



La Pie pelette



Le journal d'information de l'Ehpad public de Beaumont de Lomagne

Nouvelle édition
Numéro 7 - Septembre 2022

L'édito du directeur Tomber les masques

Depuis le 2 septembre 2022, les masques sont tombés à l'Ehpad public. Agents et visiteurs ne sont plus tenus de porter cet accessoire incontournable de notre vie quotidienne depuis plus de deux ans.

Une décision lourde de symbole et de sens pour un si léger bout de tissu chirurgical. Combien de temps l'accalmie qui rend cette respiration possible durera-t-elle ? Peu importe, profitons-en et restons vigilants !

Le masque tombe, nous nous dévoilons les uns aux autres. Nous (re)découvrons le visage de certains et pouvons à nouveau échanger des sourires.

Se dévoiler c'est prendre le risque de s'ouvrir et de s'attacher aux autres. La peine est alors d'autant plus grande lorsqu'une disparition soudaine vient heurter un quotidien professionnel déjà lourd.

Maïté Tuffery faisait partie de celles et ceux dont le masque ne pouvait dissimuler le sourire. Cette bouffée d'air, de joie et de motivation, elle était capable de l'offrir au cours d'une simple conversation de couloir. Ses « Brèves de couloirs » ont égayées les colonnes de la Pie pelette. Instants de vie de l'Ehpad public qu'elle arrivait à percevoir, signe d'une immense ouverture aux autres.

Pour Maïté Tuffery, comme pour nous tous, gardons le sourire !

Thibault de Peyrecave

A la une

Maïté, partie trop tôt, mais toujours là

Par Pascale Roux

Maïté Tuffery est partie il y a quelques jours, emportée par la maladie qu'elle a combattue courageusement. Maïté était une pure Beaumontoise depuis plusieurs générations. Elle y a grandi puis étudié pour devenir professeur d'anglais, qu'elle a enseigné à l'institut de Lestonnac durant 30 ans.

Vers la cinquantaine, elle décide de prendre un tournant dans sa vie professionnelle et commence une reconversion afin de devenir aide-soignante à l'Ehpad public de Beaumont de Lomagne.

Cette reconversion inattendue et presque irréalisable, elle l'a menée et réussie avec brio en validant, il y a quelques mois, sa VAE (validation des acquis de l'expérience) avec les félicitations du jury et réussissant à concrétiser son souhait de devenir aide-soignante diplômée.

Nous avons eu le plaisir et l'honneur de partager un bout de chemin en travaillant à ses côtés. Nous avons découvert une personne empreinte de bienveillance, d'optimisme, d'idées bien arrêtées, jamais dans le jugement.

Elle a su se fondre dans son personnage d'aide-soignante et faire preuve d'empathie et d'écoute envers les personnes âgées pour qui elle ne se ménageait pas. Son souhait le plus cher étant de les retrouver.

Elle a su surmonter les obstacles, se confronter à la réalité du terrain sans se plaindre avec une soif d'apprendre et de s'améliorer en permanence, de transmettre, de « bien faire » selon ses paroles.

Optimiste et pragmatique, elle avait une facilité pour retourner les problèmes en solution. Une de ses devises étant celle des Shadocks : « s'il n'y a pas de solution, c'est qu'il n'y a pas de problème ».

Solaire, un brin « décalée », arborant un sourire ravageur coloré de rouge. Maïté a apporté à l'équipe une bouffée d'air frais, de liberté et de douce folie.

La Pie Pelette, par cette plume, tient à lui rendre un hommage légitime. Elle qui, malgré la maladie, a continué à y contribuer en faisant les portraits des résidents et en glissant quelques brèves de couloirs qui faisaient sourire.

Toutes les personnes qui ont eu la chance de partager un bout de route avec elle, savent combien elle restera une collègue précieuse, une amie fidèle, une personne unique, authentique, parfois farfelue, mais une personne qui ne pouvait laisser personne indifférent.

