



TELETHON



Le Centre de l'Arche était comme tous les ans partenaire du Téléthon.

Au programme de ce samedi 8 décembre 2007 : "le triangle des artistes" a posé 9 chevalets pour peindre des toiles vendues aux enchères le soir même.

l'après-midi, rassemblement de 400 motos environ devant l'accueil, sous la pluie (quel courage!) pour donner le départ de la randonnée.

Le coût des inscriptions à cette randonnée a été intégralement reversé au Téléthon.



L'année 2007 qui s'achève a vu partir en retraite un certain nombre d'« anciens » de l'Arche, laissant souvent une part de leur cœur, une empreinte forte de leur expérience et de leur engagement. Merci à eux tous ! 2007 est aussi l'année de l'arrivée dans notre établissement de trois nouveaux médecins ainsi que de nombreux personnels de rééducation qui sont venus enrichir nos équipes. Un renouvellement des équipes mais aussi de nouvelles compétences humaines et techniques, de nouvelles idées, un nouveau souffle.

L'année 2007 est enfin l'année qui a vu s'accomplir la certification et qui vit la restructuration du pôle Enfants, la réorganisation de l'HTP Adultes, beaucoup d'efforts et parfois de stress, mais aussi de vraies avancées, grâce à vous tous.

L'année 2008 s'annonce également comme une année importante, celle du projet d'établissement qui devra s'articuler autour d'un projet médical partagé par tous. Ce projet d'établissement est vital, il est le cœur de l'Arche des cinq prochaines années. Il doit tenir compte des réalités parfois difficiles mais incontournables (la T2A par exemple, le SROS qui est notre feuille de route régionale) mais il doit aussi être ambitieux, inventif, créatif, pour répondre aux besoins des patients qui nous sont confiés. Faisons battre ce cœur !

Bonne et heureuse année 2008, que vos vœux professionnels mais aussi familiaux se réalisent. Que l'Arche soit un lieu où chacun se sente reconnu et puisse travailler sereinement.

Edito

Denis COLIN

Médecin-chef
d'Établissement



Flash

Le service Ressources Humaines

Fabienne PERTUISEL

Responsable RH

Sa mission : assurer la gestion administrative des salariés

Passage obligé de tout nouveau salarié, c'est au service « R.H. », communément appelé Service du Personnel, que s'établit le premier contact avec l'établissement lorsque l'on vient y signer son contrat de travail. C'est dire toute l'importance que revêt ce premier échange, car de l'embauche à la rupture du contrat, tout salarié « fréquentera » inmanquablement ce service à plusieurs reprises. Notifier un changement dans sa situation, s'informer sur ses droits à congés, obtenir des explications sur son bulletin de salaire, connaître les possibilités de formation, ... ne sont que quelques exemples.

Mais sait-on exactement ce que l'on entend par « gestion du personnel » ?

Les principales activités dévolues au service concernent :

- L'élaboration des contrats et la détermination de la rémunération,
- La réalisation de toutes les formalités liées à l'embauche et à la rupture du contrat auprès des tiers (*caisses de M.S.A., de retraite complémentaire et de prévoyance, mutuelle...*),
- La programmation des visites médicales du travail,
- Le suivi des arrêts de travail et des dossiers d'incapacité : établissement des déclarations et attestations à la demande des organismes et/ou des salariés,
- La gestion et le suivi du temps de travail,
- Le traitement informatisé de la paie (*du Centre, mais aussi d'Handi-Village, de l'IFSRA et du CICAT*),
- L'établissement de l'ensemble des déclarations sociales et fiscales obligatoires, ainsi que le règlement des cotisations,
- Elaboration et suivi de la masse salariale,
- Le suivi de tableaux de bord de gestion et la réalisation de sta-

tistiques diverses et variées (*déclaration travailleurs handicapés, statistiques SAE, bilan social...*),

- La gestion du plan de formation (*recensement des besoins, suivi budgétaire, établissement de la déclaration fiscale*).

« Des hommes au service d'autres hommes – qui fait quoi ? »

Cinq personnes représentant 3,62 ETP composent l'équipe RH du centre :

- Fabienne PERTUISEL : Responsable R.H.
- Roger BAERT : gestion de la paie, suivi budgétaire et tableaux de bord de la masse salariale.
- Géraldine BODINIER : gestion de l'absentéisme, suivi de la formation professionnelle, traitement de la paie en lien avec Roger BAERT.
- Samuel LEVACHER : gestion courante des salariés, visites médicales, secrétariat du service (*temps partagé avec le secrétariat de Direction*).
- Jacqueline PLESSIS : gestionnaire planning dans le cadre du développement du nouveau logiciel de gestion des temps (*temps partagé avec le service Soins*).



Le service est « ouvert » tous les jours de 8 heures 30 à 9 h 30 et de 13 heures 30 à 14 heures 30 pour répondre aux besoins des salariés.

Quelques chiffres clés :

- 460 salariés en moyenne à gérer par mois (*dont 350 pour le seul Centre de l'Arche*).

