHPAD + cuisine)

Jeudi 08 juin 2023 : Atelier chocolat

Mercredi 12 juillet 2023 : Atelier Chef d'un jour

Jeudi 07 Septembre 2023 : Sensibilisation à l'hygiène bucco-dentaire auprès des professionnels paramédicaux.

Jeudi 28 septembre 2023 : Sensibilisation à l'hygiène bucco-dentaire à destination des résidents et des familles.

Mercredi 04 octobre 2023 : Journée portes ouvertes à l'Ehpad de Lubersac avec présence d'intervenants extérieurs.

Référents du projet : la direction, les cadres (M. CIRET/Mme SAULE BESSE), Mme MABRIER (infirmière) et Mmes MERCIER POMPOUGNAC (animatrice) et BREUIL (Monitrice Éducatrice).

Ludovic CIRET
Cadre de Santé



ATELIER BLANCHISSERIE

A ce jour de nouveaux clients font appel à nous :

L'abattoir de Meuzac, un abattoir de volailles nous fait confiance pour le traitement de leurs tenues de travail



Nous lavons les draps du gîte de LALEU

Depuis peu nous traitons du linge de fonctionnement (les draps de l'EHPAD et les tenues du SSIAD (*services de soins infirmiers à domicile*))

Mécatraction fait appel à la blanchisserie du SAT pour la prise en charge des tenues de travail des intérimaires



les entreprises GOLFIER & TREILLE sont également nos partenaires depuis la mi-juin



C'est la fin de l'hiver venez laver vos couettes

ATELIER ENL (Entretien des Locaux)



L'équipe ENL a aidé l'équipe « espaces verts », quelques jours au mois de mai puis au mois de juin 2023.

Quelques volontaires se sont proposés et sont allés nettoyer les terrasses à la chartreuse du Glandier avec un encadrant. Il a fallu retrousser les manches et s'armer de patience car c'est un travail minutieux et difficile. Merci à ceux qui se sont portés volontaires pour ce chantier.

Dans l'atelier ENL nous essayons de développer la polyvalence au sein des autres ateliers en respectant au maximum les projets des travailleurs. Depuis quelques mois nous travaillons de plus en plus à proximité de l'ESAT nous allons encore développer des chantiers de proximité.



ATELIER SOUS TRAITANCE

Depuis peu, l'atelier sous-traitance a une nouvelle mission : confectionner les bougies pour l'entreprise Artgosse. Cette entreprise nous faisait déjà confiance pour le conditionnement de ses bougies mais maintenant nous faisons toutes les étapes. Cette nouvelle activité de remplissage de cire a donc permis aux travailleurs d'acquérir de nouvelles compétences. L'équipe de l'atelier sous-traitance propose donc aujourd'hui plusieurs activités : conditionnement de tisanes, de lessive, de quinoa, de lentilles, confection de bougies, sertissage de pièces Mécatraction. Cette diversité dans la production permet à l'ensemble de l'équipe d'être polyvalente, qualité indispensable au sein de l'ESAT. Afin de répondre au mieux aux demandes des clients, nous recevons aussi l'aide des collègues d'autres ateliers, ce qui nous permet de garder un rythme de production constant. L'atelier sous-traitance accueille aussi de nouveaux stagiaires ou visiteurs, qui apprécient la diversité du travail demandé.



ATELIER ESPACES VERTS



Nous sommes en pleine saison de tonte.

Les clients sont satisfaits du travail effectué par l'équipe.



Le DuoDay 2023 **À ne pas manquer**

La Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées (SEEPH) et le DuoDay se dérouleront du **20 au 26 novembre 2023**.

Cette initiative mondiale, visant à favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap sur le marché du travail, est une occasion unique pour les employeurs et les personnes en situation de handicap de collaborer et de promouvoir une société plus inclusive

Vendredi 28 Avril 2023, Hassan, s'est rendu au Foyer de Vie de Lubersac durant une après-midi afin de confectionner avec le personnel et les résidents un repas autour du Maroc. Ce moment a été une belle réussite et un beau partage d'expérience et de convivialité !



La confection de gâteaux d'anniversaire maison pour les Résidents se poursuit !



(François – 1^{er} semestre 2023)

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la cuisine centrale.

