

La gazette de Boulou



N°2 mars-avril 2021

Le printemps arrive à Boulou Les Roses



Le Printemps à Boulou les Roses

En Mars Honneur aux Cuisiniers.

rédigé par Sabine Carretero



Le 9 mars 2021, Les cuisiniers ont régalié les personnes accueillies et le personnel avec une excellente MIQUE maison. L'occasion pour tous d'apprécier encore une fois le talent de Jean Marcel, Laurent et Marie-France.

Chaque jour, le menu de Boulou Les Roses est concocté avec passion par les cuisiniers aidés du personnel d'entretien et de personnes accueillies

L'occasion pour la directrice de goûter cette spécialité corrézienne et à la question :

Comment avez-vous trouvé la Mique ?

La réponse est simple :
C'est excellent.



Toit du self et expertise

Rédigé par Sabine Carretero

Vendredi 5 mars avait lieu la réunion d'expertise pour les désordres du toit du self. Construit en 2004, ce bâtiment connaît des infiltrations depuis 2006. L'EPA de Boulou a demandé réparation auprès des constructeurs. Depuis d'expertise en expertise, le toit est toujours victime de corrosion. Le 5 mars les avocats, les experts ont rendu une petite visite à la toiture (photos).

Affaire à suivre, nous espérons que ce litige pourra trouver une issue favorable en 2021 !!!



Lancement du Projet d'établissement 2021-2025

Rédigé par Sabine Carretero

Le 25 mars 2021, a eu lieu la réunion de lancement du projet d'établissement (PE).

L'occasion de réfléchir à l'avenir de Boulou Les Roses. Un programme bien chargé attendait les participants. Accompagnés par un organisme indépendant la FEL, les professionnels de Boulou sont engagés dans le projet.

La grande salle de la Grange a permis aux participants d'être attentifs en respectant les mesures de sécurité.



Du sport, du sport...

Tennis à Meyssac le 22 mars et en intérieur le 12 avril

Rédigé par Ludovic Chaumeil

Tennis Meyssac en extérieur avec Cédric, Jonathan, Laurent, Aurélien. Travail sur les directions et déplacements, matchs par la suite.

Et le 12 avril, Cédric, Aurélien, David et Céline travaillent leurs échanges



Sortie Vélo le 15 mars

Rédigé par Ludovic Chaumeil

Lundi 15 mars, des personnes accueillies ont participé à une sortie vélo organisée par Ludovic (équipe éducative).

Journée VTT à Laguenne avec Jean Charles, Jonathan, Cédric, Sébastien nous avons parcouru environ 12 km temps frais mais pas pluvieux ! C'est agréable de rouler au milieu des bois!!!!

C'est en toute sécurité que de courageux sportifs ont défié la pluie pour découvrir de beaux paysages. Récompensés par un excellent pique-nique.



Sortie VTT le 23 mars

Rédigé par Ludovic Chaumeil

Tiffannie, Céline, Alissia, Isabelle VTT chemin de billet proche de Boulou, agréable et bonne dynamique, la preuve en photos....



VTT Rando

Le 29 mars, par des températures estivales, la rando en VTT au lac du Causse a été fortement appréciée.



Des travaux d'amélioration

Rédigé par Sabine Carretero

Dans le but toujours recherché d'améliorer l'accueil et l'hébergement, les travaux sont fréquents à Boulou les Roses. En mars, la réalisation d'une buanderie afin de permettre un maximum d'autonomie aux Personnes Accueillies dans la gestion des activités d'entretien du linge. Sous la houlette de Régis, les projets prennent forme.

Et plus fréquemment, en attendant le goudronnage de la route, Didier comble les nids de poule en présence de volontaires.



Et enfin le 8 avril, le goudronnage



Le départ à la retraite de Cathy Goudour

Rédigé par Sabine Carretero

Un départ à la retraite rempli d'émotions pour Cathy Goudour. C'est jeudi 18 mars que Cathy a offert le pot de départ aux Personnes Accueillies et aux professionnels. Cette Monitrice Educatrice a accompagné les résidents de Boulou pendant presque 30 ans. Arrivée le 19 décembre 1991, elle n'a cessé, depuis, d'œuvrer avec humanisme et compétence au bien-être des usagers de Boulou. La preuve, s'il en fallait, les nombreux témoignages émouvants des personnes assistant à ce délicieux gouter offert par Cathy.

Chacun a pu lui exprimer sa reconnaissance, Marie Alice lui a même chanté une chanson en portugais, Pierre C. aussi montré sa belle voix. Tous lui avaient préparé des anecdotes, des poèmes, des dessins, et des larmes ont coulé pour lui montrer à quel point elle a été importante dans leur vie. Cathy aussi était très émue et tous ses collègues également. Ce fut une après-midi riche d'émotions et de témoignages des valeurs qu'incarnait Cathy. Chère Cathy, nous vous souhaitons d'être heureuse dans ce chapitre, vous savez que vous resterez dans nos cœurs comme vous l'ont dit Aurélien, Alain, Jean-Marie, Valérie, Céline, Cécile, Jean Charles, Tiffanie, Jacqueline, Hassan, Jean-Noël, Odette, Jonathan, Manon et tant d'autres... Ce jeudi 18 mars, une grande professionnelle s'en va, elle va nous manquer, mais on sait que la route sera belle pour elle.



Des départs à Boulou Les Roses

rédigé par Sabine Carretero

Chaque Personne Accueillie élabore son projet de vie et les professionnels œuvrent pour accomplir les souhaits exprimés par chaque résident. Ainsi, c'est toujours un succès lorsque le projet se réalise et que chacune ou chacun va pouvoir expérimenter d'autres lieux, d'autres accueils. Merci aux cuisiniers pour l'excellente tarte aux pommes maison.

