

Oreille Interne

NUMÉRO 13

Journal d'information des personnels du  CENTRE HOSPITALIER de Pont l'Évêque

Août 2022

Eco-pâturage : moutons et chèvres investissent l'EHPAD

Depuis quelques semaines, le parc de l'EHPAD accueille une douzaine de nouveaux hôtes. Dans le cadre de sa politique de développement durable, l'EHPAD a décidé d'avoir recours à l'éco-pâturage pour entretenir quelques 5 000 m² de terrain.

À l'origine, le nouvel EHPAD prévoyait un parc à moutons. L'aménagement et les clôtures étaient prêts, il fallait seulement la volonté de la Direction pour que le projet voit le jour. Les résidents de notre EHPAD cohabitent donc depuis quelques semaines avec une dizaine de moutons d'Ouessant et deux chèvres des fossés, qui ont pris leurs quartiers dans le parc de l'EHPAD.

La Direction a souhaité avoir recours à l'éco-pâturage pour entretenir de manière écologique une partie du parc de l'EHPAD et a sollicité les services de la société Eco Nature Normandie, qui fournit les animaux et assure leur suivi.

Moins de bruit, moins de produits phytosanitaires, moins d'émission de CO₂, l'aspect environnemental de l'éco-pâturage est indéniable. Mais ce n'est pas le seul : l'arrivée de ces animaux est aussi un prétexte à l'échange et vecteur de lien social pour les résidents et leurs familles.

Enjeu environnemental et social

Et les premières retombées sont plus que positives. Certains résidents ont ainsi pris l'habitude de rendre visite chaque jour aux petits moutons d'Ouessant. Les agents de l'EHPAD sont également nombreux à prendre régulièrement des nouvelles des locataires du parc. Des projets d'animation sont prévus, comme la réalisation de fiches pédagogiques sur les espèces présentes.

Petit à petit, l'EHPAD redevient un véritable lieu de vie.



Une dizaine de moutons d'Ouessant a pris ses quartiers dans le parc de l'EHPAD.

Le Qual'Evêque, nouveau journal « qualité »

L'objectif de ce journal, dont le premier numéro est prévu dernier trimestre 2022, est d'informer l'ensemble des professionnels des différentes actions menées par le Centre Hospitalier à l'approche de la visite de certification qui est programmée en septembre 2023.

Vous retrouvez au sein de ce nouvel outil différentes informations concernant aussi bien les droits des usagers, le parcours du patient, la prise en charge, que les différentes méthodes d'évaluation de la HAS...

La gestion documentaire (GED) étant obsolète et manquant de cohérence, la Direction a décidé de rénover cette dernière en lien

avec les thématiques de la certification V2020, dans le but d'apporter plus de lisibilité aux professionnels dans leurs pratiques quotidiennes.

Ainsi, 13 thèmes composeront cette nouvelle base qui sera mise en place sur Blue Kango au dernier trimestre 2022 et sera ainsi disponible pour l'ensemble des agents du Centre Hospitalier. Des classeurs de prise de connaissance des documents seront mis en place dans tous les services du Centre Hospitalier.

Dans le même registre et afin de préparer la visite de certification, le Comité de Pilotage de la Qualité et de la Gestion des Risques (COFIL QGDR) a été relancé.

Nom	Prénom	Service	Fonction
STURIONE	Bertrand	Direction	Directeur de site
DOUFFIR	Abdelkader	SSR	PCME
BARRERE	Stéphanie	Ressources humaines	RRH Réfèrent QGDR
BENOUNES	Linda	SSR	PH, réfèrent CUN
BIENACEL	Maryse	EHPAD	Cadre de santé
BRIEND	Anthony	Techniques et Logistique	Responsable sécurité
DANTU	Stéphanie	SSR	Cadre de santé
FORGET	Florence	Pharmacie	Pharmacien réf. pharmacovigilance
GRANDJEAN	Emmanuel	Service qualité	Assistant qualité
LE COURTOIS	Corinne	Syndicat	représentant du personnel
MARTIN	Pierre	Biomédical	Réfèrent matériel vigilance
PELLIER	Nicolas	Système d'information	Informaticien
PINOCHÉ	Isabelle	EHPAD	Médecin
SPELTY	Laurence	EHPAD	IDE Réfèrent anti violence
ENAUT	Claire	SSR	IDEC
1 IDE / 1 AS		SSR	



La composition du COFIL qualité



ZOOM sur... Cécile Perrot



Cécile Perrot, l'assistante sociale du SSR.

