



Activités des services

Page 4



Dossier santé

Page 12



Vie de l'établissement

Page 14

SOMMAIRE

Dans ce numéro :

Edito	3
Activités des services	4
La sécurité incendie	4
Le service technique	5
Evènements	7
La semaine bleue	7
Dossier santé	12
L'hypertension	12
La vaccination	13
Vie de l'établissement	14
Focus sur l'EHPAD	14
Le service social	15
Portrait	16
Madame MILON	16
Culture et loisir	17
Photothèque	18

Les personnes ayant participé à la rédaction de ce numéro

Gilles ARDENS - Frédéric BESRY - Pierre-André BORDIN - Eric DARASSE - Patrick FAUSTA - Colette FLASON - Frédéric JACQUIN - Maddly LARNEY - Yannick MARIE - Estelle PRAUCA - Francky RODOMOND

Edito

Chères lectrices, chers lecteurs,
Chères collaboratrices, Chers collaborateurs,

C'est avec un sentiment partagé que je vous présente ce 1er numéro du journal interne de l'établissement.

J'éprouve un immense plaisir à signer les premières lignes de ce journal, fruit d'un travail collectif qui rassemble et associe nos collaborateurs toutes catégories confondues, des 03 établissements CHSM, EHPAD, MAS.

En effet, les objectifs du comité de rédaction sont d'être à votre écoute et de relater toutes les informations sur la vie de l'institution. Je n'ai aucun doute sur les engagements communs et ainsi, vous n'hésitez pas à nous transmettre vos idées et suggestions. C'est aussi vous qui ferez vivre ce lien entre nous et la fierté des actions menées en commun.

Ce 1er numéro est l'occasion pour moi de faire le bilan de l'année qui vient de se terminer et de vous exposer les objectifs de l'année nouvelle.

Durant l'année 2022, la Covid-19 nous a certes laissé un peu de répit, mais sa présence à un degré moindre appelle toujours, à ne pas baisser la garde. Durant cette période de fin de forte crise sanitaire, nous avons su mobiliser des subventions pour améliorer prioritairement la prise en charge de nos usagers.

Certains investissements et achats ont pu être réalisés, et ont donné lieu à des satisfactions, si modestes soient-elles. La livraison des vêtements professionnels, la construction de l'espace « koklaya » pour le bien être des résidents de la RMS en sont la preuve, la création de la salle Snoezelen... Par ailleurs, concernant les équipements biomédicaux, la tendance est à l'amélioration. Nous avons pu ainsi répondre sensiblement aux demandes des urgences et du laboratoire. Dans les prochains jours, les lits dédiés au secteur sanitaire seront installés. Ceux de la RMS sont en cours de livraison. Le marché des véhicules, notamment pour l'acquisition des camions tant attendus, sera enfin notifié sous peu. Ils seront commandés dans la foulée.

La mise en place du DPI suit son cours et devrait être déployé avant la fin du 1er semestre.

Concernant la construction des locaux qui vont accueillir le PPS, le service informatique, les services administratifs, des salles de consultations, le choix du maître d'œuvre a été arrêté. Pour les travaux de la réhabilitation des urgences, les cahiers des

charges techniques sont prêts à être publiés pour le choix de l'entreprise.

Le choix de l'équipement pour l'appel malade a été réalisé par le personnel soignant. Il reste à désigner la société pour la réalisation des travaux. Il en est de même pour le remplacement de l'autocom.

Avec le concours de l'ARS et du Conseil Départemental, l'acquisition des bâtiments appartenant à la SIG devrait se concrétiser pour la fin de l'année. Ce qui induirait l'achat du terrain communal pour la construction de la zone logistique et éventuellement de la Maison d'Accueil Spécialisée.

Au niveau des ressources humaines, le bilan social des trois dernières années a été présenté aux instances. Les lignes directrices de gestion sont désormais activées. Il est à constater que l'établissement a rattrapé son retard concernant les avancements de grade au 01/01/2021. Ceux à effet au 01/01/2022 seront effectifs avant la fin de ce 1er trimestre. Les dossiers de l'ensemble des agents sont à jour dans le cadre des reclassements SÉGUR.

La grande priorité en 2023 reste le démarrage de l'activité hôpital de jour qui reste lié essentiellement au recrutement d'un médecin coordonnateur. L'élaboration du projet d'établissement 2023-2028 devrait être effective pour l'amélioration de l'offre de soins et l'attractivité de notre établissement.

Pour cette nouvelle année, je souhaite que la Direction poursuive ses efforts pour faire aboutir les différents projets lancés et qu'elle puisse continuer à mobiliser des fonds pour les nombreux grands chantiers et défis à relever.

