

Le Petit Journal



A l'occasion de cette nouvelle année, je vous souhaite :

- Des sourires, pour chasser la tristesse,
- De l'audace, pour que les choses ne restent jamais en place,
- De la confiance, pour faire disparaître les doutes,
- Des gourmandises, pour croquer la vie,
- Du réconfort, pour adoucir les jours difficiles,
- De la générosité, pour le plaisir de partager,
- Des arcs en ciel, pour colorer les idées noires,
- Et du courage, pour avancer quand la vie nous impose des moments plus douloureux

Bonne et heureuse année à toutes et à tous !

**La Directrice,
Magalie DUBORD**

LA VIE DE L'ASSOCIATION

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Le **14 juin**, administrateurs, salariés, clients, partenaires et élus se sont retrouvés à Plaisance pour notre Assemblée Générale 2021. Après avoir remercié les présents, excusé les absents, la Présidente, Mme Eliane DUFFAU, a présenté le rapport moral de l'association pour l'année 2021.

L'ensemble de nos bénéficiaires a été remercié pour leur solidarité, leur patience et leur compréhension ; L'ensemble du personnel a été remercié pour son implication, son adaptation et son professionnalisme.

La Directrice a ensuite présenté le **rapport d'activité de 2021** :

- le service d'aide à domicile a réalisé 43 317.50 heures auprès de 266 clients ;
- le service mandataire 993 heures ;
- le service de repas a livré 19 783 repas (soit 54.2 repas/jour) ;
- le service de soins infirmiers a pris en charge 53 patients et l'équipe spécialisée Alzheimer a accompagné 55 personnes.

695 heures de formation ont été dispensées aux salariés (alimentation, PRAP, toucher relationnel, soins palliatifs, validation Naomie Feil et projet individualisé).

Notre expert comptable a présenté pour finir le **rapport financier**. Les services ont réalisé les marges suivantes :

Service d'Aide à Domicile (SAAD) : -11 732.19€

Service mandataire : -1 374.33€

Service portage de repas : -18 471.43€

Service de Soins Infirmiers (SSIAD) : +15 451.04€

A l'issue de l'Assemblée Générale, un **hommage** a été rendu à Mme Claudie BERTRAND pour son investissement bénévole depuis 1991 au sein de l'association ADOM puis ADOM Trait d'UNION. La médaille d'or du bénévolat ainsi que le Tableau d'honneur du bénévolat et un bouquet lui ont été remis par la Présidente et le Vice-Président, Mr Yves CHAUVIN.

MESURES DE PREVENTION GRIPPE-COVID

La saison hivernale est marquée par la survenue d'une triple épidémie : Grippe-COVID-Bronchiolite.

Pour freiner la circulation des virus, certaines mesures restent essentielles :

Le port du masque dans les transports, les lieux clos ou mal aérés avec promiscuité, ou en présence de personnes fragiles ;

Une bonne aération des lieux clos dès que possible ;

Une bonne hygiène des mains avec un lavage régulier à l'eau et au savon

TARIFS 2023

Aide et accompagnement à domicile

APA/PCH/sans prise en charge 23.50€

Caisse de retraite : 24.50€

Portage de repas :

Tarif individuel : 9.50€ ; Tarif couple : 9€

(jour férié : 10.50€ et 10€)

Garde d'enfants

-de 3 ans : 23.50€

+de 3 ans : 23€

DU COTÉ DE NOS SALARIÉS

Nous souhaitons une heureuse **retraite** à Christine, Evelyne, Florence, Marie-Agnès et Nathalie

Et une belle réussite dans leur **reconversion** professionnelle à Angèle, Béatrice, Edwige, Isabelle, Lucette, Manuelle, Séverine et Véronique

Nous les remercions toutes chaleureusement pour leur travail à nos côtés ces dernières années !

En 2022, nous avons également **accueillis** dans nos équipes :

Annie, Aurore, Cécile, Céline, Chantal, Jessica, Karine, Kelly, Lorraine, Maryjane, Maryvonne, Mia, Michelle, Nathalie C., Nathalie S. et Nadia. Nous les remercions pour leur confiance et leur souhaitons la Bienvenue !

Nous vous partageons avec émotion la disparition brutale d'Aziz le 15 juillet 2022.

Aide-soignant, Aziz travaillait à nos côtés dans l'équipe de Soins Infirmiers depuis 16 ans. Tous ceux qui l'ont connu, se souviendront de sa gentillesse et de son sourire.

Nous présentons toutes nos Félicitations aux heureux parents de **Giulia** née le 24 octobre 2022 !



