

NEWSLETTER

LE BULLETIN D'INFORMATION MENSUEL DE L'APA JH DE LA CREUSE

ASSEMBLEE GENERALE 2024

L'Assemblée générale de l'APA JH de la Creuse s'est déroulée le lundi 08 juillet 2024. Rapport moral présenté, rapport d'activité, rapport de la Directrice générale et rapport financier ont été entrecoupés par la projection des films de présentation de l'association réalisés par Centre France Publicité.

- **Projection des films**

Les participants ont ainsi pu redécouvrir les deux premiers films sur la Présentation générale de l'association et Métiers du soin. Ils ont également pu visionner en exclusivité le film sur la Filière éducative et celui sur le Projet Vitalrest. Le film réalisé par Les Entreprises S'engagent sur l'Entreprise Adaptée a également été diffusé.

- **Table ronde sport adapté**

Animée par Ivan Le Strat, Directeur du pôle Habitat - Vie Sociale, la table ronde de cette année s'est consacrée au Sport adapté. Plusieurs résidents ont pu témoigner de leur pratique du sport à la suite de l'intervention de Jean-Christophe Coudreau de l'UFOLEP 23.

- **Projet associatif 2024-2028**

Cette AG fut l'occasion de revenir sur les différentes démarches engagées autour du projet associatif avec la participation de tous. La table ronde a ainsi réuni deux professionnelles dont une élue du CSE, une famille, deux membres de la direction et une personne accompagnée pour témoigner.

Le projet associatif de l'APA JH de la Creuse a ensuite été adopté à l'unanimité par les adhérents de l'association. Celui-ci va donc pouvoir être lancé d'ici la fin de l'année.

- **Pot de l'amitié**

L'Assemblée générale s'est conclue par un buffet préparé par le cuisinier de l'IME de la Ribe et de quatre jeunes de l'atelier cuisine.



Pour un retour en images et en musique c'est par ici ! 





FORMATION TEXTURE MODIFIÉE

Les 4,5,6 et 7 juin, s'est tenue à la Maison d'Accueil Spécialisée Les Chaumes de Clugnat, une formation « moules cuisson expertise » pour les professionnels des cuisines de l'APAJH. Cette formation a été dispensée par la société Vitalrest, restaurateur spécialiste des établissements médico-sociaux et expert de la technicité et présentation de plats en textures modifiées.

• Pourquoi et comment ?

L'objectif est d'apporter de nouvelles compétences aux professionnels, avec de nouvelles techniques de présentation et de dressage de plats en textures modifiées pour stimuler l'appétit des résidents. Pour embellir les assiettes et donner envie de manger aux résidents, le personnel à appréhender l'utilisation de moules en silicone permettant de recréer la forme des aliments. L'idée est de proposer des mixés qui stimulent l'appétit en offrant une variété visuelle proche de celle des plats en texture entière.

• L'apport pour les professionnels

Le personnel a reçu cette formation par Laurent Taveau, le Référent Culinaire Vitalrest accompagné de Pierre Lamoine, Responsable Vitalrest. Cela a permis aux professionnels de l'APAJH de gagner en compétences et d'être sensibilisé à l'importance de stimuler tous les sens olfactifs des résidents.

• L'apport pour les résidents

De nombreux résidents consomment des repas en texture modifiée. Si cette préparation est essentielle pour certains, elle présente également des défis majeurs, notamment en ce qui concerne l'appétence. Le changement de texture altère souvent la couleur et la présentation des plats, impactant ainsi le désir de manger chez les résidents. Il est donc important de pouvoir offrir des présentations attractives, diversifiées et appétissantes, même pour les repas en texture modifiée. *“Le plaisir du goût ne doit pas être refusé aux convives qui ne peuvent mastiquer”.*

• L'intérêt diététique :

L'ajout de texturant permet de compenser légèrement les pertes de nutriments liées au mixage. L'apport en protéines avec l'utilisation du texturant Knorr pour le froid est d'environ 2,3g de protéine pour 10g de texturant. Cette texture présente un triple avantage pour le résident :

1. Respect de la dysphagie grâce à la texture mixée.
2. Réduction du risque de rupture avec l'alimentation, grâce au visuel coloré, ludique.
3. Diminution du risque de dénutrition, grâce à une meilleure prise alimentaire et enrichissement dû aux texturants.

Pierre Lamoine,
Responsable Vitalrest

Quelques exemples de plats en texture modifiée réalisés durant la formation



Pour en apprendre plus sur les textures alimentaires (individualisation de la texture, savoir-faire et innovations) c'est par ici

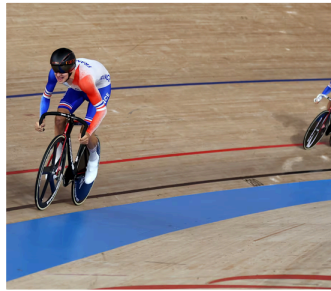


JEUX PARALYMPIQUES DE PARIS 2024

Alexis Hanquiquant, Nantenin Keïta :
porte-drapeaux de la France



Para-cyclisme sur piste :
une compétition sans courses
en peloton



Boccia : De l'Egypte antique
aux équipements modernes



EN BREF LES ACTUALITES

- Brocante d'été au foyer de vie d'Arfeuille-Châtain
- Fête des proches à la MAS de Sauzet
- Départ à la retraite pour Ginette Lejeune
- Une journée qui donne la pêche à la MAS de Clugnat
- Réalisation des sous bassements pour un concours hippique par les jeunes de l'IME de Grancher
- Saveurs réunionnaises pour les résidents de la MAS de Clugnat
- Tour de Creuse à vélo
- Dernier numéro du Magaz'IME
- Assemblée générale 2024

L'intégralité des actualités sont à retrouver sur nos réseaux sociaux.



A LIRE

47ème congrès de la Fédération APAJH au Centre Expo Congrès de Mandelieu (Alpes Maritimes).

Le bénévolat des personnes en situation de handicap : un levier pour l'inclusion.

Accès aux soins des personnes en situation de handicap : annuaire de l'accessibilité, Handigynéco, IntimAgir, etc.

TOUR DE CREUSE À VÉLO

A l'occasion du Tour de France 2024 nous vous proposons de revenir en images sur le Tour de Creuse à vélo qui s'est déroulé fin juin. Cet évènement a été parrainé par Baptiste Vadic, coureur cycliste professionnel.

Pour rappel, les établissements pour personnes en situation de handicap et les EHPAD se sont lancés un défi : réaliser en 5 jours un Tour de Creuse à vélo ! Ils ont ainsi rallié en vélo musculaire, tandem, triporteur ou vélo à assistance électrique plusieurs établissements partout en Creuse dont ceux de l'APAJH : la MAS de Clugnat, le foyer d'hébergement de Bagnat et celui d'Arfeuille-Châtain, l'IME de Grancher et le FAM de Gentioux.

Avec ce défi, l'APAJH de la Creuse, l'Agence régionale de santé Nouvelle-Aquitaine, ainsi que les autres établissements et services ont souhaité changer le regard porté sur le handicap et la perte d'autonomie. Tout en promouvant les bienfaits de l'activité physique sur la santé, les cyclistes ont pu montrer que même en institution il est possible de rester actif et de vivre des évènements enrichissants !

Félicitations à tous nos vététistes et merci à tous les encadrants et accompagnants.

RETROUVEZ LA PAGE DÉDIÉE AU TOUR DE CREUSE
A VELO SUR L'INTRANET DE L'ASSOCIATION !

RENDEZ-VOUS AUSSI SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX
POUR DÉCOUVRIR LES DIFFÉRENTS RÉELS

