n°2022-01
Janvier -février

Établissement de Santé Baugeois Vallée

ZOOM

www.esbv.fr

Votre actualité

Édito

En cette période perturbée par la crise sanitaire, il me semble important de garder de l'optimisme et de défendre les valeurs de l'établissement.

Ce zoom est une parfaite illustration du cap que nous suivons à savoir, un établissement qui fait évoluer ses pratiques en tenant compte des retours des Usagers et sait investir dans l'avenir.

Ses orientations stratégiques doivent être poursuivies afin d'améliorer l'attractivité de l'établissement et ainsi d'assurer pleinement son rôle d'Hôpital de Proximité sur son territoire.

Le Directeur, Christophe BRUAND

Labellisation hôpital de proximité

Un des axes de la stratégie nationale - **Ma Santé 2022** - identifiait la structuration des soins en proximité comme prioritaire, renforçant et valorisant ainsi la place des hôpitaux de proximité.

Afin de reconnaitre cette spécificité, le législateur a prévu une **labellisation hôpital de proximité** pour ces établissements. Accompagné par l'Agence Nationale d'Appui à la Performance (ANAP), l'ESBV a déposé son dossier de candidature à la labellisation le 15 octobre 2021.

Le 20 décembre 2021, l'ESBV a été retenu pour cette labellisation pour le site de Beaufort. En effet, seuls les sites ayant une activité de médecine reconnue peuvent être labellisés. Cette labellisation est une vraie reconnaissance de l'action de l'établissement sur son territoire en lien avec les acteurs de santé libéraux. Pour conforter son positionnement et conformément au Projet d'Établissement, l'établissement sollicitera l'autorisation d'activité de médecine sur le site de Baugé pour ensuite obtenir une labellisation hôpital de proximité du site.

L'ESBV souhaite la bienvenue aux nouveaux alternants !

Bienvenue à Charlène, Antoine, Ilona et Thomas qui nous rejoignent pour une année d'alternance auprès de nos équipes Pharmacie, Qualité-RSO, Communication et Système d'Information.

Charlène BOUILLY

Titulaire du **BP de préparateur en pharmacie** est en contrat d'apprentissage à l'ESBV en vue de l'obtention du diplôme de préparateur en pharmacie hospitalière. Elle a intégré le **Centre de Formation des Préparateurs en Pharmacie Hospitalière (CFPPH)** du **CHRU Tours**. Elle alterne entre les cours à Tours et les stages qu'elle fait essentiellement au sein de la **Pharmacie à Usage Intérieur (PUI)** sur le site de Baugé.

Antoine MERCERON

Étudiant en 2ème année de **BTS Communication** à **Ecofac Business School** d'Angers. Son travail portera sur toute la **politique Communication** inscrite au Projet d'Établissement 2021/2025.

Ilona LAMBERT

Titulaire d'un **BTS en Gestion Petite et Moyenne Entreprise**, a intégré cette année le **Bachelor Coordination de projets alternatifs et solidaires** à **l'École supérieure de commerce et de développement** 3A de Rennes. Son travail portera sur deux axes :

- La **Qualité et la Gestion des Risques** avec notamment une partie dédiée à l'accompagnement des équipes dans le cadre de la préparation de la visite de certification en mars 2022.
- L'accompagnement de l'ESBV sur le développement de la démarche **Développement Durable – Responsabilité Sociétale des Organisations (RSO).**

Thomas DA COSTA

Étudiant en **licence Pro Réseaux et Télécoms** à **l'IUT Angers Département GEII**, accompagnera l'ESBV sur la mise en place d'actions à mener pour entamer et maintenir la mise en conformité avec les règles de protection des données définies dans le **Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).**

Livret accueil blanchisserie

Dans le cadre du travail sur la **démarche RABC***, l'équipe Blanchisserie a retravaillé sur son **support d'accueil** pour les nouveaux professionnels qui intègrent ce service si spécifique.

Ce livret permet au professionnel d'aborder en quelques pages les **informations essentielles** et **les connaissances nécessaires pour sa prise de fonction en Blanchisserie.**

* Risk Analysis Bio-Contamination = démarche sur l'hygiène du linge et la sécurisation du circuit du linge.

ZOOM du côté de la Blanchisserie

Nouveau

Un nouveau camion

Les investissements 2021 ont permis en fin d'année, la commande d'un **nouveau véhicule de transport** pour le service Blanchisserie. Très attendu, le nouveau camion est entre les mains de **Kevin BESNIER** et de **Hervé BOUCHÉ** pour l'organisation de la logistique Linge sur les 4 sites de l'établissement de façon quotidienne.

€ Le coût de ce camion est de 63 000 euros.

Mise en place de tickets pressing

Depuis septembre 2021, l'équipe blanchisserie teste un **nouveau parcours concernant le linge non marqué**. En effet, il est régulièrement observé des pertes concernant le linge des nouveaux résidents au sein de l'établissement. Le circuit de ces vêtements étant rapproché du circuit linge sale, le linge non marqué n'était pas suffisamment identifiable.

Depuis le 6 septembre dernier, l'équipe en Blanchisserie a mis en place un essai grâce à l'utilisation de **tickets pressing** pour suivre le vêtement dès la zone sale vers la zone propre.

Ce processus induit un temps important de l'équipe sur l'étiquetage et le remplissage en parallèle d'un tableau de suivi mais permet de réduire les pertes de linge.

Les procédures de la Blanchisserie vont donc évoluer pour intégrer ce nouveau dispositif au sein de son organisation de travail.

De nouvelles tenues professionnelles pour les cuisiniers et les agents du service technique

Suite à l'arrivée des **nouvelles tenues professionnelles** pour les différents métiers soignants, le besoin a très vite émergé pour **les métiers des services supports** pour lesquels les vêtements de travail n'avaient pas été changés depuis de nombreuses années. Dans ce cadre, un achat de **tabliers de cuisine** et de **tenues professionnelles pour les services techniques** a été passé.

Le choix a été fait de porter des vêtements de travail adaptés à ces métiers très spécifiques mais aussi plus élégants.

ZOOM du côté de la Restauration

Tout pour encourager l'autonomie des résidents !

L'autonomie reste le fer de lance des équipes. L'Établissement de Santé Baugeois Vallée a choisi d'être « **un lieu de vie, un lieu d'envies, pas uniquement un lieu de soin** ».

Ainsi, pour leur plus grand plaisir, les résidents ont pu choisir leurs desserts de fêtes de fin d'année.

Un grand choix de desserts, tous plus alléchants les uns que les autres leur a été proposé par notre **Chef pâtissier**.

Que du fait maison !

Voici les choix définitifs des résidents :

- **Réveillon de noël : tartelette frangipane/cassis ;**
- **Jour de noël : bûche chocolat/praliné ;**
- **Réveillon du Nouvel An : dartois praliné/amande ;**
- **Nouvel An : framboisier.**

Le profil enrichi en test

Le **service Restauration** et **l'équipe Diététique** ont travaillé à la proposition d'un profil dit « **enrichi** » permettant une gamme de crèmes et de potages « **fait maison** » enrichie par le soin des cuisiniers en interne. Un test a été réalisé du 11 octobre au 11 novembre 2021 sur les services des Mélèzes 1 et 2 sur le site de Beaufort.

Pour cela, 17 résidents ont été sélectionnés au total suivant le strict respect de critères d'inclusion (Dénutrition modérée ou sévère et étant en capacité de consommer le potage et la crème).