PREVENTION DES RISQUES

Régulièrement nos salariés bénéficient de formations pour améliorer leurs conditions de travail, éviter de se blesser et faciliter votre prise en charge.

Néanmoins, afin d'améliorer votre confort, votre sécurité et permettre votre maintien à domicile en préservant votre autonomie, vous pouvez **vous aussi** agir avec la mise en place de matériel adapté ou l'aménagement de votre domicile.

Nous pouvons vous accompagner dans les démarches et vous permettre de tester par exemple du matériel : draps de glisse, disque de transfert, lit médicalisé, lève-malade, déambulateur, chaise percée, etc...

Des aides financières existent afin que le financement ne soit pas un frein à votre sécurité. Votre médecin peut également vous faire une prescription.

D'autres **petits gestes** sont indispensables pour améliorer l'aménagement de votre domicile : avoir un éclairage suffisant, enlever les obstacles au sol (tapis par exemple), désencombrer des pièces, prévoir une rampe d'escalier,...

Nos salariés effectuent plusieurs prestations dans la journée, souvent très répétitives. Afin de limiter les TMS (**Troubles Musculo-Squelettiques**) liés à la répétition de certains mouvements lors des prestations de ménage, nous vous invitons à mettre à leur

disposition du matériel adapté à leur travail : un balai espagnol pour éviter la torsion de la serpillère à la main, une raclette à manche télescopique pour nettoyer les vitres, un escabeau à 3 marches avec anse,...

Ces différentes actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses et facilitent le travail des intervenants, leur efficacité, votre confort et votre sécurité.

Moins d'arrêts maladie ou d'accidents, c'est aussi moins de changements d'intervenants pour vous

Tout le monde est gagnant ! J

LES AIDANTS

QU'EST-CE QU'UN AIDANT ?

Le proche aidant vient en aide, à titre non professionnel, à une personne de son entourage en perte d'autonomie pour l'accomplissement des actes essentiels de la vie quotidienne, de façon régulière.

UN ENJEU DE SANTE PUBLIQUE

En France, plus de **8.3 millions** de personnes accompagnent au quotidien un proche malade, en situation de handicap ou de dépendance.



48% des aidants déclarent avoir une maladie chronique
29% se sentent anxieux et stressés
25% déclarent ressentir une fatigue physique et morale

S'occuper d'une personne âgée en perte d'autonomie peut entraîner des risques d'isolement et d'épuisement.

ET POUR VOUS ?

Pour savoir quel impact votre situation de proche aidant a sur vous, vous pouvez compléter ce petit QUIZZ d'évaluation :

Jamais	Parfois	Souvent
0	1/2	1

Le fait de vous occuper de votre proche entraîne-t-il :

Des difficultés dans votre vie de famille ?

Des difficultés dans vos relations avec vos ami-e-s, vos loisirs ou dans votre travail ?

Un retentissement sur votre santé (physique et/ou psychique) ?

Avez-vous le sentiment de ne plus reconnaître votre proche ?

Avez-vous peur pour l'avenir de votre proche ?

Souhaitez-vous être (davantage) aidé pour vous occuper de votre proche ?

Vous sentez-vous fatigué du fait de cet accompagnement ?

☞ Au-delà de 3, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'association pour en parler. Des dispositifs existent : solution de répit, café des proches aidants, congé de proche aidant, aides humaines ou techniques ...

En 2023, afin de mieux vous accompagner et répondre à vos besoins, nos salariés vont être formés et sensibilisés à la situation des proches aidants.

PROJET DE SERVICE 2022-2026

Pour son SAAD, dans le cadre de son projet de service 2022-2026, l'association ADOM Trait d'Union a fait le choix de renforcer ses actions et orientations stratégiques entre autres sur :

- **la gestion des ressources humaines** en orientant sa politique de recrutement sur l'attractivité des métiers, l'intégration des nouveaux embauchés, l'amélioration des conditions de travail et de la formation professionnelle ;
- **l'accompagnement des personnes** : sécurité des usagers et des intervenants, amélioration des prises en charge, accompagnement des aidants, prévention de la maltraitance et des risques professionnels

C.P.O.M. 2023

Un nouveau CPOM (Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens) vient d'être signé avec le Conseil Départemental qui a accepté nos demandes.

Ainsi, pour 2023, priorité va être donnée à l'amélioration de la **Qualité de vie au travail** pour les intervenantes à domicile (Réflexion sur de nouvelles organisations de travail, sur la mobilité) ; Officialisation des **Astreintes** administratives en dehors des horaires d'ouverture de bureau pour les Urgences ; Accompagnement **véhiculé** adapté notamment au handicap pour favoriser le lien social et les sorties telles que le marché ; Poursuite de la majoration exceptionnelle de **l'indemnité** kilométrique des intervenantes pour faire face à l'inflation.

