

LA CONSTANCE

Edition N° 42

Décembre 2025

DANS CE NUMÉRO

Un mot de la directrice

Formation du personnel : Mieux faire face
à la violence et à l'agressivité au travail

Retour sur le Conseil de Vie Sociale

Les anniversaires du mois de décembre

Retour sur le Vietnam

Nouveaux voyages culinaires 2026

Menus du mois de Décembre

Planning des animations du mois de
Décembre

UN MOT DE LA DIRECTRICE

Chers résidents, chères familles,

Ce mois-ci, plusieurs événements importants ont marqué la vie de notre établissement.

Nous avons accueilli M. Calefato qui semble heureux d'être ici et avons accompagné les sorties de Mme Poggioli et Mme Agosta vers l'EHPAD, ainsi que le retour à domicile de Mme Lemaitre.

Nous avons également eu la tristesse de perdre M. Pusic et M. Quesada, décédés au sein de l'établissement. Nous adressons à leurs familles et à leurs proches nos plus sincères pensées.

Le Conseil de la Vie Sociale s'est réuni et a permis des échanges riches et constructifs ; vous trouverez un résumé de cette rencontre dans les pages qui suivent.

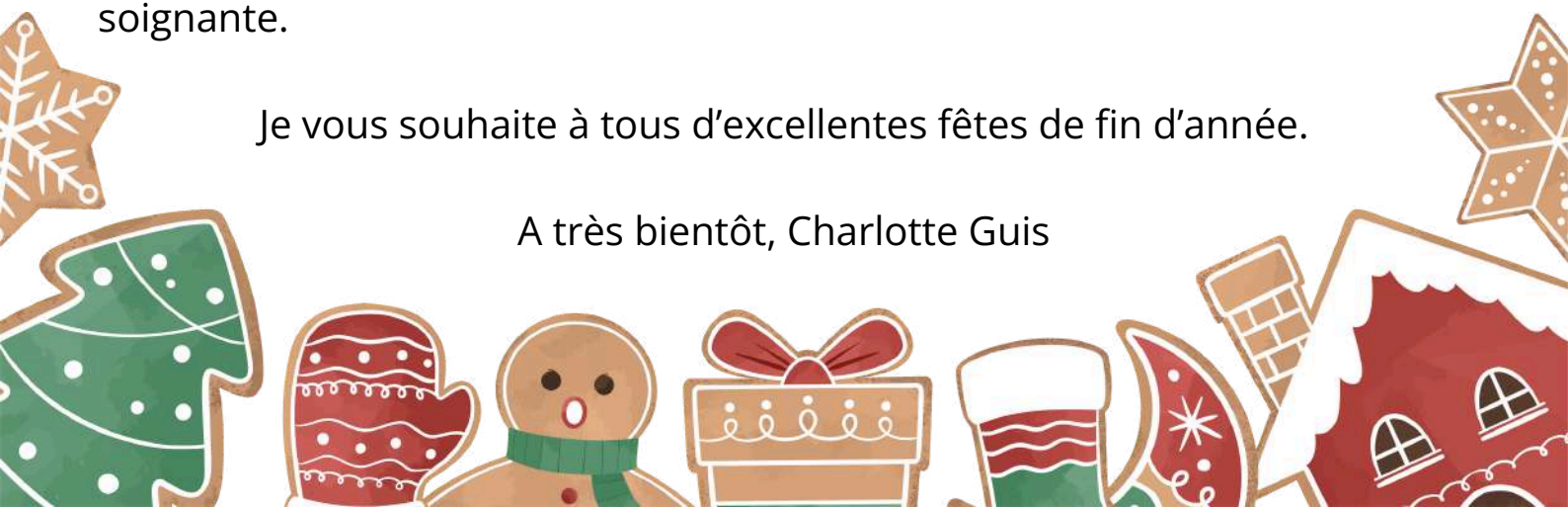
Nous sommes également mobilisés pour l'organisation des fêtes de fin d'année. La décoration de l'établissement est en cours afin d'apporter douceur et convivialité en cette période festive.

