Établissement de Santé Baugeois Vallée
La Ménitré · Beaufort-en-Anjou · Mazé-Milon · Baugé-en-Anjou

ZOOM

n°2020-03 décembre

Votre actualité

www.esbv.fr

ÉDITO

L'année 2020 marquée par la crise sanitaire sans précédent restera gravée dans nos mémoires. Elle aura également mise en avant la formidable mobilisation de tous les professionnels de l'ESBV.

Je tiens vivement à vous remercier de nouveau.

Malgré la crise, l'ESBV a su conserver, tout au long de l'année 2020, son dynamisme en investissant dans des compétences et du matériel. Les articles ci-dessous en témoignent fortement.

L'amélioration de l'accompagnement des usagers et des conditions de travail restera notre fil conducteur en 2021.

Permettez-moi de conclure ces quelques lignes en vous souhaitant d'agréables fêtes de fin d'année.

Le Directeur, Christophe BRUAND

Docteur Michel ORIOT, Médecin Coordonnateur

Dr ORIOT
EHPAD La Ménitré

« Vivement sollicité par Monsieur BRUAND, j'ai accepté le poste de médecin coordonnateur à l'EHPAD de La Ménitré.

Très attaché à cette structure de soins pour être un « enfant du pays » né à la maternité dudit établissement de l'époque, pour y avoir assuré l'été 1974 un poste d'ASH « contractuel », qui m'a d'ailleurs conforté dans ma décision de devenir soignant professionnel, pour y avoir fait des gardes de nuit en tant qu'infirmier pendant mes études en 1977 et pour y avoir exercé en tant que médecin libéral durant toute ma carrière à Mazé, j'essaierai d'apporter mon soutien à l'équipe soignante et de veiller au bien-être « médical » des résidents.

Soucieux de la nécessité d'une unité sans faille de la communauté territoriale des soignants, je m'associerai aux différent projets nécessaires à son maintien et à son développement comme en témoigne la période actuelle de pandémie ».

Docteur Serge FIORENTINI, Médecin coordonnateur à Beaufort depuis le 1er octobre 2020

Dr FIORENTINI
EHPAD Beaufort

« Suite à mon installation à Gée en cours d'été, et après avoir exercé au CH Nord-Mayenne pendant 20 ans, je suis spécialisé en Gériatrie et investi de deux missions actuellement centrées sur :

- la coordination gériatrique des services « Mélèzes 1 » de l'EHPAD de Beaufort,
- l'Équipe Interne Douleur Soins Palliatifs en tant que Médecin référent,
- et ultérieurement (3ème mission), suite à l'ouverture des consultations externes du Dr Anne GANGLER, en service sanitaire (Médecine-SSR) en vue de la prise en soins des situations palliatives (du fait de ses compétences dans les domaines palliatifs & douleur).

Je suis désireux de faire profiter le secteur sanitaire et médico-social de l'établissement de mon expérience professionnelle diversifiée, ayant pour projets principaux :

➔ le renforcement de la coordination gérontologique du secteur (en épaulant notamment le Dr GUENÉ sur l'EHPAD de Beaufort), ainsi que celui de l'action gérontopsychiatrique,
➔ la diffusion de la culture et des pratiques en Soins Palliatifs,
➔ et la collaboration avec les acteurs libéraux dans toutes les disciplines précédentes ».

Le Conseil de Surveillance de l'établissement

Le Conseil de Surveillance a un rôle général : Il se prononce sur la stratégie et exerce le contrôle permanent de la gestion. **Il a un rôle décisionnel :** Il délibère sur le projet d'établissement ainsi que sur le compte financier et l'affectation des résultats. **Il a un rôle consultatif :** Il émet un avis sur la politique d'amélioration continue de la qualité de la sécurité des soins et de la gestion des risques et de prise en charge des usagers.
Le Conseil de surveillance est informé principalement sur l'EPRD et sur le programme d'investissements.

Christophe POT
Président CDS

Le CDS a été renouvelé le 25 septembre 2020 dernier pour 5 ans

Christophe POT, représentant la Communauté de Commune Baugeois Vallée a été élu Président et Annette SAMSON, représentant la commune de Baugé en Anjou, a été désignée Vice-Présidente.