Autant de grands et beaux projets que je vivrai hors de la Gallette qui m'a accueilli le cœur ouvert. Après 2 années d'une fructueuse collaboration, à compter du 01 Mars 2023 je suis appelé à vivre mes dernières années d'activités professionnelles au sein d'un autre établissement du continent guadeloupéen.

Malgré le contexte particulier, je retiens les bons souvenirs en votre compagnie, les belles et fructueuses collaborations pour la satisfaction des usagers.

Je tiens à remercier toutes celles et ceux qui ont fait preuve d'un grand engagement et d'une belle conscience professionnelle sans faille, et qui expriment notre objectif commun :

« ÊTRE AU SERVICE DE L'USAGER ».

BELLE ET HEUREUSE ANNEE 2023

Marc JASMIN



La sécurité incendie, un aspect à ne pas négliger dans un hôpital. Doit-on citer des exemples ?

Un incendie dans un hôpital, quelle que soit son importance, aura des effets néfastes sur la sécurité des personnes, pour son fonctionnement et la sauvegarde des biens.

La sécurité incendie au sein du CHSM est assurée 24h/24. Elle incombe tout d'abord aux agents du service de sécurité incendie, ayant un diplôme de SSIAP 1 ou 2.

Sur le site du CHSM se relayent 08 agents spécialisés qui sont secondés par des ouvriers du service technique formés au SSIAP1 et sur la RMS par des soignants. En revanche, sur cette dernière, la sécurité est assurée par une société privée la nuit, le week-end et les jours fériés .

A cela s'ajoute la formation incendie annuelle que reçoivent les agents du CHSM (soignants, techniciens, administratifs), car tous sont concernés. Ils apprennent à manipuler des extincteurs pour lutter contre les incendies mais également à avoir les bons réflexes en cas d'évacuation. 70% du personnel a été formée cette année. Ils participent aussi à un exercice d'évacuation biennuel.

1 minute



2 minutes



3 minutes



4 minutes



La sécurité de l'établissement est l'affaire de tous ...

Restez vigilant

- ☞ Respectez l'interdiction de fumer à l'intérieur de l'établissement
- ☞ N'utilisez pas de blocs ou rallonges multiprises
- ☞ Eteignez les cafetières et autres appareils « chauds » avant votre départ
- ☞ N'empêchez pas la fermeture des portes coupe-feu (cales ou liens) et laissez les dégagements libres
- ☞ Evitez les accumulations de matières combustibles (linges, cartons, mobiliers...) en dehors des locaux spécifiquement dédiés au stockage

Missions de l'agent du service de sécurité incendie.

Ayant un diplôme de Service de Sécurité Incendie et Assistance à Personnes (SSIAP) 1, 2 ou 3, il assure la sécurité incendie et effectue aussi d'autres missions dans un établissement recevant du public :

- ◆ Connaitre et faire appliquer les mesures en cas d'incendie, notamment pour les évacuations;
- ◆ Prendre, en accord avec la direction, les premières mesures de sécurité. Diriger les secours en attendant l'arrivée des sapeurs pompiers, puis agir en collaboration avec eux;
- ◆ Veiller au bon fonctionnement du matériel et des équipements de lutte contre la sécurité incendie;
- ◆ Réaliser des rondes afin de prévenir et repérer des risques d'incendie et de panique;
- ◆ Contrôler les accès des véhicules, des places de stationnement et de la circulation;
- ◆ Porter assistance aux personnes en cas d'agression;
- ◆ Maîtriser les situations d'urgences pouvant nuire à la sécurité au sein de l'établissement.

Frédéric JACQUIN,

Responsable sécurité incendie



Le service technique

Activité des services

Le service technique regroupe la maintenance, les travaux, le biomédical lui permettant d'effectuer l'entretien du patrimoine, de réaliser des travaux neufs sur les bâtiments, de participer à l'élaboration et la mise en œuvre du projet d'établissement.

Son rôle est de recenser et définir les besoins en équipements et les travaux à effectuer pour répondre aux évolutions technologiques et institutionnelles. Il planifie les investissements et supervise les aménagements, veille au bon fonctionnement du matériel, à la sécurité des hommes et des bâtiments.

La polyvalence des agents du service technique est une force, qui leur permet d'intervenir dans tous les domaines.

Ils sont également appelés à intervenir en cas de situation d'urgence liée aux conditions climatiques et/

ou événements exceptionnels.

Tous les agents du service technique possèdent des qualifications dans des spécialités différentes avec pour la plupart une polyvalence dans les métiers du bâtiment.