Puis à consulter les modalités et le catalogue sur le serveur :

R:\COMMUN\Service Restauration\Gammes de gâteaux d'anniversaire

REPAS Régional
« Pays de la Loire »
29 JUN 2023

Quiche aux rillettes du Mans
Mâche

Cocktail d'Avrolles
(8 personnes)
1 bouteille de cidre
10 cl cointreau
5 cl sucre de canne
5 cl pulco citron vert
Apéritif à votre convenance !

Poularde à l'Angevine

Curé Nantais et St Maure de Touraine

Gâteau Nantais

Boisson : Muscadet

Bon appétit !

Repas à thème

Jeudi 29 Juin 2023, nous avons fait découvrir à l'ensemble des résidents et agents, les saveurs du Pays de la Loire !

Un grand nombre nous ont fait part de leur satisfaction, nous les en remercions.



Marché festif

Le 16 Juin 2023 a eu lieu le premier marché festif de la saison sur le site de Vigeois. Cuisiniers et hôteliers ont prêté main forte à cette organisation qui a connu un franc succès. Félicitation à eux également !



La cuisine centrale a stocké, palettisé sur le site de l'EHPAD et transporté les boissons à l'aide de son camion réfrigéré.

Poursuite des Projets 2023-2024

- ➔ Poursuivre la mise en place de la **loi Egalim** au sein de l'EPDA du Glandier avec le remplacement progressif des barquettes plastiques par des plats inox.
- ➔ Lutter contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de la **loi anti-gaspi** en partenariat avec les services, la cuisine centrale et le SIRTOM. Mise en place d'un comité de pilotage avec un représentant de chaque service en Septembre 2023.
- ➔ Poursuivre les formations en **bonne pratique d'hygiène alimentaire** sur l'ensemble de l'institution afin de sensibiliser les agents autour de la sécurité alimentaire. Premières sessions en Septembre 2023.

Ouverture de la cuisine centrale en proposant des visites-goûter aux Résidents et/ou « des vis ma vie » aux professionnels de l'institution. Octobre-Novembre 2023. Et réalisation d'une porte ouverte Cuisine Centrale/EHPAD, le 4 Octobre 2023.

Mise en place du **projet « Bien dans mon assiette »** pour les Résidents de l'EHPAD en lien avec Sylvier Fourchette (Sensibilisation des agents de restauration et EHPAD à la dénutrition des Résidents avec une Diététicienne ; mise en place d'ateliers « chocolat », « chef d'un jour », « herboristerie »... Ceux-ci animés par la Diététicienne et avec la coopération des Résidents, cuisiniers et agents de l'EHPAD).

Installation de la nouvelle la cuisine pour les ateliers cuisine à l'EHPAD

Réalisation effectuée par les agents des services techniques :

Électricité ➡ Georges FREIRE & Sébastien SANSON

Plomberie et pose des meubles ➡ Jean Marie EYMERIE et Francis CHAUPRADE

Cloisonnement peinture ➡ Sébastien BORIE

BRAVO POUR CETTE RÉALISATION !!



La Direction de l'EPDA du Glandier, les personnels et usagers, A l'Asso, remercient l'ensemble **des agents des services techniques** pour le travail colossal effectué pour la mise en place du marché festif et l'enlèvement du dispositif (chapiteaux, barrières, stands...)



Les Mouvements de Résidents Dans les Services au 1er semestre 2023

FOYER DE VIE DE VIGEOIS

Bienvenue à Mme Katia DEBRESSY arrivée pour 3 mois le 20 mars 2023 en hébergement temporaire et Admise le 24 mai 2023.