Mi-novembre, une épidémie de gastro-entérite nous a conduits à renforcer les mesures d'hygiène : plateaux repas servis en chambre, port du masque pour certains intervenants, et installation de distributeurs de gel hydroalcoolique à chaque étage près des ascenseurs. Merci à chacun pour son sérieux et sa coopération.

Par ailleurs, la campagne de vaccination contre la grippe est désormais terminée. Tous les résidents devraient avoir reçu leur vaccin. Si ce n'est pas le cas, ou si vous avez un doute, merci de vous rapprocher de l'équipe soignante.

Je vous souhaite à tous d'excellentes fêtes de fin d'année.

A très bientôt, Charlotte Guis



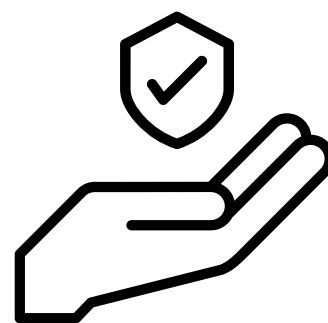
Formation du personnel : Mieux faire face à la violence et à l'agressivité au travail

Dans le cadre de son engagement continu pour la qualité de l'accompagnement et la sécurité de tous,

La Constance a organisé une formation dédiée à l'ensemble du personnel, animée par la Croix-Rouge française, sur un thème essentiel :

« Violence et agressivité en situation professionnelle ».

Cette session, particulièrement riche et interactive, avait pour objectif de donner aux équipes les outils nécessaires pour comprendre et gérer des situations parfois difficiles, notamment auprès de personnes souffrant de troubles psychiques avec ou sans atteinte cognitive.



Comprendre avant de réagir

Les formateurs ont rappelé un point essentiel : une personne peut ne présenter aucun trouble de compréhension ou de raisonnement, mais vivre une souffrance psychique intense.

Dans ces moments, elle peut percevoir une situation comme menaçante, même si elle ne l'est pas réellement.

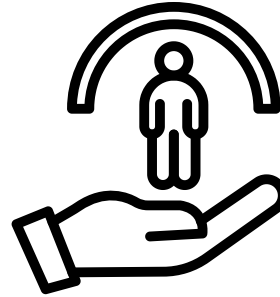
Le rôle de l'accompagnant est alors double :

- 1) assurer la sécurité,
 - 2) tout en maintenant une posture bienveillante et professionnelle.
-

Formation du personnel : Mieux faire face à la violence et à l'agressivité au travail

Réagir dans l'instant : les bons réflexes

1. Assurer la sécurité avant tout
2. Rester calme et non menaçant
3. Communiquer de manière adaptée
4. Chercher à comprendre le déclencheur
5. Limiter les stimulations



6. Travailler en équipe

La formation a insisté sur l'importance de la collaboration :

- ne jamais rester seul face à une situation à risque,
- partager les informations en équipe,
- analyser ensemble les stratégies les plus efficaces.



7. Utiliser les outils institutionnels

Les professionnels ont été sensibilisés à l'importance de la traçabilité :

- fiche d'événement indésirable,
- notes dans le dossier du résident,
- recours aux protocoles internes et formations continues.



Un engagement collectif pour un accompagnement sécurisé et bienveillant

Cette formation a permis à l'ensemble du personnel de renforcer ses compétences, de partager ses expériences et d'améliorer ses pratiques pour garantir un environnement plus serein, plus sécurisé et toujours plus respectueux des personnes accompagnées.

L'EHPA La Constance remercie chaleureusement la Croix-Rouge française pour la qualité de son intervention, et félicite l'ensemble des équipes pour leur implication dans cette démarche essentielle.

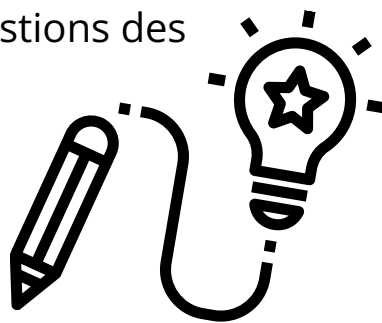
Retour sur le Conseil de la Vie Sociale

Le Conseil de Vie Sociale s'est réuni le vendredi 21 novembre 2025 à 13h30 dans la chapelle. Étaient présents : des familles (Mme Portalier et Mme Giraudo), des résidents (Mme Vivona, Mme Rahmin), des salariées (Mme Ruiz et Mme Rahal) ainsi que la direction (Mme Guis) et la responsable d'hébergement (Mme Briant).