Au nom de la direction, de ses collègues, des résidents de l'Ehpad : Merci Maïté pour ce que tu étais, tu as laissé ton empreinte dans nos esprits et dans nos cœurs tu seras parmi nous pour très longtemps. ■



Portrait d'un résident

Par Jean-Jacques Moles

« Robert est du Causé ».

Né à Le Causé, dans notre canton beaumontois, Robert Escarnot a vécu sa longue vie dans ce même village, les racines bien profondes, le parler local.

Issu d'une famille nombreuse, les Escarnot, dont le père était surnommé « Batchale », Il a souvent hérité du surnom paternel. A l'âge de quatorze ans, alors qu'il participait depuis longtemps aux travaux agricoles, au gré des saisons et de ferme en ferme, à l'occasion d'une corvée chez les Soulès, il eut l'envie de se poser En Garrigue. On l'accepta. Il côtoya alors Rémi qui rejoindra le séminaire et Odile qui épousera Albert Bousignac, de Maubec.

La famille Bousignac l'a adopté: logé, blanchi, nourri, il ne cessera de prendre part aux travaux quotidiens, auprès des animaux, dans les champs, à l'entretien autour de la maison, ... Et souvent sur le toit où on l'a découvert il y a peu !



Toujours prêt à rendre service

Il suffisait d'exprimer le moindre désir, évoquer un projet ou regretter une difficulté, du moment que ses compétences lui permettaient d'apporter la réponse, il s'empressait, sans mot dire, d'exercer ses talents de bricoleur tous terrains.

Réparer une clôture, débarrasser d'un arbre gênant, trouver du terreau pour des plantations, rapporter du bois une poêlée de champignons, construire une carriole pour les enfants, les petits-enfants qui ne manquent pas d'arriver dans cette grande famille, Robert est incontournable. Il sait toujours quand il peut se rendre utile à l'autre. On sait tous que l'on peut compter sur lui.

Robert le forestier

Mais c'est équipé de sa tronçonneuse que Robert devient « Super-Robert ». Rien ne le rebute: ni les troncs les plus ventrus, ni l'abondance des branches à débiter, Ni le nombre de fagots à ficeler. Il a son mot à dire sur l'approvisionnement de la grande cheminée qui trône, réchauffe et sert à cuisiner de pantagruéliques grillades quand la famille se réunit autour de la grande table de la cuisine.

Riche de plaisirs simples

Robert a un dada, un petit trésor dont il est fier : une deux-chevaux Citroën qui l'accompagne dans ses déplacements quotidiens au village, En Méric, à Mounasse, ...partout où l'on a besoin de ses services. Sans oublier le marché de Beaumont le samedi et le plein d'essence à la pompe de Gimat. Le dimanche, il s'accorde un petit moment de débauche: griller une gauloise ou deux...Le paquet dure. Il ne rechigne pas à participer à la traditionnelle partie de pétanque dès qu'on entend les boules claquer, à l'issue du repas dominical ou lors d'agapes festives.

Il est le roi de « la roulette »: mais comment faisait-il, jambes mollement fléchies au moment du lancer, après avoir évalué attentivement le relief de la trajectoire, pour arriver si près du but en se jouant des irrégularités du terrain?

Robert a toujours eu la connaissance du terroir, quelle que soit l'activité !

Un membre de la famille

Robert est toujours présent: dans les champs pour le labeur, autour de la table pour reprendre des forces, invité aux fêtes familiales qui ponctuent l'existence, ... La fille de la famille m'a aussi raconté qu'il l'avait aidée à apprendre à lire alors qu'elle s'évertuait à déchiffrer les aventures de Toto sur son manuel de CP. Maintenant son doigt chenu sur la page, de syllabe en syllabe, Robert se montre patient avec l'élève apprenante. Elle lui rendra la monnaie de sa pièce en le prenant comme témoin de son mariage.

Après le départ d'Albert et Odile Bousignac, il continuera en solitaire à occuper la ferme d'en Garrigue, sous le regard protecteur des enfants. C'est le médecin de famille qui décidera de son transfert aux Cordeliers en septembre 2019. A l'âge de 91 ans.



Discret, un peu « chambreur » aussi

Suivant les circonstances, Robert était plutôt du genre taiseux, mais si on le lance sur un sujet sensible, il peut donner son avis, avec insistance.

