



1,2,3 Foyers !

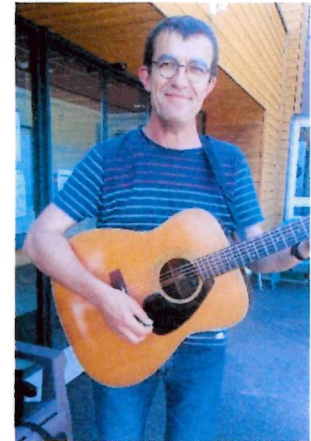


L'Actu des Foyers de Vies

Novembre 2022

Rencontre avec Pierre Bondu, notre éducateur et créateur du groupe « La Bande à Gibus ».

Le mardi 8 juin, Karine et Loïc ont rencontré Pierre et ont pu lui poser des questions afin de mieux le connaître. Voici l'interview !

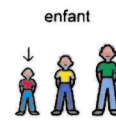


- Tu habites où ?



J'habite à Cossé d'Anjou

- Tu es marié ? Avec des enfants ?



Oui, je suis marié et j'ai 2 garçons et 1 fille.

- Est-ce que ça te plaît d'être Educateur au Gibertin ? Et pourquoi ?

Oui, j'aime mon métier. La relation avec les autres. Ce n'est pas un métier comme en usine. La relation avec les résidents, c'est très intéressant.



répétitif

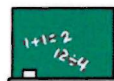
- Est-ce que des fois c'est difficile d'être éducateur ? Et pourquoi ?

Oui cela arrive d'être difficile parce que parfois ça peut être triste. Le travail en équipe peut être difficile.



- Est-ce que tu étais bon à l'école ?

tableau d'école



Au début j'étais bon et en vieillissant je ne voyais plus d'intérêt.

- Et en sport ? Tu sais jouer au foot et au tennis ?

Je ne suis pas mauvais, surtout au foot !



- Tu aimes bien les chansons ? C'est quoi ta chanson préférée ?

Oui, j'aime beaucoup la musique. J'aime tout musicalement.

écouter de la musique

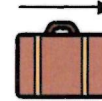


- Où aimes-tu partir en vacances ? Mer, Montagne, Campagne ?

Les vacances, je suis pas fan, il ne faut pas que se soit long . En été, la

Mer et la montagne !

vacances



- C'est quoi ton plat préféré ?

J'aime les gratins et les pâtes.

repas



- Est-ce que tu aimes regarder des films le soir après les infos ?

Oui j'aime les films et les séries.

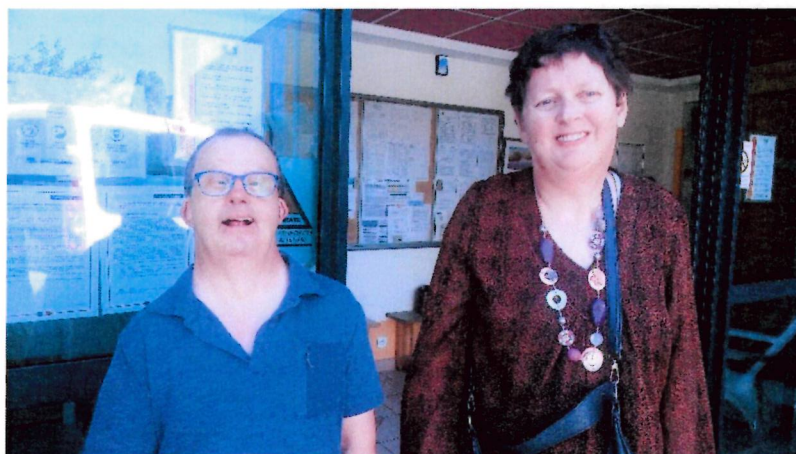
film



- C'est quoi ton gros défaut et ta plus grande qualité ?