- 445 personnes rémunérées à l'Arche en 2006.
- Une masse salariale brute de plus de 9 000 000 d'euros.
- 237 entrées et 233 sorties du 01/01/2007 au 30/11/2007.

Activité

Activité de soins du mois de novembre

	2006	2007
HC	75%	79%
B1	85%	72%
E1	80%	87%
E2	77%	82%
E3	64%	63%
HTP	105%	94%

Allo Docteur

Réinsertion : Comète

Nadine LEBASTARD

Médecin

Au sein de l'Arche, l'équipe Comète accompagne (*en lien avec tous les services*) la réinsertion professionnelle.

Les 3 et 4 décembre, Elisabeth Malard et Nadine Lebastard, nous participons au colloque des équipes Comète France au centre de Pen-Bron en Loire-atlantique.

Plus de 120 professionnels de 28 centres (*3 autres vont rejoindre ce réseau en 2008 et 6 autres ensuite*).

Plusieurs thèmes abordés :

- la prise en charge globale de la personne : c'est une évidence, quelques rappels sont bienvenus,
- la loi du 11 février 2005 : tout change pour les personnes en situation de handicap,
- l'état du suivi des MDPH : tout ce qui ne fonctionne pas bien sera revu début 08,
- la filière de soins des personnes douloureuses chroniques dans le département 44,
- le réseau « record » impliquant des professionnels et associations très divers sur la réinsertion professionnelle (*Comète France, AGEFIPH, FIPHP, Mutualié Française, FAGERTH, FNATH,...*),
- différents ateliers dont l'un sur la (*fameuse*) T2A, tarification à l'activité.

7 janvier à 17h, à la Maison du Lac

vœux de Mme la Présidente et manifestation de sympathie pour le départ de 7 retraités

C'est particulièrement dynamisant d'échanger les pratiques dans notre travail qui n'est pas toujours simple, et qui touche tellement à l'humain, à l'écoute, à la reconstruction des personnes dans un contexte souvent difficile. Permettre de trouver la place pour de nouveaux projets de vie est bien l'objectif de toute notre mobilisation.

Je cite quelques mots du Professeur Rogez, doyen de la faculté de médecine de Nantes, qui ouvrait ces journées :

« On apprend beaucoup de l'autre, qu'il soit collègue ou usager..

Le parle vrai est une obligation dans nos métiers..

Quelles qualités humaines sont reconnues dans nos équipes ? ..

La diversité humaine existe aussi chez les soignants.. »

Il terminait en soulignant les qualités particulières requises, de son point de vue, pour les chefs de service, dans l'animation d'une équipe : présence, disponibilité, enthousiasme et compétence.

Des enjeux que beaucoup à l'Arche veulent défendre, au delà des préoccupations de fonctionnement de service. Des valeurs qui me font revenir travailler avec plaisir au sein de l'Arche. Chaque matin, nous réveillons les patients avec nos trompettes, pour faire leur toilette. A petits pas, nous entrons dans la chambre, allumons les spots, coucou c'est nous !

Profession :

Aides Soignantes à l'Arche

Lydia LEBRUN et Isabelle BOIN-QUILICHINI

AS et IDE E1-A1



L'eau sera-t-elle chaude aujourd'hui ? Yes ! Nous pouvons commencer après ouverture de toutes les vannes. On leur propose une petite croisière dans nos beaux bateaux bleus : détente et soins garantis lors de la douche. Puis échauffement des poignets et des doigts pour mettre leur bas...

Attention ! Prêt ! Hop pour soulever les patients dans les lits, les remonter et les déposer dans le fauteuil (*Aie, mal au dos !*) avec quelques minutes de retard, dû aux heures de pointes pour accéder aux différentes activités. Et tout cela dans une ambiance rythmée au doux son des sonnettes qui parfois s'emballent et ne font qu'accélérer notre cadence.

On leur prépare le petit déjeuner accompagné d'un jus d'orange pour bien commencer la journée. Déjà midi, mais non 12h30, les Schtroumpfs nourriciers s'apprentent à nouveau à offrir un plateau surprise.

Pouvons-nous enfin aller déjeuner avant de reprendre nos activités physiques ? lever, coucher, piétinement... Mais n'oublions pas le journal de 13h45 présenté par les « Claire Chazal » (*nous sommes vraiment phénoménales*) : les actualités sont variées et nécessitent une trace dans les 38 journaux infirmiers.

Nous voilà reparties pour lever, coucher...

Après le dîner, l'Arche s'illumine de ses belles lumières rouges. Le jeu de lumière est fascinant. C'est Noël tous les jours. Les patients s'impatientent et espèrent que les fées clochettes et les lutins AS créent ensemble un moment reconfortant : c'est l'heure des contes.

Notre journée se termine après le journal du soir à 21h.

Notre pratique se fait toujours dans la joie et la bonne humeur et, à notre grande surprise, depuis le mois d'août 2007, nous sommes diplômées d'état !

Quand le cocktail ?



