

Aidants : parlons-en ...



C'EST NOUVEAU... LE CONGE DU PROCHE AIDANT

Le gouvernement va créer dès 2020 un congé indemnisé pour les aidants qui soutiennent un proche âgé, malade ou handicapé.

Congé proche aidant, mode d'emploi :

Les députés ont donné leur feu vert dans le cadre de l'examen du budget 2020 de la Sécurité sociale. A l'heure actuelle, 8,3 millions de personnes aident un proche en perte d'autonomie, dont près de la moitié sont des salariés, parfois au détriment de leur vie professionnelle, ce qui se traduit par une forte baisse de leurs revenus. L'objectif est de remédier à cette dernière. **200 000 personnes pourraient ainsi prétendre à ce congé rémunéré.** Son montant ? Il serait de 43,52 euros par jour pour un couple et de 52 euros pour une personne isolée.

En pratique : un congé modulable :

Le nouveau congé permet de mieux concilier vie professionnelle et accompagnement de leur proche.

Possibilité d'un temps partiel et d'un fractionnement :

La durée du congé est de trois mois maximum, renouvelable sans pouvoir excéder un an sur toute la carrière. Mais désormais, il pourra, avec l'accord de l'employeur, être transformé en période d'activité à temps partiel.

Il pourra aussi être fractionné. Dans ce cas, la durée minimale de chaque période de congé sera d'une journée. Le salarié devra alors avertir son employeur au moins 48 heures avant la date à laquelle il souhaite prendre chaque période de congé.

Comment en bénéficier?

Sauf urgence, le salarié devra **informer son employeur** de son souhait **au moins un mois avant la date prévue de début du congé proche aidant**; une éventuelle demande de renouvellement devra être formulée au moins 15 jours à l'avance.

En cas d'urgence un congé sans délai :

En cas de dégradation soudaine de l'état de santé de la personne aidée (attestée par un médecin) nécessitant une action urgente du proche aidant ou de cessation brutale de l'hébergement en établissement (attestée par cet établissement), le congé **pourra débuter ou être renouvelé sans délai.**



REJOIGNEZ-NOUS le Mardi

TOUS LES 15 JOURS DE

18H00 Á 19H00

Gratuit pour les adhérents

Contact : Elodie 03.22.76.45.16

Votre Association est en travaux

Le projet permettra de compléter l'offre de services par la réhabilitation de notre EHPAD et la création de 5 chambres supplémentaires.

A ceci s'ajoute la construction d'un accueil de jour permettant d'accueillir 16 personnes à la journée.

Enfin, notre partenaire OPSOM construit 8 appartements dédiés aux personnes âgées ou handicapées. Ce bâtiment devrait ouvrir début 2021.

Nous vous détaillerons le fonctionnement à venir dans la prochaine gazette.



Contact : Elodie 03.22.76.45.16

SERVICE POLYVALENT D'AIDE ET DE SOINS A DOMICILE (SPASAD)

LE SUIVI QUALITE EST EN COURS

Depuis octobre dernier, Madame REMY Emmanuelle infirmière, assure le suivi qualité des personnes accompagnées dans le cadre de SPASAD. Sa mission est de s'assurer de la cohérence entre les besoins et les prestations mises en place. Elle recueille l'avis des usagers et de leurs proches aidants sur la prise en charge, la satisfaction des services et les améliorations à prévoir.

Pour le moment, elle s'attache à visiter les personnes les plus dépendantes, en collaboration avec les responsables de service.



ZOOM sur le SSIAD

Madame Betty RICART a rejoint notre équipe en septembre dernier. Elle coordonne le service de soins et assure le suivi des usagers. 80 patients bénéficient de ce service sur prescription médicale. Les interventions sont financées à 100 % par la caisse d'assurance maladie.

Pour la joindre : 03.22.76.45.16



"N'hésitez pas à me contacter pour tous renseignements-je suis à votre écoute"

Pour les fêtes de fin d'année voici la recette de la Bûche de Noël facile :

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 11 g de levure alsacienne
- 250 g de chocolat
- 200 g de beurre

- *Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- *Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
- *Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
- *Monter les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent
- *Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- *Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
- *Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
- *A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
- *Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
- *Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
- *Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
- *Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
- *Faire prendre au réfrigérateur



APPEL A COTISATIONS - si ce n'est pas encore fait



Comme toute association loi 1901, l'Association des Aînés sollicite annuellement ses adhérents afin qu'ils s'acquittent de la cotisation de 10 €.

Si ce n'est pas fait, merci de nous adresser votre chèque à l'aide du coupon ci joint :



Nom :

Prénom :

Adresse complète :

Adhère à l'association des Aînés d'Acheux et verse une cotisation de € en chèque en espèces