L'assistante sociale est une actrice essentielle dans le parcours du patient en SSR et notamment pour organiser sa sortie. Nous sommes donc allés à la rencontre de Cécile Perrot afin de connaître plus précisément le métier d'assistante sociale.

Après des études en Belgique, Cécile Perrot a tout d'abord été responsable pendant quatre ans d'un organisme de service à la personne, « Aide et sourire ».

Elle profite de cette période pour reprendre des études et obtenir une licence professionnelle lui permettant d'occuper des fonctions de responsable dans différents types d'organisme. Elle assurait également la partie qualité au sein de sa structure.

En novembre 2013, Cécile Perrot prend ses fonctions dans le service de soins de suite du Centre Hospitalier de Pont-l'Évêque.

Ses missions au quotidien sont diverses et nombreuses. Mais sa principale tâche réside à organiser la sortie des patients du service : « J'organise les retours à domicile, les placements en EHPAD, en famille d'accueil ou en résidence séniors. Je mets en place les dispositifs d'aides pour le maintien à domicile, le portage des repas, les interventions du SSIAD, de l'HAD, le passage des services d'aides à domicile, la téléalarme. »

Ecoute, disponibilité et empathie

Cécile Perrot vient également en aide aux patients pour la mise à jour de leurs droits : carte de sécu, mutuelle CMU, demande de logement social...

Pour les personnes fragiles et ne pouvant se gérer seules, l'assistante sociale effectue des signalements au procureur de la République, demande des mesures de protection et de mise sous tutelle, accompagne les familles dans ces démarches.

Au fil des années, la jeune femme s'est constitué un solide réseau en participant aux réunions avec les partenaires institutionnels: « cela me permet d'échanger et de trouver des solutions beaucoup plus facilement, comme pour les admissions en EHPAD. »

Tous les ans, plus de 80% des patients qui sortent du SSR sollicitent l'aide de Cécile Perrot, soit plus de 400 personnes certaines années. Quelquefois pour un simple conseil, la plupart du temps pour la mise en place d'aides.

Son rôle d'information du patient est primordial. Elle l'a d'ailleurs formalisé en créant un livret social intitulé « Comment s'organiser à la sortie de l'hôpital », qui recense toutes les aides dont peuvent bénéficier les patients du SSR, que ce soit pour un retour à domicile ou bien un placement en EHPAD.

Enfin, même si cela ne fait pas partie de ses attributions, Cécile se rend toujours disponible quand des agents de l'établissement sont à la recherche de conseils et d'orientation.

Le Centre Hospitalier se mobilise pour l'Ukraine

Au mois de mai dernier, le Centre Hospitalier de Pont-l'Évêque n'a pas hésité une seconde et a accepté de venir en aide à la population ukrainienne.

Cet appel à la solidarité était à l'initiative de Gilles Matta, ostéopathe dans l'Eure, et de Marcel James, fondateur de l'entreprise de transport James International qui ont décidé d'aider le peuple ukrainien. Le convoi humanitaire se composait d'un camion de 44 tonnes, conduit par Marcel James et un de ses chauffeurs, et d'une ambulance.

Après avoir récolté du mobilier, des médicaments et du matériel de chirurgie dans d'autres établissements de la région et auprès d'associations locales, Gilles et Marcel ont garé leur poids lourd dans la cour de l'ancien site de la rue de Brossard, et avec l'aide des agents du service technique de l'établissement, ont récolté les dons du Centre Hospitalier de Pont-l'Évêque : 60 lits médicalisés, des



Petite photo avec les services techniques de l'établissement avant que Gilles et Marcel ne prennent la route de l'Ukraine.

chariots de réchauffement alimentaire, des tables de nuit, des adaptables, des béquilles, des can-

nes, des fauteuils roulants, des médicaments et des casques...

Le camion de 85 m³ a pris la route le samedi 4 juin pour une arrivée à la frontière ukrainienne le 7 juin.

Le point RH

Comment calculer mon temps de travail ?



A

Quel est mon temps de présence dans l'établissement ?

