Nouvelle édition Numéro 12 – mars 2024

### L'édito du directeur

En route vers 2028!

Nous aurons très prochainement le plaisir de vous présenter le projet d'établissement qui nous accompagnera sur la période 2024-2028. Fruit d'un travail collectif de plus d'un an, il en est à sa phase de finalisation et sera présenté aux instances en avril. Après validation par le Conseil d'administration il sera diffusé à tous.

Ce projet porte une ambition sincère et des objectifs concrets que nous aurons à cœur de mettre en œuvre durant ces 5 ans.

Il se découpe en trois axes majeurs pour embrasser ainsi toutes les facettes de notre activité: Lieu de vie, lieu d'envie; Le soin au service de l'autonomie; Une organisation au service de notre ambition. Il comprend 20 objectifs.

L'année de réflexion qui s'est écoulée a permis de confirmer l'attachement que les agents, les résidents, les familles et les partenaires extérieurs portent à l'établissement.

L'engagement humain qui nous unit est nourri par l'histoire de l'institution. Une histoire marquée par l'adaptation au public accueilli. Elle nous oblige à poursuivre cette adaptation en tenant compte de toutes les évolutions qui impactent notre activité, mais en gardant toujours à l'esprit que l'établissement est un lieu de vie.

Certains projets seront peut-être plus difficiles à mener que d'autres. Notamment dans un contexte financier tendu. Mais l'un de nos modes d'action pour mettre en œuvre ce projet nous invite à l'optimisme : « Penser les choses simplement, avant de considérer qu'elles sont impossibles ».

Thibault de Peyrecave

# A la une La cuisine sur le grill

Le 13 mars aux Cordeliers et le 20 mars à Daudignon ont eu lieu les deux premières rencontres des résidents avec le responsable de la cuisine et le diététicien.

Coordonnées par le service animation et vie sociale, ces réunions ont pour objectif de permettre aux résidents de faire remonter directement leurs souhaits, envies, suggestions remarques ou félicitations. Les motifs de satisfaction sont nombreux ! Il s'agissait également d'apporter des précisions sur les exigences de sécurité sanitaire d'une cuisine centrale et sur les contraintes qu'imposent les transports des repas vers les deux sites et à domicile.

#### A toutes les sauces

Parmi les questions on relèvera notamment celle sur la prépondérance de plats en sauce. Celle-ci tient au fait que les plats doivent être maintenus à une température très élevée pour des raisons sanitaires, notamment durant le transport. De fait, la viande grillée serait beaucoup trop cuite (cela peut arriver avec le foie). Les viandes en sauce peuvent être cuites en basse ou longue température ce qui préserve leurs qualités. Les cuisines proposent néanmoins de temps en temps des viandes grillées.

#### Trop menus les végétariens?

S'agissant des menus végétariens (1 tous les 15 jours) comme pour les déjeuners « classiques » ils peuvent plaire à certains et moins à d'autres, selon les recettes. Mais il n'y a pas d'opposition absolue. Les recettes sont imaginées par les cuisiniers : cassoulet végétarien, lasagnes potiron fourme d'Ambert ou encore cannellonis aux épinards et chèvre. Les apports caloriques nécessaires sont contrôlés par le diététicien.

#### Que je thème!

Les repas à thèmes sont très appréciés. En 2023 on compte un déjeuner basque, un menu orange, un repas alsacien. L'idée est de multiplier ces événements, en lien avec les équipes pour en faire de vrais moments attendus.

#### A la carte

Beaucoup de suggestions ont été faites : plus de variétés de poisson, des tripes, des escargots, du radis noir, plus de fruits de saison ou de la cervelle.

#### D'où viennent les produits?

Depuis le 1er janvier 2022, la loi Egalim oblige toutes les collectivités publiques à instaurer au moins 50 % de produits durables, dont au moins 20 % de produits bio. Ce pourcentage est calculé sur le total des achats.

L'Ehpad public de Beaumont de Lomagne est concerné par cette obligation. Le contexte de l'inflation et les règles de la commande publique rendent ces objectifs difficilement atteignables. Mais nous cherchons à nous en rapprocher. Les cuisines veillent à s'approvisionner au plus proche et en France. Ainsi nous sommes à presque 100% de viande française et majoritairement locale (voir ci-dessous).