Bienvenue à Philippe MARBEUF le 10 Janvier 2023 (mouvement interne)

Départ de M. Olivier SORIGNY le 24 mai 2023 pour le FAM de FAUGERAS

MAS DE VIGEOIS

Bienvenue à Sylvie STOMBOLI le 09 Janvier 2023

FOYER DE VIE d'ARNAC POMPADOUR

Mouvement interne de Philippe MARBEUF vers le foyer de vie de Vigeois le 10 Janvier 2023

Bienvenue à Alissia METAYER le 11 Janvier 2023

Bienvenue à Léa THEBAULT le 08 Juin 2023 (en sureffectif)

FOYER D'HÉBERGEMENT

Bienvenue à Pierre Hugo BATOUX le 21 Juin 2023

Sortie de Yvan BESSE le 03 Juin 2023 avec maintien au SAT

SERVICE D'AIDE PAR LE TRAVAIL

Bienvenue à Pierre Hugo BATOUX le 21 Juin 2023

Départ de Cédric BORDE le 31 Mars 2023

BIENVENUE À L'EHPAD « le Jardin de Bagatelle »

Mme Simone MASSIAS arrivée le 03 janvier 2023

M. Jean-Claude FAYE arrivé le 18 janvier 2023 en hébergement temporaire sorti le 18/02/23 (autre établissement)

M. Henri ROWIECKI arrivé le 19 janvier 2023.

Mme Josette LONGIS arrivée le 02 février 2023

Mme Jeanne QUEYREL arrivée le 30 janvier 2023

M. Gérard MARGUERESZ arrivé le 23 février 2023 sorti le 17/04 (retour domicile)

Mme Denise MONTEIL arrivée le 07^{er} mars 2023 sortie le 05/04 (changement établissement)

Les Mouvements de Résidents Dans les Services au 1er semestre 2023

BIENVENUE À L'EHPAD « le Jardin de Bagatelle »

Mme Léa LAVERGNE Léa arrivée le 20 mars 2023
M. Jean LAMICHE arrivé le 22 mars 2023
Mme Yvonne MONTASTIER arrivée le 06 avril 2023
M. André LOUVIE arrivé le 12 avril 2023
Mme Huguette COLI arrivée le 04 mai 2023
Mme Marinette LABONNE arrivée le 31 mai 2023
M. Claude VINADIER arrivé le 08 juin 2023 puis sorti le 19 juin 2023 (retour à domicile)
Mme Jacqueline PANTACCHINI arrivée le 20 juin 2023
Mme Lucienne DUBOIS arrivée le 12 juillet 2023

DÉPART DE L'EHPAD « le Jardin de Bagatelle »

Sortie de Mme Thérèse PASCALOU le 21 janvier 2023 (changement établissement)
Sortie de Mme Denise MONTEIL le 08 avril 2023 (hébergement temporaire)
Sortie de M. Gérard MARGUERES le 17 avril 2023 (retour à domicile)
Sortie de M Jean-Claude FAYE le 18 février 2023 (changement établissement)
Sortie de M. Claude VINADIER le 19 juin 2023 (retour à domicile)

Décès de Mme Léa LAVERGNE Léa le 22 mai 2023
Décès de Mme Georgette QUEYREL le 04 janvier 2023
Décès de Mme Odette MARTIN le 15 janvier 2023
Décès de M. Jean BESSE RAYNAUD le 28 janvier 2023
Décès de Mme Simone MASSIAS le 24 février 2023
Décès de Mme Yvonne THIBault le 02 Mars 2023
Décès de M. Germain DESAGULLIER le 24 mars 2023
Décès de Mme Hélène BOURGIS le 16 mai 2023
Décès de Mme Léa LAVERGNE le 22 mai 2023
Décès de Mme Marie-Thérèse VIREVIALLE le 11 juin 2023

Retour sur la cérémonie des voeux du 23 Janvier dernier



Le contexte sanitaire étant en nette amélioration, la cérémonie des vœux a pu se dérouler lundi 23 Janvier 2023 à 15 heures 30 dans la salle polyvalente de Lubersac en présence des

résidents, des personnels, Aurélie FAUGERON Directrice, de Pascal COSTE président du conseil Départemental, de Francis COMBY, président du Conseil d'Administration, des membres du conseil d'administration et de Philippe LAYCURAS sous préfet.

Cette occasion a permis aux résidents des différents services de revoir leurs



« camarades » de la chartreuse après une période nécessitant un certain isolement.

Tous étaient ravis !



BAL MASQUÉ 21 Février 2023 A LUBERSAC



Le Bal masqué du mardi 21 février dernier a réuni les résidents des différents services pour partager un moment festif à la salle des fêtes de Lubersac.

Ce moment a été très apprécié de tous et s'est terminé par un goûter.



