



Sommaire :

- **Bœuf à l'équilibre**
- **Nouvelle cuisine**
- **Infraction au code de la route**
- **Informations**



Lettre du CHIC

Mars 2017

Année 2017 n° 65

DES PRODUITS LOCAUX DANS LES ASSIETTES

Le jeudi 16 février 2017, l'opération « bœuf à l'équilibre » en association avec les acteurs et producteurs locaux était lancée à la salle à manger de l'EHPAD Les Charmilles Blanches, sous la houlette du CHIC des Andaines.

Le responsable des cuisines, Mr Christian LANGEVIN a reçu les acteurs de cette opération : les abattoirs SOCOPA de Neufbourg, le CHICAM ainsi que le lycée agricole de Sées pour déguster un menu.

Les résidents des EHPAD, les patients, le personnel du CHIC des Andaines ont pu se régaler. Au menu : andouille artisanale de la charcuterie Floch de Vire, émincé de bœuf de l'élevage du lycée agricole de Sées, pommes de terre-carottes-champignons de l'association d'action et d'insertion sociale (Anais) d'Alençon, camembert de chez Gillot de Saint Hilaire de Briouze et yaourt bio du Gaec du Menil Froger.

Pendant trois semaines, les cuisines des Centres Hospitalier des Andaines, Alençon-Mamers et le centre psychothérapique de l'Orne serviront quatre repas réalisés à partir de produits frais et locaux.

La volonté est de proposer une alimentation propre avec plus de fraîcheur et de goût, de garantir la diversité des produits, de respecter la saisonnalité et de contribuer au développement économique et social du territoire. Manger sainement avec des produits d'excellence est un remède complémentaire.

Pour éviter le gaspillage, l'ensemble des morceaux du bœuf va être dégusté. On appelle l'opération « bête à l'équilibre » puisque sur les quatre repas, la viande va être déclinée en bourguignon, émincé, rôti ou steak.

INSTALLATION DE LA NOUVELLE CUISINE

Au mois de décembre 2016, grâce à un co-financement CHIC / Association des Amis des Personnes Agées, cette cuisine équipée de plaques à induction, d'un four, de placards de rangement a pu être installée. Elle permet ainsi de garantir les conditions de sécurité, d'hygiène et une participation plus aisée des résidents à ces ateliers cuisine.

En parallèle, l'Association a pu faire l'achat de différents matériels pour faciliter les réalisations culinaires (robot, mixer professionnel...).

L'atelier cuisine, tant apprécié par nos résidents, peut avoir lieu, chaque mercredi. Cet atelier regroupe les résidents des deux EHPAD, avec la participation d'un soignant par étage. Environ une quinzaine de résidents viennent alors cuisiner en salle d'animation, chaque mercredi.



INFRACTION AU CODE DE LA ROUTE

Suite à la promulgation de la loi n° 2016-1547 du 18 novembre 2016 de modernisation de la justice du XXIème siècle relative à l'obligation de communiquer, par l'employeur, le nom et l'adresse du conducteur d'un véhicule en infraction, je tenais à vous informer du contenu de cette loi et notamment de son article 34 :

« Article L. 121-6. Lorsqu'une infraction constatée selon les modalités prévues à l'article L. 130-9 a été commise avec un véhicule dont le titulaire du certificat d'immatriculation est une personne morale ou qui est détenu par une personne morale, le représentant légal de cette personne morale doit indiquer, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou de façon dématérialisée, selon des modalités précisées par arrêté, dans un délai de quarante-cinq jours à compter de l'envoi ou de la remise de l'avis de contravention, à l'autorité mentionnée sur cet avis, l'identité et l'adresse de la personne physique qui conduisait ce véhicule, à moins qu'il n'établisse l'existence d'un vol, d'une usurpation de plaque d'immatriculation ou de tout autre événement de force majeure. Le fait de contrevenir au présent article est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la quatrième classe. »

Ainsi à compter du 1er janvier 2017, dès réception d'une amende, le conducteur du véhicule en infraction sera informé de celle-ci et devra fournir à la Direction les renseignements nécessaires. Vous disposerez de 15 jours, à compter de la date de l'avis de contravention, pour bénéficier de l'amende minorée. Au-delà, ce sera l'amende forfaitaire qui s'appliquera.

Le Directeur,
François PONCHON

Le Docteur Hicham AL RABBAT, Médecin urgentiste, a intégré l'établissement à temps plein depuis le 1er mars 2017.

Le Docteur Patrice GOTER a intégré l'établissement à temps plein . Il assure :

- la couverture médicale du SSR à orientation neurologique à mi-temps,
- des avis en Médecine Physique et de Réadaptation (MPR),
- les remplacements en lymphologie
- une consultation territoriale de suivi MPR.



Mme Emilie MOTTIN, Cadre de Santé, Les Charmilles Blanches, a été retenue sur le poste du Val Fleuri, site de Domfront. Elle a été affectée début février.

Mr Jérémy GUERIN a été retenu sur le poste d'Aide-Soignant de nuit à l'EHPAD Les Charmilles Blanches et Val Vert – Site de La Ferté-Macé. Sa prise de poste s'est faite le mercredi 15 février 2017.

Mr Christophe MONTAMBAULT, Cadre de Santé des Urgences, a été retenu sur le poste des Charmilles Blanches, site de La Ferté-Macé. Sa prise de poste se fera le lundi 20 mars 2017.

Mme Magali ALMEIDA est affectée en qualité d'IDE assurant des missions transversales depuis le 1er février 2017 sous la responsabilité de la Direction des Soins. Dect : 5330

Mme Céline TERRIER, Cadre de Santé de nuit, a été retenue sur le poste des Urgences/SMUR/ Consultations externes/Ambulatoire, site de La Ferté-Macé. Sa prise de poste s'est faite le lundi 20 mars 2017.

Mme Ludivine KRZYSZKOWSKI, IDE, a été retenue sur le poste de Cadre de nuit site de La Ferté-Macé et Domfront en tant que faisant fonction cadre. Sa prise de poste s'est faite le lundi 27 février 2017