Cette séance, la seconde de l'année 2025, avait pour objectif de présenter l'évolution de l'établissement depuis le précédent CVS de juin dans un premier temps, puis les projets à venir et répondre aux questions des participants.

Projets à venir

L'établissement poursuit ses objectifs d'amélioration continue.



Restauration

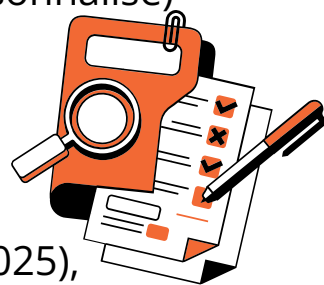
Les repas à thème « Tour du monde » se poursuivent jusqu'à la fin de l'année. En 2026, place au tour gastronomique des régions françaises.

Animation

Des échanges intergénérationnels sont en préparation avec l'école primaire du quartier.

Parcours de soins

Un travail de révision des PAP (projets d'accompagnement personnalisé) est prévu.



Travaux et matériel

Plusieurs investissements importants sont programmés :

- changement des fenêtres du rez-de-chaussée (décembre 2025),
- nouveau ascenseur de la Bastide (décembre 2025),
- rénovation du réseau d'eau sanitaire de la Constance + VMC (mai 2026),
- rénovation de la cage d'escalier de la Constance (octobre 2026).

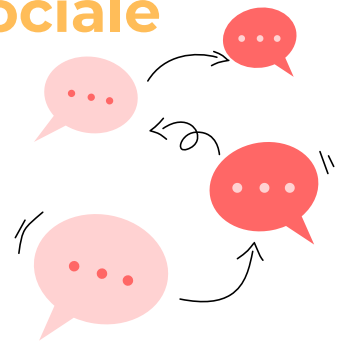
En étude : wifi dans toutes les chambres et panneaux solaires.

Finances

Un Plan Pluriannuel d'Investissement (PPI) est en cours de rédaction et une demande de crédit est adressée aux banques pour financer certains travaux.

Retour sur le Conseil de la Vie Sociale

Échanges, remarques et réponses



Ressources humaines

Les familles saluent le professionnalisme des remplaçantes (Yamina, Nataliia, Stéphanie).

Les formations, notamment celle sur la gestion de l'agressivité, ont été très appréciées.

Restauration

Les résidents et familles sont satisfaits de la température des repas sur plateau et adhèrent à la thématique 2026.

Des suggestions culinaires (gnocchis, cannellonis) ont été approuvées et seront intégrées aux menus de décembre et janvier.

Animation

Mme Vivona apprécie l'escrime et propose de nouvelles activités : chorale et tricot.

La direction va étudier la faisabilité : recherche d'intervenants extérieurs, enquête auprès des résidents.

À propos des sorties : les contraintes de matériel, de personnel et de budget rendent leur organisation difficile. Une expérience passée non suivie avait déjà compliqué cette démarche. Toutefois, les résidents autonomes continuent à sortir librement.

Le partenariat avec les jeunes d'Unis-Cité sera reconduit : deux jeunes viendront chaque vendredi matin à partir de décembre.



Retour sur le Conseil de la Vie Sociale

Échanges, remarques et réponses

Travaux, maintenance et sécurité

Plusieurs sujets ont été abordés :

- Ascenseur de la Bastide : pannes fréquentes et alarme peu audible. Schindler est contacté. Le nouvel ascenseur arrive en janvier.
- Fenêtres et volets anciens (chambres de la Constance) : une demande d'aide MaPrimeRénov' sera déposée.
- Voirie endommagée devant l'établissement : un signalement sera effectué auprès de la mairie.
- Applique murale extérieure mal fixée : retrait prévu.
- Chauffage trop élevé dans certaines chambres : vérification des radiateurs et robinets thermostatiques.
- Alertes incendie : les résidents seront désormais prévenus lors des contrôles techniques.
- VMC de la Bastide : vérification demandée à l'ingénieur du bâtiment.
- Demandes de travaux internes : rappel de la procédure via l'accueil, avec un cahier de maintenance consulté quotidiennement.