En tous cas il se montre beaucoup plus prolix ces dernières années, toujours prêt à décocher une flèche malicieuse. Le signataire de ces lignes, plus poète que manuel, peut en attester, souvent « chamberé » lors d'activités en plein air qui montrent Robert à son avantage.

En somme un homme très fréquentable : Fidèle et précieux compagnon. ■

« Oui chef ! »

Présentation des cuisines de l'Ehpad public

Par Lucie Veyssiere, Eva Pradelles et Patrice Peccolo

Le rôle de la cuisine à l'Ehpad est essentiel. En effet, les repas représentent souvent un évènement majeur dans la journée de nos aînés. La cuisine produit en moyenne 350 repas par jour pour les résidents de l'Ehpad et 80 repas portés au domicile. Les achats de matière première sont négociés directement avec les fournisseurs ou réalisés dans le cadre des marchés publics. Une partie des matières premières sont achetées en local. Nous travaillons par exemple avec l'entreprise Benac pour les fruits et légumes frais, la société Allène pour les oignons, la société Joly pour les pommes de terre ou encore la société Marrou pour les fraises.



La fabrication des repas est réalisée en interne : une partie en liaison chaude pour les repas des résidents de l'Ehpad, et une autre en liaison froide pour le portage à domicile. Le procédé de liaison chaude consiste à fabriquer des repas qui sont distribués et consommés le jour même par les résidents. La liaison froide est un procédé de conservation des aliments au cours de laquelle les denrées subissent immédiatement après leur cuisson une réfrigération rapide, avant d'être stockées à basse température et servies le jour suivant. La cuisine s'adapte aux pathologies des résidents en proposant des repas avec des textures modifiées. Un effort général a été fait pour diminuer le sel et les menus sont élaborés avec l'aide d'un diététicien, en respectant les souhaits des résidents. Des groupes de parole sont organisés régulièrement sur le thème des repas pour répondre le mieux possibles aux remarques.

En 2017, les locaux de la cuisine ont été rénovés et les matériels renouvelés. Les travaux ont permis de prendre en compte la démarche HACCP et la marche en avant, indispensable au respect des bonnes pratiques d'hygiène. Le service vétérinaire assure des contrôles réguliers.

Toute l'année, c'est Dominique, Laetitia, Benoit F., Christophe, Bruno, Marie-Line ou Françoise qui s'occupent de préparer les repas de la structure avec le concours de Patrice Peccolo, chef cuisinier.

Patrice travaille aux cuisines de l'Ehpad depuis quarante ans. Il va prendre sa retraite en novembre de cette année et passera le flambeau à Benoit Laduguie. Benoit connaît bien la restauration collective. Avant de rejoindre notre équipe, il a travaillé pour d'autres Ehpad et récemment pour le plus grand collège du Gers. Il est ravi de prendre en charge les repas de notre établissement.

A l'instar de Maité qui recommandait un soupçon d'armagnac dans ses recettes lors de ses émissions TV, l'équipe de l'Ehpad, quant à elle, mélange tout son savoir-faire avec des recettes traditionnelles, elle ajoute une pincée d'imagination pour proposer des repas à thème, et elle saupoudre le tout d'une réelle envie de bien faire pour que les repas soient un moment agréable pour les résidents ou les bénéficiaires du portage. ■

La marchande des 4 saisons

Par Hélène Martignon

Dans le temps, les personnes qui avaient un jardin faisaient pousser des légumes qu'elles revendaient par la suite. Elles passaient dans les rues avec une carriole tirée par un âne qui faisait la joie des gamins. Elles criaient « qui veut de mes salades bien fraîches, des radis très tendres ! ». Les ménagères sortaient et s'approchaient pour en acheter, ce qui occasionnait des rencontres avec les voisines et des longues conversations.

Ah ! qu'il était beau le temps où on s'entendait entre voisins et qu'il n'y avait pas de jalousies. ■

EXPOSITION

LAU

PEINTURES ET PAYSAGES : MON EVASION

évadez-vous avec moi...