Petite chorégraphie des résidents du foyer de vie de Pompadour pour l'ouverture du bal



Le DJ du bal

BAL MASQUÉ 21 Février 2023 A LUBERSAC



L'atelier maquillage



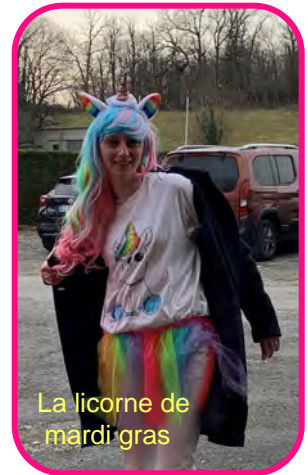
Le petit chaperon rouge
et « Don Camille »



la chasseresse
du bal



Le pirate du foyer de vie de lubersac
et sa princesse



La licorne de
mardi gras



« L' épouvantail du bal et une
hippie blonde »



Le gendarme du bal

Nouveau Bureau À L'ASSO

Résidents membres du Bureau :

Guy Jean MARCILLAC (président)

Patricia MARDON (vise présidente)

Radia ZINZOU (secrétaire adjointe)

Valentin BERTIN (secrétaire adjoint)

Christopher COUTURAUD (trésorier)



L'association, « A L'ASSO » a été créée par et pour les usagers de l'EPDA du Glandier. Elle a pour but de proposer un éventail d'animations qu'elles soient : culturelles, artistiques, ludiques ou sportives. Dans le but de favoriser la vie sociale extérieure, la participation à des activités diverses et de faire le lien entre tous les services de l'établissement.

Son nouveau bureau a été élu le 23 Mars 2023, et est motivé plus que jamais (la photo en témoigne...).

Avec en appui les éducateurs membres du bureau mais également tous les membres actifs et bénévoles de A L'ASSO.



L'association dispose d'une page Facebook [A L'asso](#).

Allez « LIKER » notre page pour suivre les événements proposés et avoir quelques photos.

Christopher COUTURAUD
Trésorier



Très belle réussite du marché festif du
vendredi 16 juin 2023






Un questionnaire concernant la fête de des enfants du personnel a été envoyé aux agents parents, avec le bulletin de salaire du mois d'avril.

Nous avons eu 13 retours de ce questionnaire. Il en ressort :

- Vous et vos enfants désirez que la fête de Noël se poursuive,
- Avec un spectacle,
- De préférence un samedi en fin d'après-midi,
- Avec un goûter sucré et des box pour les enfants,
- Suivi de la distribution des cadeaux par le Père Noël.
- Enfin, vous êtes plutôt favorables à la participation des résidents à cette fête.

Nous vous informerons prochainement de la suite qui sera donnée à cet événement.

Le Comité Culturel et Sportif



LE SERVICE SOCIAL DE L'EPDA

Pour qui ?

A la disposition de l'ensemble des résidents de l'EPDA du Glandier, des familles et des représentants légaux. Le service social intervient en faveur des personnes en situation de handicap et des personnes âgées.

Qui sommes-nous ?



Deux assistantes de service social diplômées du DEASS, **Mme Christine OUDOT** et **Mme Vanessa FRANCOIS Vanessa**. Nous sommes sous l'autorité hiérarchique de Mme BOURBOULOU Isabelle, responsable de parcours.

Nos coordonnées et nos permanences ?

Une adresse mail commune : assist.sociale@epdaduglandier.fr

Vanessa FRANCOIS

☎ 05.55.98.74.43 📞 232

💻 vanessa.francois@epdaduglandier.fr

Permanences : 9H – 12H30 et 13h – 17h

Vigeois

FV et MAS : Lundi, mardi, mercredi

Lubersac :

EHPAD : Jeudi matin

FV : Jeudi après-midi

Château : vendredi

Christine OUDOT

☎ 05.64.31.20.84 📞 304

💻 christine.oudot@epdaduglandier.fr

Pompadour : 9h-17h

FV : lundi journée, jeudi et vendredi après-midi

Lubersac : 10h-18h

FH : Mardi, mercredi et jeudi matin

ESAT : 1^{er} Lundi du mois 8h15-9h15

Château : vendredi matin

ECOUTER

ORIENTER

SOUTENIR

INFORMER

CONSEILLER

Quelles sont nos missions générales ? Nos domaines d'interventions ?