L'évaluation a été réalisée sur le poids au début et à la fin du test et via l'appréciation du résident : retour équipe et résident.

LES RESULTATS EN CHIFFRES

En moyenne, **Gain de 1.3 kg** sur 1 mois.

- Variation de poids des résidents entre -1,2 % et 7%
- 13 résidents sur 17 ont pris du poids pendant le mois de l'expérimentation

RETOUR GUSTATIF

Les crèmes et le potage ont été très appréciés et consommés des résidents (hors problématique de texture ou comportement du patient).

RETOUR QUALITATIF

Potage enrichi **: 300 kcal et 11 g de protéines**
Crème enrichie **: 200 kcal et 6 g de protéines**

Depuis la mise en place, nous avons observé une amélioration de l'appétit de certains résidents et un plaisir à consommer la crème enrichie maison.

Pour les équipes, ce test est une vraie réussite dans le sens où le goût est présent et apprécié des consommateurs et il est observé une variation de poids du résident non négligeable.

La présentation des résultats en CLAN et auprès de l'équipe de Direction a été réalisée.
Le déploiement de ce profil sera lancé sur le 1er trimestre 2022.

Des frites, des frites, des frites !

Depuis le lancement de la **Commissions Menu et Dégustation** en **2020**, les résidents de **Mazé** et de la **Ménitré** nous font régulièrement part de leur souhait de manger des frites.

C'est pourquoi, il a été décidé d'acquérir une friteuse professionnelle portative facilement transportable afin d'aller sur les différents sites.

Le coût de ce matériel de restauration s'élève à 2700 euros

Chaud devant !

Parce que…

- Depuis plusieurs mois, les résidents nous disent **ne pas toujours avoir leur potage chaud**,
- Plusieurs **fiches d'évènements indésirables** ont été rédigés par des professionnels **pour brûlure en ouvrant les barquettes de soupe,**
- **Beaucoup de plastique est généré...**

...Nous avons décidé de changer le contenant pour la distribution du potage !

L'ESBV s'est équipé de **chocolatières**, seul contenant aujourd'hui adapté à notre utilisation quotidienne, pour maintenir la soupe au chaud « jusqu'au bout du couloir » et facile d'utilisation pour les équipes hôtelières.

Un test a été réalisé dans plusieurs unités pour valider le concept avant l'acquisition.

les +

Les chocolatières seront utilisées aussi pour confectionner du chocolat chaud et du vin chaud sur les périodes hivernales .

Le projet s'élève à 8000 euros pour les 23 services de l'établissement

ZOOM du côté de la Restauration

Baugé-en-Anjou

La légumerie, en plein chantier

Le projet de la **Cuisine Centrale** est toujours d'actualité avec la finalisation imminente de son espace de travail « **Légumerie** ».

Depuis 2 mois, la zone de stockage au sous-sol se transforme petit à petit en véritable **laboratoire des fruits et légumes**.

Pensé et élaboré avec 3 professionnels des cuisines, qui vont y travailler demain, **l'espace respectera une lumière adaptée** aux besoins de cette équipe qui œuvre quotidiennement à la pluche des fruits et des légumes **pour apporter toujours plus de saveurs aux plats proposés** aux résidents.

Fiches de Signalement d'Évènements Appréciables (FSEA)

L'objectif de ces fiches est de **communiquer sur les actions positives** mises en place au sein de l'ESBV.
Ces déclarations seront faites par les **agents de l'établissement,** via l'outil **AGEVAL**
Le projet de mise en place des FSEA est planifié pour **début 2022** avec une communication en parallèle.
Le retour de ces fiches auprès des professionnels sera fait dans le ZOOM
et dans chaque service par le biais du responsable.

Projet d'Établissement : quant est-il ?

Depuis septembre 2021, l'heure est à la finalisation et la mise en page visuelle du Projet d'Établissement (PE). Petit à petit, le document prend forme.
René SCWHERDTEL, photographe international directeur de l'agence **Adctive** et **Thierry LECLERCQ**, directeur de création et associé sont venus rendre visite à l'ESBV les 22, 23 et 24 septembre 2021 pour un projet shooting photos. Grâce à ce projet , le PE s'illustre de photographies sincères et honnêtes, à l'image des valeurs de l'établissement.

Calendrier ESBV 2022

Une trame du calendrier 2022 avec les temps forts ESBV est en cours de rédaction.
La commission communication sera sollicitée pour compléter ce calendrier avant présentation à Monsieur BRUAND pour validation.

zoom du côté de la Communication

Nouveau

Les halls d'accueil, bientôt équipés d'écrans dynamiques

Le projet communication de l'ESBV porte différentes dynamiques de travail sur les 5 années du Projet d'Établissement. L'Affichage Dynamique en fait partie.

Ce projet va s'articuler en plusieurs étapes :

Une **PHASE PRÉPARATOIRE** afin de constituer le marché en rédigeant le cahier des charges en vue de l'appel d'offre et de mettre en place le Comité de Pilotage (COPIL) de gestion de l'alimentation des contenus des messages (rédaction et diffusion des messages) .

Cette 1ère phase est terminée et le fournisseur de la solution est sélectionné.

PHASE 1 : AFFICHAGE DYNAMIQUE

Mettre en place dans un premier temps, les solutions d'affichage dynamique au sein des espaces d'accueil.

➔ **Formation des administrateurs et des utilisateurs les : 22 Février et le 25 Mars**

PHASE 2 : CANAL INTERNE DE TELEVISION

Poursuivre le déploiement de la solution par la création d'une chaine de communication interne ESBV diffusée sur les écrans de télévisions au sein des espaces de vie privés : chambres et logements des patients/résidents.

PHASE 3 : BORNES DIGITALES INTERACTIVES

Mettre en place des outils interactifs : maintenir du lien social, communiquer efficacement vers les résidents et leur famille et expliquer l'actualité de l'établissement.

PHASE 4 : APPLICATION MOBILE

Mettre à disposition un applicatif disponible sur les tablettes et smartphones des familles afin d'être en lien avec leurs proches accueillis.

Participent à ce projet, les équipes des services :

- Hôtellerie et Communication
- Informatique
- Technique
- Accueil et admissions
- Animation

ZOOM du côté de l'Hôtellerie

Une gouvernante à l'ESBV

L'année 2022 va être une année riche en dynamique de projets et en chamboulement pour les services Hôteliers. L'arrivée de Françoise AUBINEAU en tant que Responsable Hôtellerie va permettre de structurer notre approche hôtelière et de la conforter.

Son poste consistera à mettre du lien entre les différents services en accompagnant les nouveaux projets et en aidant les services dans la mise en place des organisations de travail.

Ses missions sont diverses et variées et peuvent aller des actions de bio-nettoyage à la gestion des stocks en passant par la prestation repas. Son poste est assimilé à une Maîtresse de Maison qui fait le lien entre tous les acteurs qui œuvrent pour les résidents et les patients au quotidien.

Françoise AUBINEAU, gouvernante

Sa présence devra être une aide, un renfort et une plus-value et ne devra pas être perçue comme une charge. Ses missions seront amenées à évoluer au fil de sa prise de fonction et des objectifs à envisager.

« Du nouveau mobiliers pour les services SSR et Médecine »

Dans l'ensemble des chambres des services de Médecine et de SSR de Baugé et de Beaufort , de **nouveaux chevets de chambre** ont pris place près du lit des patients.

Le choix a été réalisé avec les équipes de ces mêmes services.