Les représentants des collectivités territoriales et de leurs groupements sont :
Jean-Charles TAUGOURDEAU, représentant la commune de Beaufort-en-Anjou, Jackie PASSET représentant la Communauté de Communes Baugeois Vallée, Philippe CHALOPIN, représentant le Conseil Départemental du Maine-et-Loire.

Les représentants du personnel de l'établissement sont : les Docteurs Annie CARTIER et Michel ORIOT pour la CME, Christelle NAU, Marie-Christine HAMELIN, membres désignés par le CTE et Béatrice KADDAM, représentant la CSI-RMT.
Les Personnalités qualifiées et représentants des usagers sont : Françoise MANDOTE, Serge MAYE, Marie-Élisabeth FARINEAU, Nicole DEMAILLE et Claude MAINGUY.
Les membres avec voix consultative sont : Marie-Christine BEAUFILS, Présidente de la Commission Médicale d'Établissement, le Directeur Général de l'ARS et le Directeur de la Caisse d'Assurance Maladie.
Les membres permanents sont : Christophe BRUAND, directeur, Jacky BOYEAU, directeur du patrimoine, des travaux et de la sécurité, Laurence DECARIS, directrice des services hôteliers et de la communication, Corine GABILLAUD, coordinatrice des soins, Véronique GABORIAU, directrice des finances, Denis TRILLOT, trésorier, Evelyne FORTIN, secrétaire de direction.

La reconnaissance des représentants des familles

A l'issue du 1er confinement, les représentants des familles des Conseils de Vie Sociale ont souhaité partager un temps de convivialité avec les professionnels de chaque site pour les remercier de leur dévouement et de leur professionnalisme dans ce contexte de crise sanitaire.

Visite du professeur MERCAT le 14 septembre 2020

Dans le cadre de son nouveau mandat à la tête du Collège Médical (instance regroupant les PCME et vice-PCME des établissements du GHT, à laquelle les directeurs sont conviés), le Professeur MERCAT, président de la CME du CHU, a souhaité faire le tour des établissements du GHT. Il est venu dans nos murs le 14 Septembre, accompagné de Clément TRIBALLEAU, chargé du GHT 49, des coopérations et des parcours.

Le fil rouge de la visite était assuré par le Dr BRUHAT, Madame GABILLAUD, Monsieur BRUAND et Madame BEAUFILS. Outre les médecins de l'ESBV, les médecins libéraux du territoire intervenant à l'ESBV avaient été conviés.

Une première rencontre a eu lieu sur le site de Beaufort, suivie d'une visite du service Acacia ; suivait un deuxième temps de rencontre sur Baugé, avec une visite du service Baudelaire. Dans les deux cas, les médecins et cadres des services ont servi de guide.

Les nombreux projets de l'ESBV ont pu être évoqués (labellisation Hôpital de Proximité, soins palliatifs, évolution des SSR, consultations externes, avancées, renforcement de la collaboration avec le territoire et avec le CHU,….).

Le professeur MERCAT a échangé avec chacun des participants sur son parcours et son mode d'exercice. Il s'est montré intéressé par notre Projet Médical et a montré une volonté de faire avancer rapidement certains dossiers.

Interview de Evann VAIDIE, stagiaire au service technique durant 8 semaines

« J'ai 17 ans et je passe mon bac à la fin de l'année. J'ai commencé mon cursus scolaire à l'école primaire de Cheviré le Rouge, puis j'ai continué au collège Chateaucoin de Baugé où j'ai obtenu mon brevet des collèges. J'ai obtenu mon BEP en électricité avec 15 de moyenne à La Flèche au lycée Estournelles de Constant.
J'ai été sélectionné pour participer aux meilleurs apprentis de France où j'ai obtenu la médaille d'or départementale et régionale. J'attends avec impatience les résultats nationaux qui seront dévoilés très prochainement. L'épreuve était de créer la maquette d'une barrière de parking automatisée.

stage

J'ai décidé de faire mon stage à l'établissement de Santé Baugeois Vallée pour voir comment se déroulait la maintenance d'un bâtiment aussi important et les interventions dans les chambres des patients/résidents en cas de problème technique.
Mon tuteur est Laurent Goulet avec qui j'apprends à diversifier mes connaissances.
Mon futur objectif est de devenir ingénieur en domotique.
J'adore le sport, sortir avec mes amis et être auprès de ma famille ».

