

RAPPORT D'ACTIVITÉ

Pôle Gériatologique

Maison de l' Automne

ACI Chantier d'insertion : Portage de repas

Année 2023

Etablissement du



diaconat protestant

DRÔME | ARDÈCHE

44 rue Amblard – 26000 Valence

Tel. 04 75 78 29 20

Maison-automne@diaconat26-07.org

L'année 2023 est dans la continuité des événements marquants de 2022 à l'échelle planétaire, à commencer par la guerre en Ukraine et ses conséquences humanitaires, économiques et énergétiques. Les phénomènes liés au dérèglement climatique ont par ailleurs continué à s'amplifier : vagues de chaleur, sécheresse, méga-feux, perte de la biodiversité, ... En outre, l'ombre de la COVID a continué à planer, après deux années de pandémie brutale et inédite à une telle échelle. Dans ce contexte perturbé et anxiogène, il a fallu de nouveau faire preuve de « résilience », pour utiliser un terme d'une prégnante actualité au vu des circonstances.

À travers son engagement, le pôle gérontologique a poursuivi son action au service des personnes. La lecture de ce rapport d'activité l'illustre parfaitement et donne à voir l'image fidèle de ce qu'est fondamentalement notre établissement et ses équipes qui portent au quotidien les actions et les valeurs inscrites dans le projet d'établissement.

La lecture de ce rapport d'activité ne donne qu'un bref aperçu des grandes choses qui sont accomplies chaque jour par les équipes de direction, médicales, soignantes, hôtelleries, techniques, administratives au service des résidents.

L'implication, le professionnalisme et l'adhésion des équipes aux valeurs de l'association (humanisme, bienveillance, dévouement, excellence, innovation), au quotidien, permet à notre établissement de toujours avancer.

Notre établissement est confronté comme tous les établissements aux difficultés d'un système de santé qui aurait besoin d'être refondé en profondeur. L'amélioration de la qualité de vie au travail, l'attractivité des métiers pour les futurs professionnels devraient passer aussi par cette étape.

Pour autant, adapter notre offre de soins, faire preuve d'agilité, être en capacité de renforcer notre activité en la repensant parfois en profondeur, repenser nos relations de travail avec les autres acteurs de la santé, du cercle de soins du résident, optimiser nos relations avec les partenaires de Santé constituent des défis au quotidien.

Les équipes professionnelles accomplissent un travail engagé, nos cadres de direction et l'ensemble des professionnels, à tout niveau – soins, hébergement, restauration, hôtellerie, maintenance, ressources humaines, finances, etc. – œuvrent avec un dévouement sans faille au service de nos aînés.

Le contexte général nous pousse à nous améliorer pour toujours offrir le meilleur accompagnement possible à nos aînés, en développant de nouvelles solutions en phase avec leurs aspirations.

Dans le même temps, on constate le besoin d'accompagnement qui n'aura jamais été aussi important, et par ailleurs son financement de plus en plus remis en cause. Du fait de l'expertise que nous avons acquise au gré des années, nous avons le devoir de prendre toute notre part dans l'articulation qui vise à améliorer l'accompagnement de nos aînés, mais aussi dans l'amélioration des conditions de travail et de rémunération des salariés qui font un travail remarquable tout au long de l'année.

Nous souhaitons remercier avec une grande sincérité les femmes et les hommes qui œuvrent au sein du pôle gérontologique pour leur implication au quotidien.

Nous sommes admiratifs de cette capacité à écouter, à comprendre et à entourer les résidents ainsi que leurs proches.

Nous tenons également à témoigner de notre reconnaissance aux familles, aux partenaires et aux services de l'État pour leur soutien.

PRÉSENTATION

L'association



Association loi 1901, à but non lucratif, le Diaconat Protestant Drôme-Ardèche a été créé il y a plus de cent ans. L'association conduit ses missions dans le respect de la laïcité.

Sa légitimité est renforcée par la Reconnaissance d'Utilité Publique qui date de 1922. Le conseil d'administration, garant de notre spécificité, veille au bon fonctionnement de l'ensemble du dispositif dans un souci constant de dialogue.

Le Portage de repas - ACI chantier d'insertion

Dans un souci de maintien à domicile des personnes âgées, les tâches quotidiennes, et notamment la réalisation des repas pour chacun sont un enjeu majeur. Le vieillissement de la population et la hausse du nombre de séniors en perte d'autonomie constituent également de puissants moteurs de la demande de livraison de repas à domicile.

Le Diaconat Protestant Drôme-Ardèche répond à cette problématique en proposant, par le biais d'un l'Atelier Chantier d'Insertion, la cuisine et la livraison de repas à domicile à destination de personnes habitant sur les secteurs de Crest, Livron et Valence. En milieu d'année 2023, le service des déplacés Ukrainiens fait appel à notre service portage de repas pour livrer jusqu'à une vingtaine de foyers hébergés en hôtel à Portes Lès Valence, car aucune possibilité de cuisiner en autonomie n'est actuellement possible. Nous faisons donc une livraison des repas pour ces familles 7J/7J.

Ce service rendu en faveur des personnes âgées à leur domicile limite la dépendance permettant ainsi de repousser, pour certains, l'entrée en établissement médicalisé.

Préparés par des cuisiniers qualifiés, ces repas, équilibrés à base de produits frais, sont adaptés aux régimes alimentaires spécifiques selon les besoins des clients.

Les temps de livraison s'inscrivent comme des rendez-vous, synonymes de visites bienveillantes et de moments privilégiés pour les personnes âgées isolées.

En parallèle, l'ACI Cuisine et Portage de repas répond à une préoccupation territoriale à travers une vocation d'insertion : tendre vers la progression socioprofessionnelle des personnes éloignées conjoncturellement ou structurellement de l'activité économique grâce à la mise en situation professionnelle réelle de fabrication et livraison de repas.

Cette action est cofinancée par le Fonds Social Européen (FSE), avec le soutien de la DIRECCTE, du Conseil Départemental de la Drôme et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Les salariés en insertion

L'ACI mobilise 11 ETP en CDDI conventionnés par la DDETS dont 5.5 ETP Bénéficiaire du RSA.

L'acquisition des compétences sur les métiers d'employés polyvalents de restauration et de livreurs-préparateurs de commandes favorise les conditions d'intégration future en entreprise « classique ». L'atelier apporte les apprentissages et compétences professionnelles de base. Ainsi les salariés sont formés au travail en équipe, à l'autonomie, à la polyvalence des tâches et au sens de la relation.

Les salariés sur des postes de livreurs et d'agents polyvalents de restauration sont embauchés en **Contrats à Durée Déterminée d'Insertion** pour 26h hebdomadaire en moyenne de travail effectif. Ils bénéficient d'une période d'essai d'un mois suivie de contrats de 6 mois renouvelable jusqu'à une durée maximale de 24 mois.

Les candidatures des salariés transitent obligatoirement par la plateforme inclusion grâce aux prescriptions réalisées par les partenaires habilités.

Pour être éligible à l'ACI "Cuisine et Portage", les salariés doivent répondre à certains critères :

Un critère de niveau 1

- Les bénéficiaires du RSA
- Les bénéficiaires de l'ASS
- Les bénéficiaires de l'AAH
- Les demandeurs d'emploi de longue durée inscrit au pôle emploi depuis plus de 24 mois

Trois critères de niveau 2

- Niveau d'études égal ou inférieur au CAP /BEP
- Personne de plus de 50 ans
- Personne de moins de 26 ans
- Les demandeurs d'emploi de longue durée inscrits au pôle emploi entre 12 et 24 mois
- Les travailleurs handicapés
- Les personnes résidentes en QPV (quartiers prioritaires de la politique de la ville)
- Les personnes résidentes en ZRR (zone de revitalisation rurale)
- Les parents isolés
- Les personnes primo arrivantes
- Les personnes sortant de dispositif de l'ASE (Aide sociale à l'enfance)

- Les personnes sans hébergement, hébergées ou ayant un parcours de rue.

L'équipe d'employés polyvalents de restauration participe à la préparation des repas, sous le contrôle d'un cuisinier encadrant technique. Ils sont au total 10 salariés répartis en deux équipes de 5 dès lors que les effectifs sont au complet. Ils exercent sur des cycles de 4 jours consécutifs de travail dont deux jours par semaine en présence des deux équipes pour un fonctionnement optimal de la cuisine. Les tâches réalisées par les cuisiniers en insertion sont diversifiées : désinfection et épluchage des légumes, dressage des entrées et dessert, plonge, nettoyage des locaux, conditionnement des chariots, mise sous barquette et étiquetage des repas à livrer.

L'équipe de chauffeurs-livreurs/préparateurs de commandes effectue la mise en sacs des repas préparés au préalable par la cuisine puis assure la livraison de ces derniers. Le portage nécessite de sécuriser : les normes d'hygiène pendant tout le transport, la traçabilité des repas du « quai de livraison au réfrigérateur », la confidentialité et la sécurité des accès au domicile des personnes. Les chauffeurs-livreurs sont, eux aussi, sous contrôle d'un encadrant technique qui assure le lien entre les besoins des clients et les salariés en insertion.

L'activité du portage de repas à domicile s'inscrit indéniablement comme maillon d'une veille sociale active et quotidienne en faveur des personnes les plus fragiles. Ainsi leur maintien dans leur logement est sécurisé en s'inscrivant dans une certaine lutte contre l'isolement social et l'identification pour la transmission d'alerte dès que nécessaire.

Les salariés permanents

L'ACI mobilise 4 salariés :

- 2 encadrants technique
- 1 CISP
- 1 chef de service

Les salariés permanent ont pour mission commune et principale de faciliter la construction du parcours d'insertion individuel et adapté aux besoins de chaque salarié en insertion du service. L'objectif visé est de permettre à chacun l'accès au marché de l'emploi. Un encadrement renforcé alliant l'acquisition de compétences techniques liées au poste et l'accompagnement socio-professionnel est réalisé par une équipe de salariés permanents composée de trois corps de métier différents.