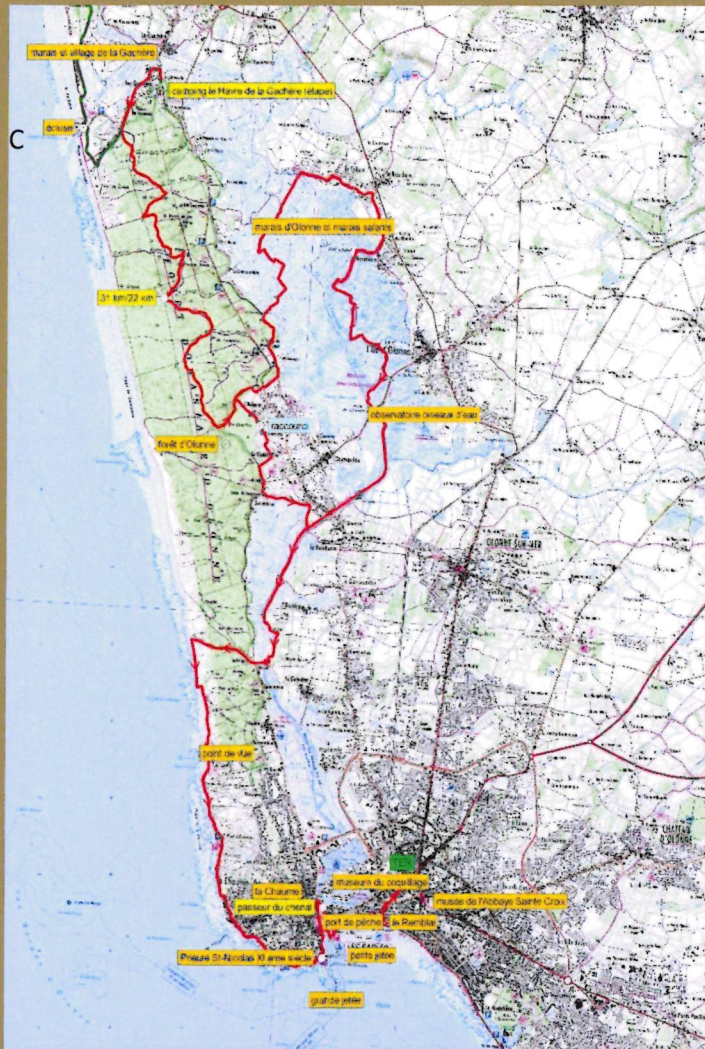
Quand j'ai une idée, j'ai du mal à me plier à l'idée de l'équipe.

Ma plus grande qualité : l'humour ! 😊



Les reporters du FV1 : Loïc et Karine

IDEE RANDO



Equipés de leurs chaussures de marche et de leur sac à dos, nos randonneurs du FV3 sont partis pour 2 jours sur le GR 8 à la découverte du littoral vendéen.

Après avoir laissé le véhicule à Brem sur mer, nous avons parcouru 21 kms à travers la forêt, la plage et les marais pour arriver, heureux de notre périple à La Chaume.



La soirée à la crêperie et une bonne nuit dans notre appart'hotel nous ont permis de repartir, tout requinqués, dans l'autre sens le lendemain matin. Il fallait bien retrouver notre camion !



Jordan, Stéphane, Véronique et Jacky

Stimulons !

Stimulation Basale






Comment t'appelles-tu ?

Mathilde Martineau

La stimulation Basale, c'est quoi ?

La stimulation basale est un travail autour du corps :

- Eveil des sens  - corporel  - Bien-être 

C'est apprendre à te connaître et quels sont les membres qui constituent ton corps.

Comment tu fais ?

L'équipe éducative m'interpelle quand il repère chez un résident le besoin d'une évaluation sensorielle.

Je rencontre un accompagnant et je lui pose des questions.

Je propose au résident un atelier qui peut être vibratoire, vestibulaire (le mouvement) ou somatique (le toucher). Je fais des essais de matériel pour trouver ce qui lui correspond.