En fonction du projet personnalisé des personnes accompagnées, nous agissons en collaboration avec l'équipe pluridisciplinaire du service pour diverses demandes :

Accès aux prestations sociales dans les domaines : handicap, logement, santé, travail, famille, emploi, retraite, etc ...

Recherche de solutions adaptées à l'évolution du parcours de vie,

Aide à la préservation des liens familiaux,

• Nous coordonnons les demandes de candidatures et de stages des personnes désireuses d'intégrer ou de découvrir l'établissement.

• Nous développons un réseau partenarial et nous favorisons des actions inter-établissements.



Le projet d'établissement a été généralisé par la loi 2002, il constitue un document de référence pour les équipes qui contribuent régulièrement à sa révision.

L'écriture du projet d'établissement 2024-2029 est en cours d'achèvement, ce dernier définit la stratégie globale de l'EPDA pour les 5 années à venir.

Les orientations du Projet d'Établissement sont disponibles sur

www.epdaduglandier.fr

Les grands axes du Projet d'Établissement

Axe 1 Développer la Politique de bientraitance et le respect des droits des usagers :

⇒ Charte et formations bientraitance EPDA, Comité Ethique, enquêtes de satisfaction usagers, évolution des CVS, actualisation des outils de la loi du 2/01/2002, actualisation de la procédure des projets personnalisés...

Axe 2 Développer les prestations d'accompagnement et la notion de parcours et d'inclusion :

⇒ Actualisation des profils accueillis/service et des orientations à 5 ans, déclinaisons de la notion de prestations de service selon SERAFIN PH, Poste Responsable Parcours, démarche inclusive....

Axe 3 Sécuriser et valoriser le prendre soin :

⇒ Dossier unique usager OSIRIS, accompagnement du vieillissement PA/PH, développement des compétences sur les nouveaux profils accueillis, actualisation protocoles soins et d'urgence, sécurisation du circuit du médicament....

Axe 4 Développement continu de la qualité et l'amélioration des organisations :

⇒ Développement système management par la qualité dans chaque service, Démarches pluriannuelles QVCT et LDG-GPMC, Développement durable, politique RGPD et systèmes d'informations...

Axe 5 L'ouverture de l'établissement sur l'environnement

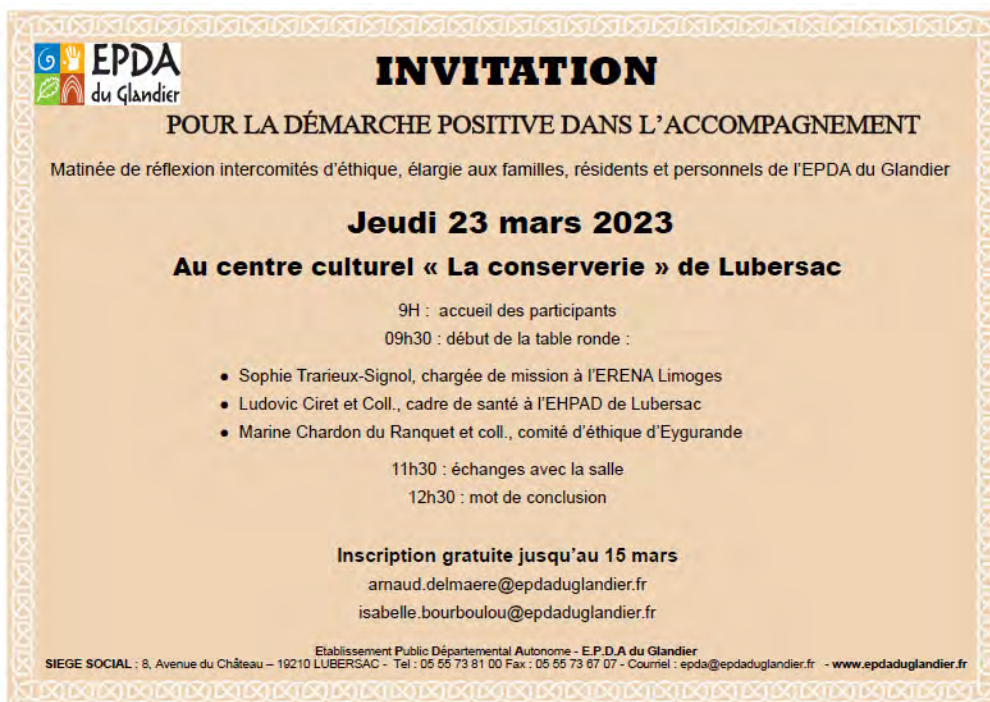
⇒ Inscription de l'EPDA dans les orientations de territoire, politique de communication, le développement des partenariats et travail en réseau et des actions visant à renforcer la citoyenneté des résidents, le développement du GCSMS O Vézère...

