

MAGAZINE POUR LES COLLABORATEURS DES FRÈRES DE LA CHARITÉ

approches

Aline Stas :

**« LE MÉTIER
D'ÉDUCATEUR, CE N'EST
PAS TOUT SIMPLEMENT
ACCOMPAGNER LES
PERSONNES »**

Aussi

THOMAS HOSSELET :

**« JE VEILLE À RESTER
TRÈS ACCESSIBLE »**

**LE HELLFEST
D'ARPAD**

Dossier

**ON MANGE QUOI
CE SOIR ?**

À GAGNER !
1 des 10
vouchers
Decathlon

PARAIT 3 FOIS L'AN
MARS-JUIN-OCT
14e ANNÉE
MARS 2023 #51



Œuvres des Frères de la Charité
SANTÉ - SOUTIEN - ENSEIGNEMENT

Être seule.



© MATTIAS DEVREINDT

QUI EST JULIE GODITIABOÏS ?

- // Julie est collaboratrice au staff communication chez les Frères de la Charité et rédactrice en chef d'Approches.
- // Elle habite avec son ami Jan à Gand, où ils sont forts occupés à la transformation de leur maison.
- // Julie aime de lentes routines matinales et rêve de faire un jour un voyage à travers les Etats-Unis.

Dans le monde actuel, cela paraît presque impossible. Beaucoup de personnes trouvent cela difficile, certaines l'évitent comme la peste. Pour moi, être seule, c'est comme une seconde nature. Peut-être est-ce dû au fait que je n'ai ni frères, ni sœurs, et que dès mon plus jeune âge, j'ai appris à être seule. Jouer en alternance au cow-boy et à l'Indien, jouer au tennis de table avec une table à moitié relevée, faire des jeux de société que l'on peut jouer seul – et ainsi de suite. Je vous entends penser 'la pauvre'. Pour vous, 'être seul' évoque peut-être des sentiments négatifs. J'aime bien être seule. Dans des périodes affairées, je trouve le repos en étant seule. Cela me donne l'espace de m'attarder sur ce qui, précisément, me rend heureuse, fâchée ou triste. Cela me permet de recharger les batteries. De retrouver le lien avec moi-même.

Peut-être, en entendant le mot 'seul', vous pensez immédiatement à 'solitaire'. Mais ces deux mots coïncident-ils vraiment toujours ? Ainsi, je me sens parfois bien seule pendant une période où je suis rarement seule. La solitude risque de se produire quand je me rends dans un grand groupe de gens auxquels je me sens à peine liée. Quand j'ai un rendez-vous avec un ancien ami et que j'arrive à la constatation que nos intérêts sont devenus fort différents. Quand mon ami et moi, nous nous perdons dans le train-train quotidien.

En tant que collaborateur dans le secteur des soins, vous êtes probablement rarement seul. Quelques mots d'encouragement ici, puis un geste de secours. Continuellement occupé par d'autres et pour les autres. Pas de temps pour vous attarder un peu, encore moins pour vous attarder sur vous. Mais le fait que vous ne soyez jamais seul ne signifie pas que vous ne pouvez pas vous sentir solitaire. Où 'seul' n'est pas plus qu'un état physique, 'solitaire' est une perception, un sentiment. Peut-être avez-vous une grande envie d'un moment de repos, d'un moment pour retrouver le lien avec vous-même. Ou vous êtes justement à la recherche de plus de lien avec vos patients, résidents, élèves et collègues ? J'espère que le printemps n'est pas seulement pour la nature, mais aussi pour vous une source d'énergie. Qu'au milieu du train-train quotidien vous pouvez vous trouver plus près de vous et d'autres.

“

Où 'seul' n'est pas plus qu'un état physique, 'solitaire' est une perception, un sentiment

////////////////////

**Chaque collaborateur
a droit à des actions
et réductions
pour le personnel!
Regardez vite la page 30
pour plus d'informations!**

colophon

Approches

Tous les collaborateurs des Frères de la Charité en Belgique reçoivent « Approches » (Wallonie) ou « Dichtbij » (Flandre). Les Frères de la Charité constituent une organisation qui se consacre à l'accompagnement et aux soins des enfants, des jeunes et des adultes, dans les secteurs de l'enseignement, des établissements de soins (soins de santé mentale et soins aux personnes âgées), de l'aide sociale (soins orthopédagogiques, garderies d'enfants et ateliers protégés/sociaux) et de l'enseignement spécialisé.

Conseil de rédaction:

Gisèle Bodart (EPSIS Bonneville), Mattias Devriendt (Gand), Julie Goditiaboïs (Gand), Sophie Muller (Dave), Francis Pitz (CFPJT), Patricia Stasse (Bonneville), Geneviève Vandenhoute (Manage), Edwin Vercruyse (Gand)

Rédactrice en chef:

Julie Goditiaboïs

Éditeur responsable:

Koen Oosterlinck, Stropstraat 119, 9000 Gand

Abonnement:

« Approches » paraît trois fois l'an et est gratuit pour tous les collaborateurs des Frères de la Charité. Vous souhaitez un abonnement ? Veuillez prendre contact avec le secrétariat de rédaction. Tirage: 1.250 exemplaires

Secrétariat de rédaction:

Julie Goditiaboïs, Stropstraat 119, 9000 Gand,
T 09 241 19 80,
julie.goditiaboïs@broedersvanliefde.be

Mise en pages:

Filip Erkens

Impression:

Perka

🏠 www.approches.be
www.broedersvanliefde.be/fr

quoi de neuf

Une fin d'année festive au Centre Saint-Lambert

📍 Centre Saint-Lambert à Bonneville

L'après-midi du 22 décembre a été chargée en surprises pour les usagers et les membres du personnel, réunis pour l'occasion à la salle des fêtes. Représentation d'une pièce de théâtre, cougnou et chocolat chaud, distribution des agendas aux usagers, distribution des agendas et du cadeau de fin d'année aux membres du personnel.

Pour l'occasion, l'équipe des activités n'a pas hésité à se mettre en scène : toujours avec l'envie de surprendre les usagers, les éducateurs d'activités ont décidé d'écrire et de jouer une pièce de théâtre sur le thème de Noël. Ils ont consacré deux jours aux répétitions, à la décoration de la scène et à l'organisation des différents postes, tels que le son, les lumières, la recherche des déguisements... Un pari fou qu'ils ont bel et bien réussi ! Quel plaisir de voir les usagers danser, chanter, rigoler, applaudir durant toute la représentation !

Une belle façon également de souder et de travailler la cohésion d'une équipe.

Ensuite, le traditionnel goûter cougnou et chocolat chaud, suivi de la distribution des agendas personnalisés aux usagers, qui comme chaque année, étaient très impatients de le recevoir.

Le personnel n'était pas en reste...

Pour la 13e année consécutive, tout comme les usagers, les travailleurs ont aussi reçu leur agenda personnalisé « Saint-Lambert », avec toujours le choix entre deux formats...

Il est aussi désormais de tradition que fin d'année rime avec cadeau pour chaque membre du personnel. Cette année, vu la crise énergétique et le besoin de réduire les températures tant au travail qu'ailleurs, le choix de la direction s'est porté sur une veste polaire. Et ce n'en sont pas moins de 265 d'une super qualité qui ont été commandées avec le logo du Centre Saint-Lambert !



📷 ANNE DEWINTER ET PATRICIA STASSE | 📷 ANNE DEWINTER



Moment de fête au service administratif

📍 Centre Saint-Lambert à Bonneville

Après les traditionnelles fêtes de fin d'année, les réjouissances se prolongèrent au service administratif du Centre Saint-Lambert. Ainsi, le temps d'un après-midi, toutes et tous furent réunis pour un moment convivial autour de la dégustation de deux savoureuses galettes des rois, suivie d'un échange de cadeaux, sur le mode original de la cacahuète. Coup de chapeau à l'équipe car chacun a reçu un petit cadeau correspondant à sa personnalité. Un moment chaleureux qui conféra tout son sens au terme d'esprit d'équipe.

📄 SÉBASTIEN BOURGEOIS | 📷 CARINE BRASSEUR

Visite de la Reine

📍 CNP Saint-Martin à Dave



Le mercredi 12 octobre 2022, le Centre Neuro Psychiatrique Saint-Martin avait l'immense honneur d'accueillir Sa Majesté la Reine Mathilde en visite privée, dans le cadre de l'initiative « Avancions ensemble pour le bien-être mental ». À l'approche

de son 50^{ième} anniversaire, la Reine a parcouru les dix provinces et la capitale avec des personnes et des organisations qui s'investissent dans le domaine du bien-être mental. Au fil d'une balade dans nos campagnes, la Reine Mathilde s'est entretenue avec des résidents de nos Maisons de Soins Psychiatriques, avec des patients de notre unité de soins dédiée aux jeunes et adolescents « L'Athantor » ainsi qu'avec des soignants. Cette visite, qui s'est clôturée par une réception au CNP St-Martin, a procuré un caractère exceptionnel à la semaine de la santé mentale 2022 axée sur les jeunes et marquera longtemps nos souvenirs.