- **Des encadrants techniques** « Cuisine et portage » transmettent au quotidien des pratiques professionnelles et des règles d'hygiène et de sécurité à destination des salariés en insertion. Ils les accompagnent dans les apprentissages et évalue les compétences professionnelles acquises. Ils participent au suivi de la personne dans son parcours d'insertion en relation avec le CISP spécialisé dans l'accompagnement socioprofessionnel. Un encadrant technique est chargé également, de la commercialisation et de la vente des produits, il travaille en lien direct avec le service production de la préparation des repas. Ce dernier encadre plus particulièrement l'équipe des livreurs.
- Un Conseiller d'Insertion Sociale et Professionnelle assure l'accompagnement et la formation des salariés en insertion. Il est en lien permanent avec les partenaires extérieurs, potentiels prescripteurs sur l'ACI mais aussi acteurs privilégiés dans les

situations socioprofessionnelles des salariés. Au-delà de la réinsertion professionnelle, le chantier accompagne les salariés dans des actions telles que l'aide à la mobilité, la santé, le logement, l'addiction, la formation, les démarches administratives, la justice.

- Un chef de service soucieux de l'organisation fonctionnelle du chantier par la coordination de l'équipe des salariés permanents. Ce dernier est en capacité de remplacer ses collaborateurs durant leurs absences, permettant ainsi une continuité de service (accompagnement, production, organisation, gestion). Il est garant de la transmission en vue de l'acquisition des savoir-être et savoir-faire professionnels tout au long de la durée des contrats de chaque salarié en CDDI. Il assure le lien avec les partenaires financiers, institutionnels et opérationnels en veillant à la pérennité et au développement de l'activité du service.

En place depuis plus de 20 ans, l'ACI a beaucoup évolué ses dernières années. Chaque mois, de nouveaux clients font appel au service pour la mise en place du portage de repas à leur domicile. Nous repérons qu'un certain principe de « bouches à oreilles » s'opère, la clientèle du Val de Drôme et Valentinoise évolue et véhicule l'image d'un rapport qualité prix de notre prestation.

Focus sur des faits marquants de 2023

- Préparations et livraisons de **24874** repas en 2023 soit une hausse de 34 % par rapport à 2022. Ce chiffre, en forte hausse, s'explique par une politique de communication tant en interne qu'en externe ce qui a permis au Portage Repas d'étoffer sa clientèle et de promouvoir sa notoriété dans un secteur déjà très concurrentiel.
- 32 salariés accompagnés dans le cadre de l'ACI
 - 17 ayant été recrutés au cours de l'année.
 - 11 salariés ayant achevé leur parcours d'insertion sur une sortie dite positive avec soit un CDI, un CDD de plus de 6 mois ou une formation longue
 - 3 salariés ont pu découvrir les métiers d'aide-soignant et d'agent de service hospitalier à travers un stage à la Maison de l'Automne dans le cadre d'un PMSMP (période de mise en situation en milieu professionnel)

Projections pour 2024

- Acquisition d'un nouveau véhicule frigorifique en vue de remplacer le véhicule de la tournée de Valence
- L'année 2024 marquera un tournant à visée écologique pour notre service : tendre à retirer progressivement les emballages alimentaires actuellement en plastiques par des contenants biodégradables à court terme et réutilisables à moyen terme. L'idée étant que chacun puisse faire évoluer, à son échelle à préserver la planète. Dans un premier temps, nous envisageons de substituer les sacs en plastique servant à transporter les repas par des sacs kraft en papier.

- L'expérimentation de permettre à certains salariés en insertion de se former autant sur un poste d'employé polyvalent de restauration que sur celui de livreur et préparateur de commande. En effet, dès le recrutement, il sera précisé cette possibilité aux candidats. Ainsi, nous leur permettons une diversification de leurs apprentissages et faciliter ainsi l'accès aux postes proposés à l'extérieur. Exemple = connaissance du circuit du portage complet, de la mise en barquette et la préparation des commandes avant la livraison effective.
- Maintien et approfondissement des sessions de formations adaptées aux salariés du chantier et à leur lieu de travail

- HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments

Les thèmes abordés : Découverte des microbes, le paquet hygiène, l'application du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) au quotidien, les autocontrôles HACCP en cuisine, les bonnes pratiques de fabrication, les risques spécifiques, la traçabilité totale, l'hygiène du personnel, le plan de nettoyage/désinfection.

- PSC1 : Prévention et Secours civiques niveau 1

Former les salariés de l'insertion et particulièrement ceux occupant des postes de livreurs afin qu'ils puissent être en capacité de prévenir tous accidents rencontrés au domicile des personnes âgées isolées durant leur passage quotidien.

Une attestation nominative est délivrée et il est fait mention de ces formations sur le CV de chaque participant

- Développer davantage le nombre de clients à livrer au quotidien.
- Élargir les prescripteurs en rencontrant de nouveaux partenaires susceptibles d'orienter des candidats potentiels futurs salariés en insertion.

La Maison de l'Automne

Depuis 2004, la **Maison de l'Automne** est un EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) de 78 places dont deux sont des places en accueil temporaire. Elle offre aux personnes accueillies tous les services d'accueil, d'écoute, d'accompagnement et d'animation.

Dans une unité spécifique pour personnes désorientées de 11 places, une équipe attentive accompagne au quotidien les résidents.

La Maison de l'Automne offre également un accueil de jour pour six personnes désorientées, offrant une prise en charge thérapeutique permettant le maintien des fonctions cognitives restantes et du lien social, ainsi qu'un Pôle d'Activités et de Soins Adaptés depuis 2011.

65 Places en Unité Fonctionnel

11 Places en Unité protégé

2 Places en hébergement Temporaire

6 Places en Accueil de jour

FAITS MARQUANTS DE L'ANNÉE 2023

L'année 2023, a été marquée par l'atténuation de l'épidémie de la Covid-19 qui a permis de relancer la dynamique de projets chère à tous.

2023 : UN NOUVEAU PROJET D'ETABLISSEMENT

Le projet d'établissement 2023-2027 constitue un des éléments phares de l'année et s'inscrit dans une dynamique de développement de l'offre de soins proposée à nos concitoyens. Il se caractérise par l'innovation, la qualité de l'offre et a pour ambition de renforcer davantage la proximité.

Ce projet d'établissement illustre et reflète à lui seul le travail de concertation, le travail des hommes et femmes qui l'ont conçu, la volonté de faire prospérer notre établissement. La lecture de ce rapport d'activité ne donne qu'un bref aperçu des grandes choses qui sont accomplies chaque jour par les équipes médicales, soignantes, techniques, administratives de l'EHPAD au service des résidents.

Le projet d'établissement :

- Définit la politique générale.
- Prend en compte les objectifs de formation et de recherche.

Les axes stratégiques 2023-2027 :

- Conforter l'ancrage territorial.
- Intensifier les coopérations avec les acteurs de santé du territoire.
- Améliorer la prise en charge des résidents.
- Poursuivre l'amélioration de la qualité et de la sécurité des pratiques professionnelles.
- Attirer, soutenir et prendre soin des professionnels
- Assurer notre capacité d'intervention.

Le maintien du lien avec l'extérieur

Garder le lien avec la famille au sein de la Maison de l'Automne :

Le premier de ces liens concerne la famille, qui a toute sa place au sein de l'établissement. Il est important que le résident garde son rôle dans la vie familiale après son entrée en EHPAD. La personne reçoit ses proches dans sa chambre personnalisée, pour qu'elle se sente chez elle. Elle prend son repas au restaurant, et profite des salons, avec sa famille.

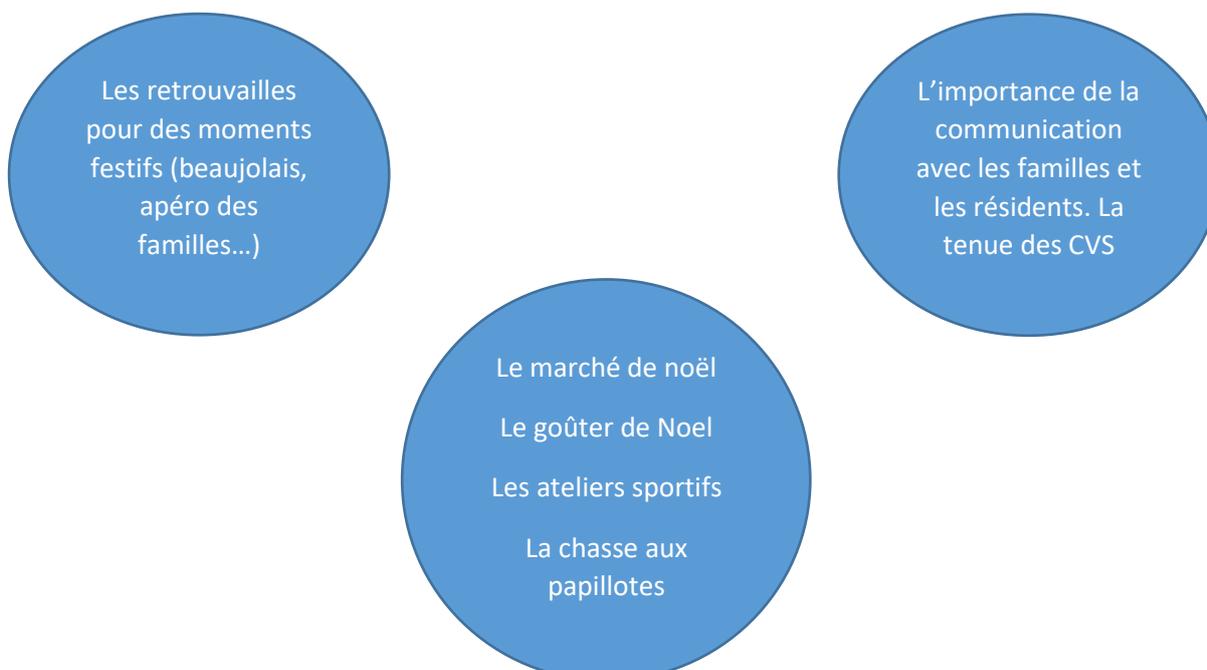
La direction comme l'équipe pluridisciplinaire contribuent à maintenir ce lien tout au long du séjour. Un réseau social interne à l'établissement facilite les relations et propose à la famille de suivre les activités de son parent.