Puis je fais une démonstration à un professionnel pour qu'il puisse reproduire les gestes et les montrer aux autres membres de l'équipe.



C'est pour qui ?

Ça concerne tous les résidents de tous les établissements, tous âges confondus.

Tu fais ça depuis combien de temps ?

Cinq ans

Qu'est-ce que tu préfères dans cette philosophie ?

J'aime aller à la rencontre du résident et trouver des pratiques qui vont l'aider à avancer et à se construire.

T'apprendre à te connaître, c'est la base de la communication.

Ça permet aux professionnels d'entrer en relation avec toi d'une autre manière et de prendre son temps lors d'un accompagnement.

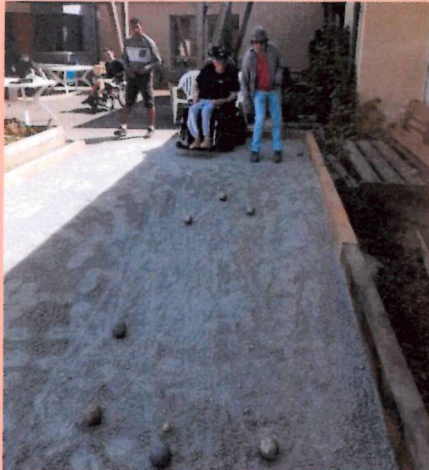
Ce qui est bien en stimulation basale, c'est qu'on ne peut pas faire du mal, juste du bien !

Comment te joindre ?

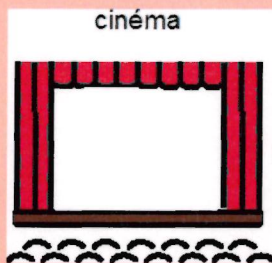
Sur le groupe C1 ou sur mon adresse mail : mathilde.martineau@alahmi.fr

Animons !

Depuis mai 2022, nous avons des terrains de pétanque !



Et nous participons à plein d'activités :

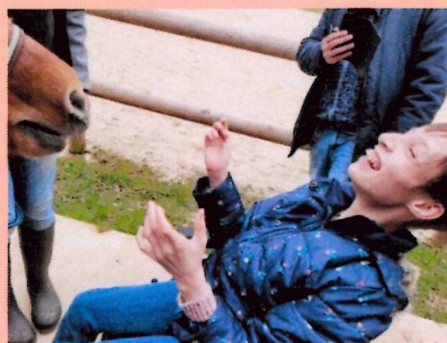


Sortons !

Ter'Anima, Médiation animale Une sortie attendue avec impatience!



Grâce au généreux don de la famille d'Emma Gallet, huit habitants de la Maison d'Accueil Spécialisée du Gibertin vont à la rencontre des animaux de Ter'Anima à Sainte Christine tous les quinze jours le mercredi matin.



A Ter'Anima, Nous sommes accueillis par Maël :

Comment t'appelles-tu ?

Maël

Depuis quand Ter'Anima existe ?

Depuis 3 ans (2019)

Quels animaux peut-on y rencontrer ?

Des alpagas

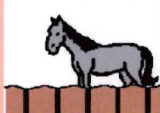


, des moutons,



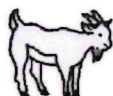
, des poneys

enclos poneys



, des chèvres

chèvre



, des vaches

vache



, un lapin



, un chien



Quels atelier proposes-tu ?

Visite, sensoriel, moteur.

Est-ce que tout le monde peut venir ?

OUI !!

Qu'est-ce que tu préfères dans ton métier ?

La diversité du public :



Enfants



, personnes âgées



et personnes handicapées

Belle Découverte !!!

