



La Vie aux **CRISTALLINES**

MAI 2017

Dans le prochain numéro :

Reportage sur les ateliers de dégustation de vins

Fête de l'été



> Edito

Le premier trimestre de l'année en EHPAD est une période principalement marquée par les rapports d'activité de l'année précédente d'une part et les réflexions concernant les objectifs à poursuivre pour l'année 2017, d'autre part. C'est en conséquence l'occasion idéale pour moi de vous présenter les deux réalisations majeures en 2016.

En premier lieu, la création en mai 2016 d'un Pôle d'Activités et de Soins Adaptés (PASA) qui permet d'accueillir, dans la journée, les résidents de l'EHPAD ayant des troubles du comportement modérés, dans le but de leur proposer des activités sociales et thérapeutiques, individuelles ou collectives, afin de maintenir ou de réhabiliter leurs capacités fonctionnelles, leurs fonctions cognitives, sensorielles et leurs liens sociaux.

Conformément aux valeurs et à la politique de l'ACPPA, l'amélioration continue de la qualité de l'accompagnement reste une priorité très clairement assumée.

En deuxième lieu, le projet architectural, dont l'objet premier est d'offrir à nos résidents des conditions d'accueil de qualité et de sécurité toujours supérieures. Aujourd'hui nous pouvons dire que nous avons finalisé les travaux de mise en conformité du système de sécurité incendie et de désenfumage de l'établissement après six mois de chantier.

Je souhaite aussi profiter de cet édito pour mettre à l'honneur Luisette MALAGOUEN une grande professionnelle qui quitte les Cristallines après de bons et loyaux services. Je souhaite adresser mes remerciements pour son dévouement et son investissement mais également lui souhaiter pleine réussite dans ses projets futurs.

Nous lui souhaitons une belle et heureuse retraite et la remercions pour la qualité de son service et son professionnalisme.

Il me reste à vous souhaiter d'excellentes vacances et Bon été à tous les résidents !

Kostas GRIGOURAS,



< 2

> Remerciements

Nous remercions nos chasseurs de textes :

**Mesdames Marguerite Ardaillon,
Jeannine Barange, Gisèle Cartier, Alberte Conte,
Eliette Darrailans, Eugénie Degrelle,
Catherine Delerce, Angèle Gaudart,
Marinette Latreille, Marie Lemeur,
Huguette Meille, Bertrande Moling,
Huguette Nouguier, Eliane Quenel,
Madeleine Saby, Juliette Sertier,
Rolande Verret et Mr Roger Gauthier**



< 19

> Exposition Tableaux



**ACPPA Les Cristallines
et Monsieur Georges Noblet
vous invitent à visiter
l'exposition de tableaux photographiques
qui se déroule au 5^{ème} étage de la résidence
du 12/05/2017 au 30/06/2017**



< 18

> Sommaire

Editorial.....p.2
Si nous étions photographes.....p.4 à 5
Aux origines du chocolat.....p.6 à 9
Accueil de jour.....p.10 à 11
Pôle d'activité de soins adaptés.....p.12 à 13
Rencontres intergénérationnelles.... p.14 à 15
Le Lions Club.....p.16 à 17
Exposition.....p.18
Remerciementsp.19



< 3

Si nous étions photographes

Derrière comme devant l'objectif les résidentes de l'UPDP se sont prêtées au jeu du photographe.

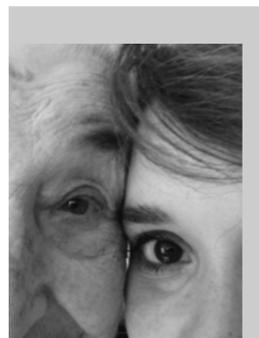


Dans le cadre d'un atelier thérapeutique au sein de l'UPDP animé par la psychomotricienne, sa stagiaire, et les soignantes de

l'étage, un atelier de photographies a été proposé aux résidentes. Différents thèmes ont donc été envisagés comme « les mains », « les pieds et les appuis », « le regard et l'expression » et un sujet libre.



Ces prises de photographies et le regard porté sur celles-ci permettent aux résidentes de redécouvrir leur corps en tant que modèles mais aussi en tant que photographe. Le maniement de l'appareil et le choix des photos amènent des échanges, des souvenirs et la verbalisation d'émotions, liés au travail inconscient sur l'image du corps.



Le Lions Club



Quelques informations sur nos associations :

Le Leo Club pour les jeunes de moins de 30 ans et Lions Club, qui prend ensuite le relai, sont des organisations caritatives où le don de Soi est une valeur essentielle ; libérer du temps pour aider est une de nos devises.

Nous intervenons partout en France et dans le monde : partout où il y a un besoin, il y a un Leo ou un Lions ; dans le domaine de la Santé, de l'Education, la Jeunesse, la Solidarité, la Culture et l'Environnement.

Rejoignez-nous afin de renforcer nos actions

www.lions-de-france.org

ou contactez-nous directement en nous adressant un mail p.lanier@lions-lyonconfluences.org

> Le Lions Club

Un grand merci à cette association de bénévoles, qui participe à la vie sociale de notre résidence.