Un programme d'activités et d'animation ouvert sur le monde extérieur

Au sein de l'établissement, la participation aux activités proposées et aux différents ateliers favorise le lien avec les autres résidents, avec lesquels on peut se découvrir des goûts, des affinités en commun.

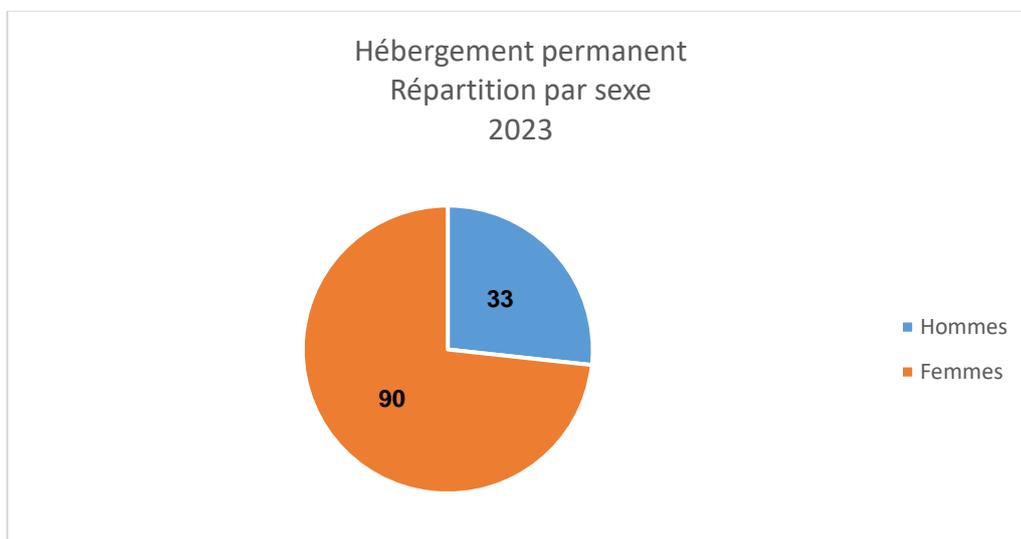
Le programme d'animation mis en place par l'animatrice est essentiel pour que chaque résident se sente utile, travaille sur leur capacité cognitive, tisse des liens, continue à participer avec plaisir à sa mesure à la vie de la maison.

Dans ce domaine, les possibilités sont très diverses. Des ateliers thérapeutiques et ludiques sont mis en place au sein de l'établissement : dessin, atelier floral, cuisine, peinture, jardinage, quizz culture..., d'autre part des partenariats avec des écoles, des artistes, des intervenants sportifs... permettent d'ouvrir à la culture, au sport et de tisser des liens intergénérationnels. Toutes ces manifestations contribuent à faire de l'EHPAD un lieu de vie animé et ouvert.

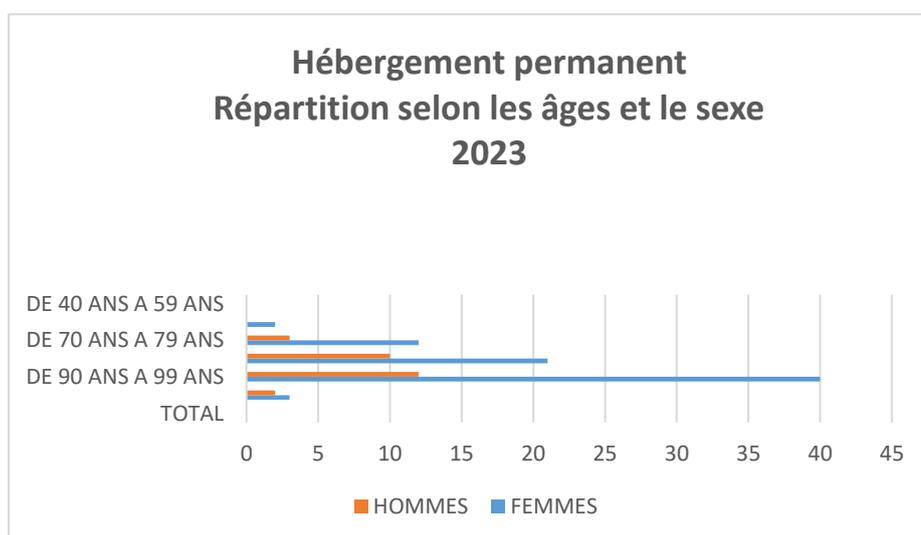


LES PERSONNES ACCOMPAGNÉES

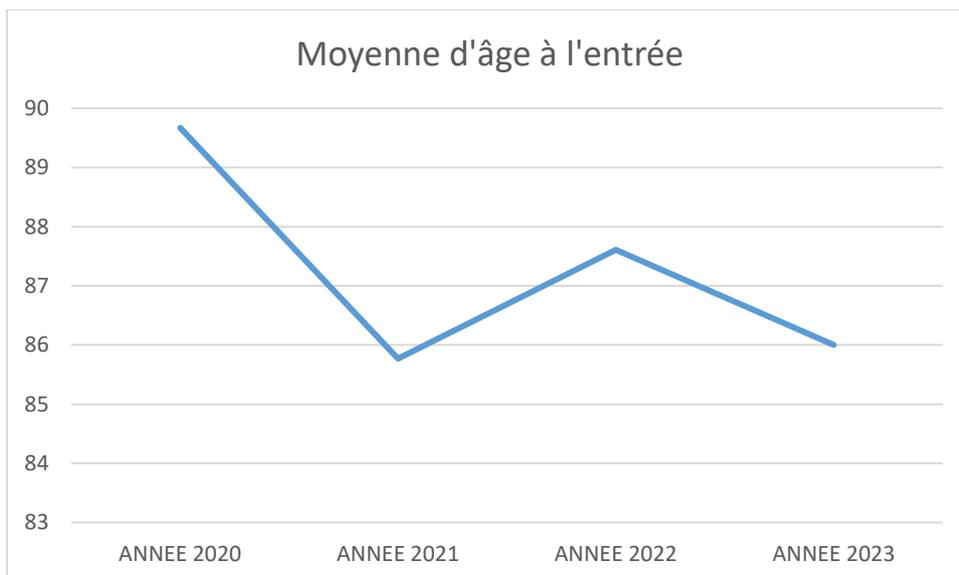
La maison de l'automne a accueilli 123 personnes en 2023.



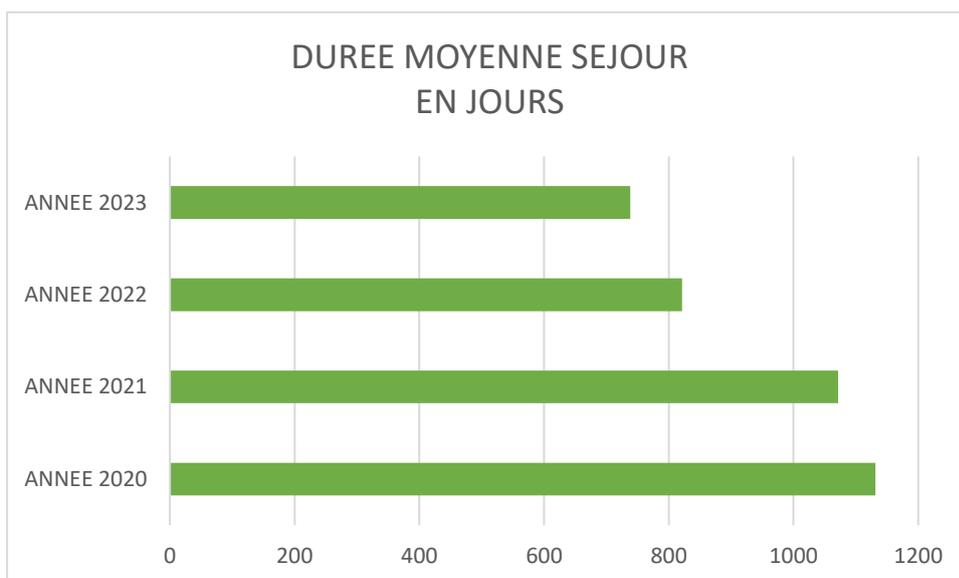
La répartition homme/femme est sensiblement identique aux années précédentes. D'après des données de l'Insee ces dernières années, les femmes finissent plus souvent leur vie seules et sont donc plus nombreuses que les hommes à être placées en établissement.



Globalement, la moyenne d'âge des résidents progresse, quelque soit l'unité d'accueil. L'entrée en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) se fait en moyenne à 87 ans . Cet âge n'a cessé de reculer, ce qui s'explique en partie par les différentes mesures encourageant le maintien des personnes âgées à domicile.



Plus de 90% des résidents décédés ont été pris en charge jusqu'au bout dans leur service. La formation des personnels soignants et les interventions de l'équipe mobile de Soins Palliatifs permettent cet accompagnement

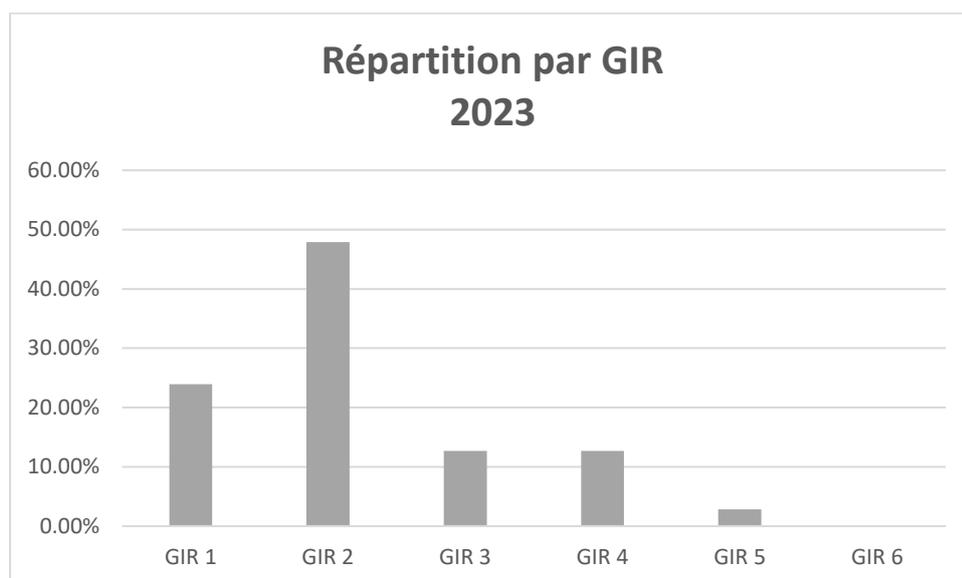


La combinaison des informations sur le motif de sortie et la situation du résident avant son entrée en EHPAD permet de définir des « parcours », au sein desquels il est plus pertinent d'étudier les durées de séjour.

