

LE MOT DE LA DIRECTRICE GENERALE



Pour la première fois depuis des années, les acteurs et bénéficiaires de l'aide à domicile et ceux des établissements (EHPAD) ont participé à un mouvement **collectif** le 30 janvier et le 15 mars derniers. Ce mouvement a été initié par les syndicats mais fait nouveau il a été **soutenu** par les fédérations employeurs et les directions.

Les médias nationaux n'ont pas relaté ou très peu l'action des Services d'Aide et d'Accompagnement à Domicile. Force est de constater, qu'à l'image de notre secteur d'activité qui s'exerce dans **l'intimité** du domicile et par conséquent en toute **discrétion** auprès de milliers de personnes fragiles, les acteurs et les personnes aidées sont encore trop souvent transparents et ont encore grand besoin de reconnaissance, sociale et salariale.

Il s'agissait, il s'agit donc de mettre en lumière l'importance du rôle de l'accompagnement, des soins à domicile dans la qualité de vie des aînés : prévention de l'isolement, de la perte d'autonomie, repérage des fragilités, coordination des acteurs, souplesse des solutions pour l'organisation de retours d'hospitalisation, ... Et par conséquent, de faire évoluer les représentations, le regard de la société et des décideurs politiques pour l'avenir des conditions de vie et de soin des aînés d'aujourd'hui et de demain et des métiers en leur faveur.

Ainsi, dans cet Echo, plusieurs articles abordent une question relative aux équipes : formations, diplômes, développement des Ressources Humaines, ... , ce sont autant d'actions à destination des équipes qui visent à nous professionnaliser, à améliorer et harmoniser nos pratiques, augmenter votre satisfaction et participer au développement de l'attractivité des métiers.

J'ai également le plaisir de vous informer que le Comité de Représentants des Bénéficiaires est aujourd'hui constitué et s'adressera à vous prochainement.

Florence Bocquet

Sommaire

Le mot de la Directrice

Page 2

PREVENTION :

“L'informatique :
Pourquoi pas vous?”

MEDICAMOT :

“L'hygiène des mains”

Page 3

ZOOM SUR...

La formation au DE AES

Page 4

LA PAROLE EST A VOUS :

Présentation du pôle
Ressources Humaines

Page 5

L'AAPAM, une équipe

Page 6

QUIZZ....

Le saviez-vous ?

REMUE-MÉNINGES

Prévention : « L'informatique, pourquoi pas vous ? »

L'AAPAM vous propose un atelier d'initiation / formation à la tablette tactile.

Découvrez l'outil informatique et apprenez à utiliser des logiciels de traitement de texte, d'images, internet et l'utilisation du matériel, à savoir la tablette tactile. Sur chaque thème abordé, une mise en pratique est réalisée et un support vous est remis afin de s'entraîner à la maison et reproduire la séance. Le but étant que chaque participant puisse réaliser un document, communiquer avec des proches, faciliter des démarches administratives (caisses de retraite, mutuelles, impôts...) mais aussi pour une utilisation de l'informatique dite de «loisirs» avec des jeux par exemple.

Cet atelier assuré par Cécile PISONI, animatrice prévention à l'AAPAM se décompose en 7 séances de 2h.

Il n'est pas nécessaire de posséder une tablette pour participer, elles sont mises à votre disposition sur place ainsi que des créneaux d'initiation à l'informatique. Si vous possédez une tablette et que vous souhaitez apprendre à vous en servir, venez avec, nous nous ferons un plaisir de vous expliquer son fonctionnement.

Avec Cécile vous découvrirez comment utiliser l'informatique pour votre usage personnel dans votre vie quotidienne. 120 personnes ont déjà participé, beaucoup en redemandent.

Vous pouvez contacter Cécile Pisoni au 05 56 73 19 50



MEDICAMOT : « L'hygiène des mains »

Dans le cadre de la **journée mondiale de l'hygiène des mains**, les soignants du SSIAD se sont réunis ce jeudi 3 mai afin d'exercer leur pratique du lavage des mains. Eviter les infections transmises par les mains passe obligatoirement par l'hygiène des mains en se lavant les mains avec de l'eau et du savon ou en utilisant une solution hydro-alcoolique.

Aidez-nous en proposant à nos intervenants à domicile de l'eau et du savon liquide (sans adjonction d'eau de javel) avec un poussoir et un essuie-mains propre ou à défaut du papier absorbant.

INTERVENANTS A DOMICILE ET BENEFICIAIRE, LAVONS-NOUS LES MAINS

En arrivant chez le bénéficiaire et en repartant de chez lui
Avant tout acte propre d'aide et de soins
Après tout gestes sales (sortir la poubelle...)
Avant et après avoir manipulé de la nourriture
Avant de manger ou boire
Avant de prendre des médicaments
Avant de mettre ou d'enlever vos verres de contact
Après avoir toussé ou éternué ou fumé
Avant et après être allé aux toilettes



TRUCS ET ASTUCES

Nettoyer son four

Saviez-vous que le citron est un excellent truc pour nettoyer un four? Deux choix pour vous, soit vous utilisez du jus de citron ou alors un véritable citron coupé en deux morceaux.