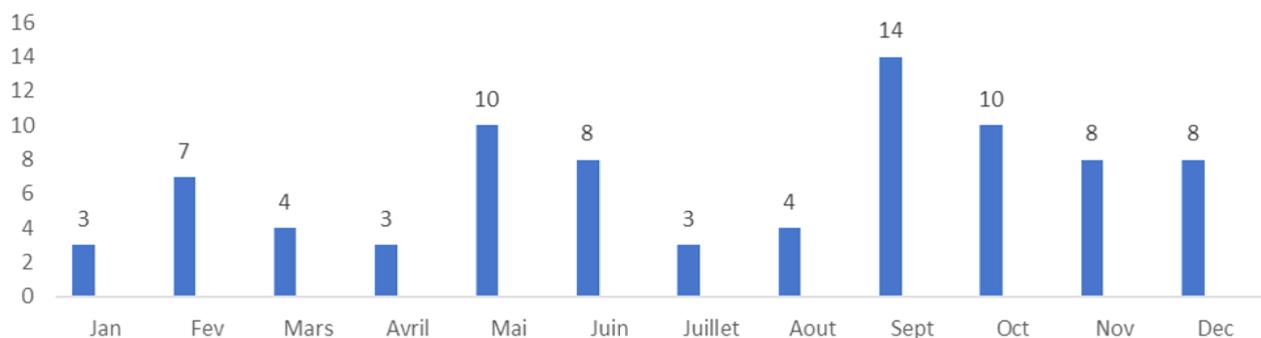
Spécifiquement l'équipe technique est composée d'un plombier, de deux techniciens en climatisation, d'un peintre en bâtiment, d'un électricien, d'un technicien en maintenance générale et de deux chauffeurs. 04 des agents assurent une astreinte technique du lundi au dimanche, jours fériés et chômés compris. Un agent est affecté exclusivement à la Résidence Médico-Sociale pour répondre aux demandes de travaux du site.

Gestion des interventions

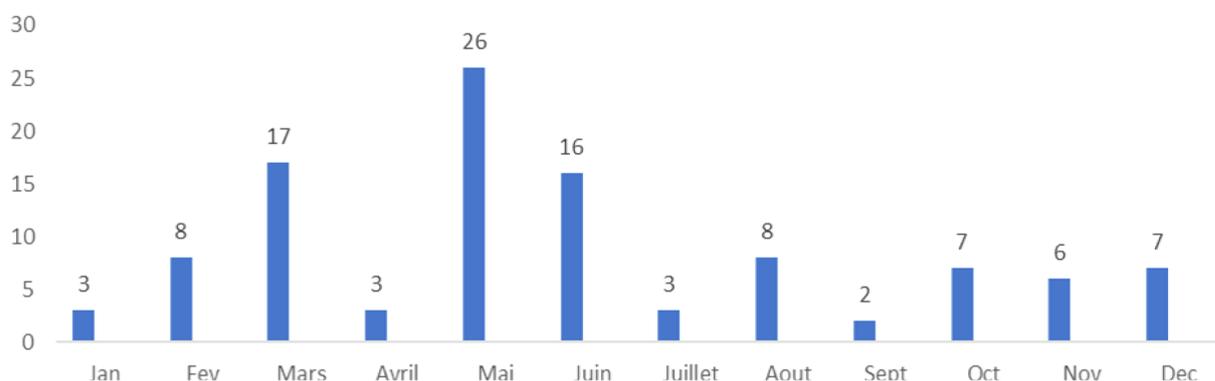


En 2021 un total de **82** demandes d'interventions ont été traitées pour le CHSM et 106 pour la RMS.

Demandes interventions CHSM



Demandes interventions RMS





Le service technique

Activité des services

Les projets attendus en 2023

- ⇒ Renouveler et optimiser le parc automobile par l'acquisition et/ou la location longue durée de véhicules de service
- ⇒ Remplacer les citernes d'eau existantes par des citernes ACS
- ⇒ Remettre à niveau et ou remplacer certains équipements (chaufferie, adoucisseur)
- ⇒ Renouveler les équipements de l'UCPC
- ⇒ Faire l'acquisition d'une GMAO pour une meilleure traçabilité des interventions
- ⇒ Réaliser l'entretien et la rénovation des façades des bâtiments
- ⇒ Réaliser les travaux de réhabilitations des vestiaires
- ⇒ Mettre en place un marché à bon de commande pour les fournitures techniques
- ⇒ Mettre en place un marché à bon de commande pour les prestations techniques (électricité, maçonnerie, menuiserie...)
- ⇒ Mettre en place une gestion technique centralisée pour la remontée des alarmes et le suivi des équipements
- ⇒ Climatiser les salles d'activités de l'EHPAD rez-de-chaussée et du 1^{er} étage
- ⇒ Vider l'espace du bloc opératoire des équipements non utilisés
- ⇒ Etablir un calendrier des travaux arrêtés par la commission de sécurité et réaliser la première tranche
- ⇒ Installation du Parcours d'Activité Santé Senior (PASS).