Les chances de retour à domicile s'amenuisent au fur et à mesure du séjour en EHPAD. Il est très rare en effet qu'un résident revienne à domicile après la première année.

Aujourd'hui, nous apportons une prise en charge de qualité aux personnes âgées en situation de fin de vie. Dans la mesure de nos moyens techniques et humains, nous prodiguons l'ensemble des soins médicaux dans une logique de bienveillance. La prise en charge palliative est effectuée par l'équipe soignante, dans le but d'éviter à nos résidents fragilisés d'être hospitalisés, tout en garantissant la préservation de la qualité de vie.

Dans les situations complexes, des équipes mobiles de soins palliatifs (EMSP) ou l'hospitalisation à domicile (HAD) peuvent intervenir pour fournir à la personne âgée en fin de vie un soutien et un accompagnement au quotidien et proposer une formation au personnel soignant de l'établissement.



Le niveau de dépendance des personnes accueillies progresse fortement.

Mais, au-delà de l'occupation des lits, il est nécessaire de suivre le niveau de dépendance des résidents accueillis tout au long de l'exercice ; celle-ci a une incidence immédiate sur les ressources de l'établissement et le travail des équipes soignantes et logistiques.

Le GMP applicable au 1er janvier 2023 est celui qui a été évalué par le médecin de l'EHPAD et validé par le médecin du Conseil départemental en 2020. Il est de 805. Le médecin du Conseil Départemental intervient tous les 5 ans pour la validation du GMP conformément à l'article R.314-170 du code de l'Action Sociale et des familles. La prochaine évaluation aura lieu en 2025.

De fait, les GIR sont toujours réévalués dans l'année par le médecin de l'établissement mais le GMP pris en compte dans le calcul des dotations reste le même durant 5 ans.

Habilitation à l'aide sociale

La Maison de l'Automne est habilitée depuis 2018 à l'aide sociale pour 38 places (habilitation partielle).

Deux aides sont destinées au financement du « tarif hébergement » :

- Aide sociale à l'hébergement

6 résidents en 2023 ont bénéficié de cette aide. Ce chiffre diminue depuis 2013.

- Aide personnalisée au logement (APL)

11 personnes âgées en 2023 reçoivent tous les mois les APL. Cette aide varie de 38 € par mois à 403 € selon les ressources des résidents.

LES ANIMATIONS

Famileo

Cela fait maintenant plusieurs années que l'établissement utilise l'application FAMILÉO afin de permettre aux personnes âgées de recevoir des nouvelles de leurs proches sous forme de gazettes papiers, reçu directement sur la boîte mail de l'établissement.

Nous incitons les familles à utiliser cette plateforme afin d'être au courant de ce que propose l'établissement en termes d'activités.

Nous postons sur ce service en ligne les menus et les plannings d'animations chaque début de semaine afin que les familles soient informées.



Menu de la semaine :)



LES REPAS ET ANIMATIONS DE FIN D'ANNEE PROPOSES

Comme chaque année, la Maison de l'Automne organise les fêtes de fin d'années. Nous avons proposé pour l'année 2023 une semaine spécialement dédiée aux festivités.



Noël 2023



Le jeudi 21 décembre :

Nous avons organisé une raclette de Noël au sein de notre Unité Protégée. Cette unité est composée de 11 résidents. Nous avons proposé aux familles de cette unité de participer au repas.

Vendredi 22 décembre :

Pour la deuxième année consécutive, la Maison de l'Automne organise un Marché de Noël. Celui-ci se déroule dans la cour de l'établissement. L'animatrice démarque plusieurs artisans afin de présenter divers produits. Nous avons pu proposer sur notre marché : des bières, de la charcuterie, des marrons chauds, des bijoux etc. Nous avons eu le plaisir aussi d'installer un stand pour exposer les créations de nos résidents.

Sur cette même journée, nous avons accueilli des élèves de l'Ecole Michelet de Valence. Les élèves ont préparé avec leur institutrice des chants de Noël qu'ils ont pu présenter devant l'ensemble des résidents et leurs familles.

Samedi 23 décembre :

La journée du samedi nous a permis de rassembler un grand nombre de familles afin d'organiser un grand goûter de Noël. Le buffet a été entièrement préparé par les cuisiniers de l'EHPAD.

Nous avons par la même occasion organisé une « chasse à la papillote géante » où les enfants des salariés ainsi que les enfants des résidents pouvaient venir afin de participer à cette grande chasse au chocolat dans le jardin de la résidence. Ce fut un moment très convivial.

UNIS CITE

Pour l'année 2023, nous avons été sollicités par la Coordinatrice d'équipes et de projets d'Unis-Cité Drôme Ardèche pour une proposition de partenariat avec l'intervention de volontaires en service civique pour des temps collectifs.

Cette association mobilise des volontaires en service civique en binôme formés par des professionnels pour des missions auprès des seniors, alliant visites à domicile et animations en collectif.

Dans le cadre de la conférence des financeurs de la Drôme, ces jeunes proposent des animations dans plusieurs résidences autonomie du Grand Valentinois par groupe de 3 à 4 volontaires, à raison d'une animation par semaine dans chacune des résidences.

Les objectifs des animations et des actions des volontaires sont :

- Rompre l'isolement des personnes âgées
- Favoriser le lien social
- Favoriser le lien intergénérationnel
- Propositions d'activités prévention santé (mémoire, activités physique...)
- Proposition d'activités en lien avec la culture, la citoyenneté et sujets de société

LES EXEMPLES D'ANIMATIONS EN 2023

La ferme pédagogique

Le 15 juin 2023, la Maison de l'Automne a accueilli la ferme pédagogique « Au Prè d'une Evidence » dans son jardin.

Valence Des animaux de basse cour en visite à la maison de l'Automne

Deux cabris, trois lapins, un cochon d'Inde, un âne, deux boucs, deux béliers, des poules de soie, tout ce monde de la basse-cour auprès des seniors de la Maison de l'Automne a été amené jeudi 15 Juin par la ferme itinérante "Au pré d'une évidence", (située à Montoisson). Une animation qui a enchanté les résidents de cet EHPAD qui dépend du diaconat protestant.

Florian Bobichon, qui est le responsable de cette ferme qui a pris le parti de n'exister que de façon itinérante, constate que la présence de ces animaux convient et apaise aussi bien un public de tout petits dans les écoles ou les crèches qu'un public beaucoup plus âgé dans les EHPAD. En effet ces animaux, souvent récupérés par la ferme à l'entrée d'un abattoir, sont soignés, entourés et aimés par leurs "sauveurs", et affichent tous une excellente santé. A leur tour ils diffusent de l'amour et de la tendresse lors de ce type de manifestation comme celle organisée par la maison de l'Automne ce jeudi 15 Juin. De plus un certain nombre de résidents sont d'origine rurale et cette présence d'animaux de la ferme leur parle.

Virginie Bellier, animatrice à la Maison de l'Automne, nous précisait que la journée était organisée par la Maison de l'Automne, grâce à un partenariat avec Roc'Eclair qui lui offre des prestations plusieurs fois par an, comme des ateliers floraux ou la venue de la ferme pédagogique.

Un après-midi riche en émotions qui a plu aux plus petits comme aux plus grands.

Ateliers floraux

Comme dit précédemment, la Maison de l'Automne entretient un partenariat avec les pompes funèbres Roc Eclair.

Nous avons pu, à plusieurs reprises dans l'année, organiser ces ateliers pour les résidents afin de pouvoir composer des compositions florales.

L'art floral est une activité de plaisir et de détente qui est très appréciée par nos résidents et permet de mettre en avant son autonomie et sa créativité.

Ateliers culinaires

Les animations à l'EHPAD s'articulent beaucoup autour de la gastronomie. Les résidents apprécient énormément les ateliers culinaires que l'on pratique une fois par semaine.



Ces ateliers sont des vrais moments de partage. Ils renforcent les liens sociaux : les résidents peuvent échanger sur diverses recettes qu'ils ont pu faire chez eux. Les familles participent de temps à ces activités qui leur permettent de passer un moment unique avec leur proche. Les ateliers culinaires fortifient aussi les capacités cognitives de chacun. Ils permettent aussi de maintenir les sens éveillés.

La semaine Drômoise de l'alimentation

Une subvention de la Conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie de la Drôme nous a permis de faire découvrir à nos séniors une semaine gourmande et conviviale à travers diverses activités proposées au sein de la résidence.

Nous avons proposé sur cette semaine que chaque journée soit animée à travers une région de France.

Nous avons choisi les régions en fonction de leur attractivités (voir via planning).

Nous avons retenu les Hauts de France, la Bretagne, la Nouvelle Aquitaine, Rhône Alpes, l'Occitanie, l'Île de France et le Grand Est.

Nous avons en parallèle lancer la promotion et la diffusion de l'évènement auprès de l'extérieur et auprès des usagers de notre accueil de jour.