- 1- Imbiber une éponge de jus de citron.
- 2- Frotter vigoureusement l'intérieur du four.
- 3- Ajouter un peu d'eau chaude durant le nettoyage.

Répéter au besoin pour les taches tenaces.

Ce « truc » peut être utile pour le nettoyage extérieur et intérieur du four. N'oubliez pas de bien rincer et essuyez une fois le nettoyage terminé.

ZOOM SUR... La formation au Diplôme d'État d'Accompagnement Éducatif et Social



Cette année encore l'AAPAM s'engage dans la professionnalisation des aides à domicile et nous sommes 11 salariées à bénéficier de la formation pour préparer le Diplôme d'État d'Accompagnant Éducatif et Social. Ce nouveau diplôme est issu de la fusion des diplômes d'Aide Médico-Psychologique et du diplôme d'État d'Auxiliaire de vie

sociale et scolaire.

Pendant un an, nous serons une semaine par mois, en formation à Gaillan dans les locaux de l'INFA Aquitaine puis sur notre lieu de travail, pour la partie professionnelle de la formation.

C'est une vraie opportunité pour nous qui avons entre un et dix ans d'ancienneté et c'est aussi un investissement important pour chacune d'entre nous. Nous allons devoir organiser notre vie privée et notre vie professionnelle pour nous préparer, tout au long de l'année, aux examens et à la qualification, en novembre 2018.

La formation constitue une perspective d'évolution pour notre métier, vers un Accompagnement Éducatif et Social des personnes fragilisées par l'âge ou par les conséquences d'une maladie ou d'une situation de handicap.

Nous allons apprendre à nous positionner en tant que professionnelles dans un travail d'équipe, pour accompagner aussi les bénéficiaires, sur le plan relationnel.

Progressivement, nous en arriverons à mieux coopérer avec nos collègues en équipe de travail et avec l'ensemble des professionnels de l'AAPAM ainsi que les partenaires extérieurs.

Déjà nous pouvons nous appuyer sur de nouvelles connaissances et des savoirs, pour améliorer la qualité de l'aide aux personnes que nous accompagnons au quotidien. C'est aussi ce qui va nous permettre de mieux comprendre l'évolution qui est en train de s'opérer dans notre association, comme la constitution du SPASAD, vers une meilleure prise en charge pluridisciplinaire des personnes aidées.

Nous sommes en formation depuis le mois d'octobre et déjà notre regard sur notre propre travail évolue.

Enfin, l'ambiance au sein du groupe est excellente, nous sommes toutes très motivées et soudées devant l'effort. Au delà de la difficulté de concilier formation et vie professionnelle, nous apprécions de nous retrouver pour partager et échanger dans une ambiance conviviale.

Idée recette

Omelette au grenier médocain

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

- 10 œufs
- 1/2 botte de persil
- Quelques feuilles de menthe
- De la ciboulette
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie/canard ou saindoux
- 2 gousses d'ail pressées
- 80 g de champignons de Paris
- 150 g de grenier médocain

Préparation

1. Coupez le grenier en lamelles.
2. Cassez les œufs entiers dans un saladier et fouettez-les avec la ciboulette, le persil, l'oignon finement tranché, l'ail et la menthe.
3. Ajoutez les champignons coupés en lamelles.
4. Mettre le grenier médocain dans une poêle chaude avec la graisse de canard.
5. Au bout de quelques minutes, versez la préparation dans la poêle

Faites cuire selon votre goût et servez bien chaud.



Ateliers à venir

CUSSAC

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 23/04 au 11/06

CUSSAC

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 30/04 au 18/06

MOULIS

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 26/04 au 14/06

MOULIS

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 17/05 au 28/06

VENDAYS

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 27/04 au 15/06

PAUILLAC

Atelier « L'informatique; pourquoi pas vous? », du 4/05 au 22/06

Si vous souhaitez participer à l'un des ateliers prévention ou obtenir des renseignements n'hésitez pas à contacter :

L'AAPAM au 05 56 73 19 50

Florence VIROLEAU
Jenny PEREIRA
Cécile PISONI

La parole est à vous... Présentation du pôle Ressource Humaine

En décembre 2017, Axel OLAWINSKI, a pris ses fonctions de Responsable du Développement des Ressources Humaines (RDRH) à l'AAPAM.