Éric DARASSE-GOURNET

Responsable service technique

Changeons notre regard sur les aînés, brisons les idées reçues!

Le lundi 03 Octobre 2022 démarre dans notre établissement la 71ème édition de la semaine bleue.

La vie « normale » reprends son court petit à petit au sein de notre résidence, nous avons donc sereinement mis en place un programme d'animations sur cinq jours dans le respect des règles sanitaires.

Au programme de ces journées, des rencontres intergénérationnelles avec les scolaires, une Célébration Eucharistique avec le Révérend Père MERLIN de

la paroisse de Saint-Louis, un concert exclusif de Fred Deshayes et un concert GOSPEL avec le Groupe **Sé Sa Menm** de Marie-Galante.

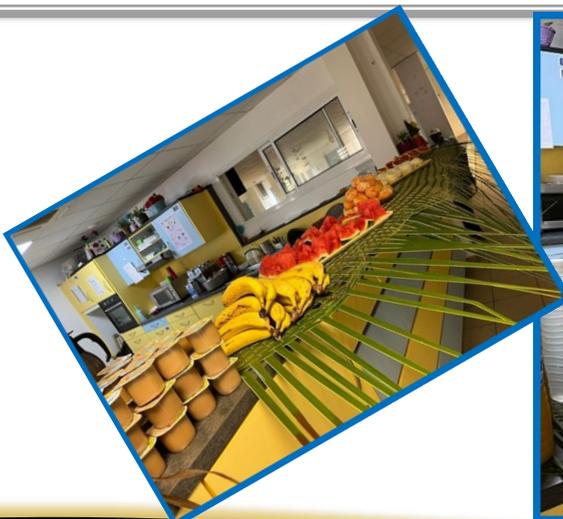
Cette Semaine bleue invite à « changer notre regard sur les aînés en brisant les idées reçues ». D'ici 2030, on estime à 28 000 le nombre de personnes âgées en Guadeloupe. Il est urgent pour nous de briser les tabous afin que les jeunes s'habituent à collaborer et à aller vers les aînés. »

J-1 Lundi 03 Octobre 2022 : Rencontre intergénérationnelle, échanges autour d'objets d'antan et Jeux traditionnels avec une classe de l'école primaire Léopold LUBINO de Saint Louis



J-2 Mardi 04 Octobre 2022. Petit déjeuner traditionnel et échange intergénérationnel avec la terminale Bac Pro Animation Enfance et Personnes âgées du lycée Hyacinthe BASTARAUD de Grand-Bourg

Le petit déjeuner traditionnel était sous forme de buffet.



Changeons notre regard sur les aînés, brisons les idées reçues!

Les résidents ont partagé ce jour des activités préparées spécialement par les élèves du lycée Hyacinthe BASTARAUD. Une fois arrivés avec leur professeure ils ont visité l'établissement avant de dérouler leur programme d'animation (Saynètes, chant, devinette....)

Les résidents de l'EHPAD et de la MAS étaient aux petits soins avec les saveurs d'antan autour d'un petit-déjeuner « péyi » copieux. Il y avait avec plusieurs variétés de cassaves (coco, nature...), jus et fruits locaux (corossol, maracudja, cerise-pays, le fameux chocolat kako et bien d'autres)...

Après les plaisirs gustatifs les résidents ont pu s'amuser à découvrir les senteurs des plantes médicinales renfermées dans des boîtes. C'était l'occasion pour eux de se souvenir et de rappeler à leurs jeunes invités les usages qu'ils faisaient de ces plantes à leur époque.



Saynète des soignants et résidents de l'EHPAD



La semaine bleue du 3 au 9 octobre 2022

Evènements

Changeons notre regard sur les aînés, brisons les idées reçues!

J-3 Mercredi 04 Octobre 2022. Célébration Eucharistique de la Semaine Bleu

Après deux belles matinées de rencontres avec les scolaires, lundi et mardi, la Résidence Médico Sociale Saint-Louis a accueilli la messe de la semaine bleue, célébrée par le Révérend Père MERLIN de la paroisse de Saint-Louis et le Diacre M J.GRENIER. Les résidents se sont apprêtés et ont assisté à la messe, en présence de quelques parents, d'invités du Directeur du Centre Hospitalier Sainte-Marie, des cadres de santé et des soignants. Ils ont partagé ce moment de recueillement avec les résidents, dans le plus strict respect du protocole sanitaire pour les invités et le personnel.



Célébration de la Messe.

Après la messe les résidents ont déjeuné au restaurant de la Résidence un excellent Migan de Fruit à pain et salaisons.



Changeons notre regard sur les aînés, brisons les idées reçues!