La Politique Bienveillance ou « démarche positive » à l'EPDA

Le développement d'une politique globale de bienveillance ou « démarche positive » est un des axes d'amélioration du PE 2024-2029.

La bienveillance est une démarche collective pour identifier le meilleur accompagnement possible pour l'utilisateur, dans le respect de ses choix et dans l'adaptation la plus juste à ses besoins.

La mise en œuvre de la procédure institutionnelle de recueil, de traitement et d'analyse des incidents et événements indésirables obligatoire sur l'ensemble du site sera complétée par la proposition d'une Charte de la Bienveillance écrite par les référents de chaque service participant au Comité Ethique et décrivant les engagements devant être portés par chacun; des formations et la tenue régulière du Comité Ethique.



La 1^{ère} rencontre de réflexion inter-comité d'éthique a été proposée par le comité local d'éthique de l'EPDA suite à la demande institutionnelle de formaliser un document partagé de promotion de la bienveillance.

Ce format de matinée représente un point de départ dans les actions et les outils à mettre en œuvre au sein de l'institution.

Cette matinée était destinée à l'ensemble du personnel de l'EPDA, aux personnes accueillies, aux familles et aux partenaires locaux.

L'objectif premier est de produire un document institutionnel partagé valorisant la bientraitance dans l'accompagnement et les valeurs fortes de cette démarche positive. Ce point de départ est essentiel pour fédérer et impulser des actions complémentaires internes à l'EPDA et avec l'ensemble des acteurs. Le Comité Local d'éthique de l'EPDA a été recomposé en fin d'année 2022 et a l'ambition d'alimenter une réflexion institutionnelle et de diffuser la pensée éthique au sein de l'établissement tout en favorisant son ouverture.



MEMBRES DU CLE - Comité Local d'Éthique de l'EPDA du Glandier

DIRECTRICE ➤ Aurélie FAUGERON - RESPONSABLE CLE ➤ Isabelle BOURBOULOU -

CO-ANIMATEUR ➤ Arnaud DELMAERE - COORDONATEUR QUALITÉ ➤ Olivier GUIGNARD -

SECRÉTAIRE ➤ Aurore BOUCHARÉL

	TITULAIRES	SUPPLÉANTS
SERVICE TECHNIQUE	Francis ESTEVES	Laurent CHAPDELAINE
CUISINE	Anaïs NIAUSSAT	Florence NIAUSSAT
FOYER DE VIE DE POMPADOUR	Damiens GODARD	Laetitia PEYRUSSIE
FOYER DE VIE DE LUBERSAC	Isabelle BARROSO	Erine LAFON
FOYER DE VIE DE VIGEOIS	Françoise PRINGAULT	Maëlice GAUT
FOYER D'HÉBERGEMENT	Angélique LIONET	Aurélie LAVAL
ESAT	Fanny BRICE	Marie ANDRILLON
MAS	Sylvie POUTIGNAT	Marie Ophélie FONTAINE
EHPAD	Céline LAVAUD	Pascale BLONDEL
SERVICE TRANSVERSAL	Antoine ALRIC	Clara CHASSAING
GCSMS	Aurélie CAPET	

LANCEMENT SECONDE ENQUETE QVT BAROMETRE SOCIAL ANFH du 25 septembre 2023 au 20 octobre 2023



Dans le cadre de la poursuite de la démarche pluriannuelle sur la QVCT engagée par l'établissement depuis 2020, une seconde enquête sera proposée durant l'automne, portée par l'ANFH, sous forme de baromètre social.