Parcours de soins

Les membres du CVS réaffirment l'intérêt du Projet d'Accompagnement Personnalisé, essentiel pour l'accompagnement personnalisé.

Tous les membres du CVS ont exprimé leur satisfaction quant à la séance, qui a été marquée par de nombreuses interactions constructives.





HAPPY

Birthday

5 déc. 2025 M.NICOLAS Serge

7 déc. 2025 M.DOSSETO Claude

10 déc. 2025 Mme GRENOUILLAT Colette

18 déc. 2025 Mme BAZIN Brigitte

27. déc.2025 Mme CHAUFFARD Liliane

Retour sur le Vietnam



Pour conclure en beauté notre grand Tour du Monde 2025, nous avons posé nos valises au Vietnam, pays de traditions millénaires, de paysages luxuriants et de cuisine parfumée. Tout au long de l'année, chaque destination nous a permis de voyager à travers les cultures du monde... et pour ce dernier chapitre, le Vietnam a offert une magnifique note finale. Un repas aux saveurs d'Asie du Sud-Est et une salle à manger aux couleurs du drapeau vietnamien ont réjouis les résidents.





Nouveaux voyages culinaires 2026

La Constance – Édition Spéciale Gastronomie 2026

Un Tour du Monde Accompli... Cap sur un Tour de France Culinaire !

Après plusieurs années à parcourir la planète à la recherche de nouvelles saveurs rares, l'équipe de La Constance dévoile son projet qui marquera l'année 2026 : un Tour de France culinaire, conçu comme un voyage initiatique au cœur des terroirs et des traditions gastronomiques françaises.

Depuis 2022, nos chefs ont sillonné plus de quarante pays, du Pérou à l'Indonésie, du Canada au Maroc. Ils ont observé comment la cuisine raconte l'âme d'un peuple et comment une recette peut être un acte culturel.

Cette aventure mondiale a forgé une certitude : la France, terre de gastronomie par excellence, mérite à son tour d'être parcourue avec le même regard curieux, humble et passionné.

Un voyage en douze étapes, douze régions, douze identités culinaires comme les 12 étapes du Tour de France à vélo !

Le projet 2026 s'articule autour d'un périple qui couvrira l'ensemble du territoire français, mois après mois.

De la Bretagne iodée à l'Alsace festive, du Pays Basque aux Alpes savoyardes, c'est toute la richesse du territoire que nous souhaitons célébrer.

Une aventure participative

Chaque lecteur pourra proposer des spécialités oubliées.
Ce Tour de France se veut collectif, vivant, interactif.