J-4 Vendredi 07 Octobre 2022. Prestation Guitare Voix avec Fred DESHAYES

La MUSIQUE! C'est un atout pour rapprocher les générations. Outre les effets positifs sur la santé des seniors, c'est un moyen d'expression universel et intergénérationnel. Elle facilite l'interaction et les échanges avec autrui .

Chacun, selon ses capacités, a profité de la prestation de Fred Deshayes. Les textes de l'artiste et quelques chansons populaires du répertoire traditionnel étaient au programme de ce moment de musique interactif. Le chanteur et musicien était accompagné au tambour-ka de Mme CALPAS.



Changeons notre regard sur les aînés, brisons les idées reçues!

J-5 Clôture de la semaine Bleue par un concert GOSPEL avec le groupe Sé sa Menm de Marie-Galante

L'après-midi a été particulièrement apaisante avec la prestation offerte par le groupe Sé sa menm.

La musique était une fois de plus en vedette à la Résidence Médico Sociale Saint-Louis. Ce dimanche 9 octobre 2022 les Résidents, parents et soignants ont accueilli le groupe de gospel Sé sa menm de Marie-Galante pour un concert d'une heure et demi, ils sont venus avec leur répertoire bien rodé.

Cerise sur le gâteau il y avait un présent pour chacun! Deux associations de Marie-Galante ont offert des lots individuels aux 28 résidents de l'EHPAD de la Résidence Médico-sociale Saint-Louis.

L'association An dot balan pou Senlwi, présidée par François Navis, maire de Saint-Louis accompa-

gné de François Ladrezeau, trésorier de l'association et de Géraldine Bastarud, conseillère municipale de Saint-Louis, en charge du CCAS ont ramené des lots pour les 28 Résidents de l'EHPAD.

Mme Lise SOUSSEING, responsable du Secours adventiste de l'archipel Guadeloupe, présente avec son équipe pour l'occasion, a offert des lots individuels comprenant notamment des produits d'hygiène, des serviettes de bain mais aussi des robes de chambre et des pyjamas.



A l'issue du concert, un lunch a été offert. C'est ainsi que s'achève la semaine bleue 2022 remplie d'émotion et de partage.



Yannick MARIE

Animatrice

L'Hypertension

Le sel est nécessaire à la vie, il participe au maintien de l'hydratation de l'organisme, de l'équilibre de la tension artérielle, du bon fonctionnement des muscles.

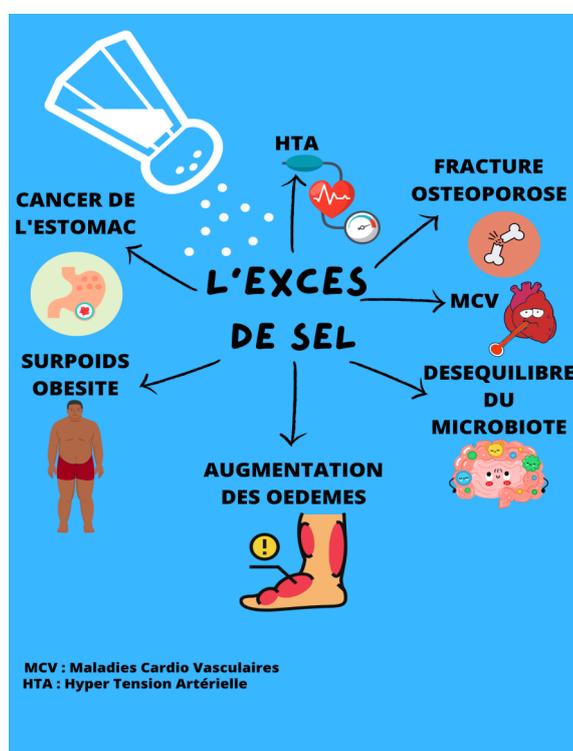
Cependant, l'excès de sodium est néfaste pour notre santé. Il favorise l'ostéoporose en augmentant l'élimination du calcium par les reins, sa consommation exagérée joue un rôle dans l'élévation de la tension artérielle, en particulier chez les personnes en surpoids et en obésité. Les études épidémiologiques actuelles montrent qu'une consommation au-dessus des recommandations de sel augmente le risque probable de cancer de l'estomac.

Rappel des recommandations : 6 à 8g/j

1g de sel = 400mg de chlorure de sodium

La population a tendance à utiliser beaucoup trop de sel pour les préparations et les assaisonnements.

N'oublions pas le sel caché contenu dans les salaisons (même dessalées elles restent salées !!), le pain (complet ou pas), les fromages, les charcuteries, les conserves, les biscuits apéritifs (50g de chips = 1g de sel), les plats préparés du commerce...