Blanchisserie : Installation d'un rail de levage

Pour faciliter la manipulation des sacs de linge, une étude a été réalisée afin de concevoir un rail de levage avec treuil dans le secteur dit « sale » de la blanchisserie centrale.

Ce système permet de retirer, à l'aide d'une télécommande et d'un crochet, deux sacs à la fois des containers venant des services de soins afin de les déposer sur la table de tri.

Devant le succès de cette installation, les professionnels de la blanchisserie en ont souhaité un second afin, d'une part, de travailler en binôme sur le poste et d'autre part, de couvrir l'ensemble de la zone de travail. Ce nouvel équipement est en cours de fabrication et sera prochainement installé.

Le saviez-vous ?

Moyenne de linge traitée par jour en blanchisserie

= 555 KG

« Toute l'équipe est très satisfaite du rail porte-sacs. On ne porte plus les sacs pour les sortir du bac donc pour notre dos c'est bien. Le rail est assez rapide en descente et pour aller du bac à la table de tri. Il ne nous ralentit pas dans le traitement du linge sale. On attend avec impatience le 2ème rail de levage » .

L'équipe blanchisserie.

Utilisation du rail de levage, de la sortie du bac à la table de tri

Avec ce nouveau système, il est rappelé l'importance de bien fermer les sacs car sinon ils risquent de s'ouvrir lors de la manipulation.

Cuisine centrale : un contrôle d'hygiène très satisfaisant

Le 24 septembre 2020, la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) est venue réaliser un contrôle officiel au sein de la cuisine centrale de Baugé en lien avec le dossier d'agrément et la refonte complète du Plan de Maitrise Sanitaire réalisé entièrement par l'équipe des Services Hôteliers.

Le résultat de cette visite sur le niveau d'hygiène a été évalué : **« TRES SATISFAISANT ».** Ce résultat est publié sur le site internet « ALIM'CONFIANCE » et permet à chacun d'observer le niveau d'hygiène des services de Restauration.

L'ensemble des actions à prévoir suite à cet audit a été organisé par le service technique de l'établissement pour ce qui concerne la maintenance des locaux et par le service Restauration pour tout ce qui concerne les circuits, le plan de nettoyage, les procédures de conformité.

Réalisation de travaux de mise en conformité

Travaux réalisés dans la réserve épicerie suite à la visite de la DDPP en juin dernier.

Le sous plafond de ce local ne respectait pas les normes réglementaires : **avoir un plafond lavable et lessivable**.

Les travaux ont été réalisés par une entreprise extérieure fin novembre 2020.

Coût des travaux : 1562 euros

Semaine Nationale de la Dénutrition : retour sur les actions du 12, 16 et 19 novembre 2020

Dans le cadre de la **1ÈRE SEMAINE NATIONALE DE LA DÉNUTRITION**, l'équipe diététique a mis en place plusieurs actions sur les sites de Baugé et de Beaufort pour sensibiliser les professionnels aux mesures de repérage, de prévention et de prise en charge de la dénutrition.

ANIMATIONS INTER-SERVICES

Dégustation d'un produit de la vie courante et en parallèle un produit destiné à des fins médicales .

Objectifs :

- Présenter les compléments nutritionnels oraux (CNO).
- Lever les appréhensions/réticences sur ses produits.
- Comprendre leurs intérêts et leurs rôles.
- Connaître un moyen de prise en charge de la dénutrition.
- Rappeler les déterminants du choix alimentaire et les différences inter-individuelles

Des entrées mixées et desserts ACEP 49 ont également été dégustés aux selfs.

87 participants

CONFÉRENCE

"La Dénutrition : comprendre, dépister, agir",

par Dr Patricia TERRAO, Médecin gériatre au Centre Hospitalier de Saumur, avec la participation de Romuald POMMATEAU, Psychologue, Cécile GESLIN et Adeline PETITEAU, Diététiciennes à l'ESBV.