Depuis plus de 2 ans, le Leo Club Oxygène et le Lions Club Lyon Confluences réalisent une animation le dimanche après-midi auprès des résidents de la Maison de Retraite des Cristallines tous les 2 mois environ.

C'est ainsi que nous jouons ensemble au loto, que nous chantons et même faisons danser certaines résidentes sur des airs de Joe Dassin ou Jean Ferrat pour le plus grand bonheur de tous.

Ces quelques photos témoigneront des moments de partage que nous vivons.



< 16

> Si nous étions photographes

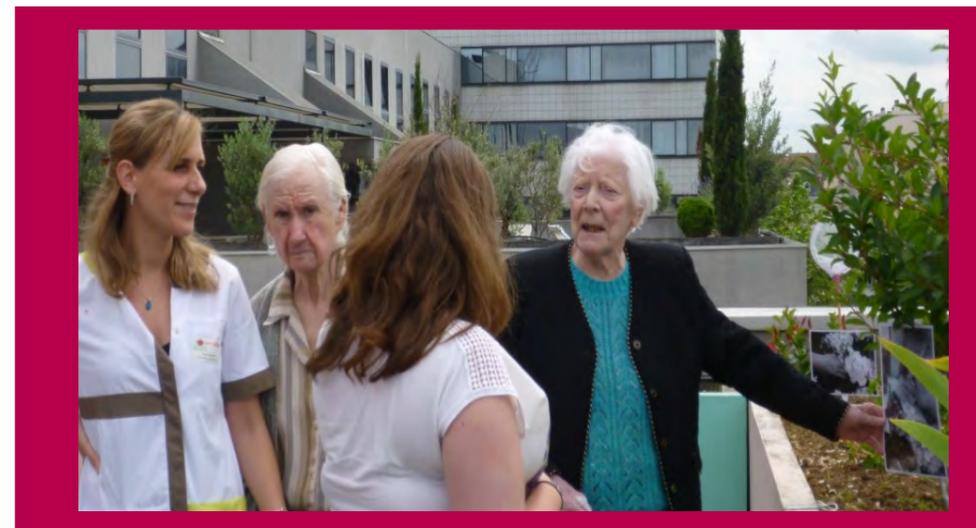


L'envie de l'équipe pluridisciplinaire ayant travaillé sur ce projet est de le partager avec l'ensemble de la résidence et des familles.

C'est pourquoi, nous avons réalisé une exposition de ces clichés ainsi qu'un vernissage.

Ce fut un moment d'échange très enrichissant autour de ces photographies.

L'équipe des Cristallines



< 5

> Aux origines du chocolat...

Le chocolat, produit merveilleux, fidèle témoin de nos souvenirs d'enfance et des instants de fêtes, s'est invité aux Cristallines.



Pour les fêtes de fin d'année et de Pâques, nous avons été conviés à des dégustations de chocolat par les cuisines et l'animatrice.

Patrick, notre champion de la pâtisserie, a expliqué et fabriqué devant nous des figurines en chocolat.



Un peu d'histoire D'où vient le chocolat ?
Originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale et consommé dès la préhistoire, le cacaoyer, considéré comme l'arbre des dieux (du nom latin signifiant « nourriture des Dieux ») était cultivé par les Mayas et les Aztèques.

< 6

> Rencontres intergénérationnelles

Les enfants de l'élémentaire de l'école Saint Maurice et leurs enseignantes sont venus chanter et partager un moment convivial .



< 15

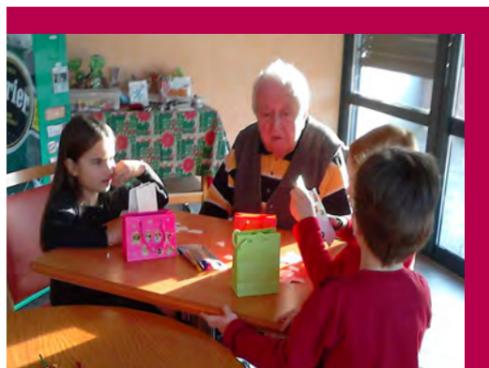
> Rencontres intergénérationnelles

Petits et grands réunis autour des jeux, chansons et activités artistiques...

Bienvenue à tous ces enfants de l'école maternelle Nové-Josserand avec lesquels nous passons d'agréables moments depuis plus d'un an.



Des rencontres régulières autour des jeux de société, de mimes et du bricolage et nous attendons avec impatience nos petits magiciens pour avril...



< 14

> Aux origines du chocolat...

Le chocolat est produit à partir de la fève de cacao. Celle-ci est fermentée, torréfiée et broyée jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont on extrait la matière grasse appelée beurre de cacao.

Le chocolat est constitué du mélange, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; on y ajoute éventuellement des épices, comme la vanille, ou des matières grasses végétales.



Nous avons eu le plaisir de déguster différents chocolats : noir, au lait et blanc.



< 7

> Aux origines du chocolat...

Connaissez-vous l'origine des œufs de Pâques?

En Occident, dans les campagnes ou les jardins des maisons de ville, une chasse aux œufs s'organise au petit matin de Pâques.