📄 SOPHIE MULLER | 📷 BERNARD LEONARD



Evolution clinique : entre intrusion et exclusion

📍 CNP Saint-Martin à Dave et CP Saint-Bernard à Manage

Le 7 octobre, le Comité d'Éthique du CNP St-Martin et du CP St-Bernard organisait une journée d'étude intitulée « l'Evolution clinique : entre intrusion et exclusion ». Cette journée a interrogé les frontières des lieux de soins et a contribué à ouvrir notre esprit pour déjouer les phénomènes d'exclusion rencontrés dans l'exercice de notre métier et dans nos vies. Ce fut un moment riche en échanges et en partages grâce aux interventions de qualité des différents orateurs. Les actes de cette journée sont disponibles dans le n°107 de la revue « Ethica Clinica ». Le Comité d'éthique est nécessaire et obligatoire. Il s'assure des droits et de la sécurité des participants lors des essais cliniques ou des recherches, travaux de fin d'études, mémoires... (niveau master). Il veille à ce que les informations présentées aux participants (patients ou membres du personnel) expliquent correctement l'étude, dans un langage compréhensible pour la majorité afin de permettre de donner un consentement informé. Le Comité d'Éthique est également disponible si vous êtes confronté à des difficultés d'ordre éthique dans la pratique des soins. Composé de psychiatres et de membres du personnel du CP St-Bernard et du CNP St-Martin, de membres externes (juriste, médecin généraliste, éthicien, représentants des familles, professeur...), le Comité d'Éthique a une fonction d'accompagnement et de conseil concernant les aspects éthiques. N'hésitez pas à contacter l'un de ses membres : pour le CNP St-Martin : le Dr Polis, le Dr Godefroid, Christophe Médart et pour le CP St-Bernard : le Dr Van Leuven, Jean-Pol Nesi, Véronique Houchard, Geneviève Vandenhoute (membres extérieurs : Axel Liégeois, Chantal Orlans, le Dr Hertsens, Jean-Michel Longneaux, 2 représentants de Similes : Yves De Craeye et Colette Ghislain). Si vous souhaitez rejoindre le Comité d'Éthique, contactez le Dr Van Leuven.

📄 GENEVIÈVE VANDENHOUTE | 📷 CNP SAINT-MARTIN



Journée du pull de Noël

📍 CNP Saint-Martin à Dave

Dans l'ambiance chaleureuse de Noël, de nombreux membres du personnel du CNP St-Martin se sont rencontrés pour partager un petit déjeuner et goûter aux produits des foodtrucks. Le colis composé de biscuits et friandises offert par le Père Noël a également été fort apprécié. L'évènement a rencontré un vif succès d'autant que les différents horaires proposés permettaient à un plus large public de participer.

📷 SOPHIE MULLER | 📷 BERNARD LEONARD



Parcours d'artistes

📍 CNP Saint-Martin à Dave

Pour cette seconde édition du Parcours d'Artistes, ayant pour thème « Le Pays des Merveilles », deux expositions des œuvres de patients et résidents ont été prévues. L'une s'est tenue en octobre sur le site du Saint-Martin accessible à tous afin d'amener un plus large public sur nos lieux de vie à la découverte de notre structure, tout en déstigmatisant l'image que l'on peut se faire de la psychiatrie via un projet artistique. Ensuite, il y a eu une deuxième exposition en extérieur qui s'est déroulée en novembre au Quai 22 à Namur, permettant une plus grande sensibilisation avec un public différent. A l'avenir, idéalement, ce projet devrait mobiliser différentes structures psychiatriques qui souhaiteraient rejoindre le projet afin de travailler les objectifs de sensibilisations et de déstigmatisations de la maladie mentale à travers l'Art.

📷 LOUISE MARCHAL | 📷 BERNARD LEONARD



Sapins de Noël insolites

📍 Centre Saint-Lambert à Bonneville

Le dimanche 13 décembre, après 2 ans d'absence, le marché de Noël a fait son grand retour au Centre Saint-Lambert ! Pour la décoration des lieux, les traditionnels sapins décorés de boules et de guirlandes ont laissé la place à des sapins insolites... En effet, le service activités avait lancé un défi à l'ensemble des maisons et services qui était de réaliser, à partir de tout objet, matériel..., des sapins insolites. Près de 20 équipes se sont prêtées au jeu et ont réalisé des sapins hors du commun avec des CD, cannettes,

chaussettes, vieilles boules, gobelets, bouteilles, pommes de pin, gants d'infirmiers...). Leur imagination a été sans limite pour le plaisir des yeux.

Ce défi a permis à tout un chacun de s'investir pour cette fête, en équipe avec les usagers et les collègues et aussi d'égayer les lieux durant cette période de fêtes d'une manière des plus originales. En remerciement de leur participation, les éducateurs et les usagers ont pu assister à une séance cinéma spéciale Noël, accompagnée d'un super goûter.

📷 PATRICIA STASSE ET ANNE DEWINTER | 📷 ANNE DEWINTER

Ça fait du bien de faire la fête

📍 CP Saint-Bernard à Manage

Après quelques années d'absence, la fête du personnel du CP St-Bernard a retrouvé une place dans l'agenda. Pour son retour, la fête du personnel a fait peau neuve. Elle a lieu désormais à l'extérieur, ainsi un maximum de personnes peuvent en profiter, les pensionnés de l'année sont mis à l'honneur et un thème a fait son apparition : c'est le thème du rock qui a été choisi. Vêtus de leurs plus beaux atours, les membres du personnel ont profité d'une soirée à l'ambiance incroyable. Le dancefloor s'en souvient encore. Vivement la prochaine, qu'on remette ça !

📷 GENEVIÈVE VANDENHOUTE | 📷 NATHALIE D'ELIA



Vélos adaptés

📍 Centre Saint-Lambert à Bonneville

Grâce à la générosité de la famille d'un usager, le Centre Saint-Lambert a fait l'acquisition de 2 vélos adaptés pour les usagers du site de Bonneville. L'un d'eux permet à l'usager et son éducateur de partir en promenade tout en étant l'un à côté de l'autre. L'usager s'y installe en toute sécurité grâce au siège pivotant et en fonction de ses capacités, il pédale ou non. Le deuxième vélo convient pour des usagers avec une mobilité plus réduite et ne pouvant pas pédaler. L'usager, se trouvant à l'avant, peut ressentir des sensations hors du commun tout en étant installé confortablement. Ces 2 vélos, équipés d'une assistance électrique, permettent aux éducateurs de sortir du site et ainsi d'offrir aux usagers de belles balades dans les campagnes environnantes.



📷 ANNE DEWINTER | 📷 ANNE DEWINTER



📷 | 📷

STÉPHANIE TANGHE,
CHANTAL FLOREANI ET CAROLE BOLANZ

Noël au CP Saint-Bernard

📍 CP Saint-Bernard à Manage

Dans la mémoire de chacun, Noël c'est souvent du bonheur partagé, de belles rencontres, des étoiles plein les yeux... Mais, quand on est hospitalisé, c'est différent. C'est la distance, le manque de contacts, la maladie qui frappe et sonne fort. C'est pourquoi les membres du personnel du CP Saint-Bernard cherchent à adoucir ce moment.

Ce 24 décembre, un beau conte de Noël s'est joué à l'Espace Enfants. En plus du chocolat chaud et des cougnous, nous avons eu la surprise de recevoir une visite très particulière. En effet, notre psychiatre, le Dr Van Leuven, a accepté cette mission si particulière d'incarner avec un talent inégalable le Père Noël. Les accueillantes se sont aussi mobilisées et transformées en lutin pour garnir le sapin de précieux présents à offrir aux enfants sages.

Une habitante de Manage a tenu, elle aussi, à participer et nous a déposé un sac rempli de cadeaux à distribuer. Quel bonheur de voir les étoiles dans les yeux des enfants, les rires, les câlins, la joie des parents en cette période compliquée qu'ils traversent et le privilège des accueillantes présentes de partager ce moment si spécial avec les familles.

L'Intervalle a préparé et distribué des cadeaux personnalisés pour chaque patient /résident. Ils ont été remis au personnel des Unités de Soins qui a choisi comment les distribuer : sous le sapin ou lors du repas de Noël. Chacun a reçu une petite attention.

La Pastorale a préparé une célébration de Noël avec le prêtre de l'entité. L'US 23 a réalisé une crèche pour décorer la chapelle, la chorale du CP St-Bernard a accompagné et fait vivre ce moment.

Patients, résidents, membres du personnel étaient invités à venir vivre un moment de spiritualité, prier, retrouver l'ambiance de Noël, écouter des chants, prendre un petit moment de pause juste à soi.

Le Comité des fêtes n'était pas en reste. Il a organisé le traditionnel goûter cougnou pour les patients, résidents et équipes de soins. Pas moins de 700 cougnous ont été dégustés.

Ensuite, le repas de Noël a fait son retour après quelques années d'absence suite à la Covid.

Merci à tous ceux qui ont éclairé ces moments de Noël par leur investissement et souci de l'autre.

Du sport pour tous

📍 CP Saint-Bernard à Manage

Depuis maintenant une quinzaine d'années, le hall des sports du CP St-Bernard clôture la semaine par une activité mini-foot. Celle-ci est organisée chaque vendredi après-midi afin de servir de repère aux différents patients et/ou résidents et permet à tout un chacun de venir se dépenser une dernière fois avant un week-end de repos bien mérité. L'occasion pour quelques courageux membres du personnel accompagnants de venir prendre part au tournoi, le tout dans une ambiance amicale et décontractée. Un moment convivial où chacun oublie l'espace d'un instant sa fonction et son grade pour s'amuser, rigoler, transpirer et profiter des bienfaits du sport pour le corps mais aussi pour la tête.