Objectifs :

- Approfondir les connaissances sur la dénutrition (ses conséquences, son diagnostic, ses options thérapeutiques).
- Avoir des éléments de preuve avec une revue de la littérature.
- Présenter des cas cliniques (efficacité de la ré-nutrition sur la qualité de vie des patients).

30 participants

TEMPS D'ÉCHANGES

Objectifs :

Sensibilisation à la dénutrition : Qu'est-ce que c'est ? Quelles sont les conséquences pour la personne dénutrie et son entourage (soignants, restauration…) ?

Introduction de la notion de besoins nutritionnels : est-ce toujours « bien manger » ? Comment enrichir l'alimentation de façon optimale ?

Si une personne n'a pas faim, il y a toujours une/des raison(s), il faut absolument la/les rechercher.

22 participants

Ce qu'il faut retenir :

- ➔ La dénutrition est une maladie qui peut être grave et qui touche plus de 2 millions de personnes en France. **Elle est la plus représentée en milieu hospitalier** car elle est présente dans tous les services, y compris en pédiatrie (1 enfant/10). **1 personne âgée hospitalisée sur 2 est dénutrie.**
- ➔ « Ne pas avoir faim » a toujours une explication, il est essentiel de rechercher les causes pour agir et prévenir la dénutrition.
- ➔ Le temps du repas est un temps essentiel au soin nutritionnel.
- ➔ Comme tout soin, le soin nutritionnel place le patient au cœur de sa prise en charge et nécessite souvent des échanges pluridisciplinaires.
- ➔ Il est possible **d'agir et d'être efficace** pour la corriger.

= La dénutrition, TOUS concernés !

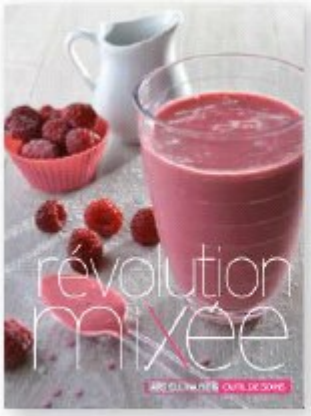
Silence, ça tourne !

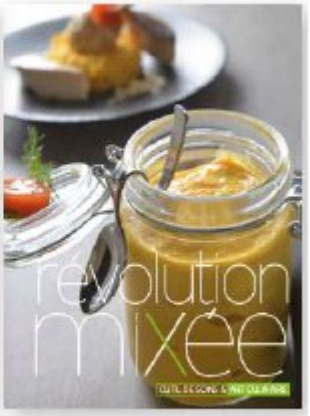
Participation de notre diététicienne, Cécile GESLIN et de notre responsable restauration, Franck RENOU, à un film sur **« l'alimentation mixée : un outil de lutte contre la dénutrition »**, réalisé au sein de l'ESBV par la Mutualité Française dans le cadre des actions développées par le CLAND Sarthe et en lien avec le livre « Révolution Mixée » (cf article ci-après).

Le mixé fait sa révolution

Initiative du CLAND Sarthe, le livre **« Révolution mixée »** a souhaité mettre l'art culinaire au service du soin. Comment sortir des codes du mixé, assurer le plaisir gustatif mais aussi une bonne couverture des besoins nutritionnels ?

Véritable **outil de soins**, **ce livre évoque l'alimentation mixée comme une démarche positive**, un moyen pour surmonter un handicap et permettre de ré-enchanter le temps du repas. Quand elle est exclusive pour un individu, elle doit assurer une variété intégrant tous les groupes d'aliments et des apports nutritionnels suffisants.





Le saviez-vous ?

Cécile GESLIN, diététicienne à l'ESBV, a participé à la rédaction de ce livre dans le cadre de ses fonctions occupées en Sarthe.

Des exemplaires du livre « Révolution Mixée » ont été achetés par l'ESBV et sont à votre disposition.
Pour le consulter : voir avec votre responsable ou les diététiciennes.