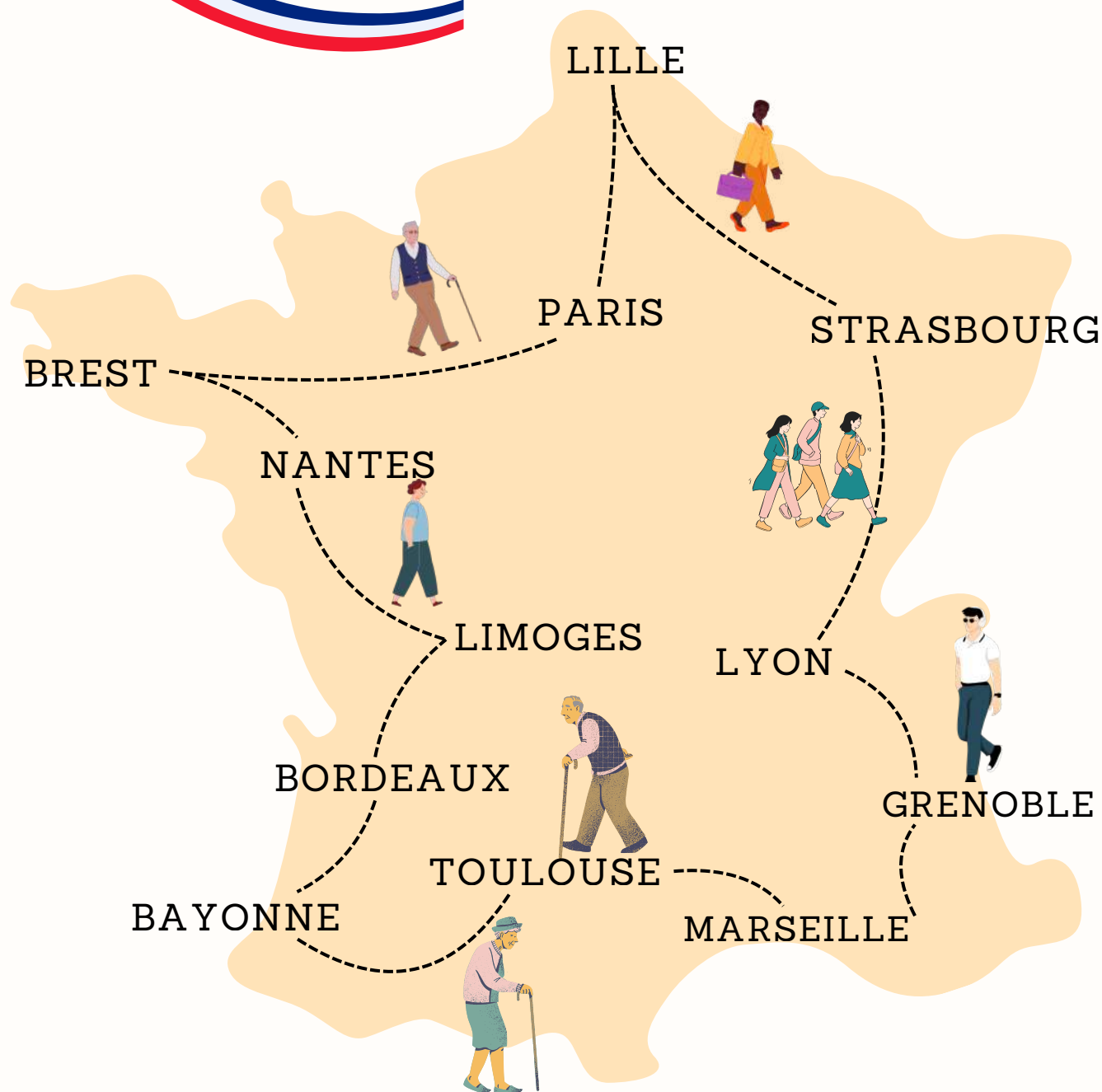
Notre rédaction sera sur la route, mais aussi à l'écoute.



Nouveaux voyages culinaires 2026



LA FRANCE



TRAVERSÉE CULINAIRE DES VILLES DE FRANCE

ANNÉE 2026 DÉNIVELÉ : + 7450 KM : 2750



MENU RÉVEILLON DE NOËL



Les proches peuvent réserver et venir partager ce repas 20€/pers

LE 24 DECEMBRE (SOIR)



**Feuilleté de Volaille & Pommes de Terre
Sauce foie gras**



Velouté de Cèpes

Plateau de Fromages



Bûche Marbrée au Chocolat



Merry Christmas

LE 25 DECEMBRE (MIDI)

Mousse de Foie Gras de Canard

Fondant de Poulet aux Champignons

Gratin Dauphinois aux Éclat de Truffe

Plateau de Fromages

Pompe à l'Huile

BOISSONS

Vin pétillant ou cidre / Vin rosé ou rouge / Eau gazeuse



JOYEUX
noel





Menu du Nouvel An

31 déc. 2025 / 1er Janv. 2026

Les proches peuvent réserver et venir partager ce repas 20€/pers

LE 31 DECEMBRE (SOIR) :

Velouté de Châtaignes

Boudin Blanc au Porto, Duo de Pommes

Assortiment de Fromages

Dessert "Montagne Exotique"

LE 1 JANVIER (MIDI) :