📄 GENEVIÈVE VANDENHOUTE | 📷 ELISA GIAMBARRESI



Nouveaux locaux pour l'Athantor

📍 CNP Saint-Martin à Dave

Le 19 octobre, L'Athantor (unité de soins pour jeunes) s'est installé dans ses nouveaux locaux.



📄 SOPHIE MULLER | 📷 BERNARD LEONARD

quoi de neuf



Accueil des nouveaux engagés

📍 CP Saint-Bernard à Manage

Petit à petit et avec le soutien de la Direction, le CP St-Bernard développe l'accueil et l'intégration des nouveaux engagés. Ceux-ci sont accueillis personnellement par les RH qui leur donnent un premier aperçu du CP St-Bernard et expliquent les différents avantages dont chacun peut bénéficier en tant que membre du personnel.

Une matinée d'accueil est désormais organisée trois fois par an.

L'objectif de cette rencontre est de participer à l'intégration de tout nouvel arrivant en travaillant activement le sentiment d'appartenance à notre communauté via un évènement convivial.

Après un petit déjeuner, les nouveaux engagés ont l'occasion de rencontrer différentes personnes clés, la Direction, des chefs de service... et de découvrir la culture, les valeurs, les projets de l'institution. Une visite guidée des lieux insolites du CP St-Bernard termine la matinée.

📄 FATOU FRANKI | 📷 JÉRÔME CAMBIER

Le CNP Saint-Martin en mode accréditation

📍 CNP Saint-Martin à Dave

Durant la semaine du 6 février, 3 experts-visiteurs de l'Accréditation Canada se sont rendus au CNP St-Martin afin de rencontrer différentes équipes dans tous les départements. Il s'agit de la visite simulée afin d'identifier les ajustements à apporter pour être prêts pour la visite de certification en décembre 2023.

📄 SOPHIE MULLER | 📷 BERNARD LEONARD



Aline Stas

////////////////////

« Les usagers que j'accompagne me rendent ce que je leur apporte »

Malgré son jeune âge – elle a 23 ans – Aline Stas est déjà une valeur établie au Centre Saint-Lambert. Elle est arrivée comme stagiaire, y a fait du travail pendant les vacances, a été engagée comme éducatrice et est finalement devenue référente de la maison Roseaux. « Être éducatrice pour moi, c'est principalement accompagner les usagers dans leur milieu de vie afin de rendre leur situation la moins handicapante possible, grâce à tout ce que nous mettons en place quotidiennement. »

▣ ALINE STAS ET PATRICIA STASSE | 📷 CÉLIE MARICHAL

DECLIC

Dès le début de notre entretien, Aline entame. « Il me semble important de vous expliquer la raison qui m'a amenée à entreprendre des études d'agent en éducation. Lorsque j'étais enfant, une de mes voisines avait un fils, un peu plus âgé que moi, avec un handicap physique au niveau des jambes et des bras. Quand il jouait dehors au ballon avec sa maman, j'aimais le regarder par la fenêtre. J'étais admirative devant la manière dont il utilisait son corps pour frapper dans le ballon. Je le vois encore se coucher sur le sol et tourner sur lui-même pour se donner de l'élan, dans le but de propulser le ballon quelques mètres plus loin. Après quelques jours, j'ai demandé à ma voisine si je pouvais jouer au ballon avec lui. Ce qu'elle a accepté. Lors de nos jeux, j'ai pu voir la joie que ça lui procurait, j'ai commencé à ressentir ce qu'il ressentait. Il me rendait ce que je lui donnais, sans même que je ne comprenne pourquoi. » Ces moments de partage ont été très marquants pour Aline car quelques années plus tard, elle décide de se diriger vers des études à orientation sociale, dans la section agent en éducation.

MAISON ROSEAUX

Durant ses deux dernières années d'études, c'est tout naturellement qu'Aline demande à réaliser ses stages avec des personnes handicapées. C'est comme ça qu'elle est arrivée au Centre Saint-Lambert. Outre les deux périodes de stage, elle y a aussi travaillé comme étudiante. Son diplôme en poche, ne trouvant pas de travail comme éducatrice, elle a eu durant un an divers contrats dans l'Horeca. En septembre 2019, elle revient au Centre Saint-Lambert, mais cette fois engagée comme éducatrice A2. « Je travaillais principalement dans le pavillon Saint-Joseph, situé sur le site de Bonneville, qui hébergeait des personnes polyhandicapées vieillissantes. Peu de temps après mon arrivée, l'équipe et les usagers ont emménagé dans de nouveaux locaux complètement rénovés et adaptés. » C'est dans l'une des deux maisons, la maison Roseaux qu'elle devient référente maison. Aline et ses collègues accompagnent au quotidien 15 personnes polyhandicapées vieillissantes. La maison Roseaux fait partie de l'Approche Sensorielle.





Le métier d'éducateur, ce n'est pas tout simplement accompagner les personnes dans leur milieu de vie

////////////////////



QUI EST **ALINE STAS ?**

- // Aline a 23 ans et habite dans la région d'Andenne.
- // Elle adore le sport, ce qui l'amène à fréquenter une salle 2 à 3 fois par semaine.
- // Entre le travail, les études, la famille, les amis et le sport, sa vie est bien remplie!



MULTITACHES

Outre les rôles qui incombent à la fonction d'éducatrice, en tant que référente maison, Aline a en charge diverses tâches, principalement administratives, comme la gestion des différents budgets : maison, activités, textiles... « Aussi, j'accorde une attention toute particulière à la préparation des réunions d'équipe, en établissant l'ordre du jour et en y assurant l'animation. La supervision des Projets Individuels des usagers est tout aussi importante. Je vérifie qu'ils soient réalisés et suivis. »

Aline consacre aussi une partie de son temps à l'aspect administratif qui entoure l'organisation de la vie quotidienne des usagers en maison. Pour cela, la maîtrise d'Excel est bien nécessaire ! En effet, il est important d'avoir une bonne gestion au niveau des repas, régimes, particularités alimentaires... des protections jour/nuit... Enfin, en collaboration avec la responsable d'hébergement, Aline s'assure de la bonne gestion des horaires. Elle voit aussi son rôle de

référente maison comme être une personne relais avec les différents services du Centre : médical, social, logistique, administratif... Elle est aussi en première ligne avec les familles.

BACHELIER

« Suite à ce nouveau mandat en tant que référente, j'ai décidé d'entreprendre des études de bachelier en éducation psycho-socio-éducatif, études que je poursuis toujours actuellement. » Ces études me permettent de mieux comprendre les personnes que j'accompagne, d'utiliser des outils que j'avais en ma possession mais que je n'utilisais pas nécessairement en profondeur, mais aussi d'en découvrir et développer de nouveaux. Entreprendre cette formation a été une grande révélation pour moi. J'en apprend tous les jours tant sur mon environnement de travail que sur ma manière de travailler. La remise en question de ma pratique me permet d'accompagner et de

comprendre les actes que je réalise quotidiennement au travail.

EDUCATRICE

« Le métier d'éducateur, ce n'est pas tout simplement accompagner les personnes dans leur milieu de vie. Être éducatrice pour moi, c'est principalement accompagner les usagers dans leur milieu de vie afin de rendre leur situation la moins handicapante possible, grâce à tout ce que nous mettons en place quo-



Être éducatrice, c'est également créer un lien de confiance avec les familles des usagers





La fin de vie dans mon travail est assez fréquente



tidiennement. Être éducatrice, c'est également réaliser un travail avec les familles des usagers, créer un lien de confiance avec elles. Nous sommes également l'interface de l'équipe pluridisciplinaire (infirmières, assistantes sociales, service technique...). C'est-à-dire que nous sommes les premières personnes qui allons observer s'il y a un comportement inhabituel, s'il faut appeler le médecin ... » Aussi pour Aline, l'éducateur doit tout au long de ses actions faire preuve de déontologie, veiller à respecter le secret professionnel et le RGPD.

RYTHMES

« Pour décrire les particularités de mon travail dans cette maison de l'Approche Sensorielle, ayant une population vieillissante, j'insisterais sur le respect du rythme de vie des usagers. En effet, s'occuper de personnes âgées dans un SRA (Service Résidentiel pour Adultes) demande des spécificités d'accompagnement. Nous travaillons sur des rythmes de vie

en fonction des usagers que nous accompagnons. Certains plus âgés que d'autres ont besoin de plus de temps tant pour le réveil que pour les prises en charge lors des repas, de l'accompagnement, des soins d'hygiène, des déplacements... Nous visons à permettre aux usagers de rester un maximum autonomes dans leurs choix de vie, cela en les rendant acteurs de celle-ci, malgré leur âge et leur pathologie. Le travail que nous élaborons au quotidien avec eux, installe une relation de confiance entre nous. »

DÉCÈS

Aline tient à terminer par un aspect plus difficile à vivre tant pour l'équipe que les usagers, celui de la fin de vie, inévitable dans l'accompagnement de personnes vieillissantes. « La fin de vie dans mon travail est assez fréquente. Au cours de l'année 2022, notre maison a connu 5 décès. Lors d'un décès, nous mettons en place des rituels avec les usagers

afin de leur faire comprendre que la personne ne reviendra pas. Nous recouvrons notamment une table d'une nappe blanche, nous y déposons la photo de l'usager, des fleurs et une bougie. Lors de ces rituels, nous proposons à chaque usager de s'exprimer sur ce qu'ils veulent afin de dire un dernier au revoir à cette personne. Certains n'ont pas accès à la parole, mais prennent la photo, pleurent, émettent des sons ou encore se balancent pour se décharger de leurs émotions. Il peut également arriver qu'un usager ne saisisse pas quand nous annonçons un décès. Chacun s'exprime et réalise le décès de façon différente. En général, c'est quand nous allons rendre visite au funérarium, qu'ils comprennent lorsqu'ils voient le cercueil. « Personnellement, les usagers que j'accompagne me rendent tellement ce que je leur apporte que je ne suis jamais arrivée avec un ressenti négatif. Mon travail me passionne et me rend heureuse ».