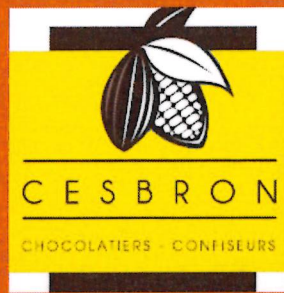
Iléna, une jeune fille de 11 ans, a voulu montrer que le handicap physique n'est pas seulement être en fauteuil roulant, qu'il y a aussi des handicaps qui ne se voient pas. C'est pourquoi, avec sa famille, elle a créé des panneaux de stationnement plus ludiques qui représentent différents handicaps.

Ainsi, ces panneaux deviennent des outils de communication, d'éducation et de sensibilisation qui aideraient à changer le regard de la société sur le handicap dès le plus jeune âge.

« Il est important aujourd'hui de faire passer un message de joie et de bonne humeur face au handicap. La différence doit être reconnue et soutenue dans notre nouvelle société qui tend à être de plus en plus inclusive. Eduquer les enfants dès le plus jeune âge au handicap.... Si dès que petit la communauté est inclusive, les futures générations le seront aussi. »

Envie de s'inspirer de cette belle initiative ?





VISITE CHOCOLATERIE CESBRON A SAINT GEORGES DES GARDES

LE 13 mai 2022 nous sommes allés visiter la chocolaterie....

Hors grosse période d'activité, 4 personnes y travaillent (mari et femme) et deux employés.

Nous avons été bien reçus, nous avons pu comprendre les étapes de la fabrication du chocolat, du conditionnement à la vente.

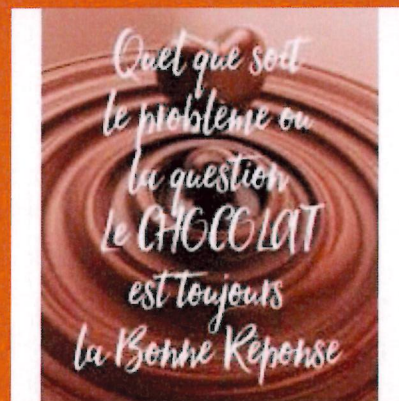
Le chocolat arrive en pistoles prêts à l'emploi à la chocolaterie c'est à dire en tous petits galets, il est ensuite travaillé afin de le mouler et d'y ajouter différents ingrédients tels que les noisettes, les amandes le caramel.

Il existe des pistoles de chocolat blanc, noir et au lait et depuis quelque temps le chocolat RUBIS, c'est un chocolat rose sans colorant. Le chocolat blanc est composé de cacao, de pâte de cacao, de sucre et de poudre de lait.

