

# le Si BESOIN



## LES TITRES

- *Vendanges et Champagne* .....Page 2
- *Le sport à l'UMD en photos* .....Page 3
- *Découverte : La GUADELOUPE plage*.....Page 4
- *L'entretien Infirmier* .....Page 5 et 6
- *Les Sports d'hiver*.....Pages 10 et 11
- *Portrait : Le J.L.D.*.....Page 12
- *Médiation équine en images* .....Pages 8 et 9
- *Textes libres* .....Page 10
- *Recette Culinaire*.....Page 11
- *Infos Le Xaviez-vous ???* .....Pages 12 et 13
- *Édito* .....Page 14

# Vendanges & Champagne

## Brève histoire du Champagne.

Bien que controversée, l'origine de ce vin prestigieux serait apparu à l'Abbaye de Hautvillers située dans la vallée de la Marne vers la fin du dix-septième siècle. Cette abbaye bénédictine est l'une des plus anciennes du monde.

Cette dernière se trouve à environ 150 Kilomètres à l'est de Paris, non loin de la cathédrale de Reims où les rois de France étaient couronnés.

Le précurseur du Champagne serait un abbé se nommant Dom-Pérignon.

A la fin de sa vie, même aveugle, il était capable, d'identifier les terroirs et cépages d'où était issu un vin. Il développa aussi des techniques pour obtenir un jus clair à partir d'un raisin noir et améliora la clarification afin de créer le vin le plus limpide jamais distillé à l'époque.



## Qu'est-ce que les vendanges dans la Champagne?

La vendange est la récolte du raisin sur les vignes dans la période située entre mi-septembre et début octobre.

Les personnes qui cueillent le raisin sont appelées vendangeurs.

L'action de cueillir se fait avec un outil appelé sécateur ou vendangette.

Les vendangeurs cueillant au même rythme posent les grappes de raisins dans des seaux. Ces derniers sont ensuite vidés par les débardeurs dans des cagettes ou caisses.

Lourds de raisin récoltés dans les routes de vignes celles-ci vont constituer des marcs qui sont écrasés dans les pressoirs. Le résultat du pressurage est un jus appelé le moût. Il faut ensuite le travailler par étapes pour qu'il devienne du vin de Champagne. Une des étapes est appelée la fermentation. Elle consiste à levuriser (*sacharomyces cerevisiae*) et à ajouter du sucre, de l'éthanol et du gaz carbonique.

En séparant les jus le viticulteur dispose d'une large palette de goûts et de saveurs.



## Champagne et vendanges!

Le Champagne est un breuvage de fête mais avant tout un grand vin dont la qualité dépend directement des grappes de raisins d'où elles proviennent. Dans la viticulture champenoise, les vendanges et le travail de la vigne sont essentielles pour obtenir le breuvage exquis.

Différents cépages composent le vin de Champagne comme le Chardonnay, le Pinot noir et le Pinot meunier.

Jusqu'à la fin du seizième siècle, les vins de Champagne n'étaient pas très appréciés et se trouvaient englobés dans les vins d'Île-de-France. Ce n'est pas plus tard qu'en 1600 pendant notre ère qu'ils furent appelés « Vins de Champagne ». Leur bonne réputation s'établît rapidement.

Il s'en fallut d'une telle enseigne que nous savons par les mémoires de Saint-Simon que les vins de Champagne étaient la boisson exclusive à la table du roi Soleil.