<p style="border: 1px solid red; padding: 2px; text-align: center;">Se rapprocher de Virginie pour les inscriptions</p> <p>✓ SORTIE EXTERIEURE :</p> <p>Mercredi 25 avril :</p> <p>• Visite de la Cité de la Raviole (sur inscription)</p> <p>• -5 places disponibles</p> <p>Départ 14h00</p>  <p>Vendredi 28 avril :</p> <p>• Visite de la Cité du Chocolat Valrhona</p> <p>• -5 places disponibles (sur inscription)</p> 		<p style="text-align: right;">24 > 30</p> <p style="text-align: center;">MAISON DE L'AUTOMNE</p> <p style="text-align: center;">SEMAINE DROMOISE DE L'ALIMENTATION</p> <p style="text-align: center;">- L A D R O M E - LE DEPARTEMENT</p>  <p style="text-align: center;">Maison de l'Automne Planning d'activité de la semaine</p>  <p style="text-align: center;">Plaisir et santé dans vos assiettes</p>
<p>Lundi 24 - HAUTS DE FRANCE</p> <p>✓ Apéro découverte : 11h salon du RDC : Frite - Fricodelle - Picon Bière</p> <p>✓ Activité culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10h au salon du RDC : Préparation de la pâte à gaufres (temps repos nécessaire) • 15h au salon du RDC : Cuisson et dégustation des gaufres vergeoise <p>✓ Projection :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15h au salon du RDC : Projection film « Bienvenue chez les Ch'tis » 	<p>Mardi 25 - BRETAGNE</p> <p>✓ Apéro découverte : 11h salon du RDC : Pain sarrasin - Beurre salé - Algue - Cidre</p> <p>✓ Documentaire découverte : 11h salon du RDC : « Alain PASSARD - chef légendaire, à la découverte de son restaurant Parisien (45min) »</p> <p>✓ Activité culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15h au salon du RDC : Préparation de cannelés <p>✓ Activité sportive :</p> <p>Jeux en bois à disposition toute la journée dans le salon du RDC (billard hollandais, détente, bowling et jeu des anneaux)</p>	<p>Mercredi 26 - NOUVELLE AQUITAINE</p> <p>✓ Apéro découverte : 11h salon du RDC : Stand l'Ardech'Oie : Effiloché de rilette - Pâté de Foie Gras - Pineau des Charentes</p> <p>✓ Documentaire découverte : 11h salon du RDC : « Alexandre COULLON - chef légendaire, doté d'un esprit d'innovation, il transforme de simple plat en un rendez-vous culinaire (45min) »</p> <p>✓ Activité culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15h au salon du RDC : Préparation de Saint Genis • 16h au salon du RDC : Dégustation des cannelés préparés la veille
<p>Jeudi 27 - RHONE ALPES</p> <p>✓ Apéro découverte : 11h salon du RDC : Caillette - Marquisette</p> <p>✓ Documentaire découverte : 11h salon du RDC : « Adeline GRATARD - cheffe à la découverte de nouvelle saveur grâce à ses techniques de cuisine chinoise et ingrédients français (46min) »</p> <p>✓ Activité culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15h au salon du RDC : Atelier tarte du soleil (pour apéro du lendemain) • 16h au salon du RDC : Dégustation de raviole au chocolat et Saint Genis 	<p>Vendredi 28 - OCCITANIE</p> <p>✓ Apéro découverte : 11h salon du RDC : Tarte du soleil - Tapenade - Muscat - Pastis</p> <p>✓ Documentaire découverte : 11h salon du RDC : « Michel TROISSGROS - héritier d'une dynastie de chefs, il oriente son restaurant familial de renommée mondiale sur un autre cap (49min) »</p> <p>✓ Activité sportive :</p> <p>Mini pétanque de 15h à 17h Au salon du RDC</p>	<p>Samedi 29 - ÎLE DE FRANCE</p> <p>✓ Moment musical : De 15h à 16h en salle de restaurant :</p> 

Les temps sportifs

Si vieillir peut-être synonyme de douleurs articulaires, de perte de mémoire, de maladie ou de démotivation, il ne faut pas s'y résigner. Les bienfaits de l'activité physique sont prouvés scientifiquement : les personnes âgées plus actives chutent moins, et ont des marqueurs biologiques indiquant une meilleure prévention des maladies selon l'Organisation mondiale de la santé.

Pour que vieillir rime le plus longtemps possible avec joie de vivre, même lorsque les troubles existent, il est encore temps et il faut pratiquer une activité physique.

Évidemment, il ne s'agit pas de s'entraîner comme un sportif de haut niveau, et surtout, notre psychomotricienne et notre animatrice adaptent chaque séance aux capacités de chacun.

L'Activité Physique Adaptée et l'association Siel Bleu

Des éducateurs sportifs en Activités Physiques Adaptées interviennent dans le cadre d'un **programme thérapeutique adapté** au sein de la maison de l'automne, en complément d'autres professionnels : kinésithérapeute, psychomotricien...

Tous par leur champ de compétence interviennent auprès des résidents afin de les aider à maintenir leurs capacités dans le cadre d'un travail pluridisciplinaire par le biais d'activités individuelles ou collectives.

Cette pratique apporte de nombreux bienfaits pour les résidents, dans le cadre de leur programme de soins :

- Limiter les traitements médicamenteux
- Maintenir les capacités motrices
- Solliciter les capacités cognitives et sensorielles
- Solliciter les aptitudes sociales
- Améliorer le bien-être de la personne et sa qualité de vie

Améliorer la gestion des syndromes psycho-comportementaux.

Zoom sur : l'Association Siel Bleu

Siel Bleu est une Association créée en 1997 dans le Bas-Rhin ayant pour objectifs la prévention santé et le maintien de l'autonomie le plus longtemps possible en Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), grâce aux activités physiques.

L'Association Siel Bleu propose des séances d'activités physiques adaptées encadrées par des professionnels formés et diplômés APA, issus de filières sportives.

En fonction des capacités du groupe de résidents, le professionnel peut proposer différents programmes adaptés.

Pour Siel Bleu et la maison de l'automne, l'Activité Physique Adaptée est le médicament du 21^e siècle.

PROJETS DE SOINS

En plus d'être un lieu de vie et d'animation, notre établissement honore la double mission d'aides et de soins aux personnes.

Aussi, l'activité médicale habituelle s'est poursuivie en 2023 :

- Programmation des entrées et accueil des résidents
- Gestion des urgences, des soins courants, de l'accompagnement de fin de vie
- Réalisation de visites médicales régulières
- Rencontre des familles à leur demande
- Participation aux différentes instances, aux réunions et groupes de travail institutionnels : circuit du médicament, dénutrition, soins bucco-dentaires...
- Codage des grilles AGGIR.
- Participation aux réunions APP
- Poursuite des partenariats avec l'équipe mobile de soins palliatifs et hospitalisation à domicile. Ces équipes ont été sollicitées à plusieurs reprises au cours de l'année 2023.

Ce projet d'aides et de soins s'inscrit autour de quatre axes stratégiques :

- la continuité des soins,
- la prévention des grands risques gériatrique,
- la sécurisation et la traçabilité des soins,
- la mise en œuvre d'un projet spécifique d'accompagnement de personnes souffrantes de maladies neurodégénératives.

Le projet de soins s'intègre dans le projet d'établissement. Son objectif général est de garantir aux personnes âgées accueillies et à leur famille une prise en charge adaptée dans le cadre d'une démarche qualité afin de :

➤ **Assurer la continuité des soins jusqu'au bout de la vie par :**

- La coordination et la recherche de nouveaux partenaires de santé libéraux
- La poursuite du partenariat avec les différentes équipes mobiles
- La coordination des équipes de jour et de nuit
- Le développement de la télémédecine
- Le déploiement du dossier patient informatisé
- Une réflexion sur les outils de travail afin d'assurer une adaptation constante des soins au rythme de vie et habitude des résidents
- Un accompagnement de fin de vie dans la dignité et le respect de la volonté du résident et le soutien aux familles.

➤ **Prévenir les grands risques gériatriques et/ou leurs effets auprès des usagers par :**

- Le respect et la mise en œuvre des recommandations de bonnes pratiques professionnelles
- Une analyse et des plans d'actions formalisés des situations à risque
- La formation des professionnels
- Une évaluation gériatrique standardisée à l'entrée pour une meilleure connaissance du résident ;
- La réévaluation régulière de l'autonomie des résidents
- L'adaptation de l'environnement aux capacités des résidents
- L'intégration des proches aidants sur des temps de formations.

➤ **Sécuriser les soins via :**

- La mise à jour des protocoles de soins
- La sensibilisation des agents à ces protocoles
- L'utilisation des outils d'évaluation
- La formation des agents à l'utilisation de ces outils
- La traçabilité dans le logiciel de soins et la formation régulière des agents à son utilisation
- La sécurisation du circuit du médicament par une autoévaluation, un suivi des plans d'action, la sensibilisation des soignants
- La maîtrise du risque infectieux.

➤ **Accompagner les personnes souffrant de maladie neurodégénérative en :**

- Réaménageant l'unité de vie protégée pour favoriser les repères et le sentiment d'être chez soi
- Créant une unité spécifique Parkinson
- Formalisant un projet spécifique d'accompagnement pour l'UVP et l'unité Parkinson
- Continuer et développer le PASA
- Poursuivant la formation des professionnels aux troubles manifestes du comportement et aux pathologies neurodégénératives
- Accompagnant les troubles ponctuels et situations compliquées par des TNM
- Adaptant l'organisation des soins dans la mesure du possible.

Pour mettre en œuvre ce projet de soin, l'équipe se compose de personnels soignants

L'équipe pluridisciplinaire est composée de :

- Un médecin coordonnateur
- Un cadre de santé responsable des équipes soignantes (IDE /AS)
- Six Infirmières Diplômées d'Etat
- Une trentaine AS/AMP
- Une psychologue responsable de la vie sociale et de l'animation

La continuité des soins est assurée par :

- Une bonne communication et une bonne information
- Des moyens de coordination
- Un protocole de situation d'urgence
- Des prescriptions anticipées par le médecin généraliste ou le médecin coordonnateur

Quotidiennement

07H00 = Relève orale Nuit / Jour (AS de nuit / AS et IDE de jour)

8 H 30 = Relève des étages par le cadre de santé

14H00 à 14 h 30 = Réunion de coordination IDE / IDEC / AS / ASH / Direction / Médecin coordonnateur : échanges sur l'activité de matin pour la continuité des soins de l'après-midi, sur les observations médicales et paramédicales, prescriptions, planification, rendez-vous...

2 fois par semaine de 14 à 15H = Staff médical et soignant : Mise à jour des plans de soins de chaque résident pour amélioration de la prise en soins et prise en charge médicale. Réactualisation du Projet d'Accompagnement Personnalisé.