Son arrivée a permis de constituer une petite équipe du Développement des Ressources Humaines avec Alexandra DURAND, chargée du développement des Ressources Humaines, Angélique MARQUES, assistante des Ressources Humaines et Nadia LESTEL, assistante des Ressources Humaines. La mission de cette équipe est d'affirmer qu'à l'AAPAM l'humain est ressource de compétence et d'expérience au service des personnes qu'elles soient malades, âgées ou en situation de handicap et aussi auprès de leurs familles et de leurs aidants.

Cet engagement de l'AAPAM impose de constituer des équipes où collaborent de nombreux métiers. Les plus connus sont les Aides à domicile, les Aides-Soignants ou les Infirmières.

La première mission de l'équipe de Développement des Ressources Humaines est d'organiser les recrutements afin d'assurer la continuité du service. Vient ensuite l'intégration des nouveaux salariés, un salarié bien accompagné dans sa prise de fonction va pouvoir apporter un meilleur service et va s'engager dans la durée.

L'équipe des Ressources Humaines a aussi pour mission d'organiser la formation.

Les évolutions des politiques pour l'aide et le soin, des outils de travail comme l'informatique sont autant de nécessité de se former. Pour les intervenants à domicile les évolutions des besoins des bénéficiaires, l'accompagnement des personnes atteintes de pathologies cognitives ou de handicap, l'aide aux personnes à mobilité réduite, assurer plusieurs heures de ménage par jour sans souffrir du dos, sont autant de raison de se former.

L'aide et le soin à domicile est un secteur d'activité, en France, où le taux d'accidents du travail est supérieur à celui du bâtiment. Une bonne raison pour que l'équipe de Développement des Ressources Humaines de l'AAPAM, en lien avec le Comité d'Hygiène et de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT) mènent des actions pour éviter les accidents du travail.

En ce début d'année, Axel OLAWINSKI et Pierre LAPERCHÉ, directeur SPASAD, rencontrent tous les salariés intervenant à domicile pour collecter leurs remarques, leurs attentes, leurs besoins qui deviendront autant de projets de progrès et qui devront apporter une meilleure qualité de vie des salariés pour une meilleure qualité d'accompagnement des bénéficiaires.





Ce contrat alterne des périodes d'enseignement général, technologique et professionnel et des périodes de travail en entreprise dont le secteur d'activité est en rapport avec la qualification visée.

Cette année, **Ophélie BOUTIN**, **Victoria GOMES PEREIRA** et **Frank RIVIÈRE** ont intégrés l'AAPAM en contrat de professionnalisation pour se former et renforcer notre équipe.

Comme toute personne qui apprend, ils hésitent, se trompent même parfois, mais qui n'est jamais passé par là ? Il est alors primordial pour l'AAPAM qu'ils soient bien accompagnés et encadrés.

Aussi, nous comptons sur vous pour nous aider à les former en adoptant chaque jour une attitude bienveillante à leur égard. Croyez nous, ils s'adaptent chaque jour avec professionnalisme aux diverses tâches qui leur sont confiées et nous les encourageons dans leurs efforts.

Dans ce premier numéro de l'année, nous avons choisi de vous présenter les étudiants en contrat de professionnalisation qui viennent en soutien à l'équipe de bureau.

En effet, nombreux d'entre vous, bénéficiaires ou intervenants à domicile, ont déjà eu au téléphone l'un d'entre eux.

Mais qu'est-ce qu'un « contrat pro » ?

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail conclu entre un salarié et un employeur. L'objectif est de favoriser l'insertion ou le retour à l'emploi des jeunes et des adultes en leur permettant l'acquisition d'un diplôme reconnu par l'État.

Gâteau de courge

Ingrédients Pour 8 personnes

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 1 morceau de courge
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 5 œufs entiers
- ◆ 1 cuillère à soupe de crème fraîche

Préparation

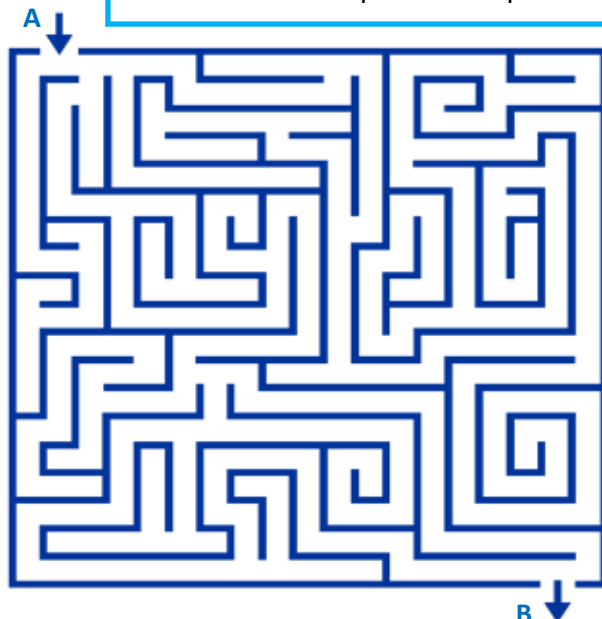
- 1- Faire cuire la courge dans l'eau. Bien égoutter et laisser refroidir.
- 2- Écraser la courge avec la fourchette, presser pour enlever le surplus d'eau.
- 3- Mélanger les œufs battus, le sucre, la crème fraîche, le sucre vanillé et la farine.
- 4- Bien remuer le tout pour faire une pâte onctueuse.