3 modèles ont été retenues afin de répondre à la demande :

- Un modèle hôtelier **« classique »** facilement lavable pour les équipes hôtelières.
- Un **modèle réfrigéré** pour les personnes en fin de vie, ce qui permet de proposer à toute heure, des collations adaptées.
- Et un **modèle moins large** et **plus adapté à la population jeune**. Ce chevet intègre une lumière et un câble de chargement pour son ordinateur ou téléphone portable.

Nous espérons que ces nouveaux modèles donneront entière satisfaction aux patients de demain.

ZOOM du côté de l'Hôtellerie

Quand la pause s'impose

Beaufort-en-Anjou

Depuis février 2021, une réflexion a émergé de faire évoluer l'espace de pause des professionnels du site de Beaufort afin de gagner en qualité et en confort de vie au travail et pour se « **pauser** » dans un lieu plus propice au repos.

Dans ce cadre, un petit groupe de réflexion est lancé en début d'année et les travaux sont lancés en septembre.

L'ensemble des travaux est réalisé par l'équipe technique de l'ESBV. La tapisserie choisie par les professionnels du groupe a été posée et sera remise en cadre pour rappeler les couleurs.

Un canapé a été acheté et va être prochainement installé dans le coin TV. Plusieurs achats sont toujours en cours pour agrémenter ce futur espace : tables, chaises, décoration…

L'objectif de cette salle de pause est de créer un environnement chaleureux et favorable à la déconnection.

Bonne « **PAUSE** » !

ZOOM du côté de la Logistique et des Travaux

Rafraichissement de la plateforme de logistique et des services EHPAD Beaufort

L'année 2022 va être une année riche en travaux et en projet de **réaménagement des espaces de travail pour l'ESBV**.

Le magasin qui est actuellement hébergé sur le site de la **MAS** (**Maison d'Accueil Spécialisée**) de Beaufort-en-Anjou, dans des locaux inadaptés, va déménager temporairement à la **plateforme logistique** de « **Anjou fibre** » sur la commune de **Baugé-en -Anjou** le temps de la construction d'une nouvelle plateforme logistique sur Beaufort.

Les marchés pour ce projet ont été lancés et les réunions de lancement vont débuter en janvier. L'objectif de cette future plateforme est de **créer un outil performant et adapté à nos besoins.**

Pour ce faire, **nous avons été visiter la plateforme du CHU d'Angers en 2021 pour réfléchir à l'optimisation des futurs espaces et à l'organisation**

La **réhabilitation** et la **rénovation** des Mélèzes, EHPAD Beaufort, est aussi un projet qui va débuter en 2022 !

Une réunion de présentation auprès de l'équipe des Mélèzes 1 a été réalisée le 6 décembre dernier. Un groupe de travail réunissant chaque corps de métiers et des usagers va être créé pour faire le lien avec les besoins et les contraintes du terrain.

Un marché a également été lancé auprès du **Groupement Hospitalier de Territoire** et les premières rencontres vont se tenir d'ici **janvier/ février 2022.** La réhabilitation des Mélèzes 2 sera réalisée à l'issue des travaux des Mélèzes 1.

Un beau projet en cours...

Enfin, le **projet architectural de Mazé / La Ménitré** est dans l'esprit de tous avec la signature du don de terrain à Mazé qui s'est tenue le 9 novembre dernier. Maintenant il va s'agir de travailler sur le prochain marché que va constituer ce projet et d'écrire ce qui est attendu.

De beaux projets de travaux en perspective !

ZOOM du côté de la Pharmacie

La sérialisation ? Qu'est ce que c'est ?

C'est un mot barbare, et on peut y ajouter « **décommissionnement** » :

- En premier lieu, toutes les boîtes de médicaments sont désormais scellées avant d'arriver à l'officine ou en PUI (Pharmacie à Usage Intérieur).

- En deuxième lieu, et c'est ce qu'on appelle la sérialisation, le laboratoire fabricant affecte à chaque boîte un code appelé « i**dentifiant unique** », qu'il va ensuite renseigner sur une plateforme européenne.

Quand il réceptionne une boîte dans sa commande, l'ESBV va aller sur cette plateforme, vérifier l'existence de cette boîte et confirmer qu'il l'a bien reçue, c'est le ...

« **décommissionnement** »

C'est une tâche très chronophage, puisqu'elle impose la lecture du code de chaque boîte, mais de nouveaux lecteurs et des interfaçages avec notre logiciel de gestion des stocks nous permettent de réaliser parallèlement l'entrée en stock informatique.

Le n° de lot et la date de péremption étant aussi intégrés dans cet « identifiant unique », cette information sera accessible et permettra une gestion plus facile des péremptions et des rappels de lots.

Avec l'appui de l'équipe informatique, l'équipe PPH (Préparatrices en Pharmacie Hospitalière), Samuel BOUTREUX et Hervé BOUCHÉ, logisticiens, ont été formés à cette **nouvelle technique, qui est opérationnelle depuis le dernier trimestre 2021**.

Le saviez-vous ?

La fraude en matière de médicaments s'est accentuée de façon importante à l'échelle internationale ces dernières années (moins risqué et plus profitable que la drogue !). La France est, jusqu'à maintenant, très peu touchée, mais l'Union Européenne a décidé de mettre en place une **réglementation pour lutter contre cette fraude**.

Collaboration avec la MAS de Beaufort

La MAS (**Maison d'Accueil Spécialisée**) est une structure médico-sociale qui accueille 20 résidents handicapés, dont la moyenne d'âge est très inférieure à celle de nos résidents.

En 2020, comme elle souhaitait **sécuriser davantage son circuit du médicament**, elle a sollicité l'ESBV pour la mise en place d'une collaboration avec la PUI.

Ce projet a mis un peu de temps avant d'aboutir, car il faut l'autorisation de l'ARS **(Agence Régionale de Santé**) pour que la PUI puisse **fournir des médicaments et des Dispositifs Médicaux (DM)** à un autre établissement.

Le dossier a été monté avec la collaboration de l'équipe PPH, de la direction des soins de l'ESBV, de la direction de la MAS et des professionnels concernés, cadres et IDE. Ce groupe a aussi mis en place des **stocks d'urgence** et a travaillé sur les différentes procédures pour encadrer ce circuit.

Depuis juillet 2021, **la PUI sert donc la MAS de Beaufort en DM et médicaments, prépare les piluliers et procède à l'analyse pharmaceutique des prescriptions**. La logistique est assurée par **Samuel BOUTREUX** comme pour chacun des sites distants de la PUI.

Une première réunion de bilan de ce fonctionnement a eu lieu fin Août 2021 et une autre est prévue en début d'année 2022.

ZOOM du côté de la Pharmacie

Le projet automatisation

Validé par la direction en milieu d'année 2020, le projet d'acquisition d'un automate entre dans sa phase finale.

De quoi parle-t-on ?

Il s'agit d'automatiser la production des doses de médicaments à administrer aux patients et aux résidents. On emploie l'acronyme **PDAA** pour **Préparation des Doses à Administrer Automatisée**. Actuellement, ce sont les Préparatrices en Pharmacie Hospitalière (**PPH**) qui, au vu des prescriptions saisies dans le dossier patient informatisé **Osiris**, préparent manuellement des piluliers contenant les médicaments à administrer. **L'automate que l'établissement projette d'acquérir récupérera dans Osiris les informations sur les traitements en cours, et produira des sachets de médicaments à la place des piluliers. Chaque sachet comportera le nom du patient / résident, son service et le n° de chambre, le moment de prise (jour + heure de prise), ainsi que les informations sur le médicament mis sous sachet (nom, dosage, lot, date de péremption).** On pourra également faire figurer sur le sachet un certain nombre de mentions, telles que **la forme et la couleur** du comprimé, la possibilité ou non de l'écraser et d'autres conseils de bon usage.