La première partie de ce livre est consacrée à des **solutions concrètes** apportées par des professionnels (diététiciens, cuisiniers, médecin, orthophonistes, psychologues, ergothérapeutes, pharmaciens) et la deuxième partie comprend **56 recettes gourmandes** de petits-déjeuners, goûters, entrées, plats et desserts testées, goûtées, validées nutritionnellement. Des recettes qui reprennent les grands classiques de la gastronomie comme le cassoulet, le sandwich jambon beurre, le croissant et la tarte au citron.

Nouvelle certification pour la qualité des soins - Services de Médecine et de SSR

Le 25 novembre dernier, la Haute Autorité de Santé (HAS) a publié le **nouveau référentiel de certification** des établissements de santé pour la qualité des soins, après 24 mois de travaux menés avec les professionnels et les représentants des usagers.

Une certification qui marque une "rupture"

Les trois principaux objectifs recherchés par la nouvelle certification sont de **"se recentrer sur le soin", de "simplifier" et de "s'adapter"** aux particularités des établissements et aux situations que vivent les professionnels de santé.

Une évaluation à partir "du terrain", basée sur des "traceurs"

La nouvelle certification s'appuiera sur :

- la **méthode du patient traceur**, méthode qui entend le patient, les soignants et proches du terrain (déjà existante sur la certification précédente mais qui y sera développée dans cette nouvelle certification).
- la **méthode du parcours traceur**, c'est-à-dire un parcours simple qui caractérise l'établissement en termes d'enjeux, de **coordination** et de **travail en équipe** pour arriver à évaluer la bonne coordination et s'assurer qu'il n'y ait pas de failles dans le parcours.
- la **méthode du traceur ciblé,** comme par exemple le suivi d'une prescription de médicament avec les différents interlocuteurs, de la phase de prescription à la phase d'administration.
- **l'observation** où il s'agira par exemple de voir comment les recommandations d'hygiène sont respectées ou encore si les professionnels respectent les recommandations d'habillage.

Une certification qui s'articule autour de 4 grands enjeux

- ENGAGEMENT DU PATIENT
- CULTURE DE L'ÉVALUATION DE LA PERTINENCE ET DU RÉSULTAT
- TRAVAIL EN ÉQUIPE
- ADAPTATION AUX ÉVOLUTIONS DU SYSTÈME DE SANTÉ

2021

Les premières visites auront lieu le printemps prochain pour les établissements volontaires.
La phase de démarrage des visites est prévue à compter de septembre 2021.

Pour l'ESBV, la visite est programmée pour **NOVEMBRE 2021.**

→ Le calendrier sera adapté selon l'évolution de la crise sanitaire.

Une évaluation interne sera donc réalisée sur les services de Médecine et de SSR des sites de Baugé et de Beaufort sur la période de février à avril 2021.
Les équipes seront accompagnées dans la mise en œuvre des différentes méthodes d'évaluation utilisées par les experts-visiteurs afin de se préparer à notre visite.

Dernière certification réalisée en mars 2017 où l'établissement a été certifié en A sans recommandation, ni réserve.

L'implication des familles en EHPAD

La famille, les proches du résident et les aidants qui accompagnent les bénéficiaires du SSIAD sont des acteurs incontournables de la vie au sein de nos institutions. Leur présence est un facteur essentiel au bien-être du résident. L'implication des familles et des proches est une des garanties d'une intégration réussie et d'un accompagnement de qualité du résident accueilli. Elle favorise des relations de confiance avec les professionnels et permet aux familles et aux proches de s'intégrer pleinement dans la vie de l'établissement.

C'est pourquoi, face à ces attentes, l'Établissement de Santé Baugeois Vallée a décidé d'apporter une réponse avec la rédaction du **PREMIER PROJET DES FAMILLES.**

La rédaction de ce projet des familles s'est organisé en partenariat avec les représentants des membres de Conseil de Vie Sociale (CVS). Grâce au déploiement d'outils nouveaux, nous avons pu, malgré le contexte sanitaire actuel, échanger tous ensemble sur le projet et en débattre pour faire émerger un projet écrit et porté conjointement par la Direction de l'établissement et les familles.