Astuces diététiques :

- | | maine | guette par jour |
|---|--|--|
| ◆ Saler pendant la préparation (marinade ou cuisson) ou à table | ◆ Maximum 1 portion de fromage par jour | ◆ Faire au maximum des préparations « maison » |
| ◆ Maximum 1 charcuterie par semaine y compris le jambon blanc | ◆ Choisir des fruits à coque (noix, noix de cajou, amandes, arachides,...) sans sel : une poignée par jour (= une main fermée) | ◆ Ayez recours aux épices, aux herbes aromatiques pour exhaler les goûts |
| ◆ Maximum 1 salaison par semaine | ◆ Ne pas dépasser ¼ d'une baguette | |

La vaccination



Et la vaccination contre la covid-19 ?

La 4^{ème} dose est ouverte aux soignants depuis le 26 juillet 2022 mais n'est pas obligatoire à ce jour.

En cas de doute, pensez à bien vous faire tester et à garder les attestations de positivité au Covid !

Un schéma vaccinal anti-covid-19 complet se présente de différentes façons :

3 doses de vaccin

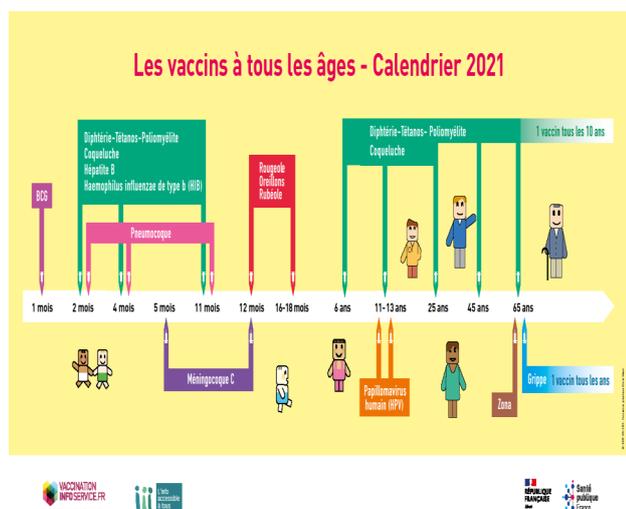
2 doses + 1 Covid 3 mois après une injection

1 dose + minimum 2 covid espacés de 3 mois.

Si vous avez eu 10 fois la Covid-19, il vous faudra quand même une dose !

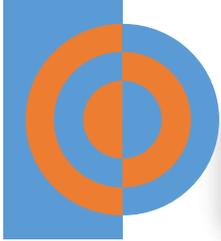
La question du maintien de l'obligation vaccinale sera étudiée début 2023 par la Haute Autorité de Santé (HAS). De son avis dépendra la décision du Ministère de la Santé.

La couverture vaccinale des soignants au sein du Centre Hospitalier Sainte Marie et de la RMS est **93.3%** du personnel à jour au 24/11/2022.



Le centre de vaccination est ouvert Lundis - jeudis - vendredis 8h30 - 15h	Pour le covid-19, Jeudi après-midi de 14h à 16h sans rendez-vous-
Carte vitale Carnet de santé et/ou de vaccination Pièce d'identité	
05 90 97 65 01 -- 0590 97.73.85	

Tiphaine Duneuf & Germain
Infirmière en soins généraux



Focus sur l'EHPAD

Vie de l'établissement

Un EHPAD est un Établissement d'Hébergement permanents et éventuellement des séjours spécifiques pour Personnes Âgées Dépendantes, établissement (hébergement temporaire, accueil de jour, accueil social et médico-social à but non lucratif, fonction- Alzheimer...).

nant selon les règles en vigueur établies, notamment, dans le cadre de la réforme de la tarification de 1997 ainsi que de la loi du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-sociale.

Il accueille des personnes âgées de plus de 60 ans, présentant un degré de perte d'autonomie voire de dépendance variable, déterminé grâce à une grille d'évaluation nommée AGGIR, pour des séjours per-



L'EHPAD assure diverses prestations :

- ☞ **Hôtelières** (hébergement, restauration, lingerie)
- ☞ **Des soins médicaux et thérapeutiques** (médecine générale, soins dentaires examen et bilans, soins de nursing et thérapeutiques)
- ☞ **Des activités d'animations et de convivialité.:**
 - Des activités sociales : repas à thème et festifs ainsi que des rencontres intergénérationnelles;
 - Des animations sur le lieu de vie : thé dansant, anniversaires, accueil de groupes associatifs...
 - Des activités cérébrales et spirituelles : bibliothèque, jeux collectifs (jeux de société belote, kermesse), pratique des cultes;
 - Activités manuelles : cuisine , jardinage ,atelier couture...
 - Activités individuelles : shopping , soins esthétiques et de beauté...
 - Activités culturelles : cinéma visites de lieux d'art et d'histoire, spectacles...
 - Activités physiques : promenades, sorties extérieures (parc communaux, le marché, les magasins), aquagym, parcours sportif.

