

Editorial



Anita Boishardy - Présidente

Je suis ravie de vous présenter le premier numéro de : « La vie de l'ADMR de YENNE ».

Par cette publication, nous avons souhaité donner la parole aux salarié(e)s, ainsi qu'à vous, bénéficiaires, adhérents et bénévoles de notre association. Nous souhaitons vous informer de notre quotidien, de nos actions et futurs projets, de ce qui nous anime, salarié(e)s comme bénévoles pour vous apporter le meilleur service.

Bonne lecture !

Assistante technique



« Après avoir travaillé dans le secteur de la santé j'ai rejoint, le 5 décembre l'ADMR de Yenne. J'assure une présence pour répondre à vos interrogations sur nos services.

Le bureau est ouvert les lundis, mercredis et jeudis de 8h30 à 16h. Vous pouvez me joindre par téléphone, le reste de la semaine, au : 04 79 36 99 31.

Qu'il s'agisse d'une première demande, d'une demande d'information ou d'un changement dans votre planning, n'hésitez pas ! Je suis à votre écoute pour vous répondre au mieux. »

Virginie Piret



Chiffres clés au 01.01.2023

102	Bénéficiaires
15	Salarié(e)s
13	Administrateurs
58135	Nombre de kms effectués en 2022 : soit une fois et demi le tour de la Terre

Les membres du CA

Présents quotidiennement aux côtés du personnel et de l'assistante technique, ils gèrent l'association bénévolement.



A vos agendas !

Réservez votre après-midi du 18 mai

Les bénévoles vous convient à un après-midi festif !



Une équipe dynamique au service de nos bénéficiaires



Premier rang en partant de la gauche :

Marlène LESPAGNE, Romane DUMAY, Sylvie MATHIAS, Wahiba EL ATTAR

Deuxième rang en partant de la gauche :

Angélica BAVIERE, Nelly LALIN, Marine LEBON, Damien PELLET, Zoé MESSANGES, Joelle GUIGUE-BILLON, Sophie ROUX, Manon HARMAND

N'apparaissant pas sur la photo :

Marle-Françoise ADAMO, Laurence BRUN, Virginie FURLAN, Christine QUILLON

Nos liens avec d'autres services

➔ Nous sommes de plus en plus amenés à travailler en partenariat avec d'autres services de soins à la personne. C'est pourquoi le 7 février dernier, les salarié(e)s de l'ADMR ont rencontré les aides soignantes du CIAS* afin d'échanger sur leurs pratiques.

➔ Le 2 février, afin de renforcer le partenariat, deux membres du CA sont allées rencontrer Elisabeth ROLLET, Coordinatrice Action Sociale sur le canton qui dépend du CIAS. Nous avons prévu de nous retrouver chaque trimestre.

*Centre Intercommunal d'Action Social

Le mot de Sylvie Mathias, auxiliaire de vie

C'est suite à une reconversion professionnelle que j'ai décidé d'intégrer l'ADMR. En fait, j'ai toujours aimé m'occuper des personnes qu'elles soient âgées ou handicapées, pour améliorer leur quotidien et leur offrir un meilleur confort de vie tout en étant dans la bienveillance et dans la bienveillance. J'aime le travail en équipe, partager avec nos collègues nos doutes, nos peurs ainsi que nos idées qui peuvent améliorer notre travail auprès des bénéficiaires. L'ADMR m'a permis de concrétiser tout cela et de pouvoir me sentir utile auprès des personnes qui ont tant besoin de nous, comme nous avons aussi besoin d'eux.

Interview d'Hélène Florès, nouvelle bénévole

Comment êtes-vous venue à l'ADMR ?

J'ai rejoint l'ADMR à la demande de Martine GOJON, Maire de La Balme.

Pourquoi ?

L'ADMR recherche des référents village et je voulais connaître le fonctionnement du service pour en avoir entendu parler par une voisine.

Vos premières impressions ?

Je suis contente de faire partie de l'équipe que je trouve très dynamique !



ACTIVE



ACTIVE, portée par l'ADMR de Yenne propose des cours de sport ouverts à tous les seniors désireux d'entretenir ou de retrouver leurs capacités physiques en douceur. L'activité rassemble actuellement 78 adhérents répartis en 7 groupes de niveaux homogènes. Ils permettent une prise en charge et un enseignement personnalisés, dans la bonne humeur ! L'activité rassemble chaque groupe une fois par semaine en séance d'une heure à la salle polyvalente de Yenne. Les cours sont encadrés par Laurence Brun, diplômée en APA et peuvent être également dispensés à domicile pour les bénéficiaires de L'ADMR.

Renseignements : 06 37 26 41 00



La recette des bugnes par Mme Marie-Thérèse Dantin de La Balme

Propos recueillis par Romane Dumay

Ingredients :

- 1 kg farine
- 160 gr beurre fondu
- 8 oeufs
- 4 cuillères à soupe sucre en poudre
- 1 cuillère à café sel fondu dans un peu d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'eau de vie
- 2 paquets levure chimique



Recette :

Tout mettre dans un grand saladier, pétrir et laisser reposer à température ambiante environ 2 h recouvert d'un torchon. Etaler la pâte et la découper en morceaux. Les faire cuire 2 mn de chaque côté dans un bain d'huile.



Petite astuce !

Une fois cuites, saupoudrer les bugnes de sucre glace !