Quels sont les types d'automates commercialisés en France ?

Il existe 2 types principaux d'automates :

- **Les automates de déconditionnement / reconditionnement :** les médicaments (**sous forme de comprimés ou de gélules**) sont mis dans des cassettes après une étape de déconditionnement (les médicaments sont sortis de leur blister), puis ils sont reconditionnés dans des sachets par l'automate ;
- **Les automates de surconditionnement** :ces automates mettent sous sachet des comprimés ou des gélules sans déconditionnement préalable (c'est-à-dire **qu'ils découpent les blisters eux-mêmes en laissant les médicaments dans leur conditionnement d'origine**). Ils peuvent aussi mettre en sachets des **seringues injectables, des ampoules…** Ces automates sont très onéreux **(environ 1 million €)** et particulièrement encombrants.

On trouve également des **automates de préparation** de solutions/gouttes buvables, mais ils sont encore rares en France.

Le projet de l'ESBV porte sur un automate de déconditionnement / reconditionnement pour lequel chaque médicament aura une cassette spécifique à calibrer.

Quels sont les intérêts et bénéfices attendus ?

Les PPH préparent chaque semaine les piluliers pour les 68 patients de Médecine et Soins de Suite, les 390 résidents d'Ehpad et depuis l'été dernier, les 20 résidents de la MAS de Beaufort. C'est une activité chronophage qui occupe pendant environ 5 heures tous les jours 2 personnes (afin de réaliser un double contrôle). Cette activité est répétitive et des erreurs de préparation peuvent survenir malgré la vigilance de chaque acteur. L'objectif principal de la PDAA est de renforcer la sécurisation du circuit du médicament en :

- **Limitant les erreurs humaines** (on estime qu'environ 30% du total des erreurs constatées sur le circuit du médicament pourraient être évitées grâce à l'automate) ;
- **Améliorant la traçabilité** jusqu'au moment de l'administration : actuellement environ 5% des médicaments ne sont pas identifiables une fois découpés et placés dans les piluliers ;
- **Facilitant l'étape ultime de contrôle avant administration au patient/résident et en supprimant la problématique de gestion des piluliers jours** (pour Mazé et La Ménitré) ;
- **Permettant d'écraser les comprimés en les laissant dans les sachets** (gain de temps sur le nettoyage du matériel d'écrasement et maintien de l'identification du médicament une fois écrasé) ;
- **Limitant les modifications de piluliers par les IDE du secteur sanitaire** (pour ce secteur, il est prévu de produire les doses tous les jours, ou tous les 2 jours, ce qui limitera considérablement la gestion des modifications de traitement par les IDE).

Par ailleurs, la **PDAA** permettra un **gain de temps** pour redéployer les PHH sur des activités à plus forte valeur ajoutée et moins génératrices de troubles musculo-squelettiques (exemples : redéploiement dans les services de soins pour la gestion des stocks, poursuite et intensification des activités de pharmacie clinique telles que la conciliation médicamenteuse…).

ZOOM du côté de la Pharmacie

Le projet automatisation (suite)

Quels sont les inconvénients ?

Comme nous l'avons exposé, **seuls des médicaments déconditionnés** (sortis de leur blister) **peuvent alimenter les cassettes de l'automate**. Actuellement peu de fournisseurs proposent des médicaments « en vrac » pour alimenter ce type d'automate. Le temps de déconditionnement à prévoir sera donc très important.
Par ailleurs, **certains médicaments ne peuvent pas être mis dans les cassettes de l'automate comme les comprimés dispersibles, les antibiotiques, les hormonothérapies…**
Ce contrôle peut être fait par une caméra optique.

Quelles étapes préliminaires ont été réalisées ?

L'établissement a pu bénéficier **d'un soutien méthodologique de la part de l'ANAP** (**Agence Nationale d'Appui à la Performance**) pour ce projet. Des **visites** et des **retours d'expérience d'établissements déjà automatisés** ont eu lieu. **Deux fournisseurs d'automate ont été auditionnés** et ont visité les locaux de la pharmacie pour faire une proposition d'implantation. Une **analyse des données** a été réalisée cet été : elle a porté sur la consommation de médicaments et la fréquence de renouvellement des prescriptions selon les services. Cela a conduit à **réviser le livret thérapeutique avec les médecins**, **à déterminer le dimensionnement adéquat de l'automate en fonction du nombre de cassettes de médicaments à prévoir, ainsi que le rythme de production envisagé** : production de sachets pour 7 jours de traitement en EHPAD, et de 1 ou 2 jours de traitement en Médecine et SSR. Le comité de pilotage (COPIL) a également validé que les services EHPAD de Baugé, Cézanne et Matisse, seront les services pilotes pour ce projet.
L'objectif est un début de production cet été.

Que reste-t-il à faire ?

Beaucoup de choses !

Tout d'abord, la **phase de négociation financière** et de **choix du fournisseur** est à finaliser de façon prioritaire pour tenir le calendrier décidé par le COPIL. Elle se fait en lien avec la **cellule achats généraux du CHU d'Angers**.
Quand le choix du fournisseur sera arrêté, un important travail de **paramétrage informatique** et de **calibration des cassettes de médicaments** devra être mené. Parallèlement, **des travaux seront effectués en Pharmacie pour aménager le local réservé à l'automate** en **respectant les contraintes techniques imposées par le fournisseur**, la **« marche en avant »** et la qualité de vie au travail pour les PPH.
Un groupe de travail pluri professionnel devra **formaliser les nouvelles modalités d'organisation du circuit du médicament, la répartition sur des tâches entre la Pharmacie et les services de soins** et **accompagner le changement de pratiques**.

Il conviendra par exemple de **décider comment seront gérés les médicaments non mis en cassette**, **les modifications de traitement après production des doses**, **les « si besoin »**… Il faudra aussi **travailler sur les aspects logistiques** (modalités d'acheminent des sachets dans les services, modalités de stockage). Signalons à ce sujet que la **Direction des Soins** travaille actuellement le **changement des chariots de médicaments parallèlement au projet d'automatisation**.
Enfin, un travail important concernera le volet « **qualité et gestion des risques** » (rédaction de tous les documents qualité et procédure dégradée à prévoir d'emblée).

Le coût d'acquisition de l'équipement, des travaux à la PUI et les interfaces informatiques s'élève entre 330 et 400 000 euros.

Certification HAS « V2020 » : Point d'étape

Visite des experts visiteurs de la Haute Autorité de Santé (HAS)

Du Mardi 1er au jeudi 3 Mars 2022

Trois experts visiteurs (EV) désignés :

Madame M. LEMESLE, Directrice Soins CH CORNUAILLE
Madame A. MATHON, Cadre supérieure Hygiène et Qualité CH BLOIS
Monsieur B. THUBERT, Gériatre CH RAMBOUILLET

Le calendrier de la visite devrait nous être adressé fin janvier 2022.

Dans le cadre de la préparation aux visites de certification des 10 établissements membres du GHT-49, le COPIL a inscrit au projet qualité du territoire la réalisation d'exercices croisés entre professionnels des établissements.