Le 30 mars c'est **Valérie** qui est partie en famille d'accueil.

Mais avant un pot de départ a permis à tous de lui dire au revoir et bonne route.



Le 6 avril, c'est au tour d'**Edith**. Là aussi un délicieux pot d'adieu a été organisé, toujours grâce aux cuisiniers et au personnel d'entretien.



En avril une nouvelle activité s'est invitée

La médiation animale le 2 avril

rédigé par Sabine Carretero

La médiation animale offre la possibilité aux résidents d'évoluer en compagnie d'un animal domestique. Loka une femelle berger belge malinois est venue à la rencontre des personnes accueillies de Boulou. Ainsi Grâce à Laurent de l'équipe éducative et propriétaire de cette adorable chienne, Alissia, Tiffanie, Jean Charles, Odette, Laurent, Annie se sont initiés à quelques exercices.

Tous veulent renouveler l'expérience !!!



En avril, du jardinage.....

rédigé par Sabine Carretero

Sous un ciel bleu azur Alissia et Philippe jardinent. Un grand merci à tous ceux qui participent à cette activité pour offrir d'excellents légumes à la collectivité.

Pendant ce temps Guy et Jean-Paul préparent la plantation des pommes de terre.....



Les balades et les sorties d'Avril

Rédigé par Maud Rocca Rodrigues

Une balade sur la route du chemin de Bilhet qui a rencontré un vif succès, Tiffanie, Aurélien, Julien, Cédric et Philippe ont profité du beau soleil pour profiter des beaux paysages autour de Boulou.



VTT et marche plaine des jeux à Malemort

Rédigé par Ludovic Chaumeil



INFOS

Covid :

A l'heure où nous imprimons la gazette, il n'y a aucun cas Covid à Boulou et nous nous en félicitons. Professionnels et résidents sont très attentifs aux mesures barrières. Les Personnes accueillies peuvent réaliser des sorties. Nous attendons toujours la campagne de vaccination à Boulou.

Des projets:

En ce printemps, les projets ne manquent pas à Boulou Les Roses. En Collaboration avec l'association Albatros 19, l'équipe éducative met en place un projet **Culture +** qui sera composé d'un atelier photos, avec l'objectif de réaliser des expositions, un atelier informatique, histoire et contes. Mais aussi en perspective, un atelier théâtre avec la participation de professionnels du spectacle. Une véritable dynamique autour des personnes accueillies grâce à l'équipe éducative et la volonté de tous les professionnels est organisée à Boulou Les Roses.

La Maison de fonction :

Depuis le 1^{er} mars, la maison de fonction est occupée par la directrice. Avec quelques travaux de rénovation réalisés par Régis et Pierre et des personnes accueillies, cette bâtisse en pierre du début du 20^{ème} siècle a désormais retrouvé sa place initiale.

Les mouvements de personnel :

Le 18 mars : Départ à la retraite de Madame Cathy Goudour Monitrice Educatrice

Le 6 avril : Affectation de Madame Delphine Rodrigues Aide Médico-Psychologique au service éducatif

Le 6 avril: Arrivée de Madame Rodeth Manuel Charlemagne : Agent des Services Hospitaliers

Les instances

Ce mois d'avril a été le mois des instances. Le **comité technique d'établissement** (CTE) s'est tenu le 6 avril. Le CTE est une instance représentative des fonctionnaires relevant de la fonction publique hospitalière, au sein de l'établissement dans lequel ils travaillent. Le **Conseil d'Administration** (CA) s'est tenu le 7 avril après-midi à la mairie de Lignezac pour accueillir tout le monde en toute sécurité, un grand merci à Monsieur Monteil pour son accueil. Le conseil d'administration des établissements publics sociaux ou médico-sociaux définit la politique générale de l'établissement et enfin le **Conseil de la Vie Sociale** (CVS) le 7 avril au matin. Le conseil de la vie sociale est une instance qui vise à associer les usagers au fonctionnement des établissements sociaux et médico-sociaux.

La recette de la Mique :

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,7kg Viande de porc (palette : plat de côtes et petit salé)
- 3Andouilles de pays
- 6Carottes
- 3Poireaux
- 3Navets
- 2gousses Ail
- 1Bouquet garni

Pour la mique :

- 500g Farine
- 60g Beurre
- 5cl Huile
- 20g Levure de boulanger
- 3Oeufs
- Sel
- Poivre

Étapes de préparation

1. Confectionnez la mique en versant la farine sur votre plan de travail, ajoutez du sel et du poivre.
2. Faites une fontaine et versez-y le beurre fondu, l'huile et la levure dissoute dans un peu d'eau tiède. Ajoutez les œufs.
3. Mélangez-le tout en ajoutant au fur et à mesure un peu d'eau froide. Pétrir le tout au moins 15 min pour obtenir une pâte bien souple.
4. Façonnez une grosse boule, couvrez et laissez-la reposer 1 heure à température ambiante.
5. Mettez à dessaler les viandes. Rincez-les et essuyez-les.
6. Déposez les morceaux de viande dans un faitout et recouvrez-les d'eau froide. Ajoutez les andouilles et portez le tout à ébullition. Laissez cuire 1 heure à petits bouillons.
7. Ajoutez les légumes épluchés et tronçonnés, le bouquet garni et l'ail émincé. Ajoutez la mique et faites cuire le tout encore 1 heure.