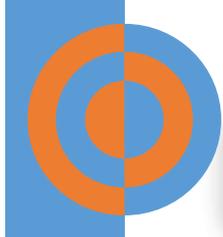
Chaque résident bénéficie d'un L'EHPAD de Saint Louis à une capacité de 40 places d'accueil personnalisé au travers d'un document appelé le « projet personnalisé ». Les personnes accueillies sont représentées par leurs pairs, les familles et le personnel au conseil de la vie sociale (CVS). Cette instance d'expression leur permet de donner un avis et de faire des propositions sur toutes les questions liées au fonctionnement de l'établissement.

Etablissement public, il est rattaché au Centre Hospitalier Sainte-Marie (CHSM) situé route de Ducos à grand Bourg.



Frédéric BESRY—Aide Soignant

Francky RODOMOND—Animateur



Le service social

Vie de l'établissement

Missions générales

Permettre l'accès aux droits et aux soins des patients;

Favoriser le retour à domicile (dispositif d'aide à domicile ...);

Protéger les personnes en danger et les personnes vulnérables;

Assurer des actions de prévention, de coordination, de médiation d'information et de formations individuelles et collectives;

Opérer une médiation avec les proches;

Accompagner les parturientes (les femmes enceintes) nécessitant un hébergement en Guadeloupe;

Accompagner les patients dans leurs démarches administratives;

Assurer la complétude des dossiers des patients et des résidents MAS/EHPAD...

Modalités d'admission EHPAD/MAS

Constitution du dossier de candidature EHPAD :

- ☞ Remettre le dossier de candidature et la liste des pièces à fournir;
- ☞ Orientez les proches vers le CCAS de résidence de la personne concernée pour effectuer une demande d'aide sociale à l'hébergement (ASH).

Constitution du dossier de candidature MAS :

- ☞ Remettre le dossier de candidature et la liste des pièces à fournir (à noter qu'il faut obligatoirement une notification d'orientation MAS de la MDPH);
- ☞ Présenter les candidatures en commission d'admission.

Pierre-André BORDIN

Assistant de service social

Les élections professionnelles

Les élections professionnelles se sont déroulées entre le 1er et le 08 décembre 2022. Elles permettront la mise en place d'instances de dialogue social: **les commissions administratives paritaires locales, départementales et les comités sociaux des établissements** publics de santé, sociaux et médico-sociaux. Les membres de ces instances sont élus pour 4 ans.

Les agents du CHSM et de la RMS ont utilisé le vote électronique pour faire valoir leurs choix.

Qui sont les électeurs ?

Pour les élections aux comités sociaux : les électeurs sont les fonctionnaires et agents contractuels, quel que soit leur grade ou leur statut.

Pour les élections à la CAP : les électeurs sont les fonctionnaires selon leur corps/grade/cadre d'emplois d'appartenance ou détachés dans un corps/grade/cadre d'emplois d'accueil, en position d'activité, de congé parental ou de détachement le jour du

vote.

Pour les élections à la CCP : les électeurs doivent être :

- ◆ en CDI ou, depuis au moins 2 mois, en CDD d'au moins 6 mois ou en CDD renouvelé sans interruption depuis au moins 6 mois ;
- ◆ et ils doivent être en position d'activité, ou être en congé rémunéré ou être en congé parental.

MEMBRES ELUS DU CSE	SYNDICATS	TITULAIRES	SUPPLEANTS
	UTS-UGTG	Mme Christelle GODARD Mme Sylvie PLUMAIN M. Ken SYLVESTRE Mme Clotilde GUEMISE-FAREAU	Mme Morgane GUIRINEC Mme Angélique YAKOUCHENE M. Frédéric JACQUIN Mme Betty CHRISTIANY
	FGS-CFDT	M. Franck CELESTE Mme Tiphaine DUNEUFGERMAIN	M. Gilles ARDENS Mme Yanick MARIE

Patrick FAUSTA

Directeur adjoint

Madame MILON Médard dit « Gina »

Mme MILON a intégré la MAS le 11 août 2014. Elle est née en Guadeloupe le 8 juin 1955 et est âgée aujourd'hui de 67 ans. C'est la doyenne de la MAS.

Elle fait partie d'une fratrie de quatre enfants côté maternel (2 frères et 1 sœur) et trois sœurs du côté paternel. A sa naissance, Mme Milon a été accueillie par sa tante du côté maternel.

Le père et les autres membres de la fratrie se sont installés en Métropole.

Mme Milon a grandi sans connaître ses sœurs du côté paternel.

Elle est restée en Guadeloupe avec sa grand-mère et les autres membres de la famille du côté maternel. Au fil du temps celle-ci remarque qu'elle a des troubles du comportement.