Selon la tradition, en revenant de Rome, les cloches qui se sont tues depuis le jeudi Saint au soir, y répandaient, œufs, cloches, cocottes et autres gourmandises. En Allemagne, c'est un lapin blanc invisible qui les cache. Aux États-Unis et en Alsace, c'est un lièvre, en Thuringe, une cigogne, en Westphalie, un renard et en Suisse, un coucou...



Cabosse : Fruit du cacaoyer

Après la conférence, voici le quiz proposé par l'animatrice. A votre tour d'y répondre :

1 - De quelle région du monde est originaire le cacaoyer ?

a) Amérique centrale b) Europe c) Asie

2 - Quel fut le premier européen à découvrir le cacao ?

a) Jacques Cartier b) Christophe Colomb
c) Hernan Cortès

< 8

Au bout de la langue

Recette pâte à crêpe :

4 – 3 – 2 – 1 SAUTEZ !

Nous préparons :

4 verres de lait

3 œufs

2 verres de farine

1 pincée de sel

Dans une terrine verser les verres de farine. Y ajouter les œufs et mélanger puis délayer avec les verres de lait et ajouter la pincée de sel. Laisser reposer 1h minimum au réfrigérateur. Puis remuer légèrement la pâte avant de la faire cuire sur un billig, une crêpière ou une crêpe-party et faites les sauter si cela est possible!



< 13

Au bout de la langue

Le goût, un de nos cinq sens, est mis à l'honneur dans cet atelier autour du moment du goûter, moment de partage et de convivialité.

Le groupe « Au bout de la langue » a lieu au Pôle d'Activités de Soins Adaptés une fois par semaine le mardi après-midi avec la soignante présente au PASA, la psychomotricienne, Noémie et sa stagiaire, Elise.

C'est au sein de cet atelier que nous avons le plaisir de partager des moments de cuisine thérapeutique autour du goûter ainsi qu'une dégustation.



En février nous avons travaillé autour de la Chandeleur et nous avons eu l'occasion de réaliser une pâte à crêpe et de les faire nous-même l'après-midi pour les déguster avec plaisir !

Aux origines du chocolat...

3 - En quelle année le chocolat fut-il introduit ?

b) 1570 b) 1590 c) 1615

4 - A quelle date les premiers moulages de chocolat ont-ils été créés ?

a) 1778 b) 1825 c) 1832

5 - Quelle est la teneur en cacao du chocolat blanc ?

a) 0% b) 15% c) 20%

Solutions au quiz du chocolat :

- 1 - réponse A, le cacaoyer est originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale
- 2 - réponse B, Christophe Colomb fut le 1^{er} européen à découvrir le cacao en 1502, offert par des indigènes. Mais c'est Hernan Cortès qui fit parvenir la 1^{ère} cargaison de fèves au roi Ch. Quint en 1524.
- 3 - Le chocolat fut introduit à la cour de France vraisemblablement en 1615 par le mariage de l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, et de Louis XIII. Cependant, Louis XIV ne l'aimait pas, ce qui contribua à retarder son adoption en France
- 4 - réponse C, c'est en 1832 que les 1ers moulages sont créés, grâce à l'apparition de broyeuses mécaniques.
- 5 - réponse A, le chocolat blanc est composé de beurre de cacao, lait en poudre, sucre et arômes. L'absence de cacao explique sa couleur blanche.

Accueil de Jour

Informer les aidants

Le Groupe de travail du Dr Véronique CHOPLAIN et les psychologues des accueils de jour du Groupe ACPPA (Anaïs PODRAZA, Catherine HAFFNER, Michel POZO, Nathalie FLAVIGNE) ont mis en place un cycle annuel de 6 conférences à destination des proches aidants des accueils de jour et ESAD qui accompagnent à domicile des personnes atteintes de maladie d'Alzheimer ou maladie apparentée.

Ces 6 conférences gratuites ont pour objectif d'informer, conseiller ou soutenir les aidants : comprendre la maladie, comment aider, comment trouver du répit pour garder l'énergie nécessaire, comment en-



< 10

Accueil de Jour

Les deux premières conférences ont eu lieu le 13 avril et 9 mai.

Voici les prochaines dates proposées :

Jeudi 8 juin, 14h30-16h30 aux Alizés à Saint-Priest
Comment vivre à domicile, quelles adaptations du logement, du quotidien ?

Invitée : Equipe spécialisée Alzheimer à domicile de RESIDOM (Ergothérapeute , psychomotricien et assistant en soins gériatriques).

En septembre : Mieux connaître les aides existantes : le réseau de soins, les aides financières, les structures et associations.

Invitée : Françoise ROSSE (Rhône plus aidants).

En octobre : Vivre avec la ,maladie : quelles activités proposer, comment préserver les capacités?

Invitée : Anne MALAUD (psychologue de la plateforme de répit de Polydom).

En novembre : Comment anticiper et prévenir l'épuisement? Comment préparer l'entrée en institution?

Invités : MAiA, Dr Véronique CHOPLAIN (Médecin Coordonnateur des Accueils de Jour de l'ACPPA).

< 11