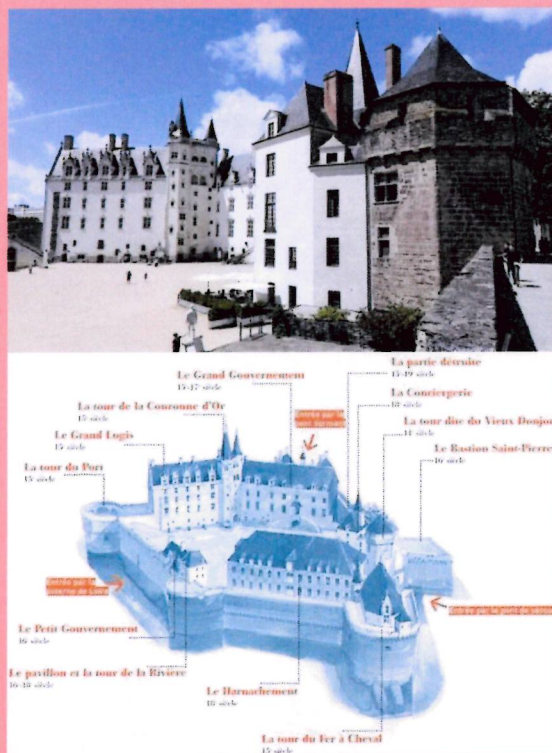
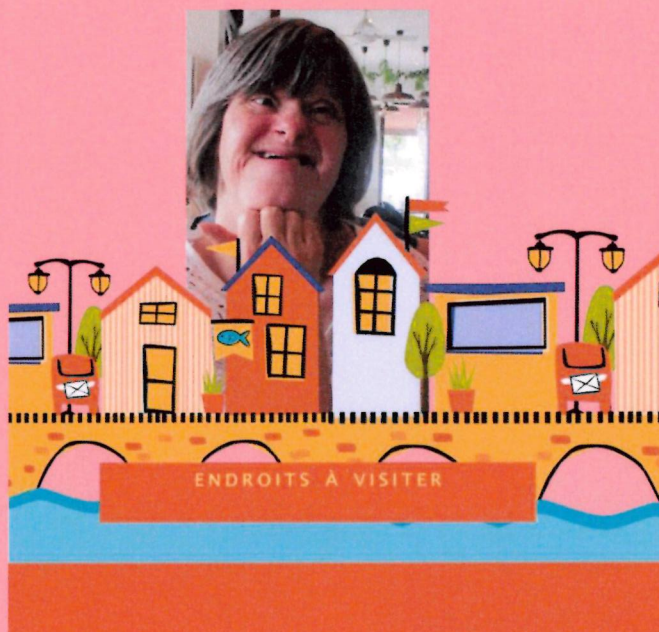
Le chocolat noir est composé de pâte de cacao, du beurre et de sucre et le chocolat blanc est composé de beurre de cacao, de sucre et de poudre de lait.

Cette chocolaterie propose des ateliers pour les scolaires, ainsi que pour les particuliers pour comprendre la fabrication du chocolat ainsi que sa composition.

Pour des occasions particulières, il est possible de demander des compositions personnalisées.



Le cahier de voyage de Anne



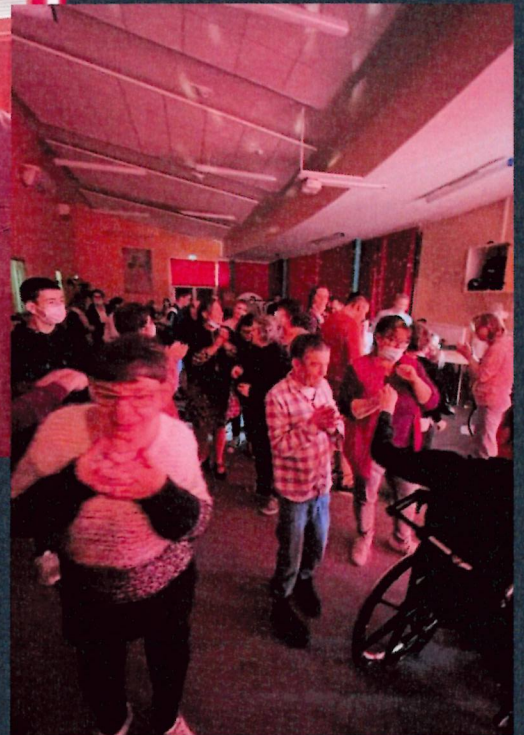
**Quand j'étais petite je me suis fait opérer à Nantes,
à l'hôpital je pensais souvent à ce château et je me
demandais comment était le salon**



Let's go pour la boum

Nous sommes allés à la disco de la Rogerie. Ce fut une matinée sympathique où il y avait des bonnes musiques, une machine à bulles et un bon apéro à la fin.

Nous avons eu la joie de revoir et de rencontrer d'autres résidents de d'autres établissements. Nous étions d'autant plus ravis car depuis deux ans nous n'avions pas pu faire la fête tous ensemble



Un nouveau siège social pour l'ALAHMI

Le nouveau siège social de l'ALAHMI a vu le jour à l'hiver 2021.

Le siège social est un projet d'ensemble de bureaux qui s'étend sur un plein pied de 652 m². il est composé de plusieurs bureaux, de salles de réunions.