Elle a été scolarisée à l'âge de 6 ans jusqu'au CE2, puis ses troubles devenant trop importants Mme MILON a été placée à Notre Dame de GRACE, établissement psychiatrique.

L'établissement devant subir une réorganisation, les parents étaient obligés de récupérer chacun leur enfant, sinon ils étaient réorientés vers des familles d'accueil.

A cette époque Mme B avait déjà en charge la mère de Mme Milon.

Elle a récupéré GINA en 1993

et a eu beaucoup de difficulté face à ses troubles du comportement.

Mme B a eu un accident qui l'a poussé à placer Mme Milon à la MAS du moule. Mais souvent elle exprimait son souhait de retourner au domicile finalement elle reste trois ans à la MAS.



Après son accident Mme B n'ayant plus la capacité à s'occuper de Mme Milon, l'oblige à un placement en famille d'accueil. Très vite elle se rend compte de sa perte de poids.

Elle constate que Mme Milon est victime de maltraitance et elle ne mange pas à sa faim.

C'est par la suite, qu'elle a entrepris les démarches pour l'admission de Mme Milon à la MAS ti jardin kréol à Marie-Galante.

QUOTIDIEN

Mme Milon se couche vers

19h 30 et se réveille vers 4 heure du matin.

Cependant ces derniers temps, elle se réveille de plus en plus tard par rapport à sa santé. Elle se lève, prend son petit déjeuner et retourne dans sa chambre ou en général elle ne ressort que pour le déjeuner.

Pour les repas Mme Milon est autonome. Elle choisit seule ses vêtements mais a besoin d'aide pour s'habiller. Elle se fatigue très vite et sort de moins en moins de sa chambre, ne participe plus vraiment aux activités proposées.

Anecdotes :

Pendant une période Mme Milon participait à toutes les sorties et activités que proposait l'animatrice, et surtout la danse le fameux déhanché et le baissé bas de GINA. Elle pouvait rester des heures à danser. Mais malheureusement l'âge et diverses pathologies ont eu raison de la fougue de Mme Milon qui maintenant est très fatiguée.

**KON NOU KA DI EN KREOL
MANGO VET KA VINN JAUNE
ME TOUJOU SI PIE.**

Gilles ARDENS

Educateur spécialisé

Jeux

Jé Kréyòl

Édition Nèg Mawon

Mofwazaj a mo

Chak mo ni mofwazaj a-y.

Trouvé épi lyanné mo kréyòl é mo fwansé ki ni menm sans.

WOULÉ	○	○	EAU
FI	○	○	LATRINES
WÉLÉLÉ	○	○	SAUMATRE
KAKATWA	○	○	TRAVAILLER
ADWA	○	○	SCANDALE
FILÉ	○	○	SAISIR
KYENBÉ	○	○	AIGUISER
DLO	○	○	FILLE
BRAK	○	○	HABILE
KYO	○	○	HÉRON

BOÛT A JÉ-LA: WOULE: TRAVAILLER/FI: FILLE/WÉLÉLÉ: SCANDALE/KAKATWA: LATRINES/ADWA: HABILE/FILÉ: AIGUISER/KYENBÉ: SAISIR/DLO: EAU/BRAK: SAUMATRE/KYO: HÉRON

Carole FOURRIER

Ergothérapeute

Recette

RECETTE

Recette du programme Jafa.

Pois-pays à la Paysanne

Ingrédients:

- 400g de pois de bois, canne, savon et/ou boucou-sou...
- 200g de fruit-à-pain précuit
- 200g de pòyò précuit
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- Épices (100g d'oignon, 2 gousses d'ail, 2 piments végétariens, quelques cives, 30 g de persil, une branche de thym), sel et poivre
- POUR 6 A 8 PERSONNES

- ◇ Rincer les pois à l'eau claire
- ◇ Les cuire ensemble dans 3 fois leur volume d'eau dans faitout à pression normale (pendant 1H) ou dans une cocotte-minute sous pression durant 20 min
- ◇ Dans une poêle, verser l'huile d'olive et y faire revenir l'ensemble des épices préalablement lavées, épluchées et hachées.
- ◇ D'autre part, couper les pòyò et fruit-à-pain précuits en dés de 1 à 2 cm de côté.
- ◇ Lorsque les pois sont cuits, y ajouter les épices revenues et les dés de pòyò et de fruit-à-pain. *A ce stade de la recette il est possible d'ajouter de petits « dombrés » réaliser à partir de farine de pòyò de fruit-à-pain ou de farine.*
- ◇ Mélanger délicatement et poursuivre la cuisson à feu doux et à découvert pendant environ 3 min.
- ◇ Vérifier l'assaisonnement.