*ANJELIN : Anjou Eviction et Lutte contre les Infections Nosocomiales

L'expert-Visiteur est un professionnel de santé : médecin, pharmacien, directeur, soignant et autres cadres hospitaliers, expérimenté en établissement de santé. Il intervient au titre de sa mission d'auditeur comme un pair légitime pour les professionnels rencontrés pendant les visites. Il est recruté par la **HAS** pour son expérience professionnelle et son implication dans la conduite de projets transversaux dans les domaines de la qualité et de la gestion des risques.

Le saviez-vous ?

Sophie PINEAU, responsable Qualité Gestion des Risques – RSO est également EXPERT-VISITEUR

« Je suis expert-visiteur depuis 2010. Je suis amenée à réaliser les visites de certification des établissements de santé pour la HAS au sein d'un réseau de 700 experts-visiteurs. Au vu de mon profil « autre », je viens compléter une équipe formée a minima d'un médecin, d'un directeur et d'un soignant ».

Pour la « V 2020», j'ai été formée durant l'année 2021 afin d'acquérir les compétences techniques et les attitudes comportementales puis habilitée par la HAS, à l'issue de ce cursus de formation, pour réaliser ces visites.

Pour moi, cette expérience est toujours enrichissante d'un point de vue personnel et professionnel. Elle me permet d'acquérir de nouvelles compétences et perspectives au travers des équipes rencontrées et de pouvoir réinterroger mes pratiques au quotidien. »

zoom du côté de l'Informatique

Présentation du service informatique

A quoi peut-il bien servir au sein d'un établissement de santé ?
Question légitime !
Le service informatique est une activité transversale au même titre que le service finances, achats, technique, blanchisserie, cuisine, qualité et communication.
Il est au service des équipes métiers du SOIN pour les résidents et patients.
Aujourd'hui, il n'est pas envisageable de revenir au papier et au crayon pour le suivi et l'enregistrement des soins.
Pour se faire, le service informatique déploie et accompagne les équipes soins et les autres services pour tous leurs projets informatiques.
Au service informatique, nous sommes deux personnes et un responsable d'équipe. Un alternant et des stagiaires complètent l'équipe.

- **Responsable infrastructure réseau et matériel : Clément GENTET**
- **Responsable Applicatifs métiers : Olivier PIOU**
- **Directeur des Système d'information : Véronique GABORIAU**
- **Alternant sur le projet RGPD : Thomas DA COSTA**
- **Accueil de stagiaires découvrant le métier et/ou se professionnalisant.**

Notre rôle au quotidien est de **répondre aux demandes sur toutes les questions en lien avec les applications informatiques (matériel et logiciel).**
Il s'ajoute à cette **mission le maintien en opérationnel de ces équipements et de les faire évoluer en fonction des besoins métiers et de la réglementation.**

L'informatique et le numérique n'est pas une science innée. Elle s'apprends et est accessible à tous. La difficulté vient du fait que les évolutions sont quotidiennes. Cela perturbe notre quotidien et nos modes opératoires. Soyons agiles sur nos connaissances !

L'équipe informatique est présente et disponible pour vous accompagner dans ces changements d'usage de vos applications.

N'ayons pas peur de ces outils informatiques. Cherchons à les maitriser. Par cette maitrise, vous aurez moins d'appréhension au quotidien dans leur utilisation. Cela permettra aux utilisateurs de concentrer sur votre valeur ajoutée principale : pour les soignants, de faire du soin.

Au sein d'ESBV, de beaux projets ont abouti en 2021.
Pour 2022, les projets ne manquent pas.
Allons de l'avant pour les réussir ensemble.

RAPPEL :

Vous avez un dysfonctionnement, créer une Demande d'Intervention (DI) et en cas d'urgence, contacter nous au 4033 ou de l'extérieur au 02 41 57 50 04.

zoom du côté de l'Informatique

Les projets informatiques, en résumé

Projets	Détails	Services concernés	date de mise en PROD	Statut Technique
Projet Déploiement interface VIDAL	Permettre un accès à la base de médicaments VIDAL en remplacement du référentiel BCB,	Pharmacie / Médecins / IDE Infirmières	Janv. 2021	CLOS
Projet Déploiement interface INSi	INS : Identité National de Santé	Admission	Oct. 2021	CLOS
Projet Déploiement interface CDRi	Permettre de collecter les droits des patients à partir d'un téléservice national d'AMELI PRO	Admission	Oct. 2021	CLOS
Projet Déploiement interface DMP	DMP: Dossier Médical Partagé	admission/ soins	Oct. 2021	CLOS
Projet Déploiement MSSANTE dédié médecin + PUI et Secrétariat Médical	MS-SANTE : Messagerie Sécurisée de Santé Permettre d'échanger par boite Mail sécurisé en terme de données de santé.	SOINS : Pharmaciens / Médecins / IDE Infirmières Pharmacie / Secrétaires médicales	Juin 2021	CLOS
Projet Déploiement interface sérialisation	Permettre de valider les médicaments reçus conformes et non contre fait.	Pharmacie	Oct. 2021	CLOS
Projet Déploiement Serveur DIS > dématérialisation	Permettre la fonctionnalité de dématérialisation sur nos serveurs applicatifs	GEF, Admission, PMSI, RH	Nov. 2021	CLOS
Projet - Migration MsExchange	Permettre une nouvelle version supporté par notre éditeur	Informatique	Dec 2021	CLOS
Projet - Migration AD & DHCP	Permettre une nouvelle version supporté par notre éditeur	Informatique	Oct. 2021	CLOS
Projet - System de sauvegarde ESBV	Permettre un Plan de Reprise d'Activité - PRA - le plus rapide possible	Informatique	Oct. 2021	CLOS
Projet de baies informatiques et serveurs	Permettre de limiter les risques et les défaillances matérielles	Informatique	Oct. 2021	CLOS
Projet - Visio (équipement dédié et adapté au Visio)	Permettre une continuité de service des réunions en distanciel avec des moyens mieux adapté (visio et équipement visio)	Informatique	Oct. 2021	CLOS
Projet Déploiement Prérequis OSIRIS PHASE 1	Permettre une mise à jour conforme au pré requis de l'éditeur	Soins	Juin 2022	en cours
Projet Déploiement OSIRIS PHASE 2	Permettre de répondre aux obligations règlementaires du SEGUR	Soins	Sept. 2022	A planifier
Projet Windows	Permettre une nouvelle version supportée par notre éditeur	Informatique	Oct. 2022	A planifier
Projet Automate des médicaments	Permette de sécuriser le circuit du médicaments	Informatique	2023	A planifier

ZOOM du côté du Développement Durable-RSO

Retour sur les deux actions mises en place pour la Semaine Européenne du Développement Durable 2021, dans le but de tester les connaissances des professionnels et mettre en avant les projet qui ont créés en lien avec le développement durable.

Action 1

(du 31-05 au 07-09-2021)

Quizz de connaissances du développement durable

73 réponses recensées et 5 gagnants !

- **Corine GABILLAUD**
- **Jérôme JOUBIN**
- **Sonia MEIGNAN**
- **Benjamin MORLET**

Les lots des gagnants vous attendent toujours à la cellule qualité.