Formation pratique

en image

La formation « Contrôle de l'Aggressivité par la Maîtrise Physique » est développée au CP Saint-Bernard depuis 2015. Dans les unités de soins (US) où la gestion de l'agressivité était régulière, le personnel se basait sur le partage des connaissances de plus anciens travailleurs, chacun ayant des habitudes et techniques différentes. Plusieurs personnes, sensibilisées par la thématique, se sont formées à cette méthode dans l'objectif de la partager avec les autres membres du personnel. Avec l'appui de la Direction, elles ont créé un plan de formation adapté aux réalités de ce que les US du CP St-Bernard vivaient. Et c'est ainsi que la formation (apport théorique + 2 journées de formation pratique) est née. « La formation apprend d'abord au personnel à se mettre en sécurité et à utiliser des techniques de dégagement et d'évitement de confrontation physique », dit Sébastien Mouleur, membre du cadre intermédiaire. « La maîtrise physique du patient, non violente, respectueuse et proportionnelle à la situation est utilisée en dernier recours car la priorité est d'abord la prévention. Toute situation d'agressivité évitée, est un succès. » **ap**

□ SÉBASTIEN MOULEUR | 📷 JÉRÔME CAMBIER

Il me tient à cœur de connaître toutes et tous

EQUIPES ET RÉSIDENTS

Quel est votre endroit préféré sur votre lieu de travail ? Ce n'est pas vraiment un endroit, il s'agit plutôt de plusieurs endroits. Je n'aime pas travailler seul dans mon bureau. Je préfère être en contact avec les équipes des trois MSP et avec tous les résidents. Je dirais donc que mes endroits préférés sont dans les services, dans les salles communes, là où il y a le plus de monde, résidents et équipes. Il me tient à cœur de connaître tout le monde aux MSP.

Depuis votre récent engagement, quel est l'événement qui vous a le plus marqué ? J'ai beaucoup apprécié pouvoir soutenir le projet « parcours d'artistes », porté par Louise Marchal, aux Réintégration Awards en mai 2022. Ce fut une journée pleine de rencontres et de grande valeur dans la déstigmatisation de la maladie mentale. L'organisation du parcours d'artistes au CNP a également été un beau moment de rencontres entre les différents services.

Pouvez-vous nous confier quelques mots sur votre formation et votre parcours professionnel ? Je suis psychologue de formation et psychothérapeute analytique. J'ai eu l'occasion de travailler en psychiatrie à la Clinique Saint-Pierre à Ottignies, au Beau Vallon et en tant qu'indépendant. Actuellement, je travaille à mi-temps en tant que coordinateur des MSP à Saint-Martin et je travaille à mi-temps au Beau Vallon en tant que psychologue.

Quelle est votre position au CNP St-Martin ? Mon rôle de coordinateur est très large. Je me positionne principalement comme appui aux équipes. Dans ma fonction, je souhaite faciliter au maximum le travail de mes collègues en MSP en leur apportant les solutions les plus concrètes possibles aux problèmes qu'ils peuvent rencontrer quotidiennement. Je participe aux préadmissions et aux réunions cliniques. Mon travail concerne aussi le réseau de soins m'invitant à aller à la rencontre d'autres institutions.

Quelle est votre plus grande ambition au travail ? Mon souhait est que mon bureau soit un lieu où chacun peut venir. Je pense dès lors que mon rôle est donc également d'écouter chacun aux MSP – les membres des équipes et les résidents. Mon rôle est également de motiver chacun à développer ses projets en MSP car ils contribuent à rendre les jours plus agréables pour les résidents.

Votre sensibilité marque fortement votre personnalité. Avez-vous un animal de compagnie ? Oui, j'ai un chat adorable de deux ans qui a un comportement plus proche de celui d'un chien que d'un chat. Fidèle compagnon, il adore les câlins.

Qu'est-ce qui vous apporte du bonheur, de la joie de vivre ? Je passe volontiers du temps dans mon jardin, véritable havre de paix où je me sens le plus détendu. J'aime également cuisiner et partager les repas avec mes amis et ma famille. Ce sont toujours des moments de convivialité à savourer !

Par contre, qu'est-ce que vous désapprouvez ? Je ne supporte pas l'agressivité. Je pense qu'il est possible de débattre de tout et d'être en désaccord mais cela doit se dérouler dans une discussion constructive.

Quelle est la qualité que vous appréciez le plus chez vous-même ? Je dirais ma capacité à être honnête et à assumer mes paroles.

Avez-vous eu l'occasion de vous rendre dernièrement au cinéma, de parcourir un livre, d'écouter la musique ? Je suis actuellement occupé à lire le livre « Céder n'est pas consentir » de Clotilde Leguil. Même s'il s'agit d'un livre de psychanalyse, je le trouve très accessible, agréable à consulter et pourvu d'intérêt dans la clinique actuelle.

Je reviens sur le thème de la cuisine que vous avez évoqué précédemment et auquel le magazine Approches consacre une rubrique (cfr le dossier). Quelle est votre spécialité culinaire favorite ? J'ai appris à cuisiner avec ma grand-mère qui est Italienne. Ma façon de cuisiner est donc principalement d'inspiration méditerranéenne. Il est donc difficile pour moi de mentionner une spécialité particulière car cela varie en fonction de la période de l'année mais aussi des préférences.



11

réponses

Raphaël Vanderheyden
Coordinateur des MSP
au Centre Neuro Psychiatrique Saint-Martin
à Dave

“

Mon souhait est que
mon bureau soit un lieu
où chacun peut venir





LAURIE ROUSEZ
& DAVID DEMORY
L'ÉQUIPE DE L'US 23

L'US 23

Equipe pluridisciplinaire soudée, travailleuse et disponible

L'unité de soins 23 du Centre Psychiatrique St-Bernard accueille des personnes présentant une déficience intellectuelle (légère à sévère) associée à une psychopathologie (autisme, psychose, névrose, TOCS, assuétude, trouble de l'attachement, trouble du comportement). Cela demande à l'équipe une vraie capacité d'adaptation, de la créativité et surtout des compétences dans ces prises en charge spécifiques. L'US 23 est une unité souvent interprétée ou fantasmée, mais que se cache-t-il réellement derrière les portes fermées ?

PAS DE PLACE POUR L'ENNUI

Avec des patients double diagnostic, 25 lits, un index T, l'US 23 a un taux d'occupation de plus de 80% de moyenne et un turn-over digne d'un service d'index A avec 120 admissions en moyenne par an. Un planning bien chargé qu'une équipe pluridisciplinaire soudée, travailleuse et disponible, attirée par le monde du handicapé, gère avec efficacité.

DES SOINS ADAPTÉS

Le projet thérapeutique s'inscrit dans une prise en

charge pluridisciplinaire centrée sur le patient, ses besoins et ses ressources, et ce afin de le voir évoluer de manière optimale dans son trajet de soins... L'équipe rencontre et accompagne les patients à divers stades de leur vie et en proie à des problématiques diverses (difficultés personnelles ou familiales, crises, décompensations, troubles alimentaires, révisions ou stabilisations médicamenteuses, mises au point diagnostiques, bilan de compétences, projet d'habitation en semi-autonomie, etc.).

A l'US 23, le travail est rempli de défis à travers

des projets très variés ; cela procure de riches apprentissages pour l'équipe !

TRAVAIL EN RÉSEAU

Qui dit « projet de soins individualisé », dit « travail en réseau ». C'est pourquoi, le réseau professionnel extra-muros (psychiatre traitant, hôpitaux généraux, hôpitaux psychiatriques, équipes mobiles, CMI, centres résidentiels ou de jour, réseau pédopsychiatrique, etc.), le réseau intra-muros (MSP, Services hospitaliers de St-Bernard, Intervalle, etc.) et le réseau familial sont inclus tout au long de la prise en charge.

Des journées bien remplies

La réunion communautaire avec les patients est un moment clé du quotidien. Elle a lieu tous les jours à 9 h 00 et leur permet de structurer la journée (chaque patient s'inscrit dans le planning de la journée). Une réunion clinique hebdomadaire est également organisée pour garder le cap sur l'évolution et les objectifs d'hospitalisation.



Plusieurs activités hebdomadaires sont organisées : collage, bricolage, puzzle, cuisine adaptée, jeu de rôles, hygiène de vie, multimédia, sport adapté, horticulture, vie affective et sexuelle, cinéma, thérapie assistée par l'animal, E.F.T et/ou intelligence émotionnelle, relaxation, snoezelen, yoga, soins esthétiques.