*terrain multisport: basket*



**Le SPORT  
à l'UMD  
en  
Photos**

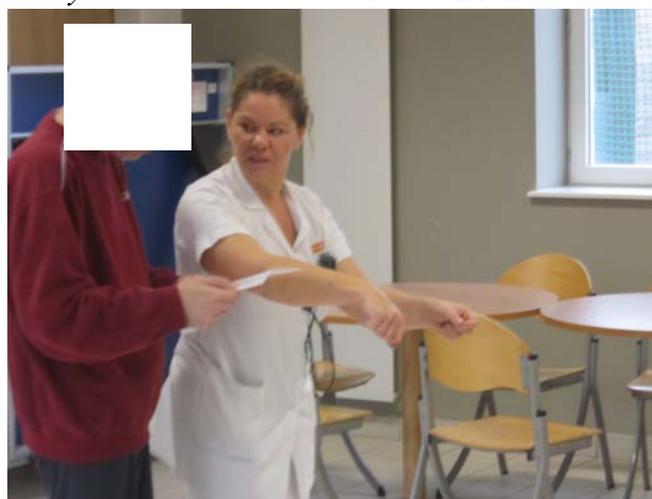
*le "futball" inspiré des portugais*



*les infirmiers nous accompagnent au  
gymnase*



*Maryline et l'activité théâtre avec Bruno*



*la cardio*



**Le tchouk-ball**

# GUADELOUPE Plage

La Guadeloupe se situe dans l'océan atlantique et fait partie d'un archipel où différentes nationalités se côtoient aux grès des îles.

Nous vous présentons ici une superbe plage de Guadeloupe ,nommée l'autre bord moins d'un kilomètre de long.

Port de Pointe à pitre et de Saint-François.



Partir en Guadeloupe, c'est découvrir une île paradisiaque.

L'île possède plusieurs richesses et matières premières dont :

La canne à sucre. Le melon.

Mangues, papayes, ???

Le principal secteur professionnel développée sur l'île est le commerce.

Le tourisme à pris un essor considérable à partir des années 1970.

- Il entraîne le développement de superstructures comme les hôtels avec piscine, court de tennis, cottages individuel...

Plusieurs localités ou territoires sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO :

- Basse-Terre
- Saint-François
- La réserve Cousteau: Grande réserve marine ou la pêche est interdite et que l'on peut visiter à bord de bateaux avec des fonds en verre.

Voici ce que Valentin nous conseille de déguster comme mets sur l'île de la Guadeloupe.

- Colombo: Mélange d'épices dont le piment, la cive, le clou de Girofle, oignons, de l'ail et des tomates. Cela fabrique une sauce dans laquelle on fait cuire le poulet ou les patates.
- Court bouillon de poisson
- Blaf de poisson
- donbre: Boulettes de farine mélangés à des haricots rouges et cuites à l'eau

En dessert, on se régale avec

- Sucre à coco
- Pastèque
- Bananes flambées

En matière de boisson alcoolisée on peut trouver de nombreuses distilleries qui produisent du Rhum. Le Rhum est fabriqué à partir de canne à sucre. Traditionnellement, il se boit avec du citron ou du sirop de canne à sucre.

En ce qui concerne la mode et les tissus, les principales étoffes sont en madras

Aux vues des échanges téléphoniques et internautes, on se sert des 3 grands groupes que l'on trouve en métropole, Bouygues, S.F.R, Orange.