20 H 30 = Relève Jour / Nuit (AS de jour / AS de nuit)

Une garde IDE 24 h / 24 h : Dans le cadre d'un appel à candidature dont la maison de l'automne a participé, nous avons pu mettre en place un dispositif de recours à un(e) d'infirmier(ère) (IDE) la nuit, sous forme de garde, permettant :

- D'améliorer la qualité, la sécurité, la continuité des soins et la qualité de vie des résidents de 11 EHPAD en Drome Ardèche dont la maison de l'automne.
- D'améliorer la pertinence et réduire les hospitalisations non programmées, inadaptées ou évitables la nuit.
- De diminuer les séjours hospitaliers évitables en appliquant les prescriptions anticipées la nuit (douleurs, actes techniques...)
- De faciliter le retour en institution lorsque l'hospitalisation a été inévitable.
- D'éviter l'hospitalisation d'une personne âgée à la suite d'un passage aux urgences
- De diminuer le recours au Centre 15
- De soutenir et accompagner les équipes de nuit présentes en EHPAD et rassurer les résidents ainsi que les familles.

L'IDE doit impérativement intervenir :

- Des situations d'urgences non vitales dont la prise en charge des personnes en fin de vie
- Des actes ou des soins de son rôle propre, soit en application de prescriptions ou de protocoles médicaux, préétablis, datés et signés par un médecin.
- Proposer, participer et/ou mettre en œuvre toute disposition susceptible d'améliorer la continuité des soins et la pertinence de l'orientation nocturne des résidents
- Remplir et/ou recueillir en lien, notamment, avec les personnels en fonction la nuit, les données permettant l'évaluation du dispositif mis en place.

Organisation des soins

L'organisation des soins fait l'objet d'une planification individuelle écrite et réactualisée en fonction de l'État de santé du Résidant et des nouvelles prescriptions médicales ou consignes paramédicales. Chaque prescription médicale fait l'objet d'une surveillance infirmière.

Les principaux soins infirmiers effectués en EHPAD sont :

- Tension, pulsations, SaO2, température, HGT
- Injections (insuline, ATB, ...)
- Perfusions I.V.
- Perfusion S/C
- H.B.P.M.
- Sondage urinaire
- G.P.E.
- Aérosolthérapie
- Oxygénothérapie
- Évaluation de la douleur
- Pansements
- Prévention d'escarres
- Distribution des médicaments
- Soins relationnels, réassurance, écoute

Outils de travail utilisés

Les outils utilisés sont :

- Des dossiers informatisés
- Un « dossier unique du résident ». Ce dossier comprend, outre le dossier médical classique, plusieurs éléments :
 - Vie sociale (histoire de vie, projet personnalisé),
 - Évaluation Gériatrique Standardisée,
 - Suivi des chutes,
 - Dossier de soins infirmiers.

La planification des soins est mise à jour quotidiennement par l'Infirmière en poste.

Place des libéraux

Dans le respect de la législation, la maison de l'automne respecte la liberté des Résidant de choisir leur médecin traitant ou tout intervenant libéral.

Dans le cas où le Résidant n'aurait pas de médecin traitant, l'établissement lui propose, à titre informatif, la liste des médecins traitants intervenant dans l'E.H.P.A.D.

Pharmacie

Dans le cadre d'une convention formalisée, une pharmacie assure la délivrance des médicaments selon le circuit du médicament protocolisé.

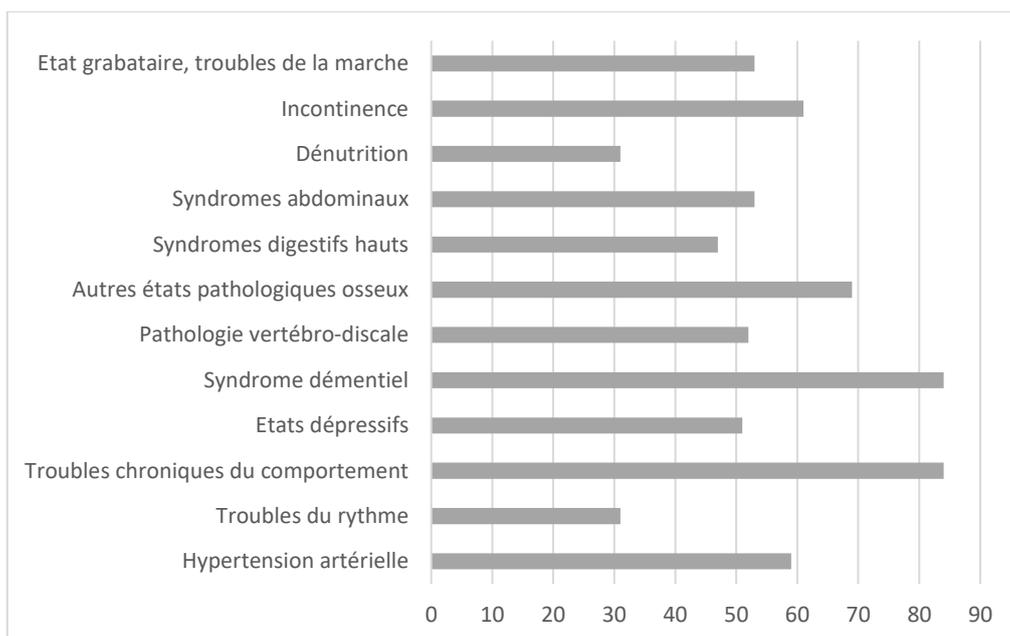
La dépendance

Elle est évaluée grâce à la grille A.G.G.I.R. (Autonomie Gériatrique Groupe Iso-Ressources)

G.M.P. (Gir Moyen Pondéré) de l'Établissement : 805 (CPOM 2019)

L'état pathologique

P.M.P. de l'Établissement : 271 (CPOM 2019)



Profils des stratégies thérapeutiques

- 85% bénéficient d'une prise en charge psychologique de soutien
- 23% d'une équilibration et surveillance rapprochée
- 27.6% de SMTI Soins Médicaux Techniques Importants

Plus de 80% des résidents sont porteurs d'un syndrome démentiel et trouble chronique du comportement. Par conséquent, la prise en charge des maladies neurodégénératives et des pathologies psychiatriques constitue un enjeu majeur pour les prochaines années à venir.

Déroulement du séjour d'un résident

- Préadmission
- Accueil
- Consentement
- Démarche de soins
- Place des familles
- Projet d'Accompagnement Personnalisé (PAP)

Procédure

➤ Référence Risque

- Risque de disparition : actions préventives et environnement
- Conduite à tenir en cas de disparition (Fugue) d'un Résident
- Procédure en cas d'accident exposant au sang

➤ Référence Soins

- Gestion des petits soins dermatologiques
- Procédure appel malade
- Procédure en cas de décès
- Points de vigilance à observer par l'IDE
- Procédure prévention chutes
- Conduite à tenir en cas de chute
- Procédure lutte contre la déshydratation
- Procédure prévention des escarres
- Circuit du médicament
- Gestion de la contention
- Protocole traitement de la douleur
- Dossier de Liaison d'Urgence (DLU)
- Surveillance selles
- Distribution des AVK
- Conduite à Tenir (CAT) en cas de gastro-entérite
- C.A.T. hyperthermie
- C.A.T. hyper / hypo glycémie
- C.A.T. douleur thoracique
- Procédure hospitalisation urgence ou programmée
- C.A.T. suspicion d'infection urinaire
- Procédure sondage vésicale
- Procédure admission

➤ **Référence hygiène**

- Circuits d'élimination des déchets
- Gestion des produits d'incontinence
- Précautions complémentaires d'hygiène
- A.S. référentes en hygiène
- Toilette du résident
- Douche complète résident

➤ **Référence alimentation**

- Circuit des repas
- L'instauration de procédures et protocoles permet à l'équipe soignante d'intervenir rapidement et efficacement pour une meilleure prise en charge.

La vieillesse n'est pas une maladie. C'est une étape de la vie qui se termine sur un dernier souffle, par la mort.

Dans les derniers instants, des soins et des assistances adaptées doivent être apportés à la personne âgée. La personne âgée doit pouvoir terminer sa vie naturellement et avec le meilleur confort possible avec une prise en charge de sa douleur physique et sa douleur morale en étant entourée de ses proches.

Les professionnels accompagnent le résident en fin de vie en respectant l'importance des liens familiaux et de ses convictions religieuses et philosophiques. Dans la situation d'une fin de vie, la psychologue de l'établissement est à l'écoute de la détresse du résident des familles et du personnel.

L'établissement s'engage à garder le résident jusqu'à la fin de sa vie s'il le souhaite et s'il ne nécessite pas une prise en charge dans le cadre de service disposant d'un plateau technique.

Présentation de l'unité fonctionnelle et de l'unité protégée

La Maison de l'Automne accueille 78 résidents dont 11 au sein d'une unité protégée pour les personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés.

Configuration des unités

67 chambres individuelles accueillent les résidents dans un espace privatif comprenant un espace bains, WC et douche.

11 chambres en Unité Protégée

Les chambres sont munies d'appels malades, des médaillons individuels d'appel peuvent être mis à disposition.

Les chambres d'accueil temporaire sont équipées en mobilier et lit électrique.

Les chambres d'accueil définitif ne le sont pas, disposent d'un lit électrique.

Effectifs

Sous la Direction de la Directrice du pôle Gériatrique :

- Les équipes soignantes sont encadrées par un cadre de santé
- L'équipe ASH par un responsable hébergement
- La cuisine par un Responsable de cuisine

Deux Infirmières Diplômées d'État tous les jours gèrent la situation médicale, les soins, les traitements et les rendez-vous médicaux des 78 résidents, UP compris.

Les soins d'hygiène, de confort et d'accompagnement quotidien sont délégués aux aides-soignantes, en respect de la législation.

Six à 8 AS présentes de 07h à 20h30 supervisent l'accompagnement aux soins tout au long de la journée des résidents

Deux aides-soignantes en Unité Protégée sur une plage horaire de 07h à 21h, avec une ASH référente du service de 9h à 20h

Une Aide-soignante et une ASH la nuit, de 19h15 à 07h15

Equipe ASH

Deux le matin, une en journée et trois l'après-midi chargées de l'entretien des locaux et également à la mise en place des salles de repas.