ZOOM SUR... LE SERVICE DE PORTAGE DE REPAS

L'association ADOM Trait d'Union c'est un Service d'aide et d'accompagnement à domicile, un Service de Soins infirmiers à domicile mais aussi un **Service de portage de repas à domicile**.

Chaque année se sont près de 20 000 repas livrés sur les secteurs d'Aignan, Plaisance et Marciac, soit en moyenne entre 50 et 55 repas par jour.

2 tournées d'une centaine de kilomètres chacune sont effectuées quotidiennement par nos 4 livreurs dédiés au service : Christelle, Marie-Christine, Martine et Jean-Philippe.

Les repas de la tournée d'**AIGNAN-PLAISANCE** sont fabriqués par l'EHPAD de la Cité St Joseph de Plaisance et les repas de la tournée de **MARCIAC-PLAISANCE** par l'EHPAD Mille Soleils de Marciac.

Chaque repas quotidien, élaboré par la diététicienne des maisons de retraite, se compose d'un potage, d'une entrée, d'un plat et accompagnement, fromage, dessert et pain.

Vous pouvez choisir de prendre 1 repas tous les jours (le repas du dimanche sera livré le samedi) ou 1 repas le ou les jours qui vous conviennent. Un délai de 72h sur un simple appel est nécessaire pour commander votre repas, l'annuler ou arrêter la livraison.

N'hésitez pas à nous joindre au 05.62.69.16.62., nous vous expliquerons tout cela plus en détail !

POUR SE DIVERTIR

MOTS MELES

APPRENTIE ARSENIC BARMAN BOUMS CRENELE
DAINE DRESSOIR EAU-FORTE EMPLOIS ENTREMISE
ESSEX ETROITE GARDENIA GOINFRES GRATUIT
IMOLA LOFT LURETTE NECROPOLE OASIEN
ORSENNA POETES POULICHE REUSSITES RIOM
RODEO SIERA SOUPES TERRASSEE TIENS
TOUTE TRESSAUTE WALLIS ZENITUDE

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

IDÉE RECETTE : POMMES FARCIES AU MUESLI ET AUX FRUITS

Ingrédients pour 2 personnes :

2 Pommes pour cuisson ; 40 g de mélange de fruits secs de votre choix (noix, amandes, abricots secs, cranberries séchées...) ;

50 ml de lait ; 20 g de muesli ; 150 ml de jus de pommes bio ; 1 c.à café de cannelle en poudre



Étape 1 : Préchauffer le four à 180°C.

Étape 2 : Dans un saladier, mélangez le muesli avec le lait et la cannelle en poudre. Laissez gonfler le mélange 15 minutes.

Étape 3 : Si besoin, concassez ou coupez les fruits secs en petits morceaux.

Étape 4 : Quand le muesli a bien gonflé, ajoutez les fruits secs en morceaux dans le saladier et mélangez.

Étape 5 : Nettoyez et équeutez les pommes. Coupez le haut des pommes et évidez-les sans les percer.

Étape 6 : Farcissez les pommes vidées avec la préparation au muesli et aux fruits secs.

Étape 7 : Placez les pommes farcies dans un plat allant au four.

Étape 8 : Versez le jus de pommes sur les fruits et dans le fond du plat.

Étape 9 : Couvrez le plat de papier aluminium.

Étape 10 : Enfournez pendant 20 minutes puis retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson encore 10 minutes.

Étape 11 : A la sortie du four, laissez tiédir les pommes farcies pendant 5 minutes sur une grille puis déposez-les dans des assiettes à dessert.

Dégustez les pommes encore tièdes !

VOS INTERLOCUTRICES

ADOM TRAIT D'UNION

Service administratif / Gestion :

Directrice : Mme Magalie DUBORD

Comptable : Mme Marielle MINOLI

Secrétaire Accueil : Mme Aurélie LAINE

Responsables de secteur SAAD :

Mme Marie-Agnès HERIVEAU (Marcillac / Plaisance)

Mme Bernadette MULLER (Aignan / Plaisance)

Infirmière coordonnatrice SSIAD / ESA :

Mme Michèle NART



POUR NOUS JOINDRE :

05 62 69 16 62

Du lundi au vendredi : 8h - 12h / 14h - 17h

Le week-end : 8h - 20h uniquement en cas d'urgence

ADOM TRAIT D'UNION

16, rue des Pyrénées

32160 Plaisance-du-Gers

Fax. : 05 62 69 15 02

accueil@adomtraitdunion.fr