Les questionnements reprendront sous un format différent les mêmes thématiques que la 1^{ère} enquête réalisée par l'assureur SOFAXIS. Elle permettra d'actualiser les données (enquête SOFAXIS réalisée en 2020) mais aussi d'avoir une comparaison avec d'autres établissements, puisque l'enquête est à l'échelle de la Nouvelle Aquitaine (plus de 120 établissements inscrits).

Elle se réalisera sur la période **du 25 septembre 2023 au 20 octobre 2023**, avec la possibilité de répondre depuis un ordinateur, une tablette, ou un smartphone à l'aide d'un code individuel qui sera transmis **avec le bulletin de salaire de septembre**.

Les résultats seront ensuite traités de manière totalement anonyme par un cabinet sous-traité par l'ANFH, et la restitution des résultats aux établissements sera faite en novembre 2023.

Soyez attentifs !

Diverses communications seront réalisées dans l'été jusqu'à la clôture de l'enquête afin d'apporter toutes les indications utiles.

La direction compte sur la mobilisation de l'ensemble des personnels pour cette seconde enquête (comme sur la 1^{ère} enquête SOFAXIS), afin que les résultats puissent être considérés comme représentatifs.

**En lien avec la démarche pluriannuelle sur la QVCT
des Formations ont été proposées par la PTS
(Plateforme Territoriale Solidaire)**

L'EPDA du Glandier est associé au projet « plateforme territoriale solidaire (PTS) » portée sur notre territoire par la MAS la Maison du Douglas à Mercoeur.

Des formations ont déjà été proposées par cette plateforme l'année dernière à destination des agents.

Pour la période du second semestre 2023, il est proposé aux agents :

Esprit d'équipe et coopération - les 30 et 31 mai 2023 à Mercoeur

Les TMS - le 20 septembre 2023 à Mercoeur

Gérer ses émotions et son stress - les 17 et 18 octobre 2023 à Sarran.

Les agents intéressés par ces formations ont pu faire leur demande au cadre de leur service, qui les a inscrit sous réserve des nécessités de service.

En fonction du nombre d'agents souhaitant participer à ces formations, il pourra être envisagé de les renouveler ou de les prévoir en interne si besoin.

Suite à la crise sanitaire et sociale liée au Covid-19, dans le cadre du Ségur de la santé, l'ARS Nouvelle Aquitaine dispose d'une enveloppe PAI (Plan d'Aide à l'investissement) spécifique pour soutenir l'investissement au quotidien. Dans Ce cadre l'EHPAD a pu obtenir le financement de 3 rails motorisés qui ont été installés à l'EHPAD.



La semaine du 24 au 28 avril 2023, était une semaine dédiée aux métiers du soin et de l'accompagnement.

Dans ce cadre, en partenariat avec l'ARS Nouvelle Aquitaine et Pole Emploi, la Plateforme Territoriale Solidaire Corrèze était présente afin de faire découvrir ces métiers sur les établissements médicosociaux.

Une journée Portes Ouvertes pour découvrir les métiers du soin et de l'accompagnement a été organisée le 26 avril 2023 par la PTS (Plateforme Territoriale Solidaire)



Cette journée a été l'occasion de faire découvrir l'ensemble des métiers des structures partenaires. Une visite réalisée avec les professionnels, et les résidents, autour d'un échange convivial, et enrichissant.

Grâce à cette journée, quelques rencontres, de nombreux temps d'échange et surtout la concrétisation de temps d'immersion professionnelle à venir.

D'autres actions de valorisations de métiers sont prévues par la PTS, notamment des vidéos métiers pour lesquelles il sera proposé aux professionnels qui le souhaitent de participer pour présenter leurs fonctions.

La Conserverie

Exposition des oeuvres des résidents du 02 au 21 octobre 2023



Les services soignants et éducatifs accompagnent les résidents en fonction de leurs projets singuliers et autour de propositions d'ateliers créatifs.

L'exposition au centre culturel de Lubersac sera l'occasion de présenter des travaux des ateliers d'expression artistique de l'EPDA du Glandier, réalisés à différents moments de l'établissement. Les œuvres aujourd'hui conservées représentent la mémoire collective retraçant la longue vie au sein de la Chartreuse du Glandier et annonçant la nouvelle au sein des nouveaux sites d'accueil de Lubersac, Vigeois et Pompadour.