Plus qu'un espace de travail traditionnel, l'objectif est de répondre aux normes relatives à l'accessibilité des personnes en situation de handicap.



VISITE DU NOUVEAU SIEGE




La construction du nouveau siège a attiré l'attention de tous et nourri de nombreuses questions. Le vendredi 18 mars, Nadia, attachée de direction, nous a gentiment accueillis pour y répondre et nous faire visiter les lieux.

Ainsi nous avons visité les 11 bureaux, la grande et la petite salle de réunion ainsi que la salle de convivialité. Il y a aussi une salle d'archives, de réserve de fournitures, un bureau et un salon d'accueil

Combien de personnes travaillent ici ?


12 personnes travaillent dans ces nouveaux locaux. Nous avons rencontré Christelle la comptable et Franck le directeur financier. Tous les 2 sont ravis de leurs nouveaux bureaux qu'ils trouvent plus lumineux, spacieux et avec une belle vue. Nous avons aussi discuté avec Delphine la responsable paie qui a une belle vue sur les moutons et Elisabeth la responsable qualité qui explique à Pierre-Olivier qu'elle parle beaucoup au téléphone. Marie Thé la gestionnaire paie et Philomène l'assistante RH ainsi que Sébastien le responsable du système d'informations (il a un super bureau qui se lève qui lui permet de travailler aussi debout !) nous ont également ouvert leur porte avec plaisir.

Ils n'étaient pas présents mais nous avons aussi vu les bureaux de Jean-Baptiste le responsable HSE, Alain le directeur général, Florence l'assistante qualité et Julien l'informaticien. Ils étaient tous bien rangés !

 **Qui a choisi les couleurs ?**




Tous ceux qui travaillent ici ont pu choisir les couleurs, le carrelage ou le mobilier en votant et le choix s'est fait en fonction du nombre de voix.


 **Il y a beaucoup de gens qui viennent vous voir ?**

Depuis notre installation ici il y a davantage de passage car ces locaux sont plus accessibles que le château à cause de ses marches. Mais nous vous invitons tous à venir nous voir. Les 2 salles de réunion et un bureau sont disponibles pour tous (éducateurs qui veulent travailler tranquillement ou activités ponctuelles en mal de salle) Nous espérons vous rencontrer plus souvent !



 **Vous rigolez des fois ?**

Il paraît que oui ! Les sourires qui nous ont accueillis nous confirment une bonne ambiance.

 **Que va devenir le**



château ?

Pour l'instant, personne ne le sait. Ce n'est pas un bâtiment classé mais il a de la valeur quand-même. Les sous-sols sont instables et des travaux coûteux sont nécessaires.



Vous mangez où le midi ?

Ceux qui ne rentrent pas chez eux déjeunent ensemble dans la salle de convivialité, l'ambiance est sympa.

Anne Françoise fait remarquer que le parking est très beau avec de beaux lampadaires.



C'est difficile d'être directeur général ?

Mr Dolley nous a gentiment fait parvenir sa réponse :

« Je pense que c'est difficile d'être directeur car, à la fois on a besoin d'un directeur mais, souvent, on n'en veut pas, c'est comme la pluie, il en faut pour boire, pour que la nature vive mais, quand ça vient, ça embête tout le monde... Être directeur ça demande beaucoup de patience, de travail mais, c'est aussi un beau métier quand on arrive à faire des projets qui plaisent, qui donnent envie.

Ce qui rend mon travail moins difficile c'est qu'il a du sens et c'est pourquoi j'y reviens tous les jours. »



Nadia nous livre la conclusion de cette interview : « Notre métier n'est pas difficile car nous sommes tous animés de la même volonté qui est d'être là pour vous et quand on a cette mission en tête tous les jours, on oublie les difficultés que l'on peut rencontrer. »





La salle de convivialité



Le bureau qui se lève de Sébastien

Marathon Inter-Etablissements

Le 24 septembre dernier a eu lieu la 2ème édition du Marathon Inter-Entreprises organisé par l'ASEC, club d'Athlétisme de La Pommeraye. Le soleil, la bonne humeur et 137 équipes, réparties en 3 catégories (féminines, masculines, mixtes), se sont

donnés rendez-vous dans une ambiance festive et joyeuse mais non moins compétitive.