Lors de rencontres, les réprésentants des usagers ont pu exprimer plusieurs attentes, comme :

- **Développer et améliorer la communication entre les familles**
- **Faciliter l'accès aux familles et aux proches des résidents**
- **Accompagner la transition et valoriser la phase d'accueil**
- **Accompagner les familles et les proches dans la souffrance**

Et qu'en pensent les représentants des familles de cette démarche ?

« *Nous avons été ravis d'être sollicités pour participer à l'élaboration du projet des familles dont la démarche nous a été présentée en amont. Cette démarche participative et collaborative nous a permis de créer des liens avec les professionnels de l'établissement, de travailler et de construire ensemble. C'est une démarche où tout le monde est gagnant* ».

Comment avez-vous été sollicités ?

« L'équipe pilote de ce projet nous a interpellé pour réaliser une relecture commune avec les autres représentants des familles des CVS des 4 sites.
Une réunion de travail en conférence téléphonique a permis à chacun de débattre ».

Comment s'est organisé le travail de relecture ?

« *J'ai organisé une lecture partagée avec une de mes sœurs car maman était à l'EHPAD de Beaufort avant, donc elle connaît bien l'établissement* » précise Mme FARINEAU.
« *Nous avons fait une réunion téléphonique avec les autres représentants des familles pour échanger sur nos points de vue. Nous n'étions pas toujours d'accord mais c'est l'intérêt du travail collaboratif.*
Nous avons aussi fait reformuler lorsque nous pensions que les termes choisis étaient inadaptés ou pas suffisamment compréhensibles pour les familles ».

Avez-vous expliqué ce projet à votre proche sur Mazé ?

Madame FARINEAU : « *J'ai expliqué à mon papa que j'avais des réunions avec le directeur pour élaborer des documents qui peuvent servir à toutes les familles et il trouve ça bien. Je pense lui remettre le projet des familles par la suite pour lui présenter* ».

Merci à Mmes Marie-Elisabeth FARINEAU & Chantal CALMUS
Représentantes des familles - CVS Mazé

Regards et sourires partagés : portraits aidants-aidés

Installation d'une toile mosaïque dans les halls des **EHPAD** de **Baugé** et de **La Ménitré**.

Ce projet est né suite à la prise d'une série de photos, en prévision de la réalisation du calendrier annuel de la société de matériel médical Wissner.

Merci aux résidents et aux soignants.

Projet d'établissement 2021-2025

Qu'est-ce qu'un PE ?

Le **Projet d'Établissement** (PE) a pour but de clarifier le positionnement institutionnel de la structure, d'indiquer les évolutions en termes de public et de missions, de donner des repères aux professionnels et de conduire l'évolution des pratiques et de la structure dans son ensemble.

Aujourd'hui, dans un contexte toujours contraint par les difficultés et les injonctions, il est primordial de poser un cap sur l'avenir de l'ESBV, de déterminer des enjeux et de réfléchir collectivement sur ce que sera, ce que l'on souhaite et ce que l'on vise pour l'établissement.

C'est pourquoi, l'équipe de Direction a décidé de lancer ce **travail collaboratif** en cette fin d'année 2020. L'objectif est de travailler et de réfléchir lors de petites sessions d'échanges à l'écriture des projets de l'établissement et au plan d'actions qui en découlent.

En route vers le « zéro plastique »

Projet travaillé avec le COPIL : SENS & PAPILLES

Depuis le 30 novembre dernier, vous avez pu observer une évolution importante à l'intérieur des chariots de restauration à destinations des résidents et des patients des sites de Beaufort et de Baugé : **les barquettes plastiques pour les entrées, les fromages et les desserts ont disparu au profit de barquettes inox.**

Le service restauration de l'ESBV porte un projet de **RESTAURATION DURABLE** depuis de longues dates avec une réelle volonté de le décliner sur nos process internes.

Ce lancement va être analysé de façon chiffré sur les 5 semaines de la Gamme de menus Automne-Hiver.

A ce jour, l'ESBV réalise une économie de 1500 barquettes par rapport à ce qui était réalisé auparavant et une économie de 200 euros, rien que pour les 2 premières semaines de mise en place. BRAVO !

