

L'ECHO D'ARPEGE

N°1



Mesdames, Messieurs,

- Les résident(e)s d'ARPEGE
- Et à vous tous, les familles et les proches des usagers accueillis.

Comme la totalité du secteur du Grand Age, notre établissement a connu une période de repli en 2022, en raison des suites de la pandémie COVID 19 et de la crise des vocations.

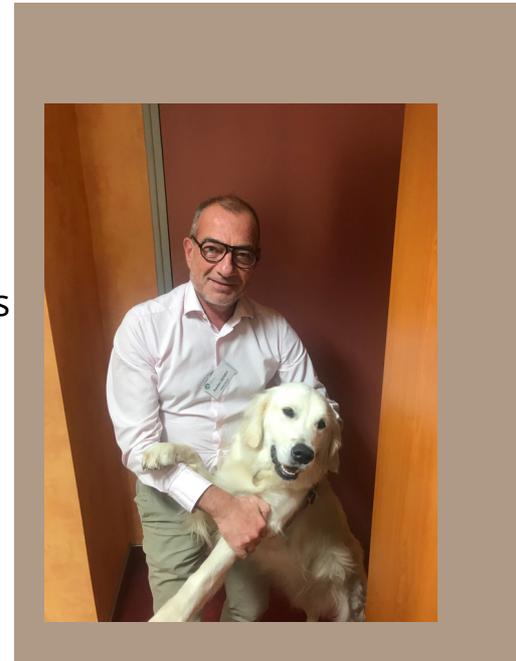
Preuve d'un élan retrouvé, de nombreux chantiers d'amélioration ont été menés depuis fin 2022 (réactivation des instances, nouvelle organisation du travail, rénovation de la cuisine centrale, changement de prestataire de restauration, recrutements de professionnels, mise en conformité du bâti en matière de sécurité...).

L'année 2023 sera elle aussi riche de changement.

Un rendez-vous d'importance aura lieu fin avril et mi-mai : la visite d'évaluation par des experts sur la base d'exigences nouvellement définies par la Haute Autorité de Santé (HAS). Depuis le début de l'année, nous préparons activement cette rencontre capitale pour notre avenir. Au-delà, nous avons décidé d'impulser une démarche d'amélioration continue à tous les niveaux.

Dans cette perspective, nous avons construit une politique qualité sur la base de 10 orientations :

1. Promouvoir la bienveillance au sein de la résidence
2. Améliorer la sécurité des bâtiments
3. Impulser une dynamique d'amélioration continue
4. Sécuriser le circuit du médicament
5. Garantir l'équilibre financier de l'établissement
6. Favoriser un bon climat social pour fidéliser les salariés
7. Développer l'animation et la vie sociale en s'appuyant sur l'ensemble des équipes
8. Mettre en place un pôle hôtelier pour un meilleur confort des résidents
9. Ouvrir l'établissement sur l'extérieur en construisant des partenariats
10. S'engager dans une démarche de développement durable



Dans ce contexte de transformation, nous avons le plaisir de vous adresser le 1er numéro de notre gazette, fruit d'une co-construction avec les professionnels. Cette publication vous permettra de prendre connaissance des événements et des faits marquants qui ont rythmés le trimestre qui vient de s'achever et de mieux appréhender la vie de l'établissement.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Xavier HENRY – Directeur de transition.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'X. Henry', written in a cursive style.

RETOUR EN IMAGES



**Vendredi 13
janvier
Animation cirque
et dégustation de
la galette avec les
familles à l'occasion
des Vœux du
Directeur**

**Jeudi 19 janvier,
Mardi 21 février,
Vendredi 24 mars
Repas Partagés avec
un petit groupe de
résidents, M. Henry,
Mme Humbert et un
professionnel
volontaire**



**Mercredi 18 janvier,
Mercredi 1er février,
Mercredi 23 février,
Mercredi 29 février
Atelier peinture avec
Christian, bénévole et
membre du CVS**



Vendredi 3 février
Reportage photos sur le voyage
au Togo de l'animatrice et
dégustation de Croustillons



Jeudi 9
février
Visite des
enfants
Animation
Loto



Mardi 21 février
Animation musicale avec la
chanteuse "Louise" à l'occasion des
anniversaires du mois



Lundi 20 février
Mercredi 15 mars
Goûter de Bienvenue: Présentation
officielle des nouveaux résidents
avec la présence de leurs proches

PROCHAINEMENT

Les Mercredis des semaines paires
Messe de 16h45 à 17h30 avec l'Abbé de la paroisse en salle d'animation



Ateliers décoration des tables pour Pâques



Fête des Anniversaires du mois
Lundi 24 avril avec M. Leclerc
Jeudi 25 mai avec Naos
Jeudi 29 juin avec M. Rondeau



Projet Couture avec Laurence, bénévole :
Création de carrés démaquillants et de serviettes invités avec de la récupération de tissus



Partenariat avec le Lycée Maréchal Leclerc :
Activités sur le thème des Jeux Olympiques créées par les élèves pour les résidents

Une nouvelle organisation

depuis le 9 janvier

Une maitresse de maison
qui veille à la qualité de la
prestation hôtelière sur le
pôle hôtelier.



Une aide soignante
référente auprès de ses
pairs pour conseiller,
orienter dans la prise en
soins des résidents.



Des activités journalières
avec les résidents sur un
temps dédié pour chaque
professionnel de
l'établissement

pour cela, un recueil
d'activité a été Co-construit
avec les résidents et
professionnels



Entretien des locaux et lingerie
opérationnelle
7 jours/7



LE POLE SOINS

Partenariat fin 2022-2023

Convention Normand'hygiene

Travail en cours sur l'hygiène des mains (formation des professionnels, sensibilisation des résidents, mise en place de manugel aux endroits stratégiques).