Questions	La bonne réponse était :
Que signifie RSO ?	Responsabilité Sociétale des Organisations (63% de bonnes réponses)
Qui est le coordinateur RSO de l'ESBV ?	La Responsable qualité et gestion des risques, Sophie PINEAU (56% de bonnes réponses)
Quelles actions ont été mises en place concernant le bio nettoyage des sols (plusieurs réponses possibles) ?	Le nettoyage à l'eau (66% de bonnes réponses) Le nettoyage vapeur (44% de bonnes réponses)
Parmi ces réponses, quelle action n'a pas été mise en place concernant les espaces verts ?	L'accueil de moutons pour l'éco pâturage (49% de bonnes réponses)
Parmi ces réponses, quelle action n'a pas été mise en place pour le tri des déchets ?	Le recyclage des tenues professionnelles (66% de bonnes réponses)
L'application de la Loi EGALIM à l'ESBV, ce n'est pas ?	Au moins un menu végétarien par semaine (seulement 22% de bonnes réponses !)
Suite à la mise en place des bacs gastro, combien de barquettes plastiques ont en moyenne été supprimées sur les 10 semaines ?	6 000 (33% de bonnes réponses)
Avez-vous une idée du coût moyen que représente le gaspillage alimentaire sur une année pour l'ESBV ?	63 000 euros (seulement 19% de bonnes réponses !)
Suite à la mise en place des masques tissus fin décembre 2020 pour les professionnels (hors soins, restauration et secteur sale blanchisserie), combien de masques jetables sont en moyenne économisés par semaine ?	700 (33% de bonnes réponses)
Combien d'impressions papier en moyenne sont faites par mois, tous services confondus ?	88 000 (seulement 25% de bonnes réponses !)

Action 2

(02-09-2021)

Participation en équipe à la présentation d'une action éco-responsable réalisée au sein d'un service de l'ESBV

Au total, 9 éco-projets ont été déposés.
Après délibération du jury le 08/10/21,
les deux projet retenus sont :

Baugé-en-Anjou

Le chariot aménagé pour le débarrassage des repas sur le SSR de Baugé

Objectifs :

- Limiter le gaspillage alimentaire
- Trier les déchets
- Utiliser des lingettes en tissus réutilisables en remplacement du papier à usage unique

Récupérateur d'eau de pluie de l'équipe UPHA et les résidents du groupe jardin

Objectifs :

- Diminuer la consommation d'eau du réseau
- Recycler l'eau de pluie

Beaufort-en-Anjou

Un petit déjeuner a été proposé aux gagnants et un projet vidéo est en cours, afin de présenter les projets gagnants.

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 30 MAI - 5 JUIN

RSO

ZOOM du côté de l'évènementiel

Semaine de la Dénutrition : du 15 au 19 novembre

Le dynamomètre est un appareil qui sert à mesurer la force de préhension. Il permet de mesurer la force musculaire appliquée par l'utilisateur sur l'instrument.

La Semaine Nationale de la Dénutrition a eu lieu du 12 au 20 novembre partout en France.
Plus de **10 000 actions** dans tous les territoires de métropole et d'Outre-Mer, **1 550 inscriptions sur le formulaire national** (contre 350 en 2020), **plus de 1 000 kits de communication** envoyés, près de **80 têtes de réseaux mobilisées** et **30 webinaires organisés.**
C'était ça, la Semaine Dénutrition 2021 !

À l' ESBV, la Semaine Dénutrition a mobilisé plus de 100 professionnels sur les 4 sites avec un programme concocté par l'équipe diététique :

Pauses Diet' dans les services où il a été question d'un cas clinique autour d'un café/croissant (action qui se poursuivra dans tous les secteurs) ;

Stands sur les sites de Baugé et de Beaufort pour parler des outils de dépistage, des enrichissements et des CNO (avec dégustation de recettes réalisées en cuisine), de la nutrition artificielle (entérale et parentérale), avec le soutien de Laurent VILCHIEN, responsable de production en restauration, sur le stand des enrichissements, et pour la nutrition parentérale de Stéphanie FERRY, IDE à Baugé et de Sandrine MENUGE, IDE hygiéniste, à Beaufort, des kinés, aides-kinés et des ergothérapeutes pour les stands activité physique ;

Conférence « Dénutrition et médicaments » avec la participation du Dr Annie CARTIER et de Benjamin MORLET, pharmacien ESBV.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir des professionnels du territoire, notamment du CCAS de la Ville de Baugé-en-Anjou et de certaines résidences autonomie, des représentants des usagers ainsi que des familles de résidents et des résidents eux-mêmes.

L'équipe diététique de l'ESBV :
Cécile GESLIN,
Adeline PETITEAU
et Marion THIBAUD

Semaine du Goût du 11 au 17 octobre 2021 : Manger avec plaisir

Un petit déjeuner comme à l'hôtel à l'ESBV !

À la manière d'un hôtel, les résidents Mazéiais et Ménitréens ont été conviés à prendre leur petit déjeuner en salle de restaurant, lundi 11 octobre et vendredi 15 octobre. Les résident pouvaient s'y rendre habillés ou en robe de chambre : c'est le principe du "comme à la maison".

Le premier objectif était de **rompre avec la routine** de ce repas, tout en apportant variété, équilibre et découverte à travers des aliments inhabituellement proposés.
Au menu : **laitages et compote maison, pains divers frais aux céréales, viennoiseries et confitures maisons, salade de fruits frais, fromages, œufs aux plats ou brouillés à la demande, charcuterie, miel ou pâte à tartiner….**)

Différents acteurs de santé (animatrices, aides-soignantes, agents des services hospitaliers, cadres de santé, diététiciennes,...) se sont engagés avec plaisir dans cette démarche, permettant d'atteindre le deuxième objectif : **Créer une dynamique autour de l'alimentation** en impliquant le plus de professionnels possible et valoriser les bonnes pratiques d'accompagnement du repas.

L'ensemble a connu un vif succès .

L'investissement commun a été récompensé par le sourire des uns et l'appétit des autres. Le retour « **c'est mieux qu'à l'hôtel !**», la question « **c'est prévu de le refaire ? »**…. suggèrent de programmer d'autres interventions, en matière d'Alimentation.
Durant cette semaine résidents et professionnels ont pu évaluer également leur connaissance sur l'eau et l'hydratation.

LA SEMAINE DU GOÛT 32ème EDITION
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

Semaine de la sécurité des patients les 21 et 28 janvier 2022

Soirée débat Éthique

Le 27 janvier dernier le Comité Éthique de l'établissement de Santé Baugeois Vallée organisait une soirée débat Éthique autour du thème :

« Décider : consentir, céder et choisir … Penser la décision au sein de l'EHPAD ».

Professionnels, résidents et familles étaient invités.

Cette soirée était la première d'un cycle de soirées, de débats, d'échanges et réflexions autour des rencontres du soin.

A cette occasion, Romuald POMMATEAU, Président du Comité Éthique de l'ESBV, a initié la soirée en posant le contexte de deux exemples pratiques : **le libre choix du lieu de résidence et le consentement dans le cadre d'une entrée en institution**.

Il nous a précisé que l'esprit et l'orientation de cette soirée débat éthique était avant tout un questionnement, un étonnement, et donc loin de vérités assenées dans un savoir fermé. Donc cette soirée se soutenait de l'objectif de **la réflexion éthique** où rien n'est inscrit, le doute incessant et les décisions autour des dilemmes toujours difficiles, et les résolutions les moins mauvaises.

A cette occasion, **Marie-Claude CANTON**, Cadre infirmier, diplômée en éthique de l'université de Bordeaux avait été invitée à prendre la parole autour du thème de la soirée avant d'échanger longuement avec la salle.