Sollicités par 6 salariées motivées par ce challenge, Mrs Ménard et Laroussi ont accepté d'engager financièrement l'ALAHMI dans cette aventure. Ainsi est née l'équipe des « Gibusettes en Baskets » !

Quelques entrainements et confections de banderoles plus tard, les Gibusettes en tenue et soutenues par des supporters aussi motivés qu'elles (merci à nos résidents et collègues du FV3, E1, E2 et E3 !) clôturent le marathon en 3h56mns et finissent 1ères de la catégorie féminine !

Un podium et de belles émotions pour nos sportives !

Merci aux supporters et à l'année prochaine !



Stéphane, Jacky, Jordan, Jean-Michel, Jérémy et Anthony ont eu la chance d'assister à un match du SCO

Le 21 novembre



NOS RANDOS A DAMGAN

En juin dernier Adolphe, Anastasia, Véronique, Joël et Stéphane ont passé 3 jours au camping de la plage de Damgan. Objectif ?

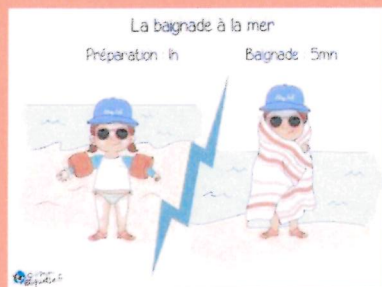
Profiter de la mer et du soleil mais aussi parcourir le sentier côtier !

Baskets aux pieds et sacs à dos sur les épaules, ils sont partis pour une journée de marche en longeant la mer.



25 kms au
compteur à la fin
de la journée et
le bien-être
d'une bonne
fatigue après
tous les efforts
fournis !





Les délicieuses pizzas Butternut de Dominique



Le potager nous offre en cette fin d'été de bons légumes à cuisiner pour cet automne.

Les courges Butternut, par exemple, on peut les faire à toutes les sauces : en gratin, en potage, en tarte.

Saviez-vous qu'elles sont aussi parfaites pour réaliser d'autres plats succulents ?!

Vous allez découvrir comment elles peuvent servir de base à de délicieuses (et légères) pizzas mais aussi à un incroyable dessert !

Vous êtes prêts à essayer ?

Les pizzas Butternut :

Ingrédients

1 courge Butternut

1 pot de ricotta

130 grs de parmesan râpé

Sel/poivre

Au choix : poêlé de champignons, fondue de poireaux, coulis de tomate...ou tout autre ingrédients qui vous plait !

Comment faire ?

Couper des tranches de butternut de 1 cm de largeur et enlever la peau au couteau économe.

Dans un bol, mélanger la ricotta, le parmesan, le sel et le poivre.

Etaler sur les tranches de butternut, y ajouter (ou pas) les ingrédients de votre choix.

Faire cuire au four environ 40 mns à four moyen.

Moelleux de butternut

Il faut :

- 200grs farine
- 350grs de butternut
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 150 grs de sucre
- 150 grs de beurre
- 1 orange bio
- 150 grs de muesli fruits secs
- 2 c à s de miel



Laurent nous a écrit une recette originale et il vous souhaite un bon appétit

Préparation :

- Eplucher et râper le butternut
- Râper le zeste d'orange
- Faire fondre le beurre
- Fouetter les œufs avec le sucre
- Ajouter le butternut, la farine, la levure, et le beurre
- Mettre dans un moule à cuire 160°C, 45 minutes
- Chauffer le miel, ajouter le muesli, et recouvrir le gâteau □ Laisser refroidir