L'atelier cuisine : apprendre, toujours apprendre afin de devenir le plus autonome possible.



Le joli potager de l'US 23 : travailler, semer, récolter, toucher et enfin... goûter. Des activités un peu plus « extraordinaires » sont également proposées comme un marché de Noël, des sorties à la mer, à la piscine, ou culturelles, des visites régionales, des activités d'hippothérapie, la participation à la vente de Post-it® CAP48, « le Grand Nettoyage » Be WaPP...

Moment de joies et de découvertes en extérieur tant pour les patients que pour le personnel.



Une devise primordiale pour notre équipe soudée.

“

S'occuper pour découvrir, pour apprendre, pour s'autonomiser, pour s'émerveiller





Arpad Gencsek

le collègue
autrement

Bien que je n'aie pas suivi de formation musicale, dès mon plus jeune âge, j'ai baigné dans la musique avec mes parents qui en écoutaient en permanence. Vers l'âge de 14-15 ans, à l'école avec des amis fans de musique comme moi et avec lesquels je partageais les mêmes goûts musicaux, nous avons décidé de monter un groupe. Aucun de nous ne jouait d'un instrument... chacun de son côté a suivi des cours particuliers. Notre groupe jouait uniquement des reprises et outre quelques concerts, notre objectif était de nous amuser.

Ensuite, chacun a suivi son chemin. Les études supérieures ont amené les membres du groupe à lâcher peu à peu la musique. Pour ma part, j'ai continué à jouer. J'ai constitué d'autres groupes et en ai rejoint d'autres. Aujourd'hui, je fais partie d'Aktarum, un groupe de folk – metal que j'ai intégré en 2016. J'en suis le bassiste et le chanteur. Notre 3e album est sorti l'année dernière. Le 4e est en préparation actuellement.

La musique fait partie intégrante de ma vie et y occupe une place prépondérante. J'y consacre la majeure partie de mon temps libre. Travailler au sein du service logistique avec un horaire 6 h - 14 h est une aubaine, ça me permet de pouvoir consacrer du temps chaque jour à ma passion. Aussi, il n'y a plus de répétitions systématiques avec tous les musiciens. Nous avons les outils pour travailler chacun de notre côté. Notre répertoire est fait uniquement de nos propres compositions pour lesquelles chaque musicien apporte sa contribution tant pour les paroles que pour les musiques.

Depuis 2018, notre groupe s'est entouré d'un manager, ce qui nous a permis de nous produire non seulement en Belgique, mais aussi à l'étranger, notamment aux Pays-Bas et au Luxembourg. Le concert qui m'a sans aucun doute le plus marqué est celui donné au Hellfest l'année dernière, un des plus importants festivals de metal français. Nous nous sommes produits devant près de 12.000 personnes. Notre ambition est d'aller plus loin, de terminer notre 4e album et d'obtenir un maximum de concerts en Belgique et à l'étranger. Voulez-vous réserver un ticket pour un concert ? Ou êtes-vous simplement curieux d'écouter notre musique ?
Surfez sur www.aktarum.com

QUI EST **ARPAD GENCSEK ?**

- // Arpad a 33 ans, il habite à Pont-à-Celles, près de Charleroi.
- // Il est arrivé au Centre Saint-Lambert en mars 2022, en tant qu'assistant logistique, au sein du service entretien.
- // Outre la musique, Arpad apprécie le cinéma.

DES RECETTES DE LIEN TRANSMISES D'UN COLLÈGUE À L'AUTRE



On mange quoi

CE SOIR ?

Manger. Nous ne pouvons pas faire sans. Cela nous donne de l'énergie, nourrit notre corps et certaines substances alimentaires amènent même un certain 'boost' supplémentaire en endorphines. Mais manger, c'est plus que simplement avaler de la nourriture. Manger rassemble des personnes. Des amis qui prennent ensemble l'apéro le vendredi soir, des familles qui mangent le dimanche un certain plat spécial que grand-mère réserve à des occasions spéciales, des collègues qui prennent au goûter un morceau du gâteau. Quelle recette rassemble votre famille, vos amis ou vos collègues ? Approches l'a demandé à 7 collaborateurs.

❑ RÉDACTION : MÉLANIE CHARON, LAURENCE ELIAS, ELISA GIAMBARRESI, JULIE GODITIABOIS, VALÉRIE GRIMMIAUX, AYSEGUL OZCELIK, MARC PALATE, ADELIN ROLIN, PATRICIA STASSE, GENEVIÈVE VANDENHOUTE

Quosidien



Arancini della mama

Elisa Giambarresi

Secrétariat de la Direction générale
au CP Saint-Bernard



© JÉRÔME CAMBIER ET FABIO GIAMBARRESI

Dans ma famille italienne, il y a beaucoup de plats emblématiques liés aux traditions comme par exemple les mbruliate ou la Cuccia (réalisée à l'occasion de la Fête des Morts, le 2 novembre ou de Sainte Lucie, le 13 décembre). Les recettes viennent toutes de ma Nonna. Toute petite, elle m'a initiée à la confection du pain maison. Et oui, même à l'âge de 78 ans, mes grands-parents font encore eux-mêmes leur pain et le cuisent au feu de bois. Avant l'arrivée des gros problèmes de santé de ma Nonna, ma maman a pu partager et recueillir toutes les recettes familiales. Aujourd'hui, petit à petit, l'oiseau quitte son nid et c'est à mon tour d'en être la digne héritière et de pouvoir les reproduire.

Mais quelle recette vous partager ? Celle du tiramisu ? Hum... non, trop « banal » et facile à faire... Les pizzas ? Non, quoique celles de ma maman soient exceptionnelles. 😊

J'ai décidé de vous parler des « arancini della mamma » ! J'ai choisi cette recette car peu de personnes imaginent tout le travail qui se cache derrière. En effet, lorsque ma maman réalise des arancini, toute la famille contribue de près ou de loin à la préparation.

Celle-ci dure plus ou moins une journée complète et commence par la préparation de la sauce et la cuisson du riz pour lequel il faut sans cesse « être derrière » afin de le remuer et d'y ajouter le bouillon au fur et à mesure. Après la cuisson, place au « refroidissement ». Si vous n'attendez pas que le riz refroidisse, malheureusement vos arancini ne tiendront jamais... Ensuite, le plus chouette arrive... l'assemblage. Petit conseil pour obtenir des arancini de forme égale, utilisez un arancinotto. Il s'agit d'un moule à arancini qui permet de reproduire une belle

forme et d'y mettre à l'intérieur les quantités adéquates de garnitures (mozzarella, sauce, viande hachée...). L'assemblage des arancini se fait souvent en duo mère-fille. Maman assemble et moi, je trempe les arancini dans l'œuf et ensuite dans la chapelure.

Une autre raison pour laquelle j'ai choisi la recette, c'est que, lorsque le mot « arancini » résonne aux oreilles d'un membre de la famille, peu importe la génération (cousin, tante, oncle, neveux, etc.), tous ont les yeux qui brillent. C'est généralement un plat qui se fait lors d'un événement. D'ailleurs, n'ayez pas le malheur d'arriver le dernier car même si les Italiens sont généreux pour la nourriture, vous pouvez être certains que les arancini partiront aussi vite qu'elles sont arrivées ! Je suis fière de pouvoir bénéficier de tous les conseils de ma maman qui, au fur et à mesure de ses réalisations, rend ses arancini de plus en plus délicieuses !



“
Aujourd'hui, c'est à mon tour d'être la digne héritière de la recette de ma Nonna

Est-ce que vous voulez essayer la recette de la Nonna d'Elisa ? Scannez le code QR ou surfez sur approches.be/recette-arancini-della-mama/





Baklavas turcs

Ayşegül Özcelik

////////////////////////////////////

Comptable au CP Saint-Bernard

rassemble avec plusieurs familles (on n'en a jamais assez). Ceux aux noisettes sont mes préférés car les noisettes proviennent de nos propres récoltes.

La recette n'est pas si facile à réaliser et peut prendre presque une journée, surtout quand on en fait en grande quantité. Mais qu'est-ce que cela vaut la peine ! Utiliser une simple pâte philo faciliterait les choses mais cela n'aura pas le même rendu en goût. Le « fait maison » est tellement mieux que ceux achetés en boulangerie ici et là.

Expliquer toutes les astuces de la recette est difficile car il faut la vivre pour savoir la faire. Il ne suffit pas de suivre simplement une recette à la lettre. Moi, j'ai vu cette recette depuis toute petite. Je m'installais en face de ma maman pour la regarder avec passion en train de réaliser cette montagne de pâte interminable. Au fil des années, elle a amélioré sa



recette. Maintenant c'est à moi qu'elle la transmet petit à petit. Avoir grandi avec la recette m'a déjà beaucoup appris et je continue encore à apprendre. Aujourd'hui, je me rends compte que regarder était tellement plus facile. Parce qu'étaler toute cette pâte n'est pas une mince affaire ! Pour moi, c'est clair, les meilleurs baklavas sont ceux réalisés par ma maman et les seuls que je mange.