Mme CANTON nous a permis **d'éclaircir le sens de certains mots, concepts et engagements** de certains auteurs comme **Sartre** qui peut nous inspirer dans nos perspectives de soin. Des **approches et pensées critiques politiques** denses qui sont venues nous donner de l'élan. Des propos intéressants autour, par exemple, d'un **nouveau paternalisme**, **d'une formation** et **une pédagogie à transformer**, d'un **risque d'une instrumentalisation de la personne humaine en institution**, et une **standardisation possible des conditions de prise en soins**…

Autant de constats et thèmes abordés sans concession et qui ont ouvert à des échanges majeurs, partage de dilemmes, au sein d'un public varié avec une place pour chacun. Une soirée et des échanges qui en appellent d'autres.

ZOOM du côté de notre territoire

Une première en France !

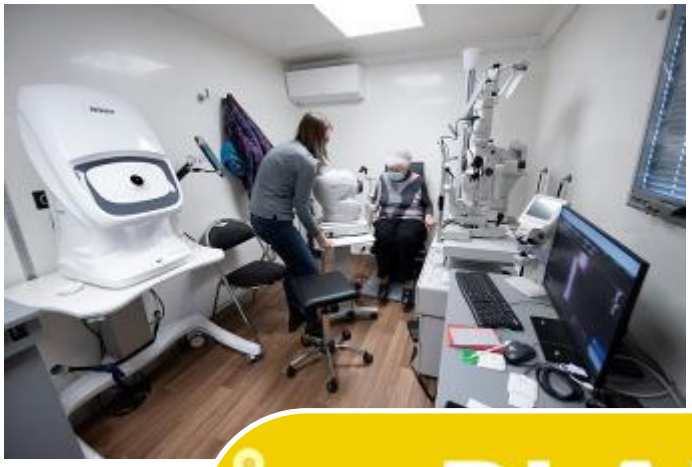
Depuis peu, **l'Établissement de Santé Baugeois Vallée** accueil devant ses portes le camion **TOM.**
Ce dernier propose des services de **Télé Ophtalmologie Mobile**.

Le camion sillonnant les routes du **Maine et Loire**, permet de **réduire le délai d'attente** pour obtenir un rendez-vous et permettre à la population de continuer son suivi médical. Cette solution novatrice à l'ancrage territorial fort et durable évite ainsi le renoncement aux soins et les retards de diagnostics.

Beaufort-en-Anjou

TOM

TÉLÉ OPHTALMOLOGIE MOBILE



PLANNING

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
(en alternance 1/2 semaine) Centre Hospitalier **LYS-HYRÔME** CHEMILLÉ-EN-ANJOU 6 RUE SAINT-GILLES Centre Hospitalier **LAYON-AUBANCE** TERRANJOU 12 RUE CHANOINE COLONEL-PANAGET	Centre Hospitalier **LONGUÉ-JUMELLES** LONGUÉ-JUMELLES RUE du Dr JEAN RABILLOUD	ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ BAUGEOIS VALLÉE BEAUFORT-EN-ANJOU 14 RUE DE L'HOPITAL	(en alternance 1/2 semaine) Centre Hospitalier **LYS-HYRÔME** CHEMILLÉ-EN-ANJOU 6 RUE SAINT-GILLES Centre Hospitalier **DE LA CORNICHE ANGEVINE** ROCHEFORT-SUR-LOIRE AVENUE D'ANGERS	Centre Hospitalier **DOUÉ-EN-ANJOU** DOUÉ-EN-ANJOU 12ter RUE SAINT-FRANÇOIS

INFOS PRATIQUES

Téléconsultations ouvertes à tous, même si le camion ou l'unité fixe sont situés dans l'enceinte d'établissements de santé et médico-sociaux. La prise de rendez-vous se fait via la plateforme **Doctolib**.
Téléconsultations relevant du secteur 1, sans dépassement d'honoraires. Les patients avancent uniquement la part mutuelle et sont ensuite intégralement remboursés (prévoir une carte vitale à jour).

Journée des représentants du CVS (Conseil de vie sociale)

Le 26 novembre dernier s'est tenue la 1ère **Journée de Rencontre « Représentants des familles du CVS »** au sein de l'**ESBV**.

Cette journée d'immersion au sein des services de soins et des services supports a permis de visualiser les espaces, les locaux et les organisations de travail. De Beaufort à Baugé, en passant par La Ménitré, et en clôturant la journée au « pas de course » à Mazé, les représentants des familles du CVS

ont pu visiter tous les services : Blanchisserie, Pharmacie, Restauration, Services Techniques, Services EHPAD et SSR, SSIAD…

Cette journée a été aussi l'occasion d'une **rencontre avec les nouveaux représentants des familles élus sur les sites de Baugé et de la Ménitré et les représentants de la Commission des Usagers** avec qui une collaboration de travail s'est créé.

Le groupe a été ravi de pouvoir observer autant de choses et de lien entre les services et cela leur permettra dans leur rôle de représentants d'accompagner les familles dans leurs demandes et attentes envers l'établissement.

Atelier cartonnage pour les résidents de l'ESBV

Pour répondre à des perspectives d'évolutions en terme de **Développement Durable**, l'ESBV a organisé pour les résidents de l'établissement, **un atelier cartonnage au sein du site de Beaufort-en-Anjou**.

Corinne TROUILLARD, cartonniste est venue à leur rencontre pour les guider dans ce projet.

Des **duos résidents/ animateurs, professionnels ou aides-soignants** se sont formés afin de créer les plus belles étagères en cartons recyclés. Au fur et à mesure des ateliers de jolis cubes se sont créent et ornent désormais les pièces communes de chaque site.

ZOOM du côté de l'Animation...

Un jeu qui stimule la coordination œil-main et la motricité fine

Une table d'activité pour **motricité fine**, spécialement développée pour les personnes âgées atteintes de **troubles cognitifs**, a fait son arrivée au sein de l'UPAD, unité Rimbaud.

À l'initiative de **Véronique CHARREAU** , aide-soignante, l'équipe s'est mobilisée par créer la table. Chacun a **rapporté des matériaux qu'ils avaient sous la main**. Des résidents de l'unité ont également participé en **peignant la planche de bois.** Le support est composé d'une **planche de bois sur laquelle sont fixés d'une manière sécurisée, des objets du quotidien, invitant le résident à la manipulation**. La table va être posée en **salle d'activités commune** pour une utilisation en atelier de manipulation de groupe ou en individuel. L'idée est de permettre aux résidents **d'accéder à l'activité librement et sans mise en échec.**

Bravo à toute l'équipe !

En attendant Noël...

La commune de Mazé-Milon a proposé lors du marché dominical de nombreuses animations, afin de se mettre dans **l'ambiance des fêtes de fin d'année**. Ce fut l'occasion, pour les jeunes et des résidents de **l'Unité pour Personnes Handicapées Âgées (UPHA)** du site de Beaufort, accompagnés de **Claudette URVOY sur scène**, de présenter leur travail de ce début d'année d'apprentissage à l'atelier du **cirque de Beaufort**. Le public a pu apprécier les exercices au diabolo, pyramide roulades et roues...

Des fêtes de Noël en famille réussies !

***« Parce que la vie sociale est importante pour tous, et encore plus particulièrement en cette période de Noël*, les événements de cette fin d'année ont été maintenus »**

Malgré toutes les contraintes, les musiques et chansons de variété française et internationale remises à la sauce et avec humour des intervenants, ont fait chanter et danser les résidents et familles.