Duo de Saumon Fumé

Lotte à l'Armoricaine & Riz Créole

Assortiment de Fromages

Dessert "Bonnet de Noël" aux Fruits Rouges

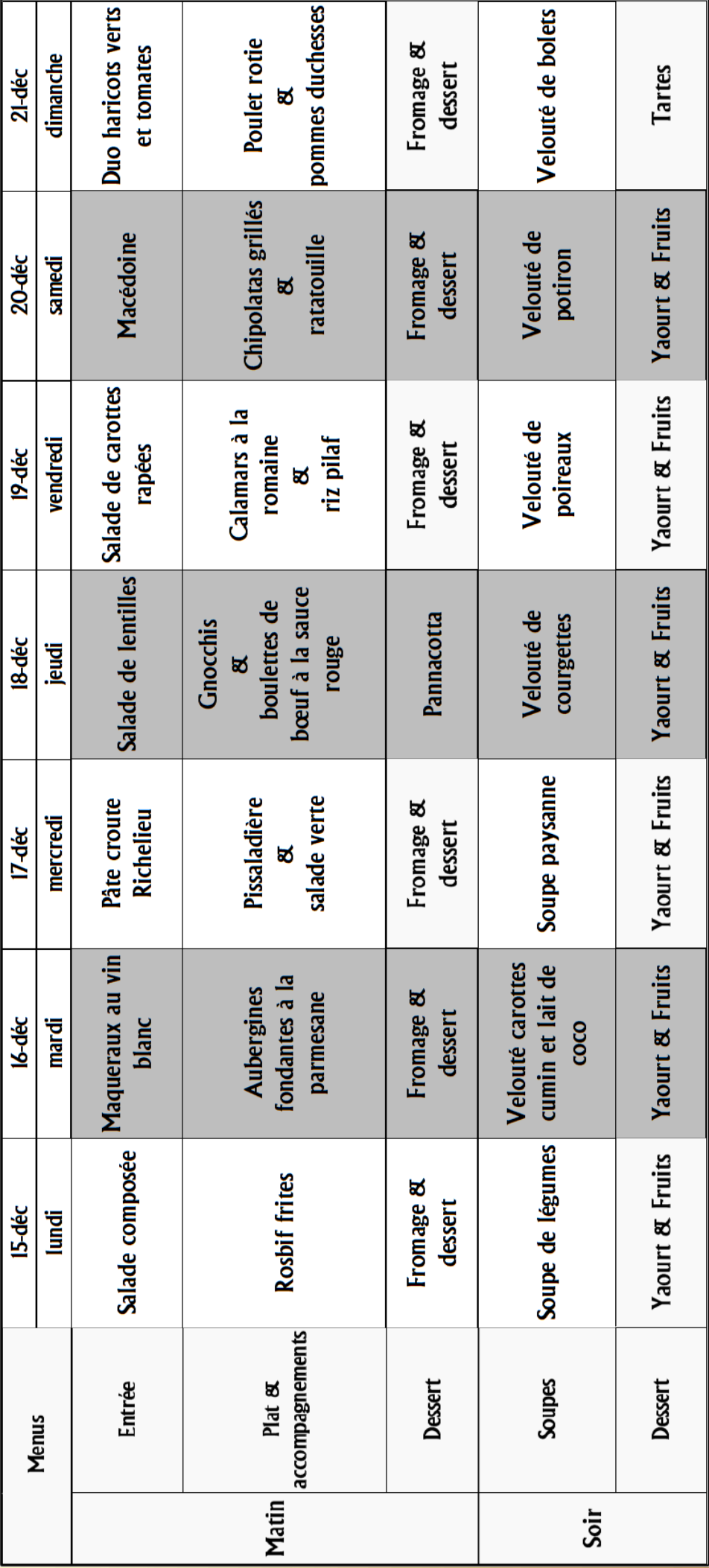
Vins rouges ou rosé

Vin pétillant ou cidre & Eau gazeuse



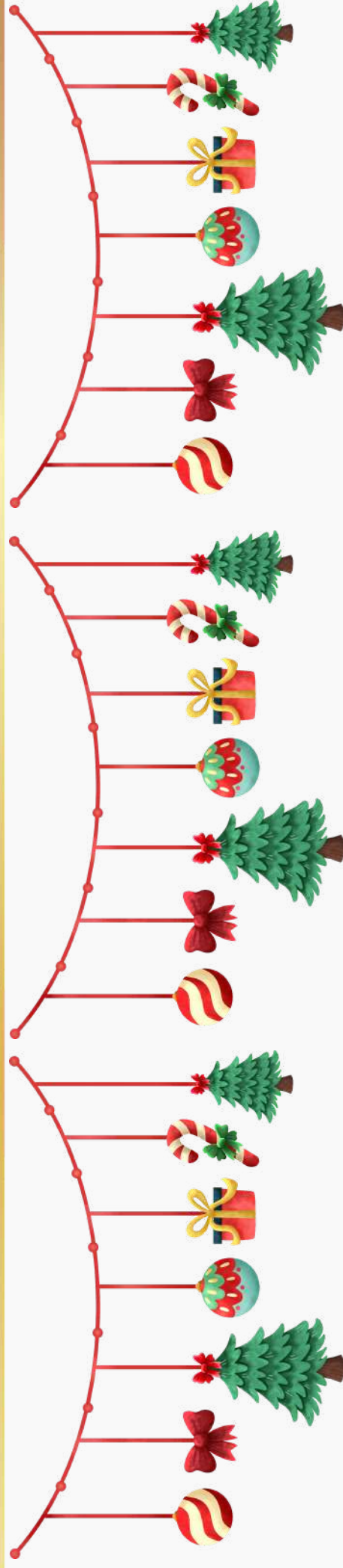
HAPPY
new year

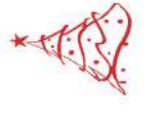


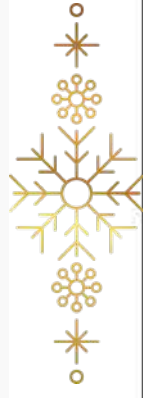




Menus	22-déc	23-déc	24-déc	25-déc	26-déc	27-déc	28-déc
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	Entrée	Coleslaw	Salade de maïs	<i>Menu de Noël</i> 	Salade de brocolis	Cake aux olives	Courgettes vinaigrette
	Plat & accompagnements	Roti de veau & poele de legumes	Sauté de porc au curry & riz		Poisson pané & carottes vichy	Raviolis au bœuf	Paupiettes de veau & blé
	Dessert	Fromage & dessert	Fromage & dessert		Fromage & dessert	Fromage & dessert	Fromage & dessert
Soir	Soupes	Velouté de Panais	Soupe de potiron	<i>Réveillon de Noël</i> 	Potage de Saint Germin	Velouté d'asperge	Velouté de cressons
	Dessert	Yaourt & Fruits	Yaourt & Fruits		Yaourt & Fruits	Yaourt & Fruits	Tartes



Menus		29-déc	30-déc	31-déc	01-janv	02-janv	03-janv	04-janv
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	Entrée	Soupe de vermicelles	Tzatziki	Poireaux frais vinaigrettes	 Menu du 1er <i>Janvier</i> 	Betteraves en salade	Salade composée	Charcuterie
	Plat & accompagnements	Pots au feu	Chili con carne & riz créole	Palette à la diable & pommes de terre vapeur		Poissons meuniere & poelee de legume	Paupiettes de veaux & pates	Poulet rotie & pomme de terre rôsti
	Dessert	Salade de fruit frais	Fromage & dessert	Fromage & dessert		Fromage & dessert	Fromage & dessert	Fromage & dessert
Soir	Soupes	Velouté de Panais	Soupe de potiron	<i>Réveillon du jour de L'an</i>	Soupe de legumes	Potage de Saint Germin	Velouté d'asperge	Velouté de cressons
	Dessert	Yaourt & Fruits	Yaourt & Fruits		Yaourt & Fruits	Yaourt & Fruits	Yaourt & Fruits	Tartes