Mise en place d'une démarche d'analyse et de maîtrise du risque infectieux (DAMRI)

Fréquence des réunions : tous les mois.

Convention OMEDIT (observatoires des médicaments, dispositifs médicaux et innovations thérapeutiques)

Partenariat d'un an pour sécuriser le circuit du médicament.

Pilotes : Sloane et Virginie

Convention avec l'ASPO (association des soins palliatif de l'Orne)

Partenariat permettant d'offrir une écoute et une présence pour les résidents en soins palliatif OU isolés.



Sensibilisation aux directives anticipées et personne de confiance

**Sensibilisation
des
professionnels
le 17 et 20
février**

**Sensibilisation des
résidents
le 24 février**

**Aide à la rédaction des
directives anticipées
avec le jeu
"A VOS SOUHAITS"
Pilotes : Aurore et
Suzanne**



Remise à jour des référents des résidents

Un référent pour accueillir

Un référent pour questionner

Un référent pour être le lien entre le résident et sa famille

Un référent pour être l'interlocuteur privilégié pour toutes demandes

Un référent pour orienter

Un référent pour réaliser le projet personnalisé

Le nom du référent est noté sur la porte de la salle de bain

Les évènements indésirables

Qu'est ce que c'est?

- ★ « Un évènement indésirable est un évènement qui constitue **une menace pour la santé, la sécurité ou le bien-être d'une personne** »

Source : instruction DGAS n° 2007-112 du 22 mars 2017

- ★ « C'est un évènement **inattendu** survenant au sein d'un organisme ayant des **conséquences potentiellement négatives** en terme de **santé** des résidents ou des patients, de **sécurité des biens et des personnes** prises en charge, **d'organisation**, de **fonctionnement** »

Source ARS Rhône-Alpes/Auvergne

- ★ **Une réclamation** recouvre **toute requête, plainte ou doléance écrite émanant d'un usager ou de son entourage => FEI**

Une sensibilisation a été faite à l'équipe le 17 et 20/03/2023

Qui peut déclarer?



L'entourage, la famille...



Les résidents.



Les professionnels

Comment déclarer?

En complétant une fiche d'évènement indésirable (les feuilles sont sur un présentoir devant l'accueil). Un fois remplie, il faut la mettre dans la boîte aux lettres à coté du panneau d'affichage **9**

LE POLE HOTELIER

Mise en place d'un ménage plus approfondi dans les logements

Nouvelle table à repasser aspirante



Nouvelle équipe en cuisine



Laetitia
Chef de cuisine



Christophe
Cuisinier



Roselyne
Aide cuisinière

Nouvel équipement en cuisine

avec de nouveaux visiteurs



Nouvelles tenues



Tenues des ASH



Tenues des AS



Tenues des IDE

LES ARRIVÉES

ET LES DÉPARTS

Bienvenue parmi nous :

Les nouveaux résidents

Mme Cordier le 9/12 logement 108
Mr et Me Queru le 19/12 logement 220
Mme Routhier le 30/12 logement 14
Mme Plotton le 2/01 logement 101
Mr Vandaele Bernard le 15/02 logement 12
Mme Leplang le 1/03 logement 214
Mme Mauvalais le 1/03 logement 15
Mme Boitiere le 07/03 logement 206

Les nouveaux salariés

Elodie Aumont aide soignante de nuit arrivée le 20/01
Marine Delorme aide soignante de nuit arrivée le 28/01
Helena David infirmière arrivée le 1 mars
Oceane Yverneau AES arrivée le 26/01



**Elles nous ont
quittée :**

Mme Devaux
Mme Duvent
Mme Desfavries

LES PETITES ANNONCES

**Nous recherchons
des bénévoles pour
accompagner les
résidents à travers
des activités du
quotidien**

**Nous recherchons
des chutes de tissu
éponge et des
petits rubans**

**Nous recherchons
un médecin
coordinateur**

DIVERTISSEMENT

RECETTE DES RÉSIDENTS : LES COOKIES

INGREDIENTS:

1 oeuf

150g de farine

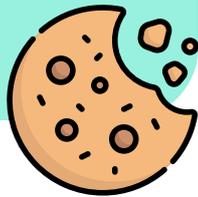
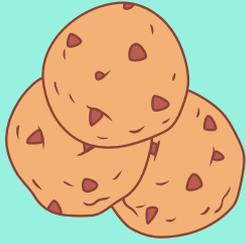
60g de sucre

85g de beurre

1 cc de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

100g de pépites de
chocolat



Faire ramollir le beurre 10 à 15 seconde au micro-ondes dans un saladier et le malaxer avec le sucre. Ajouter l'œuf et le sucre vanillé. Verser la farine, la levure chimique et les pépites de chocolat. Bien mélanger. Beurrer une plaque allant au four ou utiliser une feuille silicone puis y répartir des petites ronds de pâte. Faire cuire 8 à 10 minutes à 180°C

CHARADES

Mon premier est la première syllabe de « éléphant ».
Mon second est un véhicule constitué d'un canon.
Mon troisième est le contraire de beaucoup.

Mon tout protège mon cou.

Mon premier est le contraire de laid.
Je sens des odeurs avec mon deuxième.

Mon tout tient chaud à la tête.

DICTONS DE SAISON

Il faut toujours un hiver pour
bercer un printemps

Les fleurs du printemps sont les rêves de l'hiver
racontés, le matin, à la table des anges