Est-ce que vous aussi vouliez toujours faire vos propres baklavas ? Scannez le code QR ou surfez sur approches.be/recette-baklavas/



“

Depuis toute petite, je m'installais en face de ma maman pour la regarder avec passion en train de réaliser cette montagne de pâte interminable

////////////////////////////////////



Crêpes au rhum

Mélanie Charon

////////////////////
Membre du service comptabilité
au CNP Saint-Martin



En ce jour de la fête de la chandeleur, Mélanie Charon, employée au service comptabilité du CNP St- Martin, a régalé ses collègues! « Pour la recette de mes crêpes, j'ai consulté le site marmiton et bien sûr j'ai ajouté une sacrée dose d'amour. »

RECETTE

Ingrédients

Pour 15 crêpes :

- 300 g de farine
- 3 c s de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de rhum
- 3 œufs entiers
- 2 c s d'huile
- 60 cl de lait

Préparation

- ① Mettez la farine dans un bol et formez un puits.
- ② Y déposez les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre fondu.
- ③ Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant progressivement le lait puis parfumez de rhum.



Charlotte poires chocolat

Adelin Rolin

////////////////////
Adjoint chef comptable
au CNP Saint-Martin

La semaine après la fête de la chandeleur, j'ai réalisé ce gâteau pour mes collègues. Notre service comptabilité a la chance de faire très souvent de petites dégustations !

Particularité à ma recette, pour les poires au sirop, c'est du fait maison! Je les ai caramélisées en brunoise. ☺



Curieux de la recette? Scannez le code QR ou surfez sur cuisineaz.com/recettes/charlotte-poires-chocolat-14521.aspx



Hachis parmentier de chou-fleur

Laurence Elias

Technicienne de surface
au CNP Saint-Martin

Voici un plat que toute la famille adore !



RECETTE

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre et de chou-fleur
- 1 kg de viande hachée
- Du sel, du poivre et des noix de muscade
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 60 cl de lait
- Du fromage râpé

Préparation

- ① Faites revenir la viande hachée dans une poêle, cuisez à l'eau les pommes de terre et le chou-fleur durant 20 min.
- ② Réduisez les pommes de terre en purée en ajoutant une noix de beurre et un trait de lait, sel, poivre, noix de muscade.
- ③ Préparez une sauce béchamel : faites fondre une noix de beurre ; à feu doux, ajoutez la farine en mélangeant avec un fouet, sel, poivre et le lait tout en fouettant durant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.
- ④ Dans un plat au four, posez une couche de viande hachée puis le chou-fleur écrasé ; versez la sauce béchamel et terminez par une couche de purée.
- ⑤ Mettez au four 180 ° durant 20 à 30 min.
- ⑥ Pour une belle croûte dorée, parsemez de fromage râpé et mettez au four.



Tarte salée aux carottes et lardons

Valérie Grimmiaux

Directrice administrative et services support
au Centre Saint-Lambert

Un jour, ma fille est revenue de chez son amie Marie en me disant « waouh, maman, à midi c'était trop cool, on a mangé une quiche aux lardons et elle était trop bonne ! » Depuis, j'ai reçu la recette et la mets souvent au menu : simple, rapide, pas chère... Et surtout hyper appréciée des enfants... devenus ados depuis. A la maison, c'est devenu la « quiche de Marie ». En espérant, qu'elle vous plaira aussi !

RECETTE

Ingrédients

- 3 (ou 4) œufs
- 1 gros oignon
- 100 gr de gruyère râpé
- 200 gr de lardons fumés
- des carottes (environ 300-400 gr)
- 2 dl de crème fraîche
(éventuellement un peu de lait)



Préparation

- ① Coupez l'oignon en rondelles (ou petits morceaux), cuisez-les à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
- ② Râpez les carottes.
- ③ Préchauffez le four à 180°C.
- ④ Mélangez dans un saladier les œufs et la crème fraîche.
- ⑤ Ajoutez-y les lardons, le gruyère, les carottes et les oignons une fois cuits.
- ⑥ Disposez la pâte dans un moule à tarte et faites-y de petits trous avec une fourchette.
- ⑦ Déposez l'ensemble des ingrédients sur la pâte.
- ⑧ Enfournez la tarte.



Une bonne vieille soupe

Marc Palate

Directeur au Centre Saint-Lambert



En ce qui me concerne, la soupe réunit à elle seule 4 atouts :

1. Simplicité : Deux légumes suffisent, parfois trois avec la courgette que j'utilise à la place des pommes de terre pour le velouté. Chaque fois que je veux faire compliqué, cela ne me réussit pas... Mes proches se souviennent encore de ma soupe aux chicons, avec de la moutarde et une garniture de chips au poivre...

2. Epices : Je dispose d'un grand choix d'épices bien que j'utilise souvent les mêmes. Une astuce... J'ajoute toujours les épices en fin de cuisson, les faire cuire leur font perdre leur arôme et rendent la soupe plus acide. Exception pour certaines herbes aromatiques comme le laurier incorporé au départ. Je cultive les plus classiques comme le thym, romarin, laurier...

3. Légumes de saison : C'est plus facile de faire la soupe en hiver qu'en été. Un plus grand choix de légumes s'y prêtent. Chez moi, en plus des légumes habituels comme les poireaux, potirons... Tous les choux y passent : vert, rouge, brocoli, chou-fleur...

4. Cuisson à la casserole à pression : Je l'utilise toujours car elle présente plusieurs avantages, notamment une cuisson plus rapide donc gain de temps et plus économe en termes d'énergie. Aussi, elle permet une meilleure conservation des nutriments et des saveurs.

Pour l'inspiration, je regarde quatre ou cinq recettes sur internet avant de me lancer.

La soupe et moi, c'est une longue histoire. Déjà enfant, je m'en empiffrais ... « Tu n'auras plus faim pour la suite » et ma réponse était « ce n'est pas grave, j'ai eu le premier plat principal, je reviens pour le deuxième... le dessert »... à base de chocolat de préférence. Et aujourd'hui, c'est toujours un peu comme cela.



Serge Quettier
au CNP Saint-Martin
à la fin des années 1980

Serge Quettier

° 24/05/1952 † 08/10/2022

Serge Quettier était Directeur Administratif au CNP Saint-Martin de 1984 à 1991, puis Directeur Général de 1991 à 2005.



Fr. Luc Baes (Fr. Leonard)

° 15/08/1942 † 13/11/2022

Le Frère Luc est entré au couvent des Frères de la Charité et y a fait des études d'instituteur. Pour lui c'était bientôt clair qu'il voulait devenir missionnaire. Il a travaillé pendant de nombreuses années dans nos écoles en Afrique. Quand il a pris sa retraite, il est revenu en 2010 vers la Belgique et y a rejoint notre communauté à Dave. Quand, en 2014, la communauté à Dave a été fermée, le Frère Luc a déménagé vers notre communauté à Bierbeek. Là, il rendait service comme bénévole dans la communauté et l'hôpital. Quand, en 2021, il a été atteint d'un infarctus cérébral, il a été admis pour rétablissement et revalidation dans notre maison de repos St-Jan à Zelzate. Le Frère Luc a eu des difficultés pour apprendre à vivre avec les limitations dues à l'infarctus. Quand sa revalidation commençait à avoir du résultat, hélas il a été atteint d'un deuxième infarctus cérébral. Il a été indiqué assez tôt que les perspectives n'étaient pas positives. Le Frère Luc est décédé peu de jours après à l'hôpital. Le Frère Luc était un missionnaire dans l'âme. Hélas, il a dû nous quitter trop tôt.



Fr. Fernand Devestel (Fr. Waldebert)

° 10/07/1930 † 28/12/2022

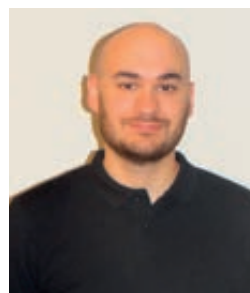
Né à Bruges, Fernand Devestel a reçu lors de son entrée au couvent le nom de Waldebert et c'est ainsi qu'on le connaît mondialement. Jeune Frère, il a étudié pour devenir instituteur, puis il a continué à suivre d'autres formations. Ainsi a-t-il étudié le français à Charleroi, il a fait des études pédagogiques et il a obtenu en 1981 son doctorat en sciences pastorales et pastorat à l'Université pontificale des Salésiens à Rome. On lui a accordé bien des responsabilités dans la Congrégation : il est devenu Frère Supérieur à Gentbrugge en 1963, inspecteur dans l'enseignement spécialisé en 1965 et en 1967 il a été élu membre de l'administration générale à Rome, pour être élu Supérieur Général en 1976 et le rester jusqu'en l'an 2000. Il est revenu vers notre province comme Supérieur Provincial de 2000 à 2006 et comme responsable de la maison de formation internationale à Kruikebeke. Seulement après il a pu bénéficier de repos bien mérité, d'abord dans notre maison de repos St-Arnold à Beernem et les dernières années dans la maison de repos St-Jan à Zelzate. Le Frère Waldebert a dirigé la Congrégation avec une vision de responsabilité partagée et de leadership partagé, étant ainsi en avance sur son temps. Pour cela, nous lui serons toujours reconnaissants.



