La Gazette

SAINTE JULIETTE JANVIER 2024

La Direction et les équipes vous souhaitent une belle année 2024

Animation musicale jour de l'An

Restaurant

Bal de l'épiphanie

Loisirs créatifs

Mamie tricot

Médiation animale

Cap 3000

Promenade bord de mer

Échanges avec la crèche

EHPAD

Senectis

Des maisons de retraite à vivre

Le repas : un temps de soin....

Janvier 2024

L'alimentation reste un enjeu fondamental dans le parcours de soin :

-manger, un besoin primaire...

C'est un besoin physiologique qui permet de nourrir l'organisme. le repas étant concrètement un vecteur de vie !

L'alimentation est ainsi une matière première de la vivacité organique et du maintien de l'immuable équilibre fonctionnel nous permettant de nous mouvoir, de penser et, in fine, d'entrer en relation avec le monde extérieur et ce quelles que soient nos possibilités.

L'acte de manger revêt une valeur psychique très importante. Il met notre esprit en permanent éveil sensoriel. Les saveurs, les couleurs, les odeurs et la vue mobilisent tous nos sens au moment de passer à table ou de s'offrir un instant de gourmandise au coin d'une rue. De fait, nécessaire, l'alimentation peut également se révéler plaisir. A contrario, parce que le repas est investi de puissantes représentations, il s'avère être un moment douloureux dès lors que l'esprit ne reconnaît pas ou plus cet équilibre entre nécessité et plaisir. Psychique, sociale et culturelle, l'alimentation comme besoin primaire n'en est pas moins au cœur des intérêts ou du désintérêt des consciences...

De plus, se nourrir forme un pont entre le corps et l'esprit. Il tisse des liens précieux entre l'extérieur et l'intérieur. Une communion qui nous permet à la fois de nous nourrir physiquement et psychiquement. Une découverte de l'Autre qui passe indubitablement par soi-même en cela que le repas est au contact direct de ce que l'on est en tant qu'Etre aux sens affûtés.

-manger, le temps de Soi...

Rythmant l'ensemble de nos journées, le moment du repas est un marqueur de notre progression dans le temps. Cet espace s'associe souvent à une identité culinaire plus ou moins importante, selon que l'on soit plutôt « sucré », plutôt « salé », plutôt du « matin » ou plutôt du « soir ». Ainsi, le temps de Soi du repas fait souvent le parallèle avec notre chronobiologie organique et notre organisation interne. Il est le premier pouvoir que l'on exerce sur sa volonté propre. « Je mange ce que je veux ». De fait, il est aussi le dernier bastion de notre « pouvoir d'agir » alors que l'on a la sensation que tout nous échappe. L'opposition aux soins, notamment marquée par le refus de s'alimenter, est un exemple cruel mais tellement réel de la recherche d'affirmation de Soi par l'alimentation, coûte que coûte, y compris, dans certaines situations, celui du prix le plus fort, la vie.

En perspective de cet exemple, il devient facilement évident que le libre choix du repas, et du moment du repas, devient a fortiori la porte d'entrée de l'autonomie, donc du respect de Soi dans l'expression de sa dimension alimentaire. Selon cette hypothèse, si le contenu de notre assiette ou la fréquence des repas est, en quelque sorte, la représentation culinaire de ce que l'on pense être au Monde, l'alimentation devient un incroyable support à la compréhension de l'Autre en cela qu'il nous met directement sous les yeux une formidable grille d'interprétation du niveau d'estime de Soi.

Le repas : un temps de soin….

Janvier 2024

-manger, le temps du soin

Un enjeu se révèle pour les professionnels de santé et les établissements de santé : investir ce temps comme un moment de soin, c'est-à-dire, stricto sensu, un réel moment « d'attention à l'Autre ». Un regard posé sur l'Autre soigné se voulant être analytique et non jugeant, permettant de valoriser la personne soignée dans son intégrité, ici alimentaire, donc dans une relation non objectale. Du point de vue des professionnels de santé, il faut alors se donner les bons moyens afin de maintenir cet appétit bien particulier de la vie.

Alors, continuons à valoriser le « bon goût » des initiatives culinaires en matière de plats devant être préparés sous une forme mixée ou hachée, avec un dressage de la même qualité, voir même plus encore que le reste. Il y a là le souci de susciter l'éveil des sens.

Continuons à valoriser les initiatives de ces professionnels de santé qui humectent les lèvres de personnes soignées totalement dépendantes, nourries par gastrostomie, avec du soda ou du l'eau agrémentée de sirop.

Le repas est une attitude de respect envers la personne soignée, sa qualité, sa quantité et le temps qui lui est consacré en font partie intégrante en cela qu'ils témoignent de la considération individuelle et collective du « prendre soin ». Un ensemble de compétences qui ne se limite pas qu'à la technique mais s'épanouit plutôt à travers toutes les attentions, aussi petites soient-elles, à l'Autre soigné. Si être Soi c'est vivre, le plaisir du goût c'est rester vivant !

DE PLUS, nous travaillons avec une diététicienne, nous mettons en place des repas thérapeutiques, ainsi que le finger food. Au niveau des animations, nous participons à la semaine du goût, nous élaborons des menus à thème, nous proposons des activités culinaires, des sorties restaurant ainsi que des lotos du goût, nous plantons et cultivons, à partir du printemps, notre jardin thérapeutique.

Texte librement inspiré de l'article de Mr Alexis Bataille, paru dans managersanté.com

Photos

Janvier 2024

Bal de l'épiphanie

Loisirs créatifs

Promenade bord de mer

- Louane a bien reçu notre colis pour Noël et nous remercie chaleureusement pour notre investissement auprès d'elle.

En retour, la jeune fille nous envoyé des dessins ainsi qu'une lettre.

- Ce mois-ci s'est tenue la commission des menus.

Nous suivre

Retrouvez les photos de nos animations du mois de janvier ainsi que le planning des animations 2024 sur le site internet

login : residence.stejuliette@senectis.com
mot de passe : #Juliette2021!

Sur les réseaux sociaux

Tiktok

www.senectis.com