En conclusion, nous n'avons pas à rougir de notre cuisine qui prépare nos repas 365 jours par an (et deux fois par jours !). Il nous faut continuer à travailler pour l'améliorer encore davantage et adapter les recettes selon les goûts. Bravo ! ■

345 580 € de dépense totale en

132 014

produits alimentaires

repas servis

96%

des viandes et volailles servies proviennent de France

75%

des produits de la mer et aquaculture respectent les critères EGAlim

## Vive le sport !

Par Mathilde Marre

Les 33<sup>ème</sup> jeux Olympiques, paralympiques et pour la première fois, paritaires, seront les plus grands événements jamais organisés en France avec 41 sports, 59 disciplines et 329 épreuves.

2500 ans avant J.C., les grecs s'adonnaient à la gymnastique et l'athlétisme. Ils organisaient de nombreux concours sportifs, ludiques, artistiques, parfois à caractère politique. Ils se déroulaient à Olympe et à Delphes, dans le Péloponnèse, tous les quatre ans. Ils prennent le nom de jeux Olympiques en 776 avant J.C.

Mais en 393 avant J.C., un empereur byzantin demande leur annulation pour des motifs religieux (le jeux étant considérés comme trop païens.

En 1894, le baron Pierre de Coubertin, inspiré par ces jeux, les faits renaître avec la devise « L'important n'est pas de vaincre mais de lutter, l'essentiel n'est pas d'avoir gagné, mais de participer ».

Ainsi donc, apprêtons-nous à assister à cette grande fête du sport et de l'amitié, en encourageant nos athlètes en quête d'excellent et en leur souhaitant de belles réussites! ■

## Le meilleur tourin du monde!

Aux Jeux Olympiques du tourin à l'ail, c'est à l'Accueil de jour qu'on déguste le champion.

Ce n'est pas tous les jours qu'on accueille une championne du monde dans nos murs. Fin février, Hélène Ricot a eu l'immense sympathie de préparer, avec l'aide des bénéficiaires de l'Accueil de jour, le meilleur tourin à l'ail du monde.

A suivre : le tourin à l'oignon, le tourin à la tomate, ...



## Mars, le mois du bien-être

Durant le mois de mars, l'Ehpad public a proposé aux agents de prendre un temps pour eux, leur bien-être et leur santé.

En effet, sous l'impulsion du service des ressources humaines une série d'ateliers ou de massages ont été proposés: sophrologie, massages, formations pour préserver son capital santé et des entretiens individuels sous forme de bilan kinésithérapique pour investir dans son capital santé. Ces deux derniers ateliers ont été réalisés par les kinésithérapeutes de l'organisme FAC Formation qui intervient déjà au plus près des équipes dans le cadre de formations gestes et postures dans les services.

A l'issue, un bilan sera réalisé auprès des équipes pour évaluer ce mois du bien-être, identifier les points positifs et ceux à améliorer. L'expérience pourra être renouvelée les années suivantes.

Ce projet a été financé en partie grâce au concours de l'Agence régionale de santé occitanie. ■

## Coup de neuf aux Anciens Cordeliers

« Les Anciens Cordeliers », c'est le doux nom donné à la partie la plus ancienne des Cordeliers. Trois ailes de bâtiments au centre desquelles se trouve le jardin Noël Fontaine. Cet édifice a accueilli pendant longtemps la Résidence d'accueil Les Cordeliers, destinée à accueillir 11 personnes âgées en séjour temporaire. Actuellement on trouve au rez-dechaussée la Maisonnette (PASA) et l'Accueil de jour Noël Fontaine. Le premier étage est composé d'un vaste hall et de 6 chambres. L'ensemble est relié par un escalier monumental en bois.

Des travaux de rénovation ont été lancés au début du mois de mars. L'objectif est de rendre les espaces plus agréables et accueillants pour tous : résidents, agents et visiteurs. Ces travaux seront réalisés par étape et se concentreront d'abord sur les deux petits couloirs menant aux chambres. Deux chambres ont d'ores et déjà fait l'objet d'une rénovation. Ces opérations sont délicates et doivent faire l'objet de nombreuses précautions de la part des services techniques, puisque tout l'espace est maintenu en activité et les chambres sont occupées.