Si je suis là toute l'année, c'est 365 jours (ou 366 en année bissextile)
Sinon, il s'agit du nombre de jours entre ma date d'entrée et ma date de sortie.

B

À combien de repos hebdomadaires (RH) puis-je prétendre ?

Pour un calcul simple, il suffit de compter le nombre de samedi et dimanche sur ma période de présence.

C

Suis-je en repos variables ou en repos fixes ? À combien de repos de fériés puis-je prétendre ?

Est-ce que je travaille plus de 10 dimanches ou fériés dans l'année ?

⇒ Si oui, je suis en repos variables. J'ai donc droit à 11 repos fériés dans l'année.

⇒ Si non, je suis en repos fixes. J'ai donc droit aux fériés positionnés du lundi au vendredi.

D

À combien ai-je droit de congés annuels ?

J'ai droit à 2 jours de congés par mois de présence (au moins 16 jours de présence dans le mois). Si je suis là toute l'année, j'ai droit à 25 congés annuels.

E

Ai-je ouvert le droit aux jours hors saison cette année ou en report de l'année précédente ?

Si j'ai posé 3, 4 ou 5 congés annuels entre le 01/01 et le 30/04^{et/ou} entre le 01/11 et le 31/12 ⇒ j'ai ouvert le droit à 1 jour hors saison.

J'ai posé au moins 6 congés annuels entre le 01/01 et le 30/04 ou entre le 01/11 et le 31/12 ⇒ j'ai ouvert le droit à 2 jours hors saison.

F

Ai-je ouvert le droit au jour de fractionnement cette année ou en report de l'année précédente ?

J'ai posé 3 périodes d'au moins 5 jours de congés annuels

⇒ j'ai ouvert le droit à 1 jour de fractionnement.

Je n'ai pas 3 périodes d'au moins 5 jours de congés annuels

⇒ je n'ai pas droit au jour de fractionnement.

G

Ai-je ouvert le droit aux RSS (repos de sujétion spécifique) cette année ou en report de l'année précédente ? ?

1. Suis-je de jour ? Dans ce cas, je peux y prétendre. Si je suis de nuit, je n'y ai pas droit.

2. Combien de dimanches et de fériés est-ce que j'ai travaillé ?

⇒ Si ce chiffre est égal à 20 ou plus, j'ai ouvert le droit à 2 RSS.

⇒ S'il est inférieur à 20, je n'ai pas ouvert de droit aux RSS.

H

Quelle est ma base quotidienne légale ?

Est-ce que je travaille au moins 90 % de mon temps de nuit ?

⇒ Si oui, je suis sur une base légale de nuit à 32h30 hebdomadaires, 6h30 quotidiennes.

⇒ Si non, je suis sur une base légale de jour à 35h00 hebdomadaires, 7h00 quotidiennes.

I

Quel est mon temps de travail théorique légal ?

1. Quel est mon pourcentage de temps de travail ?

2. Je multiplie ma base quotidienne légale par ce %, exemples :

⇒ 50 % de jour = 7:00 x 50 % = 3h30 (3,5 heures en centième)

⇒ 80 % de jour = 7:00 x 80 % = 5h36 (5,6 heures en centième)

⇒ 80 % de nuit = 6:30 x 80 % = 5h12 (5,2 heures en centième)

Cette valeur est également celle de ma journée de solidarité.

En tant qu'agent, vous avez un temps de travail annuel obligatoire à réaliser, basé sur votre temps de présence, vos droits à congés, votre % de temps de travail et l'organisation de votre temps de travail (jour/nuit).

Pour comprendre comment est calculée cette obligation, il vous suffit de répondre aux questions à gauche et de les reporter dans le tableau ci-dessous aux lettres correspondantes :

Nombre de jours de présence		A		
Mes droits à repos et congés	RH	B	-	
	Fériés	C	-	
	CA	D	-	
	JH	E	-	
	JF	F	-	
	RSS	G	-	
Nombre de jours de travail ($H = A - B - C - D - E - F - G$)		H		
Base théorique légale		I		
Heures de travail ($J = H \times I$)		J		
Journée de solidarité en heures		I		
Obligation annuelle de travail (DATT)				

A rejoint l'établissement :

Bertrand Sturione, directeur de site

Sont parties en retraite :

Karine Lambert-Romy, cadre supérieur de santé
Valérie Servager, infirmière au SSR

Ont quitté l'établissement

Patricia Cheron, cadre supérieur de santé
Véronique Poirier, IDEC au SSR

Médailles et retraitées à l'honneur



Les médaillées et des retraitées de l'année, en compagnie de MM. Deshayes, Bougaut, Sturione et de Mme Leroy.

