

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

## RAPPROCHEMENT A L'EHPAD NOTRE-DAME DES PINS

**RAPPROCHER LE SECTEUR DU HANDICAP** et plus spécifiquement celui des adultes handicapés vieillissants avec le secteur gérontologique ne pouvait pas s'appuyer sur un modèle déjà existant. A l'EHPAD Notre Dame des Pins à Saint-Privat des Vieux (30), c'est un projet d'équipe reposant sur une réelle volonté de répondre à un besoin non satisfait dans la région qui a motivé cette démarche. « *Le bien-être de chacun, la recherche de qualité de vie sont une préoccupation constante de toute l'équipe de notre maison, préoccupation fondée sur le respect de la personne.* » Tout est dit dans le préambule du livret d'accueil.

L'architecture conçue en Y permet à chaque résident de circuler et de profiter des différents endroits de repos dans la journée et aux familles lors de leurs visites de disposer d'une certaine intimité avec leur parent. Thierry Toupnot, le Directeur, a mené une réflexion avec le Foyer d'hébergement de l'AAPEI l'Oustalado situé à quelques kilomètres de l'EHPAD : comment accompagner ces adultes handicapés vieillissants qui ont toujours vécu en institution, le plus souvent sans famille, en créant une démarche spécifiquement adaptée à leurs motivations ? et de reconnaître : « *Il a fallu communiquer en interne, expliquer aux collaborateurs et répondre aux craintes et à la méconnaissance pour, au final, avoir l'adhésion de tous. Mais il a fallu aussi s'intéresser à la réaction des autres résidents. Aujourd'hui, nous estimons que 80% sont tolérants, 18% bienveillants et 2% en rejet. Cette dernière "catégorie" nécessite une attention particulière.* »

Le groupe, composé de huit adultes handicapés vieillissants (dont une personne trisomique) avec un accueil de jour pour deux personnes, réalise des activités multiples et variées... afin de répondre aux attentes de chacun. Il participe également à la vie quotidienne de l'établissement : préparation des tables pour le déjeuner et le dîner et atelier cuisine.

Même si cela n'est pas toujours simple, la rédaction d'une charte comportant huit règles élaborée avec et par les résidents et signée par chacun d'eux permet de faciliter les échanges :

- Je respecte les autres
- Je ne dois pas dire d'insultes
- Je ne dis pas de gros mots et je ne crie pas
- Je ne dois pas passer à l'acte (bagarre)
- Je ne me moque pas des autres et j'accepte les autres tels qu'ils sont
- Je dois être solidaire
- Je dois respecter l'intimité des autres résidents. Je frappe avant d'entrer dans la chambre ; je ne me mêle pas à une conversation si je ne suis pas concerné
- Je ne dois pas voler, ni emprunter sans autorisation.

L'engagement est très respecté par chaque résident.

Un succès organisationnel et humain : ce projet a pu se concrétiser grâce à une cohérence globale de l'ensemble des acteurs concernés : un Conseil d'Administration volontaire, dynamique et jouant pleinement son rôle, une équipe de direction soudée, l'engagement de l'ensemble des collaborateurs et, enfin, l'adhésion des résidents.

## SIGNATURE PAR L'EHPAD NOTRE-DAME DES PINS DE LA CHARTE DE QUALITE « MILITANT DU GOUT »

**L'EHPAD NOTRE-DAME DES PINS (30)** a signé pour un an la charte de qualité « *Militant du Goût* ». Le marché des produits de terroir est en plein essor et évolue dans un univers très concurrentiel, avec de nombreux labels plus ou moins officiels où le consommateur n'a plus de repère. C'est pourquoi le Conseil Général du Gard, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Gard, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Gard, la CCI d'Alès Cévennes et de Nîmes, a mis en place une véritable stratégie de marque pour signer les produits de qualité issus du terroir gardois.

La charte de qualité « *Militant du Goût* » est une signature unique garantissant aux consommateurs l'origine, la qualité, le respect de la saisonnalité...

Seules les unités collectives cuisinant sur place et par le personnel de la restauration peuvent bénéficier de cette charte. En effet, les personnes s'engagent à valoriser les produits « *Militant du Goût* » et le patrimoine gastronomique gardois, à utiliser des produits « *Militant du Goût* » frais et de saison dans la réalisation de plats/ recettes. « *Militant du Goût* » est une démarche-qualité visant à valoriser les chefs cuisiniers et les établissements ayant à cœur de promouvoir une cuisine de terroir. Adhérer à cette démarche, c'est aussi faire preuve de bon respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

L'EHPAD Notre-Dame des Pins élabore un menu thématique « *Militant du Goût* » au minimum une fois par semaine avec trois produits « *Militant du Goût* ».

Il s'est également engagé à communiquer sur la démarche et les produits « *Militant du Goût* », via des outils de communication créés pour valoriser les produits labellisés.