Par ailleurs, les portes des chambres des Anciens Cordeliers vont connaître un embellissement original et sans précédent. La société [R]éveil (pour consulter leur site internet : <a href="https://www.reveil-les-souvenirs.fr/">https://www.reveil-les-souvenirs.fr/</a>) propose en effet de personnaliser les portes des chambres dans les résidences pour personnes âgées. Vous pouvez voir ci-contre une photo d'une de leurs réalisations.



Par cette démarche l'établissement recherche l'amélioration du cadre de vie et la création d'un environnement personnalisé et chaleureux. ■

## Les investissements 2023

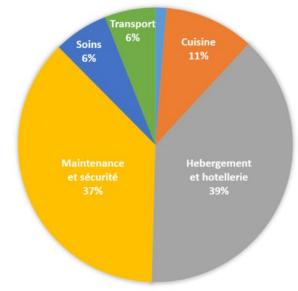
Les investissements menés par l'établissement sont de diverses natures. Ils peuvent être programmés. Il s'agit alors de nouveaux matériels ou du remplacement de matériels vétustes. Ils sont parfois imprévus. C'est le cas d'un appareil ou d'un dispositif à remplacer d'urgence suite à une panne.

En 2023, l'établissement a investi 192 082,03 €. La répartition de ces investissements est représentée dans le camembert ci-contre. La catégorie d'investissements la plus importante concerne l'hébergement et l'hôtellerie (39%). La mise en place de climatisation aux rez-de-chaussée des deux sites représente une part importante de cette catégorie d'équipements (41 391€). On compte également 30 465€ pour l'aménagement du jardin des Cordeliers. Viennent ensuite un peu de mobilier et une auto-laveuse.

La maintenance et la sécurité de l'établissement constituent chaque année une proportion conséquente des investissements. On notera en particulier 23 890€ investis sur la partie incendie et dispositifs de sécurité et 46 500€ sur la téléphonie.

En cuisine, le changement de la sauteuse vieillissante était nécessaire. L'investissement s'élève à 19 000€.

Du point de vue des transports, nous avons déploré une importante avarie de moteur sur le camion de l'Accueil de jour (11 479€).



Pour les soins, les investissements concernent les chariots à médicaments, les chariots des infirmières et l'achat de tablettes pour utiliser le logiciel de soins. Enfin deux ordinateurs ont été renouvelés.

Ces investissements peuvent être réalisés grâce au concours des autorités de tarification que sont le Conseil départemental et l'Agence régionale de santé Occitanie. ■

### Le retour des majorettes

Le samedi 9 mars, les résidents de Daudignon ont eu le plaisir d'assister à la représentation de Majo'danse, l'association de majorettes de Caussade. La Pie pelette vous adresse le message de l'association glané sur le réseau social Facebook : « Parmi toutes nos sorties, celles que l'on aime aussi beaucoup c'est de pouvoir animer le temps d'un après-midi et passer un bon moment avec nos aînés dans les maisons de retraite. Hier destination l'EHPAD de Beaumont de Lomagne Ils ont le punch résidents et employés BRAVO !!!!!!!! Merci à Marion l'animatrice. Nous avons passé un très très bon moment en votre compagnie ».



## Forum de l'Emploi

L'établissement était représenté au forum de l'emploi organisé par l'Institut de formation des métiers de la santé de Montauban (IFMS). Le service des ressources humaines se mobilise fréquemment sur ces événements pour attirer à nous de nouveaux professionnels.





## On a fêté le Printemps!

Une belle table fleurie a été dressée le lundi 25 mars à l'Accueil de Jour « Noël Fontaine ». Une occasion de fêter l'arrivée du printemps autour d'un bon repas, partagé entre les services de l'Accueil de Jour et du PASA, et de faire une journée autour de recette sucrées

Merveilles, crêpes et gâteaux ont été préparés avec tous les résidents et les bénéficiaires. Une journée riche d'échanges et de partage.