Fr. Leopold Vlemmix (Fr. Paulinus)

° 19/10/1938 † 06/12/2022

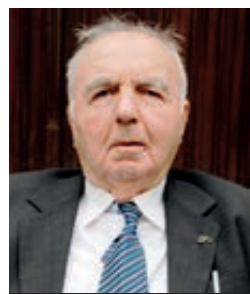
Le Frère Leopold est entré au couvent chez les Frères de la Charité le 2 février 1958 et a suivi les cours dans notre école normale à Zwijn-aarde pour ainsi devenir l'un de nos instituteurs. Pendant sa carrière d'instituteur, il a enseigné dans de nombreuses de nos écoles primaires, avant d'être en septembre 1989, à l'âge de 51 ans, atteint d'un infarctus cérébral. Cela a changé sa vie fondamentalement. Enseigner devenait impossible et ce qui était probablement encore plus bouleversant était le fait qu'il ne pût plus rouler à bicyclette. Car le Frère Leopold était en effet connu pour cela : à bicyclette, il parcourait la Belgique (et plus !). Chaque communauté était pour lui éventuellement un arrêt, un lieu de repos ou une place pour passer la nuit. Le Frère Leopold a dû adapter sa vie, mais il n'a pas baissé les bras. Il a demandé au Frère Provincial de ce temps de pouvoir acheter une machine à traitement de texte, pour ainsi se mettre au service de la communauté. En 1992 il a déménagé vers notre maison de repos St-Arnold à Beernem et en 1996 vers notre maison de repos St-Jan à Zelzate, où il est resté jusqu'à son décès. Nous nous souviendrons toujours de notre Frère Leopold comme Frère cycliste, que l'on pouvait rencontrer dans toute communauté.



Thomas Ladrière

° 14/12/1993 † 19/01/2023

Thomas Ladrière était assistant social au CNP Saint-Martin depuis juin 2021 dans l'unité de soins Edrano et à Polaris. Il est décédé accidentellement le 19 janvier 2023.



Fr. Joseph De Ridder (Fr. Gobertus)

° 25/01/1933 † 30/12/2022

Le Frère Joseph a fait sa profession de Frère de la Charité en 1953. Il a étudié le nursing et a travaillé la majeure partie de sa carrière à St-Jean-Baptiste à Zelzate, où il a pris en charge à partir des années '60 les soins des Frères malades dans un sanatorium. Quand la maison de repos St-Jan a été ouvert en 1999, on lui a demandé de déménager en tant que sous-supérieur vers la nouvelle maison de repos. Le Frère Joseph a pris cette tâche à cœur et a continué à s'engager aussi dans le nouveau St-Jan pour les Frères au repos. Il avait des contacts très cordiaux avec le personnel et aimait passer pour les pauses café. Il est décédé à l'endroit où il a travaillé et habité si longtemps. Le Frère Joseph sera dans nos souvenirs toujours associé à St-Jan à Zelzate.

à l'écoute

interview avec

Thomas Housselet

« Mon style
de management
est
différent
de ce que l'on a connu »



Depuis avril 2022, le CP Saint-Bernard à Manage a un nouveau directeur. Bien qu'il ait seulement 44 ans, il n'est pas étrange que Thomas Hosselet occupe cette position. Outre son 'background' de psychologue, il dispose en effet de bien de compétences de gestionnaire et il a déjà assumé d'autres fonctions de direction. « Pour moi, être directeur général au CP Saint-Bernard, c'est une fonction qui rassemble un peu tout cela. »

En attendant dans le couloir près du bureau du directeur général du CP Saint-Bernard, nous voyons un patient attendre aussi sa venue. Quelques personnes passent et lui disent gentiment bonjour. Puis une personne vient pour écouter ce qui ne va pas. Une écoute sincère, quelques mots d'encouragement et voilà le patient satisfait et réconforté. La personne qui vient en aide au patient, c'est le directeur général lui-même. Nous sentons immédiatement combien Thomas est proche des patients. « Comme directeur, je veille vraiment à rester très accessible. »

DOUBLE FORMATION

approches : Qu'est-ce qui fait que vous êtes devenu directeur général à Saint-Bernard ?

Thomas : « Comme j'habite Namur, je connaissais assez bien l'hôpital Saint-Martin à Dave. Je connaissais un peu Monsieur Pitz (*ndlr : l'administrateur délégué de l'ASBL Œuvres des Frères de la Charité*) par des contacts que j'avais eus avec lui lors de mes précédents mandats et précédentes fonctions. Et donc je savais que le groupe des Frères de la Charité est un groupe qui a des valeurs importantes, modernes, progressistes et un projet sociétal pour le déploiement au-delà des soins de santé mentale, pour le déploiement d'une amélioration

globale des conditions de vie des citoyens en Belgique. Pour moi c'est très important d'avoir un projet sociétal dans le travail que l'on fait. Et je savais que les Frères de la Charité l'avaient. Cela faisait trois ans que je ne travaillais plus dans la santé mentale proprement dite et plutôt dans l'action sociale et cela me manquait. Parce que j'ai vraiment une affinité avec la santé mentale. »

approches : Vous avez entre autres une formation de psychologue.

Thomas : « En effet, j'ai une double formation. J'ai une formation de psychologue clinicien que j'ai faite à l'UCL, un master en psychologie clinique que j'ai poursuivi avec des formations assez poussées en psychanalyse. Dans la région namuroise, je suis aussi psy de première ligne. Je suis repris dans ce projet-là et je fais également partie des neuf ou dix psychologues qui sont reconnus pour les projets Fedris, ce sont des projets pilote d'accompagnement des personnes en situation de burn-out. Donc j'ai une petite patientèle privée que j'ai réussi à maintenir malgré mes occupations. Je reçois essentiellement le mercredi soir et le samedi matin. Puis j'ai un autre master que j'ai fait à l'ULB à la Solvay Brussels School en management et en économie. C'est une formation qui me permet d'occuper des fonctions comme maintenant,

qui sont des fonctions de gestionnaire de grandes structures. Donc pour moi, être directeur général au CP Saint-Bernard, c'est une fonction qui rassemblait un peu tout cela. »

approches : Quel a été votre parcours avant de devenir directeur général à Saint-Bernard ?

Thomas : « J'ai occupé d'autres fonctions de direction. Je ne vais pas tout détailler, mais ces fonctions étaient toutes dans le secteur social ou des soins de santé. Dans des structures qui sont devenues de plus en plus grandes, et maintenant c'est quand même une des plus grandes structures que je suis amené à diriger. J'ai voyagé aussi, j'ai travaillé en Amérique latine pendant quelques temps. J'ai travaillé en Bolivie. Là on a collaboré au développement d'un centre de santé mentale qui était spécifique pour des victimes de tortures et de violences d'Etat. »



Mon travail en Bolivie était une expérience à la fois très belle et très dure



C'était une expérience à la fois très belle et très dure. Cela m'a fait réfléchir aussi sur les engagements dans les pays en voie de développement, sur les différences culturelles et puis sur l'importance d'un projet sociétal, d'inscrire cela dans un projet plus vaste que simplement local, ce qui était le cas là où j'étais mais pour moi c'était absolument nécessaire pour donner du sens à ce que je faisais. J'ai travaillé en Angleterre aussi, j'y ai vécu un an. »

approches: Vous avez déjà dirigé un hôpital ?

Thomas: « J'ai une expérience de quatre ans comme directeur d'un hôpital pédopsychiatrique, donc psychiatrie pour enfants, dans la région de Namur justement. Et c'était intéressant parce que c'était au moment des grandes réformes en santé mentale mais pour les enfants. Cinq ans après la réforme pour les adultes, via l'article 107, il y avait des réformes en santé mentale pour les enfants et à ce moment-là, j'étais directeur du seul hôpital pédopsychiatrique à Namur. J'étais dans une position stratégique importante pour le déploiement des réseaux, des équipes mobiles, de projets de crise et cetera. C'était un chouette moment, très dynamique, plein de projets. »

RÉFORME 107

approches: Y a-t-il beaucoup de changements dans le paysage des soins de santé mentale depuis que vous avez fini vos études de psychologue ?

Thomas: « Oui, pour moi ce qui est très drôle c'est que j'ai fait une partie de mes stages à Saint-Martin. J'étais encore jeune étudiant à l'époque. C'était un peu le tout début des IHP. Et ce sont les initiatives d'habitations protégées qui sont le début de la réforme, on a commencé à externaliser les soins en dehors de l'hôpital. Et en fait, dans mon expérience, j'ai surtout travaillé dans tous ces projets

péri-hospitaliers. J'ai fait mes stages en IHP, j'ai travaillé en équipe mobile avant la réforme 107. Donc, c'étaient des projets pilote à l'époque. C'est un peu différent d'aujourd'hui mais on ne différencie pas la 2A à la 2B. On ne différencie pas la crise. Puis j'ai été responsable d'un centre de jour. J'ai été responsable de projets liés à des financements fédéraux sur la sortie des soins et des transferts vers l'ambulatoire et les équipes mobiles. Et puis, c'est avec tout cela que petit à petit je suis devenu directeur général de structures. »

approches: Est-ce que vous trouvez ces réformes favorables ?

Thomas: « Oui, bien sûr. C'était nécessaire de faire quelque chose. C'est bénéfique pour l'offre de soins et sa qualité, le concept de trajet de soins maintenant est un concept qui s'impose toujours plus et donc, on a une structure en amont, en aval, au sein de l'hôpital. Mais c'est une amélioration de la qualité des soins dans l'hôpital aussi parce que, du coup, tout cela s'inscrit dans une pluridisciplinarité, dans un travail multisectoriel aussi. Le développement des réseaux 107, c'est également une grande avancée. La mise en place des équipes mobiles, pour avoir travaillé pendant cinq ans dans des équipes mobiles, je sais que c'est un travail extraordinaire pour les patients, que l'hôpital ne pouvait pas permettre avant cela. En termes de qualité des soins, d'offre de soins, la Belgique a fait un grand pas en avant et elle est en avance sur plusieurs pays européens. »



En termes de qualité des soins, la Belgique a fait un grand pas en avant



approches: Vous êtes toujours actif comme psychologue. Cela vous permet de garder le contact avec le travail de terrain ?