Prestataires soins

Bastide : Location de lits électriques, fourniture de 3 concentrateurs O2 en dépôt, gestion des chaises pesée, commande des dispositifs médicaux.

HMS médical : location des matelas à air, des fauteuils roulants, des verticalisateurs et lève – malades

ARAMES : Prestataire et maintenance gestion des appels malades et report sonnettes sur DECT

ADEFI : Entretien du linge plat (draps, couvertures, taies oreillers)

TENA : protections et produits de soins.

Le PASA

Au sein de ce lieu de vie, des activités sociales et thérapeutiques sont proposées. Les actions mises en place prennent en compte la personne dans sa globalité, suivant ses besoins et ses capacités, dans le respect de son identité, de sa dignité.

Les objectifs du PASA sont de :

- Maintenir l'autonomie de la personne
- Mettre en place des actions sociales et thérapeutiques de prévention des troubles psychologiques et comportementaux
- Permettre une prise en charge non médicamenteuse
- Maintenir ou réhabiliter des capacités fonctionnelles
- Maintenir ou réhabiliter des fonctions cognitives
- Mobilisation des fonctions sensorielles
- Maintenir le lien social
- Soutenir les familles et les proches.

Le pôle est ouvert du lundi au vendredi de 10h00 à 17h30. L'équipe est composée d'une aide-soignante ou une accompagnante éducative et sociale et d'une psychomotricienne.

La psychologue intervient aussi pour les résidents, les proches et l'équipe. Les résidents participent aux activités proposées suivant la nature des troubles, afin de constituer des groupes les plus homogènes possibles.

L'accueil de jour

L'accueil de jour a pour mission d'offrir un accueil souple et modulé, une ou plusieurs journées par semaine, à des personnes âgées atteintes de détérioration intellectuelle et vivant à domicile.

A mille lieues d'une simple « garderie », l'accueil de jour est un véritable lieu de vie et de soins pour le malade Alzheimer. C'est aussi un espace de soutien et une précieuse opportunité de répit pour ses aidants.

En 2023, la capacité d'accueil de ce service est de **6 places**.

L'accueil de jour est **complémentaire** aux actions menées à l'EHPAD, et il permet des liens, voir des passerelles telles que le passage d'un accueil de jour en hébergement temporaire ou d'un accueil de jour en hébergement définitif.

Cette prise en charge est réalisée par une équipe de professionnels spécialisés, qui anime et encadre des activités variées.

L'objectif global est de favoriser le bien-être autant que de stimuler les facultés physiques et cognitives du malade Alzheimer pour ralentir leur déclin, et lui permettre de rester le plus longtemps possible à domicile. Sortir de chez soi et côtoyer d'autres personnes dans le cadre d'un accueil de jour favorise le maintien du lien social, souvent mis à mal par la maladie. Rompre son isolement, c'est essentiel pour le résident Alzheimer.

C'est tout aussi indispensable pour ses aidants, à qui l'accueil de jour permet aussi de dégager du temps rien que pour eux. Une pause bienvenue pour des proches souvent au bord de l'épuisement.

Les objectifs de l'accompagnement sont :

- Restaurer les liens avec l'environnement social, la resocialisation
- Accompagner la personne dans la perte de certaines capacités privilégiées le plaisir de faire à partir des capacités restantes
- Permettre d'en restaurer certaines.
- Soutenir et accompagner les proches
- Permettre aux aidants un temps de répit
- Permettre aux aidants d'avoir un lieu d'écoute, un lieu d'échanges.

L'organisation

L'accueil de jour est ouvert du lundi au vendredi hors jour férié de 10h00 à 16h30.

En 2023, nous avons fait le choix d'organiser en interne les modalités de transport avec un personnel et un véhicule adapté aux transports des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

L'objectif est de garantir la qualité de la prise en charge du résident dès son départ du domicile. Pour les mêmes raisons, nous organisons aussi en interne le retour à domicile.

Une aide-soignante accompagne le groupe et organise les ateliers thérapeutiques en lien avec la direction de La Maison de l'Automne.

Des ateliers thérapeutiques sont programmés au regard du recueil de données élaboré à l'entrée. La psychomotricienne anime également ponctuellement des ateliers. Un matin par semaine, la psychologue est présente afin d'évaluer, avec l'équipe, les actions en cours, soutien des aidants, écoute, et besoins.

Des carnets de liaison sont tenus chaque jour afin de maintenir un lien avec les aidants et ainsi garantir une continuité dans l'accompagnement. Ils permettent également aux familles de noter des informations diverses et de glisser des documents.

Ateliers thérapeutiques et activités proposées

- Cuisine : activité collective, réalisation pâtisserie ou plats salés. Moment d'échange et de partage
- Travail de mémoire : stimulation des capacités cognitives et sensorielles. Pas de mise en échec, car tous les ateliers sont adaptés à leurs besoins et leurs difficultés.
- Jeux de société : moyen ludique pour favoriser l'esprit de groupe
- Cinéma : Découverte ou redécouverte de films, ou documentaires, de profiter de ce moment convivial et de pouvoir échanger leurs impressions.
- Psychomotricité : jeu de ballon, de fléchette, fabrication d'un terrain de pétanque miniature, balade à l'extérieur...
- Lecture du journal local : créer un repère dans le temps, pouvoir commenter et partager l'actualité régionale et nationale.

La salle SNOEZELLEN

Entièrement dédié à la stimulation des sens, l'espace Snoezelen, devient incontournable à notre espace PASA.

Particulièrement bénéfique pour stimuler les résidents atteints de troubles cognitifs, cette approche sensorielle pratiquée régulièrement donne des résultats encourageants. Elle apaise, diminue l'anxiété, les troubles du sommeil et du comportement. Un grand moment de détente, tout en couleur et en musique...

En effet, l'espace Snoezelen se développe et il est devenu un outil thérapeutique pour les soignants formés à cette nouvelle approche.

Il s'agit avant tout d'un accompagnement, puisque la personne n'est jamais seule au sein de l'espace.

Effets lumineux, diffusion d'odeurs qui évoquent des souvenirs anciens, environnement sonore, tout cela dans un espace réduit et sécurisant.

RAPPORT ACTIVITÉ PSYCHOLOGUE

La psychologue rencontre régulièrement les résidents en entretiens individuels pour ceux qui expriment directement la demande.

- 75 entretiens avec les différentes familles des résidents
- 80 entretiens avec les résidents
- 40 entretiens téléphoniques avec l'entourage (familles, tutelles) des résidents
- 12 entretiens en binômes avec la secrétaire de direction à domicile pour les demandes d'accueil de jour

L'équipe peut également repérer un vécu difficile du résident et après l'accord de ce dernier, un accompagnement psychologique se met en place. Elle a effectué 80 accompagnements avec les résidents de manière impromptue en 2023.

La psychologue rencontre aussi régulièrement les familles en entretien : 40 entretiens ont été effectués en 2023.

La psychologue a mené 3 ateliers d'informations aux familles sur la thématique du projet d'accompagnement personnalisé de leur proche durant l'année 2023.

Durant son temps de travail, elle assiste au staff et donne les informations nécessaires aux équipes concernant les résidents et leurs familles. Elle peut apporter également un rappel théorique en lien avec les pratiques soignantes.

Elle effectue en binôme avec la secrétaire de direction les pré-entretiens au domicile des personnes souhaitant bénéficier d'un accueil de jour, et organise la mise en place de ce service. En 2023, elle a effectué 12 entretiens pour l'accueil de résident au sein du dispositif de l'accueil de jour.

Elle est intervenue sur divers ateliers thérapeutiques à l'unité de vie protégée. Ces activités permettent de maintenir un lien social, à faire évoluer les relations entre les individus et aussi de restaurer l'estime de soi.

La psychologue intervient également en moyenne 3 heures 30 par semaine sur les pensions de famille de Crest et de Valence via l'équipe mobile de gérontologie. 22 interventions à la pension de famille de Crest :

22 interventions au total en 2023 :

- 10 interventions sur des temps collectifs (petit déjeuner, repas partagé, programme d'activités)
- 2 réunions pluridisciplinaires en grande équipe
- 10 réunions pluridisciplinaires en petite équipe

25 entretiens individuels avec les usagers en 2023 et 12 entretiens en binôme (soit avec maîtresse de maison, soit avec infirmière, soit avec aide-soignant).

L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

Hébergement

Le bâtiment de la Maison de l'Automne a été conçu à l'origine comme un établissement hospitalier : larges et longs couloirs, nombreux étages, sous-sols, ...

Les nouveaux EHPAD sont pensés de manière à faciliter les déplacements tant pour les résidents et les familles que pour le personnel : plain-pied, couloir plus étroits, espaces de convivialité, accès extérieurs aisés, parc.

Malgré toutes les alternatives proposées, ascenseur neuf installé en 2023, salons en étage aménagés, rénovation de chambres après départ de résidents, remplacement de l'éclairage halogène par de l'éclairage LED dans tout l'établissement, l'EHPAD reste, malgré tous les aménagements réalisés, vétuste dans sa configuration.

Face à l'accroissement de la dépendance de nos résidents, nous devons travailler sur les espaces et réfléchir à comment investir la totalité des mètres carrés disponibles et réfléchir à ce que sera la Maison de l'Automne de demain :

- Augmenter le nombre de zones climatisées dédiées aux résidents de l'EHPAD seulement 3 zones aujourd'hui (restaurant, bibliothèque et unité protégée)
- Repenser les espaces repas par étage et la circulation
- Rénover la terrasse de l'unité protégée

L'intégration de ces enjeux vise :

- À contribuer à la qualité de vie des personnes âgées résidentes dans l'établissement ;
- À contribuer au bien-être au travail des collaborateurs.

Dans une logique d'amélioration continue, certaines actions déjà mises en œuvre seront poursuivies.

- Poursuivre l'amélioration continue relative à la sécurité, l'hygiène et la qualité de l'air des locaux
- Poursuivre une politique d'entretien et de maintenance préventives des équipements afin d'assurer leur efficacité énergétique

De nouvelles actions ont également été fixées, dans le but ambitieux de renforcer l'engagement des équipes quant à la prise en compte du développement durable dans les pratiques professionnelles du quotidien.