La Pie pelette 🞙

## Maisons de la rue de l'Eglise, le projet fait son chemin!

Dans le onzième numéro de votre Pie pelette, la rédaction vous faisait part du vaste audit lancé sur les maisons de la rue de l'Eglise qui appartiennent à l'Ehpad public et qui pourraient faire l'objet d'une transformation en logement séniors. L'intérêt de cette démarche réside notamment dans l'association de plusieurs acteurs publics : La Communauté de communes de la Lomagne Tarn-et-Garonnaise, la commune de Beaumont de Lomagne et l'Ehpad public. Demain, qui sait, d'autres organismes nous rejoindront!

Le 18 mars 2024, le projet est entré dans sa phase de conceptualisation. Une présentation en mairie a permis d'identifier trois projets de transformation architecturale ambitieux: patios intérieurs, création d'une voie publique, ...

Les prochains rendez-vous avec l'Architecte des bâtiments de France et des partenaires potentiels seront déterminants pour la suite.



18/03/2024









### Le saviez-vous ?

L'Ehpad public de Beaumont de Lomagne est reconnu par l'administration fiscale comme un organisme d'intérêt général. A ce titre, l'établissement remplit les conditions du Code général des impôts pour émettre des reçus fiscaux ouvrant droit à des réductions

## d'impôts pour le donateur.

### Flash sécurité : Les groupes électrogènes

Les deux sites de l'établissement sont équipés de groupes électrogènes capables de prendre le relais en cas de coupure électrique. Ils font partie du dispositif de sécurité et font l'objet d'un suivi : maintenance, entretiens et essais.

Une fois par mois les groupes électrogènes sont testés « en charge ». C'est la raison pour laquelle vous pouvez parfois constater deux microcoupures électriques. Une fois lors de la coupure réseau. Le groupe électrogène prend alors le relais pendant une heure. Et une seconde fois lorsque l'électricité revient par le réseau. ■

## Désencombrement

Y-a-t-il un point commun entre du matériel bureautique hors d'usage, d'anciennes archives et un transformateur électrique ? Aucun. Sauf, quand il s'agit pour l'établissement de s'en défaire proprement.

#### **Archives**

Les archives de l'établissement sont nombreuses et de toute sorte. En réalité, tous les documents papiers ou électroniques produits quotidiennement sont considérés comme des archives. Cela représente un sacré paquet de feuilles! Avec l'appui du service des archives départementales de Tarn-et-Garonne, l'Ehpad public a réalisé un important tri de ses documents. Une autorisation de destruction a été délivrée par les services de la préfecture. Une société a ensuite été contactée pour détruire de façon à garantir l'anonymat des données. Merci aux services des archives départementales pour leur aide!

#### Matériel bureautique

Ecrans, câbles, imprimantes, photocopieurs, ... autant de matériels vétustes ou inutilisables qui attendaient depuis des années le sort qui leur serait réservé. En février 2024, l'équivalent de deux palettes et deux anciens photocopieurs ont été pris en charge par la société Paprec. Ces équipements et leurs composants seront traités puis valorisés ou réutilisés sous une autre forme.

#### Transformateur électrique

Comment se débarrasser d'un transformateur électrique de 1,7 tonnes rempli d'huile polluée? La question n'est pas simple. Surtout lorsqu'il s'agit de l'extraire de son local. Mais grâce au grand Manitou du service technique de la commune, le monstre de fer est sorti de son antre. Emporté par une société spécialisée, il sera dépollué. Un grand merci renouvelé à la commune de Beaumont de Lomagne pour son aide!

Lorsque du matériel n'est plus utilisé par l'établissement, il arrive qu'il soit mis en vente au profit de l'association des amis de l'Ehpad public. Récemment cela fut le cas pour des anciens casiers ou des armoires (après autorisation du Conseil d'administration). Des dons à l'antenne de la Croix rouge ou à des associations sont également effectués.

La Pie pelette est imprimée sur du papier labélisé PEFC (Programme de reconnaissance des certifications forestières). L'Ehpad public remercie les entreprises qui soutiennent l'impression de la Pie pelette.





**Régis Duran** 

40 Rue nationale 82 500

Beaumont de Lomagne



robin.fayard@hotmail.fr