Valérie Hérissé, secrétaire - Nadine Lebastard, médecin référent - Julie Arnould, assistante sociale - Vincent Guene, psychologue du travail - Elisabeth Malard, ergonome coordinatrice

Un métier

Le menuisier : Erik PLEUVRY

Patrick TISON

Responsable Service Technique



Il a intégré l'équipe le 01/03/2005.

Missions :

- Maintenance
- Entretien en menuiserie et serrurerie

Menuiserie :

- Conception
- Fabrication
- Pose de divers éléments (*rangements, meubles, bureaux ...*)



Serrurerie :

- Entretien : changement et réparation de serrure
- Maintenance des portes : bruits et claquements

Sogères, prestataire de service s'occupe de la restauration des patients et du personnel du Centre de l'Arche. Une équipe de seize personnes est à disposition pour la préparation des repas du petit déjeuner au dîner.

Franck, le chef de cuisine secondé de 2 cuisiniers, Louis et Anthony et de 2 employés de restauration, Sophie et Jimmy, élabore les plats de résistance, légumes ainsi que certains desserts nécessitant une préparation chaude ou une cuisson. Jocelyne et Nadine, 2 employées de restauration, s'occupent de la mise en place des entrées, fromages, desserts et préparations annexes.



Dès 6h00 le chef et son équipe sont à pied d'œuvre pour préparer les petits déjeuners et pour cuisiner les plats à base de produits frais. En effet l'équipe de cuisine effectue un travail considérable en utilisant un maximum de viandes et légumes frais.

Les préparations des plats commencent donc comme à la maison par de la « pluche » de légumes, (environ 70 kg de pommes de terre pour les pommes vapeur) en passant par la cuisson des viandes. Tout est cuisiné en se rapprochant d'une cuisine traditionnelle malgré un nombre de couverts considérable (environ 400 /jour) et des normes d'hygiène très strictes.

La production et les différentes mises en place se déroulent tout au long de la matinée à un rythme très soutenu.

Pendant la production l'équipe doit veiller à la bonne tenue et au respect des normes



Ils sont arrivés

Grégory POILANE : kinésithérapeute
à compter du 3/12/2007

Véronique LEROY : auxiliaire de puériculture
à compter du 17/12/2007



V. Leroy



G. Poilane

d'hygiène dans la cuisine. Tout le personnel doit remplir des documents mis à leur disposition en fonction des étapes de fabrication.

Par exemple lors de la fin de cuisson d'une viande en sauce, on doit remplir un document où sont indiquées les températures de fin de cuisson et de fin de refroidissement. Le produit doit passer de +63°C à moins de +10°C en moins de deux heures. Pour cela nous avons à notre disposition des cellules de refroidissement (réfrigérateur ventilé) sans quoi il serait impossible de refroidir plus de 40 kg de viande sur certains plats.

Une fois la production terminée place au nettoyage après chaque service et tous les jours.

N'oublions pas « la plonge » quotidienne effectuée par les employées de restauration : un des postes le plus ingrat malgré un lave vaisselle mesurant près de six mètres !

Un petit moment de vie d'une cuisine traditionnelle, chaleureuse et parfumée où le bœuf carottes nous rappelle certaines soirées d'hiver et la tarte aux poireaux et au cantal met en valeur le poireau frais, légumes d'hiver par excellence, même s'il est cultivé toute l'année.

Toute l'équipe de la cuisine du Centre de l'Arche est donc au travail pour mettre chaleur et réconfort au cœur des menus tout en veillant au respect de l'équilibre nutritionnel.



Corinne LAURENT : secrétaire du GDP
Départ au 4/12/2007

Anne MAUBOUSSIN : éducatrice spécialisée
Départ au 21/12/2007

Thérèse VALLIOT : aide-soignante
Retraite au 1/01/2008

Les départs

Indice Composite des Activités de Lutte contre les Infections Nosocomiales

ICALIN	Indice sur 100	Classe
2006	90	A
2007	85	A

Indicateur de Consommation des Solutions Hydro-Alcooliques

ICSHA	ICSHA en %	Classe
2006	181,9	A
2007	138,4	A

Indice Composite de bon usage des antibiotiques

ICATB	ICATB sur 20	Classe
2006	6,75	A

Le mot du CE

Les chèques cadeaux sont arrivés. Vous pouvez venir les chercher pendant les permanences du CE.

Hôpital sans Tabac

Le pari n'est pas gagné quant à l'application par les patients, de la réglementation stricte sur l'interdiction totale de fumer dans les établissements de santé, malgré les mesures d'accompagnement proposées ...

La Direction a également pris l'engagement d'accompagner dans leur action de sevrage tabagique, les salariés qui le souhaitent, selon les modalités suivantes :

- prise en charge unique par salarié pour une période de 3 mois maximum (temps de traitement de référence),
- remboursement du solde par le Centre de l'ARCHE, sur justificatifs et après éventuelle contribution des Caisse MSA et AGRICA et d'une part contributive du salarié à hauteur de 25 %.

Cette disposition mise en œuvre en 2007 est prorogée sur la seule année 2008.

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser au Service du Personnel.