La traditionnelle cérémonie récompensant les médaillées et retraitées de l'année s'est déroulée dans les jardins du PASA en présence de Monsieur Yves Deshayes, Président du Conseil de Surveillance, de Monsieur Nicolas Bougaut, Directeur Général, de Monsieur Bertrand Sturione, Directeur de site et de Madame Myriam Leroy, membre du Conseil de Surveillance.

Les médaillées :

Martine Quesnel, entrée le 30 juin 1986, infirmière au SSR, a reçu la médaille d'or pour 35 ans d'exercice.

Médaille de vermeil, pour 30 ans de service : Sophie Fromentin, entrée dans l'établissement le 2 février 1989, aujourd'hui aide soignante à l'Ehpad; Christelle Maugard, entrée le 22 octobre 1990, aide soignante au SSR ; Christine Pegoix-Longuet, entrée le

16 juillet 1990, ergothérapeute; Carole Leconte, entrée le 25 mai 1987, aide-soignante à l'Ehpad.

Les retraitées :

Annick Chartier, entrée comme agent des services hospitaliers le 14 mai 1982, est retraitée depuis le 1er février 2021 après son dernier poste en SSR ; Fabienne Bunost, entrée le 2 janvier 1979 jusqu'à son dernier poste comme aide-soignante à l'UPHV (unité pour per-

sonnes handicapées vieillissantes) est retraitée depuis le 1er janvier 2021 ; Ghislaine Marais, entrée le 3 décembre 1981, aide soignante au SSR est retraitée depuis le 1er janvier 2021 ; Patricia Demchi, entrée le 12 juillet 1978, aide-soignante au SSR est retraitée depuis le 1er novembre 2021.

Un panier garni a été offert à l'ensemble des personnels récompensés.

Gestion du temps de travail

L'enquête sociale réalisée en ce début d'année a mis en avant la nécessité d'améliorer la gestion du temps de travail, et en particulier au sein des services de soins de l'établissement.

L'un des axes visant à l'amélioration et à l'optimisation du suivi du temps de travail est la mise en place de roulements avec un déroulé de planning jusqu'au 31/12 de l'année.

Un roulement permet en effet d'assurer aux agents un planning garantissant le respect de la réglementation et la réalisation de leur obligation annuelle via un planning plus équilibré. Il ne s'agit en aucun cas d'un

planning « perpétuel » organisant le travail sur plusieurs années. C'est un outil de construction, une trame qui ne fige pas le planning. Le cadre continuera à mettre à jour le planning chaque mois pour le mois suivant, en tenant compte des nécessités de service, des souhaits des agents, des absences, etc.

Afin de mener à bien la construction de roulements pour 2023, la Direction a sollicité un appui de l'ANAP : Agence Nationale d'Appui à la Performance. Des premières réunions avec l'ensemble des cadres sont programmées dans nos locaux fin août et début septembre.

La recette du chef : un riz au lait pas comme les autres...

Ingrédients :

56 cl de lait demi écrémé
32 cl de crème entière
40 g de sucre
1 pincée de sel
1 à 2 gousses de vanille
90 g de riz à dessert rond : rincé à l'eau !
40 g de chocolat blanc

Dans une casserole, réunir le lait, la crème, le sucre, le sel et les gousses de vanille fendues (les gratter pour en extraire les graines).

Porter à ébullition puis baisser le feu et ajouter le riz rincé. Faire cuire le riz en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une texture bien crémeuse. Gouter le riz. Ce dernier doit être légèrement croquant.

Puis couper le feu. Ajouter le chocolat blanc. Bien remuer. Enlever



les gousses de vanille.

Le secret de la réussite de ce riz au lait est la cuisson. Il ne faut pas trop le faire cuire et laisser du liquide en fin de cuisson. Un fois le feu coupé, le riz va finir de cuire et de gonfler tranquillement.

Bonne dégustation !