Enfourner 45 minutes à 180°C.

REMUE-MÉNINGES

Le labyrinthe :

Tracez le chemin qui relie les points



Réponse du jeu de l'ECHO N°55

C	A	E	L	A	I	C	O	S
W	M	I	E	U	X	T	U	I
S	Z	G	R	N	E	N	J	N
V	B	N	B	R	R	E	E	O
S	Y	X	V	X	I	G	H	S
P	L	I	A	D	O	R	C	S
A	V	I	A	C	M	A	R	I
R	S	J	F	T	E	V	A	O
O	P	Q	R	S	M	X	M	P

QUIZZ... Reponses du quizz nutrition N°55

1- Au supermarché je trouve une boîte de conserve bombée ou cabossée dans les rayons. Je peux l'acheter sans risque ?

FAUX : Il est préférable de ne pas l'acheter ou d'éviter de la consommer car une boîte de conserve cabossée, bombée ou rouiller peut altérer le produit le rendant toxique.

2- Je cuisine un pot au feu. Je peux le laisser refroidir toute la nuit hors du réfrigérateur sans aucun risque pour ma santé ?

FAUX : la température ambiante étant toujours plus ou moins supérieure à 20 °C, les bactéries trouveront dans votre assiette de pot au feu un terrain propice à leur développement.

3- J'ai décongelé 5 steaks hachés. Je n'en cuisine que 4. Je peux recongeler le 5ème sans prendre de risque ?

FAUX : Il ne faut jamais recongeler un produit après décongélation.

4- Dans mon placard, le 20 janvier 2017 j'attrape un paquet de biscuits sur lequel il est mentionné « à consommer de préférence avant fin décembre 2016 ». Je peux le manger sans risque ?

VRAI : Il existe deux types de dates de péremption pour les produits. Les Dates Limite de Consommation (DLC) qui concernent les produits très périssables (viande, œufs...) et qui au delà de la date indiquée, ne doivent pas être consommés car ils pourraient provoquer des intoxications alimentaires. Les Dates Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) concernent les denrées peu périssables (sel, pâtes, gâteaux) qui ne présentent pas de réel danger s'ils sont consommés, seule la qualité du produit peut-être altérée (saveur, texture...).

Pour aller plus loin et tout savoir sur l'alimentation, inscrivez-vous aux ateliers Nutrition en nous contactant au 05.56.73.19.50. Ateliers gratuits.

Modalités d'accès aux services :

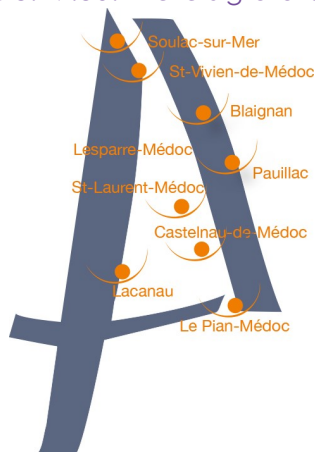
Le siège de l'association se situe à Blagnan, à 6 km de Lesparre.

Les bureaux sont ouverts :

Du lundi au jeudi de 8h00 à 17h30
Le vendredi de 8h00 à 16h30

En dehors de ces plages horaires, vous pouvez laisser votre message sur un répondeur.

Téléphone : 05 56 73 19 50
Télécopie : 05 56 73 19 59



Ne pas jeter sur la voie publique

Le saviez-vous ?

Trop remplir le tambour de votre lave linge, peut l'endommager.

En effet, nous avons tendance à trop remplir le tambour de notre lave linge. Par soucis d'écologie et d'économie, nous pensons que c'est la meilleure solution. Mais rien ne sert de trop remplir le tambour car trop le charger entraîne un poids supérieur à ce que la machine peut supporter et risque d'entraîner la casse de la courroie qui fait tourner le tambour.



En cas d'urgence...

Samu 15	Pompiers 18
Appels d'urgence 112	Centre anti-poison 05.56.96.40.80

Publication: Florence BOCQUET

Rédaction: Jenny PEREIRA

Ont participé à ce numéro

Pierre LAPERCHE, Axel OLAWINSKI, Elodie SENNEPIN, Alexandra DURAND, Brigitte BOSQ-BOUSQUET.

Tirage en 3500 exemplaires