Thomas: « Cela devient marginal mais cela m'aide aussi à mieux recentrer le pourquoi je suis directeur d'un hôpital aussi. Quel est le sens et le but de faire tout cela, le bénéfice final est que les soins de santé soient qualitatifs. Il y a cela mais aussi dans mon style de directeur, je veille vraiment à rester très accessible. Par exemple, en arrivant, on a décidé, avec le comité de direction qui ressemble des cinq directeurs départementaux et ma fonction, qu'il serait désormais mobile. Le mardi après-midi, ce comité se déplace dans l'unité et y fait sa réunion dans une salle de réunion. En étant là, on est en contact avec les patients, le personnel, on est proche du terrain aussi et le message est très symbolique, c'est qu'on ne veut pas prendre des décisions sans être concrètement proche du terrain. J'ai aussi à cœur que les différentes professions, les différentes fonctions collaborent, échangent et qu'on ait vraiment ensemble un dialogue multi-professionnel. On a aussi recréé, parce que la crise Covid a arrêté beaucoup de choses, beaucoup d'événements, beaucoup de festivités. Faire des fêtes, organiser des événements, inclure des patients dans cet événement... C'est très important pour moi que la frontière entre les fonctions administratives et les fonctions de terrain soit très perméable. »

PLAN DE MASSE

approches: Comment se sont déroulés vos premiers mois à Manage ?

Thomas: « J'ai été très bien accueilli. Et cela est quelque chose que tous les nouveaux arrivés disent ici. C'est la gentillesse des gens, la bienveillance, la qualité relationnelle. On arrive ici et on se sent très vite bien. Après, cela fait dix mois maintenant que j'y suis,

on travaille, on travaille, on travaille. On a énormément de choses à rattraper, à retrouver et à mettre en place. Parmi les exemples de ce que l'on fait pour l'instant est la mise en place d'un nouveau plan stratégique, on est en train de mettre en place un plan de masse, c'est vraiment un plan d'infrastructure de tout le site, on entend préparer l'accréditation, on a un projet High Intensive Care (HIC) qui va se développer ici... En plus, on vient de recevoir un nouvel accord pour développer une maison communautaire pour des personnes qui sortent de prison. Les réseaux enfants-ados viennent de nous octroyer un subside supplémentaire pour aborder le double diagnostic également. Donc pour l'instant voilà beaucoup de projets et il y a de bons résultats qui arrivent et c'est très stimulant. »

approches : Où voyez-vous les plus grandes opportunités pour vous en tant que directeur ?

Thomas : « Aux yeux des personnes avec qui je parle, j'ai une forme de légitimité. J'ai quand même travaillé quinze ans en psychiatrie dont une dizaine d'années sur le terrain, dans tous ces projets pilote en plus, dans des cadres qui n'étaient parfois pas encore bien définis. Je connais la réalité de terrain de beaucoup de gens, de beaucoup de mes collaborateurs et je pense qu'ils le sentent, ils le savent. Cela, c'est je pense un atout qui m'aide dans ma fonction. Je pense que mon style de management est différent de ce qu'a connu le CP Saint-Bernard. Certains s'y retrouvent, certains sont un peu effrayés par cette façon de faire. Donc, il va falloir du temps pour que ce style devienne reconnu par tous. Mais pour certains qui avaient envie de changement, je n'ai pas beaucoup de choses à faire en fait. Il suffit parfois simplement que je sois là, que j'écoute ou que je parle et c'est en soi déjà différent. Il y avait une attente de changement, une attente que le projet de l'institution prenne un nouveau cap. »

“

La frontière entre les fonctions administratives et les fonctions de terrain doit être perméable

////////////////////



approches : Quel type de leadership est-ce justement ?

Thomas : « Alors on dit souvent que l'idéal est un leadership situationnel. Il s'agit d'adapter son leadership en fonction des contextes et cela est important pour moi. Après qu'est-ce que j'ai comme panel de leadership différent ? J'ai essayé à travers mon parcours d'avoir un panel le plus

large possible. Bien sûr il pourra toujours être meilleur. Mais à un certain moment, j'essaie de mettre mes compétences à profit dans tout ce qui est plutôt du coaching, plutôt de l'appui à des collègues. A d'autres moments, ce sont mes formations en économie et en management qui me permettent de développer des compétences plus managérielles,



“

En tant que soignant, on ne peut pas faire du bon travail si on ne se sent pas respecté

////////////////////

de gestionnaire aussi. Et puis, à d'autres moments, c'est le leadership qui doit être plus important. Je crois que pour l'instant, c'est cet aspect-là qui est le plus visible dans ce que je fais, car avec tous les projets qu'on réalise, il faut que quelqu'un incarne ce renouveau, cette énergie. Et c'est donc normal que l'on attende cela de moi pour le moment. Et puis, quand ces projets se mettent concrètement en place, peut-être que je reprendrai un rôle plus de gestionnaire, plus de manager et que le leadership restera présent à des moments plus ciblés.»

approches: Est-ce qu'il y a un objectif que vous voulez certainement atteindre dans votre fonction actuelle ?

Thomas: « Oui, alors je regarde le plan de masse que l'on est en train de mettre en place. Si l'on arrivait à ce que Saint-Bernard soit un hôpital moderne, beau et ouvert sur la ville de Manage et de La Louvière, de manière à ce que des personnes extérieures trouvent agréable de venir se

promener sur le site de Saint-Bernard. Et que via le concept de « healing environment », les patients en arrivant se sentent tout de suite apaisés. Rien que parce que l'environnement, la qualité des soins qu'on a su développer est visible et perceptible assez rapidement. Saint-Bernard est déjà un pôle d'excellence en termes de qualité des soins, il faut continuer à développer cela. Un pôle de formation aussi, il y a des personnes qui viennent de loin pour être en stage ou en formation à Saint-Bernard. Et ce qui est vraiment important et ce qui contribue à cela est le bien-être du personnel. En tant que soignant, on ne peut pas faire du bon travail si on ne se sent pas respecté et en bonne condition pour effectuer ses missions. C'est là évidemment une des choses les plus importantes. »



QUI EST THOMAS HOSSELET ?

- // Il est depuis 11 mois le directeur général du CP Saint-Bernard à Manage.
- // Âgé de 44 ans, Thomas habite Namur. Il a donc un trajet de 30 minutes tous les jours pour venir à Saint-Bernard.
- // Thomas est marié et est le père de cinq enfants, tous des garçons, qui ont entre neuf et dix-neuf ans. Son épouse est chanteuse (mezzo-soprano), professeur de chant, professeur de piano et musicothérapeute.
- // Il aime la musique et la lecture, cuisiner, faire du sport ou une promenade.

LA FIÈVRE DU PRINTEMPS

GRÂCE AUX RÉDUCTIONS BENEFITS AT WORK

Économisez sur vos achats à :



[BROEDERSVANLIEFDE.BENEFITSATWORK.BE](https://broedersvanliefde.benefitsatwork.be)



Œuvres des Frères de la Charité
SANTÉ - SOUTIEN - ENSEIGNEMENT

à qui le prix

Félicitations!

Aysegül Özcelik, Lisa Meersschaut, Sherley Van Loo, Rinaldo Vereecken, Emma De Smet, Finne Ponet, Nathalie Somers, Marleen Rogge, Wendy Kyndt et Nicolaas Vanpoucke ont gagné un ticket cinéma de Kinopolis. Les lauréats recevront un mail de Corporate Benefits. Amusez-vous bien !

DECATHLON



Gagnez!

1 des 10 vouchers Decathlon d'une valeur de 25 EUR ! Participez du 1er mars au 30 avril inclus, via le formulaire du concours. Surfez sur broedersvanliefde.benefitsatwork.be/offer/48025 ou scannez le code QR!



En tant que collaborateur des Frères de la Charité, vous pouvez vous enregistrer gratuitement sur la plateforme de Corporate Benefits, avec votre adresse e-mail professionnelle ou avec une adresse e-mail privée et le mot de passe Approches22. Vous ne parvenez pas à faire un compte ? Prenez contact avec le helpdesk de Corporate Benefits :

support@benefitsatwork.be

Sandrine Nzabonimana

BIEN-ÊTRE

Infirmière en chef adjointe depuis août 2022 à la MSP Sénevé, Sandrine veille quotidiennement à l'organisation, à la continuité et à la qualité du travail de l'équipe. « A Sénevé, nous accordons énormément d'importance à la santé et au bien-être des résidents », dit Sandrine. Le service travaille en étroite collaboration avec le psychiatre de service, les assistantes sociales, le coordinateur des MSP, les éducateurs inter-MSP, la pharmacie, les proches des résidents, la kinésithérapeute et les autres unités de service au CNP. « Mon objectif principal est de maintenir le bien-être des résidents, le respect et la bienveillance entre les soignants. Je m'appuie sur les différentes réunions des résidents (appelées conseils des résidents), aux réunions organisationnelles du service et aux réunions du comité local de Sénevé. »