L'objectif qui régit ces ateliers est d'offrir aux résidents par l'intermédiaire de la création artistique une conscience de leurs possibilités, de leur valeur et de les conduire à développer leur propre mode d'expression selon leur autonomie et liberté possible.

L'exposition des travaux fait partie intégrante du projet éducatif. C'est naturellement une façon de valoriser les œuvres réalisées et leurs auteurs, de créer des liens avec un public et de promouvoir une reconnaissance sociale des personnes accompagnées.

Cette année seront présentées une sélection de tableaux, autour de thèmes variés, issus de la liberté d'expression des résidents de l'EPDA du Glandier.

Cadre Socio-Éducatif

Foyer de Vie - Foyer d'Hébergement

Le Mot de Agnès NOUAILLE

Cadre Socio-éducatif du Foyer de Vie et Foyer d'Hébergement de Lubersac



J'ai eu la chance d'être accueillie au printemps au poste de Cadre socio-éducatif des deux beaux services FV-FH du site de Lubersac, pour faire suite au travail engagé précédemment par Madame ANDRIEU. Mon accueil fut très chaleureux de la part de tous les agents et les résidents et le passage de relais fut symbolisé par l'enthousiasme créé par un pot de départ et d'arrivée subtilement organisé par les coordinatrices. Les premiers jours ont été fondateurs dans la perception des réflexions engagées pour les mois à venir, en commençant par la matinée « Bienveillance » qui m'a permis de rencontrer beaucoup de personnes qui constituent la vie de l'EPDA du Glandier. Tous ces événements m'ont confortée dans l'intuition que cette nouvelle aventure professionnelle serait riche en humanité. Ce concept a toujours traversé mon parcours dans la rencontre d'autrui.

En effet, j'ai commencé ma carrière comme professeur d'Arts-Plastiques en Espagne et en Seine Saint Denis pendant plus d'une décennie. J'ai ensuite passé un DU d'Art-thérapeute à la Faculté de Médecine de Poitiers, pour exercer ce métier passionnant auprès d'adolescents. Ma curiosité pour le soin m'a conduite à revenir une nouvelle fois à l'Université de Médecine, mais cette fois à Limoges pour obtenir un DU en Psychopathologie, Développement et Soins de l'Enfant afin d'approfondir mes connaissances dans le champ de la santé mentale. Puis, à la demande de la Directrice Générale de la Sauvegarde pour laquelle je travaillais, j'ai passé le CAFERIUS en exerçant le poste de CSE en CEF.

Toutes ces expériences me permettent d'apprécier la douceur de l'accompagnement des résidents du Foyer de Vie et du Foyer d'Hébergement de LUBERSAC et l'engagement des équipes. C'est donc avec joie et honneur que je commence cette nouvelle aventure pour participer à de nouvelles belles histoires de vie à l'EPDA.

Agnès NOUAILLE

MILLÉSIME 2023 DES MÉDAILLÉS DU TRAVAIL

PROMOTION AU 01^{er} Janvier 2023

Echelon Argent - 20 ans de service effectué

Laëtitia BEYNET (Foyer de Vie VIGEOIS)
Murielle FOUILLADE (GCSMS Mandataire Judiciaire)
Sylvie GUENAT (Animation) excusée
Théodore ISSOMBO (Administration)
Irma LOUIS (Veille)

Echelon Vermeil - 30 ans de service effectué

Nadine BRUNERIE (MAS Vigeois) - excusée
Sylvie MAINVILLE (MAS Vigeois) excusée
Sylvie VEDRENNE (Veille)

Echelon Or - 35 ans de service effectué

Sandrine DUPUY (Foyer d'Hébergement)

La remise des médailles s'est déroulée le jour de la cérémonie des vœux Lundi 23 Janvier 2023 à 15 heures 30 dans la salle polyvalente de Lubersac autour des résidents et des personnels, en présence d'Aurélie FAUGERON Directrice, de Pascal COSTE Président du Conseil Départemental, de Francis COMBY, Président du Conseil d'Administration, des membres du conseil d'administration et de Philippe LAYCURAS sous préfet.