Une démarche éco-responsable qui ne s'arrêtera pas là puisqu'il est prévu de réfléchir au déploiement de cette action sur les sites de Mazé et de La Ménitré, puis de lancer la même dynamique pour le plat (viande + légumes) et enfin de réfléchir au potage.

Ce projet s'inscrit complètement dans l'axe de notre futur projet d'établissement – Développement Durable : « Intégrer les exigences du Développement Durable dans la gestion hôtelière » .

Dégrippez-vous !

Du 15 octobre au 05 novembre 2020, l'ESBV a mis en place des actions dans le cadre de la **campagne de vaccination contre la grippe saisonnière** :

- **Des permanences de vaccination** sur les 4 sites
- **Un espace Game** où les professionnels ont du résoudre, dans un temps imparti, des énigmes pour éviter la survenue de l'épidémie au sein de l'ESBV.

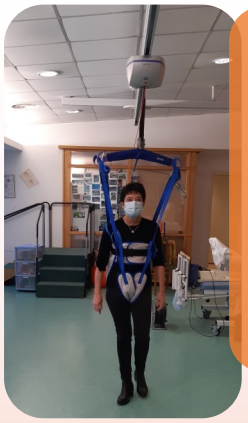
Taux de vaccination contre la grippe pour les 4 sites de l'ESBV :

30 % soit 145 professionnels vaccinés sur 478.

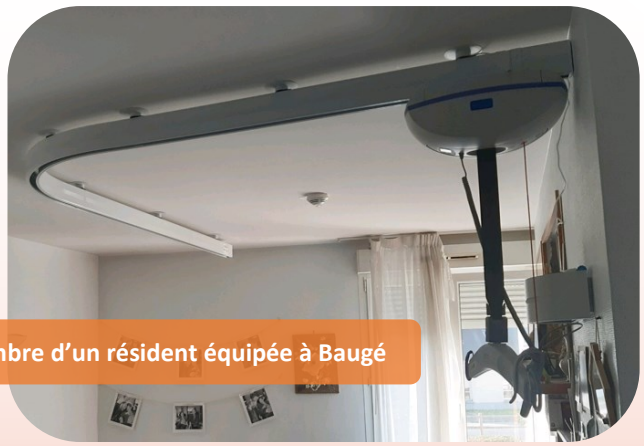
Un taux en augmentation par rapport aux années précédentes (22 % en 2019 et 21 % en 2018).

Cette action de sensibilisation et de formation à la grippe saisonnière s'inscrit pleinement dans un des deux axes du projet **« Hôpital Promoteur de Santé »,** projet financé par l'ARS pour 3 ans (cf Zoom n°1 d'avril 2020).

Installation de rails plafonniers à Baugé et à Beaufort



Rail de transfert et d'aide à la marche installé en novembre à l'espace kiné de Baugé



Chambre d'un résident équipée à Baugé

Du côté des travaux

L'établissement a été retenu dans le cadre d'un appel à projet en août 2019 pour l'installation de rails de manutention en secteur EHPAD à hauteur de **212 700 €.**
Afin de mener à bien ce projet, un comité de pilotage pluridisciplinaire a été créé, et le choix de travailler en mode projet a été retenu. Ce mode permet de faire fonctionner une équipe de manière collaborative et transverse.

- **1ère étape :** Modélisation de l'ensemble des plans afin d'y intégrer les éléments techniques.
- **2ème étape :** Installation du système avec des options différentes dans 6 chambres témoins, 3 à Baugé et 3 à Beaufort avec un test « grandeur nature » durant 6 semaines.
- **3éme étape :** Évaluation et définitions précises des besoins.
- **Dernière étape :** Mise en place dans l'espace kiné de Baugé d'un rail de transfert et d'aide à la marche et équipement des chambres durant le premier semestre 2021.

Qu'en pensent les soignants ?

Les rails ont été testés depuis septembre. Leur utilisation a nettement facilité le quotidien des résidents et des soignants. Les soignants sont unanimes, l'ergonomie est favorisée pour la manipulation et le bien-être des résidents se ressent avec moins de crispation. La mise en place des rails est positive pour les résidents comme pour leurs utilisateurs.

… Et les résidents ?