Planning mensuel des activités DECEMBRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Animations du 01/12/2025 au 07/12/2025	01/12/2025 AIR DE VIE (14:30 - 16:00)	02/12/2025 ESCRIME (15:00 - 16:00)	03/12/2025 SOPHROLOGIE (10:30 - 11:30) ACCORDEON (15:00 - 17:00)	04/12/2025 MUSIQUES CORSE (15:00 - 17:00)	05/12/2025 UN JOUR UNE HISTOIRE (15:00 - 16:00)	06/12/2025	07/12/2025 CŒUR ET AME (15:00-16:00)
Animations du 08/12/2025 au 14/12/2025	08/12/2025 REPORTAGE MARIN (16:00 - 17:00)	09/12/2025 ESCRIME (15:00 - 16:00)	10/12/2025 ZOOTHERAPIE (15:00 - 17:00)	11/12/2025 SOPHROLOGIE (10:30 - 11:30) MUSICIENNE SYLVIE (15:00 - 16:30)	12/12/2025 ART THERAPIE (15:00 - 17:00)	13/12/2025 COUPLET MARSEILLAIS (15:00 - 16:00)	14/12/2025 CINEMA (15:00-16:30)
Animations du 15/12/2025 au 21/12/2025	15/12/2025 MARCHE NORDIQUE (14:30 - 16:00)	16/12/2025 ESCRIME (15:30 - 16:30)	17/12/2025 SOPHROLOGIE (10:30 - 11:30) MEDIATION ANIMAL (15:00 - 16:00)	18/12/2025 ART THERAPIE (10:30 - 12:30) UN JOUR UNE HISTOIRE (15:00 - 16:00)	19/12/2025 ALMANI CHANT ITALIEN (15:00 - 16:30)	20/12/2025 EXPO BOUTIQUE DE NOEL (10:00 - 14:30)	21/12/2025 CINEMA (15:00-16:30)
Animations du 22/12/2025 au 28/12/2025	22/12/2025 ATELIER NOEL (15:00 - 16:00)	23/12/2025 SOPHROLOGIE (10:30 - 11:30) MAGIQUE ANIAMTION (15:00 - 17:00)	24/12/2025 MAGIQUE ANIAMTION (10:30 - 11:30) ACCORDEON (15:00 - 17:00)	25/12/2025 	26/12/2025 ATELIER NOEL (15:00 - 16:00)	27/12/2025 LOTO DE NOEL AVEC INES (15:00 - 17:00)	28/12/2025 CORAL ARC EN CIEL (15:00-16:30)
Animations du 29/12/2025 au 04/01/2026	29/12/2025 SOPHROLOGIE (10:30 - 11:30) AIR DE VIE (14:30 - 16:00)	30/12/2025 ESCRIME (15:00 - 16:00)			02/01/2026	03/01/2026	04/01/2026 CINEMA (15:00-16:30)

Mots mêlés :

Retrouvez les mots donnés dans l'encadré de droite dans la grille ci dessus. Ces mots peuvent être en diagonale, verticale, horizontale, à l'endroit ou à l'envers. Il faudra ensuite retrouver le mot mystère :

I	N	X	S	N	I	T	N	E	P	R	E	S
U	S	U	E	R	T	S	E	V	L	Y	S	M
G	E	E	R	R	E	I	V	N	A	J	I	L
S	T	O	S	S	M	X	N	E	E	N	N	A
E	T	V	N	D	U	U	I	R	U	O	R	N
T	E	S	O	R	T	A	F	I	E	T	E	O
I	R	T	L	A	U	E	T	E	Z	I	I	L
V	F	I	L	T	O	D	D	T	U	L	M	L
I	U	A	I	E	C	A	I	E	O	R	E	I
T	A	H	T	P	C	C	E	F	D	I	R	E
S	G	U	O	L	E	V	U	O	N	M	P	V
E	L	O	C	E	S	E	N	N	E	R	T	E
F	A	S	E	N	G	A	P	M	A	H	C	R

FESTIVITES **PETARDS** **FLUTE**
GAUFRETTES **PREMIER** **VOEUX**
SERPENTINS **MINUIT** **FETE**
CHAMPAGNE **NOUVEL** **FIN**
COTILLONS **ANNEE** **GUI**
REVEILLON **DOUZE**