Du 19 septembre
au 31 octobre
2022

Cordeliers
10, rue Despeyrous
Beaumont de Lomagne
Port du masque obligatoire

LAUPAINT

EHPAD Public
10, rue Despeyrous
82500 Beaumont de Lomagne

Un nouvel espace extérieur à Daudignon

Du 100% fait maison

Les résidents et visiteurs peuvent désormais profiter d'un nouvel espace extérieur ombragé et sécurisé.

Utilisée la première fois lors de la Feria, cette construction a été réalisée entièrement par les services techniques de l'établissement. La charpente bien proportionnée et la couverture d'osier confèrent à cet abri une légèreté très esthétique, authentique et agréable.

Il restait encore à lui trouver un nom ! Jean-François a donc recueilli les idées des résidents. Ces propositions de nom ont été soumises à un vote des résidents le 12 septembre. Sur 33 votants, c'est le nom parlant de « La Pergola » qui a obtenu le plus de suffrages.

L'aménagement du jardin en contrebas permettra de compléter les travaux d'embellissement des extérieurs de la résidence Daudignon. ■



Le jardin des Clarisselles

Par Suzanne Buge

Début juin, avec ma sœur Françoise et son mari, nous sommes allés à la découverte de ce jardin exceptionnellement ouvert pour l'événement national « Rendez-vous au jardin ». Lors de cette visite, j'ai été très heureuse de rencontrer Monsieur et Madame Lasnier, parents de Julie, une de mes anciennes élèves. En effet, ce sont eux les propriétaires de ce charmant endroit. Madame Lasnier était professeure au collège et elle avait initialement acheté ce pré pour mettre son cheval. Après ses cours, pour se détendre, elle a commencé à créer son jardin le long du ruisseau. Il y avait déjà un tilleul centenaire.

Elle a organisé et planté seule son jardin. C'est un jardin à l'anglaise qui s'étend sur 4000 m2 environ. On y trouve des plantes très variées introduites par Madame Lasnier au gré de ses découvertes et de visite d'autres jardins. Chaque espèce est très bien indiquée grâce aux pancartes métalliques joliment écrites à la main par la propriétaire. Au début du parcours, se trouve un jardin humide autour d'une mare naturelle. Ensuite, nous traversons un jardin botanique avec des plantes médicinales et teinturiers (pastel, garance...). Nous poursuivons notre visite à travers une roseraie très colorée, un potager et un petit verger. Les arbres sont très nombreux et originaux, des bananiers aux arbres à perruque.

La visite se termine sous un petit abri (qui est utilisé comme serre l'hiver) où nous avons pu regarder l'album photo du jardin depuis sa création et échanger avec les propriétaires. Au printemps prochain, j'espère que de nombreux résidents auront l'occasion de profiter de cette agréable l'endroit. ■



Le retour de la fête de l'ail

Par Olivier Guizot

Le piéton s'est réjoui qu'après deux années d'absence, la fête de l'ail a bien eu lieu le dimanche 24 Juillet sur la thématique du Pays basque. L'Ehpad public de Beaumont de Lomagne avait pour projet d'accompagner des résidents afin de participer à cette magnifique fête locale. Nous en profitons d'ailleurs pour remercier l'association « ail de Lomagne en fête » qui avait offert des entrées mais malheureusement les fortes chaleurs ne nous ont pas permis de réaliser ce projet. Nul doute que ce n'est que partie remise pour l'année prochaine. ■

Le piéton beaumontois

Les amis de l'Ehpad public

Le vendredi 9 septembre 2022 s'est réunie l'assemblée générale constitutive de l'association « Les amis de l'Ehpad public de Beaumont de Lomagne ». Cette association, dont les résidents et agents sont membres de droit, a pour objet de rechercher l'amélioration de la vie quotidienne des résidents de l'Ehpad public et des bénéficiaires de l'Accueil de jour.

De nombreux projets sont déjà dans les tuyaux ! N'hésitez pas à nous soutenir ou à participer !

Le montant de l'adhésion annuelle est de 10€. ■

La Pie pelette 

4