La mise en place est positive pour les résidents qui expriment clairement un confort lors du transfert avec moins de coups saccadés et une sensation de sécurité plus importante qu'avec le matériel utilisé actuellement. « Nous avons même une résidente dont le visage s'illumine quand on lui parle des rails, elle a du mal à s'exprimer mais son pouce est levé pour nous dire que c'est super ! ».

Nous leur souhaitons la bienvenue !

Agnès CLEMENCEAU, préparatrice en pharmacie, Baugé - Carine COSNEFROY, adjoint administratif service achats, Beaufort - Adeline DEFOIS, IDE Beaufort - Antoine DORIZON, ouvrier spécialisé, services techniques Beaufort - Sarah DUFAY, assistante sociale - Docteur Serge FIORENTINI, médecin coordonnateur Beaufort - Docteur Stéphanie GENNETAY, médecin, Baugé - Agathe HERMENIER, adjoint administratif, service finances, Beaufort - Amandine JOPPE, IDE, Baugé - Maeva LEBOND, IDE, Beaufort - Émilie LOTH, IDE, Baugé - Sonia MEIGNAN, IDE, Beaufort - Alexandra MOISY, IDE, Beaufort - Docteur Michel ORIOT, médecin coordonnateur, La Ménitré.

Agenda

5ème journée régionale de l'aromathérapie
13 avril 2021

A NOTER

2021

En raison de la crise sanitaire, la cérémonie des vœux 2021 n'aura pas lieu en présentiel

Nous leur souhaitons une bonne continuation…

Catherine BELLOIS, AS Baugé, départ retraite - Pierre BONNIER, IDE Baugé - Véronique CHARRUAU, AS nuit, départ retraite - Christine COUDRAY, AS La Ménitré, départ retraite - Cloé DELON, AS Baugé - Chloé DESRUES, IDE Beaufort - Pierre LEGRAND, Ouvrier Principal services techniques Beaufort - Laurence MAINDRON, IDE Beaufort, départ retraite.

Directeur de la publication : Laurence DECARIS
Secrétaire de rédaction et mise en page : Evelyne FORTIN, Laetitia ESNAULT
Ont participé à ce numéro : Christophe BRUAND, Dr Michel ORIOT, Dr Serge FIORENTINI, Marie-Christine BEAUFILS, L'équipe blanchisserie, Jacky BOYEAU, Evann VAIDIE, Marie-Élisabeth FARINEAU, Chantal CALMUS, Sophie PINEAU, Anne-Claude PLOQUIN, Sandrine MENUGE, Anne Claude PLOQUIN, Cécile GESLIN, Adeline PETITEAU, Sabrina CUREAU, Emmanuel VIAUX.

Fiche recette

Gâteau de butternut au chocolat

Temps de préparation - 30 mn

20 à 30 mn de cuisson - 160°c

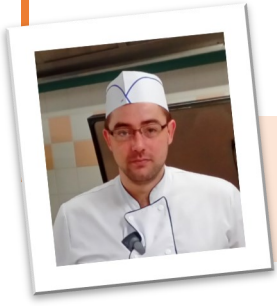
INGREDIENTS pour 8 personnes

- 100 g de chocolat pâtissier
- 200 g de courge butternut
- 3 œufs
- 80 g de sucre semoule
- 30 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

Préparation

Préchauffez le four à 160°C.
Épluchez le butternut, enlevez les graines et coupez-le en morceaux.
Faites cuire les morceaux de butternut à la vapeur jusqu'à qu'ils soient bien tendres et mixez-les en purée.
Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, jusqu'à que le mélange blanchisse.
Incorporez la farine, la levure, l'arôme vanille.
Puis ajoutez au mélange le chocolat fondu et la purée de butternut.
Remuez une fois de plus jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Versez la pâte dans un moule recouvert d'un papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.
Mettez au four *(si vous préférez un gâteau fondant, 20 minutes de cuisson suffiront, sinon prolongez la cuisson de 10 minutes supplémentaires)*

Bon appétit !



Recette élaborée par
Emmanuel VIAUX
Responsable Production

FAIT MAISON

SENS & PAPILLES

Établissement de Santé Baugeois Vallée

Acep 49