- Limiter l'impact des produits dangereux / réduction de la nocivité des effluents de l'établissement
- Mener une réflexion relative à un projet de restructuration du bâtiment au regard des attentes des personnes âgées de demain
- Poursuivre la sélection de produits écoresponsables et limiter la pétrochimie.
- Poursuivre le remplacement des éclairages par des LED.

L'entretien des chambres se fait quotidiennement en respectant les méthodes de bio nettoyage. L'équipe du matin (2 ASH) prend en charge le matin le service des petits-déjeuners, l'entretien du rez-de-chaussée, 3^e étage et la moitié du 2^e étage ainsi que le service du déjeuner. L'équipe du soir (3 ASH) prend en charge l'entretien des chambres du 1^{er} étage, l'autre moitié du 2^e étage et le service du soir.

Un poste en journée vient compléter le nettoyage des parties communes (escaliers, couloirs,). Les chambres sont faites à blanc une fois par trimestre.

La technologie connectée et écologique s'était invitée en 2022 invite dans les métiers de l'hébergement à la Maison de l'Automne avec l'installation d'un distributeur de produits d'entretiens connecté nommé Wi-ETIK.. Ce distributeur facilite le travail du personnel puisque les ASH n'ont plus à diluer les produits. Cette machine se charge de diluer la solution adaptée dans un vaporisateur dédié pour chaque usage.

Ces produits sont tous « éco-responsable » : les produits d'entretien sont bio et les emballages vides sont récupérés par notre fournisseur pour être recyclés.

Notre projet logistique se penche sur l'environnement de vie des résidents en faisant le tour des prestations hôtelières, administratives ainsi que des locaux et équipements.

L'équipe s'est engagée à intégrer des enjeux environnementaux dans le traitement des activités et services nécessaires à son fonctionnement quotidien. Les enjeux environnementaux définis prennent en compte les aspects sociaux et sociétaux qui y sont liés (ex : gaspillage alimentaire et dénutrition).

Cuisine...Restauration...

Restauration

La dépendance en forte hausse sur la structure a amené les cuisines à adapter leur production. En effet, sur 78 résidents, près des deux tiers mangent en texture modifiée : soit en texture mixée, soit en texture hachée.

Cette évolution a mis en évidence l'importance de revoir l'organisation de la cuisine, à savoir la présence d'un cuisinier à chaque service et prêt à pouvoir préparer un plat pour chaque circonstance.

La présence d'un cuisinier le soir s'est donc avérée indispensable :

- Préparation de plats mixés de dernière minute
- Besoin de cuisiner un plat spécifique (sans sel, régime spécial) en cas de retour d'hospitalisation
- Cuisiner un plat spécifique en cas d'épidémie (gastro-entérite)

Les repas en texture modifiée sont en cours d'évolution, l'achat de moules silicones et de vaisselle permettront aux résidents d'avoir un meilleur rendu visuel en se rapprochant au maximum de la forme du produit d'origine, ce qui permet de reconnaître plus facilement les mets proposés et ainsi éveiller leur sens gustatif.

Les textures doivent être variées pour éviter la lassitude et la dénutrition (purée, flan, gélatine...)



En 2023, la cuisine a fonctionné de 7h00 à 19h30 du lundi au vendredi.

En 2023, comme sur les prochaines années, nous avons continué à travailler sur des objectifs prioritaires en matière de restauration :

Lutter contre la dénutrition

- Travailler sur un projet de recombinaison des mixés ainsi que sur un projet « manger mains » en formant l'équipe de cuisine.
- Envisager une sensibilisation des familles des résidents sur le manger-main, en vue d'étudier sa mise en place auprès de résidents qui pourraient en bénéficier pour retrouver plus d'autonomie lors de la prise de leur repas.
- Travailler autour de repas thématiques en lien avec les envies des résidents.

S'engager dans la poursuite de certains objectifs Egalim

- Lutter contre le gaspillage alimentaire, en organisant des pesées des déchets alimentaires, simultanément à la mesure de la dénutrition des résidents.
- Poursuivre la gestion des biodéchets en partenariat avec un acteur local.

Améliorer la communication autour du repas

- Poursuivre l'amélioration continue de la communication interdisciplinaire autour du repas.
- Informer les convives via un affichage permanent des produits sous signe de qualité ou d'origine et des produits bio utilisés dans la confection des menus.

Mener une réflexion autour de l'environnement des repas

- Restructurer les espaces de restauration afin d'offrir un environnement davantage convivial.
- Identifier les investissements nécessaires afin d'apporter un cadre chaleureux autour du temps des repas

La restauration responsable est une démarche qui tend à se développer de plus en plus avec la loi EGALIM. Au-delà de cette obligation, notre objectif est la mise en place d'une démarche de restauration responsable qui présente de nombreux avantages.

Elle permet tout d'abord d'améliorer la qualité de vie de nos résidents, outre l'avantage de lutter contre la dénutrition et de maintenir l'autonomie, le repas représente un vecteur de lien social indispensable pour nos résidents.

La restauration responsable doit s'entendre au sens large, c'est-à-dire veiller à la qualité des produits, à un achat durable prenant en compte le critère environnement dans la production et la distribution des produits, mais pas seulement.

La présentation des plats, l'environnement des repas, mais aussi le temps consacré à la restauration, sont pour nous essentiels à l'amélioration de la qualité de vie de nos résidents.

Il faut garder à l'esprit que le repas rythme la journée de nos résidents.

LA BUANDERIE

La buanderie fonctionne 7 jours sur 7. Le linge plat (draps et taies d'oreillers) et les serviettes de toilettes sont traités par l'entreprise adaptée ADEFI, ESAT domiciliée à Dieulefit.

Le linge des résidents, les couvertures, dessus-de-lit, nappes, serviettes de tables, lingettes pour le ménage, franges de sols, sont traitées par nos lingères.

La qualité de traitement du linge contribue au confort des résidents. Le personnel soignant mérite, lui aussi, des tenues impeccables. La blanchisserie est également un atout important dans nos prestations par rapport aux familles et à l'image de notre établissement.

Maîtriser son propre circuit d'hygiène du linge nous permet de supprimer la sous-traitance et donc les coûts et certains stocks. Elle nous permet d'assurer une parfaite hygiène et de supprimer les risques de propagation des infections.

Nous essayons d'éliminer ainsi tout risque de perte ou de détérioration des textiles. Tout comme l'hôtellerie, notre objectif est d'intégrer les enjeux environnementaux à notre système de qualité de traitement du linge.

La technologie connectée s'est invitée en lingerie avec l'installation la centrale de dilution Wi-Laundry. Celui-ci dose automatiquement les produits lessiviels pour les lave-linges. Il facilite également le travail des lingères qui n'auront plus à manipuler des bidons de 20 litres de produits, ceux-ci étant remplacés par des poches de 5 kg.

L'acquisition d'une nouvelle centrale de repassage a été réalisée.

Ce procédé vise aussi à terme à nous aider à mettre en place les normes RABC en lingerie qui sont l'équivalent des normes HACCP en cuisine.

L'établissement s'engage à poursuivre sa politique de prévention des risques de TMS, notamment en privilégiant au moment des rachats d'équipements, des équipements ergonomiques et efficaces énergétiquement et en proposant des formations gestes et postures.

Les PERSPECTIVES 2024

Pour la 2ème année consécutive, nous observons un résultat négatif pour le budget EHPAD avec un accroissement du déficit, également en raison d'un effet ciseau entre hausse des charges et recettes atones.

Le maintien d'une politique de travaux ambitieuse en 2024 : poursuite de la rénovation de l'EHPAD avec la climatisation des couloirs, la réhabilitation des espaces extérieurs et de la terrasse de l'UVP.

Il est évident que tout le monde souhaite que nos concitoyens puissent, demain, rester le plus longtemps possible à domicile.

Aussi, l'ambition du DIACONAT PROTESTANT est de faire du « vivre à son domicile », du droit d'y rester, d'y être aidé, accompagné et soigné, un des enjeux pour la société de demain et ainsi de contribuer à la construction d'une société solidaire où chacun puisse être reconnu dans sa dignité et grandir en humanité. Nous souhaitons pour l'année 2024, faire évoluer l'EHPAD en l'ouvrant vers l'extérieur afin de proposer une fonction d'appui, d'expertise et de soutien au territoire en lien avec les autres acteurs du secteur médico-social de type Accueil habitat Insertion (CHRS – Pension de famille, accueil de jour...).

Notre objectif principal est de répondre au besoin de soins de personnes vieillissantes en situation de précarité dans une démarche d'« aller-vers ». Il s'agit notamment de proposer un accompagnement temporaire et global, médical, psychologique et social, permettant l'accès et le maintien des soins, des personnes très démunies éloignées du système de santé. De plus, l'intégration (ou la réintégration) au sein du droit commun des publics bénéficiaires doit être un des objectifs phares de ces dispositifs.

Cette équipe intervient en cas de situations sanitaires et sociales complexes sur les lieux de vie et/ou d'hébergement/logement de personnes vieillissantes en situation de grande précarité.

Ainsi, pour nous, il n'y a pas, sur le long terme, d'alternative à l'EHPAD. Telle est notre conviction profonde.

Notre question n'est donc pas de savoir s'il faut oui ou non remplacer les EHPAD : notre question consiste plutôt à trouver les moyens pour que notre établissement, puisse évoluer et s'adapter afin de répondre aux nouveaux besoins des personnes âgées de demain et notamment à l'exigence « domiciliaire » qui doit permettre de se sentir « à domicile » dans notre établissement. Pour ce faire, nous pouvons compter sur :

- L'engagement de nos professionnels : outre l'assiduité et l'engagement, les salariés font preuve de créativité et d'ouverture d'esprit.
- Le lien de proximité et le gage de la confiance : Chaque jour les équipes reçoivent des marques de soutien et de confiance de la part des familles, des résidents, des professionnels de santé et des partenaires locaux. Tous ces témoignages remplis de bienveillance sont accueillis avec beaucoup d'émotions et de fierté par l'ensemble des salariés.

Nadège FUMAS
Directrice du Pôle Gériatrique