Un petit marché de Noël dont les bénéfices reviendront à l'association **Anim'âges** qui participe au financement de sorties et divertissements, était également organisé sur tous les sites. Un goûter amélioré concocté par notre pâtissier a clôturé l'après-midi. Une belle mobilisation des équipes ! Bravo aux équipes de l'UPAD, unités de Verlaine et Rimbaud pour la mise en place de cette fête dans leur unité.

ZOOM du côté de l'Animation…

Ça s'est passé chez nous !

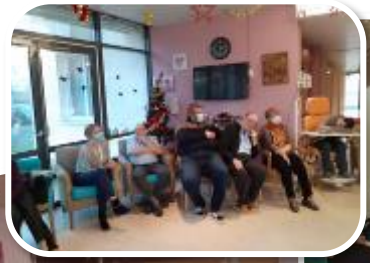
Baugé-en-Anjou

Les temps forts !

UPAD VERLAINE
Ce fut un après-midi dansant pour les résidents de l'UPAD Verlaine

Sourires et rires étaient au rendez-vous

UPAD RIMBAUD
Au programme, goûter de Noël et accordéoniste à l'occasion des fêtes de fin d'année.



Fête de Noël à l'EHPAD

Animation musicale dans les unités

Résidents et soignants chantent ensemble !

ZOOM du côté de l'Animation…

Ça s'est passé chez nous !

Beaufort-en-Anjou

Les temps forts !

Pour les fêtes de fin d'année, un spectacle musical a été proposé aux résidents

zoom du côté de l'Animation

Mazé-Milon

Ça s'est passé chez nous !

Les temps forts !

Un Noël en musique !

Un groupe musical est intervenu pour les résidents

ZOOM du côté de l'Animation…

La Ménitré

Ça s'est passé chez nous !

Les temps forts !

C'est en chanson que les résidents ont fêté la fin d'année 2021 !

TRÉSOR PUBLIC

Depuis le 1er janvier 2022, l'établissement est rattaché à la trésorerie de Saumur.
La dématérialisation des flux financiers a été déployée afin de se mettre en conformité et de faciliter les échanges avec la trésorerie.
➔ **Les virements des salaires sur les comptes en banque sont désormais matérialisés sous le libellé « Sgc Saumur ».**

Béatrice KADDAM, Référente Handicap

Ses missions au sein de l'ESBV :

- Assurer le suivi et le repérage du **handicap** et de la **précarité**.
- Décliner les **modalités d'accueil** et de **prise en charge spécifique** des **personnes présentant un handicap**.

Agenda

2 juin 2022
Journée AROMA
9h-17h / Baugé-en-Anjou

Prochainement
Diffusion d'une newsletter RH

Prenez rendez-vous avec vous-même

Retrouvez un jour par mois Martine, Véronique, Françoise ou Aurélie pour **une séance de réflexologie plantaire ou de shiatsu.**

Inscription : equipebienetre@esbv.fr

Le calendrier des séances 2022 est disponible sur AGEVAL.

Nous leur souhaitons la bienvenue !

Mickael CHAUSSEPIED, AEQ blanchisserie, **Karine CHIRON**, IDE Beaufort, **Nadia DELORME**, ASHQ hôtellerie Mazé, **Katie DENIS**, ASHQ hôtellerie Mazé, **Aurélie DUPUIS** Adjoint administratif Admissions Baugé, **Alexandre DUPUIS**, AEQ Blanchisserie, **Mya GAUDIN**, ASHQ Beaufort, **Ségolène HUOT-MARCHAND**, Adjoint administratif Cellule achats Beaufort, **Ilona LAMBERT**, apprentie Cellule Qualité Beaufort, **Taise LEMOUSU**, ASHQ Baugé, **Sylviane LHOPITEAU**, ASHQ Hôtellerie Beaufort, **Angelina MALEZIEUX**, AEQ Blanchisserie, **Nathalie MINGAM**, ASHQ Beaufort, **Angélique ROUX**, ASHQ Hôtellerie Baugé

Nous leur souhaitons une bonne continuation...

Isabelle METAYER-OUELHADJ, ASHQ Hôtellerie Mazé, **Valérie BARBIER**, Adjoint administratif Baugé, **Manon BRIAN**, ASHQ Baugé, **Peggy COASNE**, ASHQ Hôtellerie Baugé, **Bernadette ESNAULT**, ASHQ Beaufort, **Amélia GANNE**, ASHQ hôtellerie La Ménitré, **Mélaine GUILLEMENT**, ASHQ hôtellerie Baugé, **Marie Christine HAMELIN**, AS Beaufort, départ retraite, **Marylène LABARUSSIA**, Adjoint administratif Admissions Beaufort, départ retraite, **Bunsy LAFAY**, IDE Beaufort, **Lucie LEGROS**, AAH Finances, **Sylvie LEMAITRE**, AS Baugé, **Manon LESUEUR**, ARE Formation Baugé, **Alison LETARD**, ASHQ Beaufort, **Bénédicte NORMAND**, AS Beaufort, **Manuela POMMIER**, ASHQ Beaufort, **Mathilde REMAUD**, AS La Ménitré, **Marie-Laure RODRIGUEZ**, ASHQ Hôtellerie Mazé, **Stéphanie SABLIN**, AEQ Blanchisserie, **Sandra SAYAR**, ASHQ Hôtellerie Mazé, **Marie-Noelle TESSIER**, ASHQ Hôtellerie Beaufort, **Candice VANNIER**, ASHQ Beaufort.

Directeur de la publication : Laurence DECARIS

Secrétaire de rédaction et mise en page : Evelyne FORTIN, Laetitia ESNAULT, Antoine MERCERON

Ont participé à ce numéro : Marie-Christine BEAUFILS, Émilie BENTO, Christophe BRUAND, Rémi CHOPINEAUX, Ludovic COQUET, Sabrina CUREAU, Laurence DECARIS, Laetitia ESNAULT, Cécile GESLIN, Ludivine GUYET, Patrick JANUS, Ilona LAMBERT, Adeline PETITEAU, Sophie PINEAU, Olivier PIOU, Maryline PLOQUIN, Romuald POMMATEAU, Marion THIBAULT, Claudette URVOY, Raphaël WIELGO.

L'Établissement de Santé Baugeois Vallée vous donne rendez-vous sur www.esbv.fr
Et sur LinkedIn

Fiche recette

Souris d'agneau au chocolat

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1h45 minutes

INGREDIENTS pour 5 personnes

- 5 souris d'agneau
- 100g d'oignons émincés
- 100g de carottes en fines rondelles
- 2 gousses d'ail
- 75cl de vin rouge
- 80g de chocolat noir
- 20g de farine
- 0.10cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier

Préparation

Faire revenir les souris d'agneau dans **l'huile d'olive** dans une cocotte avec la **garniture aromatique (ail, carotte, oignon).**
Cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée.

Saupoudrer la préparation de **farine** sur feu doux.
Ajouter le **vin rouge** à hauteur des souris, puis le **thym** et le **laurier.**

Couvrir la cocotte et laisser cuire environ 1h30.

Une fois la sauce épaissie, ajouter **le chocolat noir**. Retirer du feu et remuer délicatement jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

Servir avec des pâtes fraîches ou pommes vapeur !

Bon appétit !

Recette élaborée par
Ludovic COQUET
Cuisinier

Fait Maison

SENS & PAPILLES

Établissement de Santé Baugeois Vallée

Acep 49