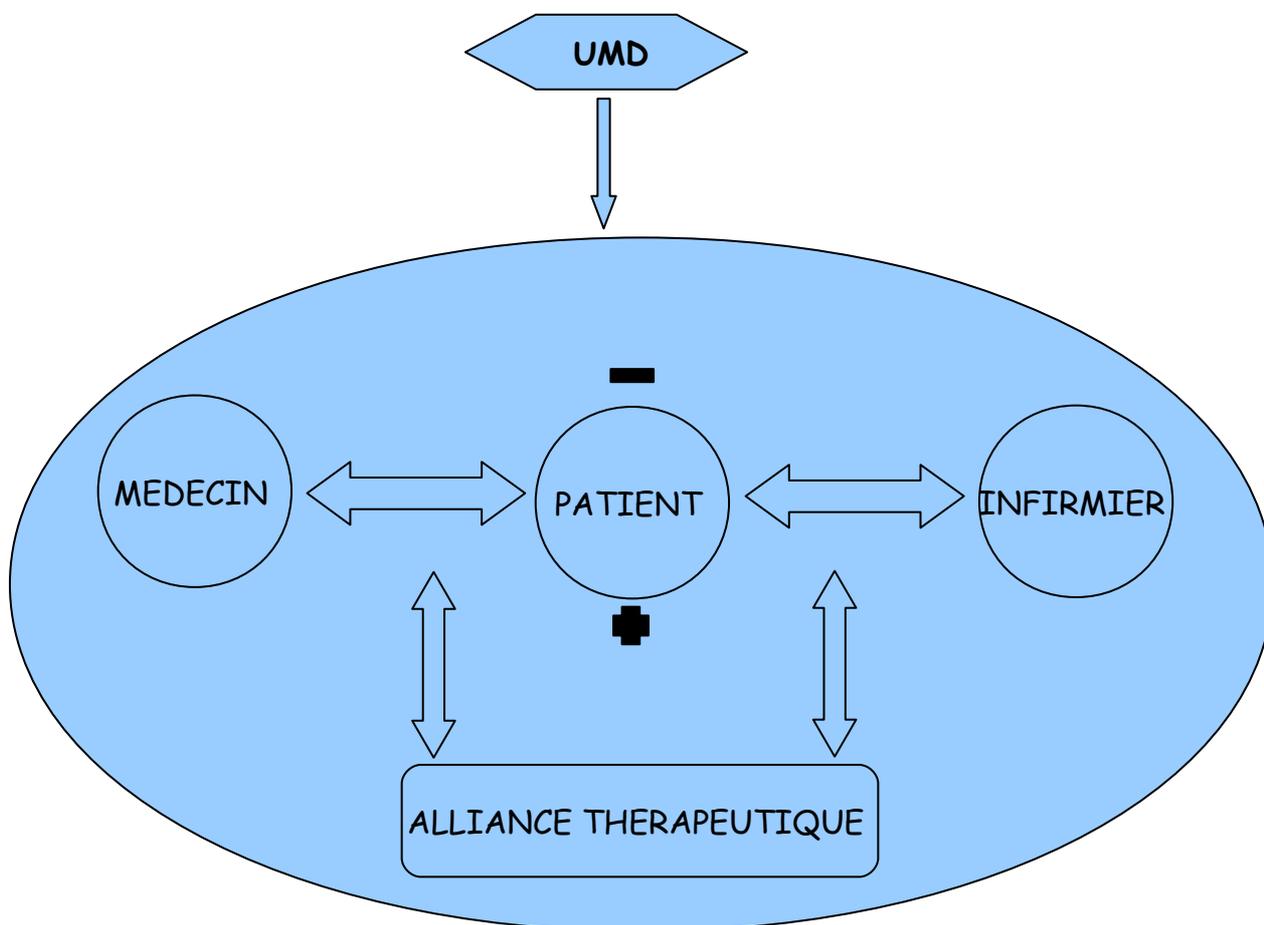


## L'ENTRETIEN IDE (Infirmier Diplôme d'Etat)

Quelques patients, ont voulu savoir ce qu'était l'entretien infirmier, nous vous en présentons ici une définition.

L'entretien infirmier propose un temps individuel au patient afin d'instaurer un climat de confiance dans le but d'atteindre une alliance thérapeutique.

*Schéma de la communication dans l'alliance thérapeutique:*



*Quel est le rôle IDE:*

Proposer en accord, avec le médecin référent des entretiens programmés avec le patient au décours de son hospitalisation. Dans cette perspective, le référent infirmier s'efforce de recueillir les différents éléments cliniques permettant de « rassembler ce que le patient montre et vit.

A tout moment le patient peut interpeller son infirmier référent pour toute demande personnelle, précision de consigne individuelle ou dates importantes : JLD ( Juge des Libertés et de la Détention, CSM (Commission de Suivi Médical), dates de sortie thérapeutique, visite famille, courrier, colis, etc.

*Qu'est ce que l'infirmier référent ?*

Il est nommément désigné auprès du patient et de l'équipe en début de séjour. Il est l'interlocuteur principal du patient en ce qui concerne sa prise en charge et les objectifs infirmiers fixés.

Il établit la synthèse infirmière de la CSM et participe à la préparation du patient à cette dernière :

Avec des entretiens réguliers, il suit l'évolution du parcours en UMD,

Il conseille et fixe des objectifs thérapeutiques en accord avec le médecin

Il organise une sortie thérapeutique pré-CSM,

Il s'assure de la même ligne de soin que le médecin,

Il est le relais et l'interlocuteur avec l'hôpital d'origine

Tous les Infirmiers Diplômés d'Etat ( IDE) présents sont à l'écoute du patient en l'absence de son référent.

Les IDE « choisissent » leurs patients et le patient peut de même changer de référent.

## Portrait : Le JUGE des LIBERTÉS et de la DÉTENTION

### **Le JLD, c'est quoi ?**

Le juge de la liberté et de la détention est mis à disposition des patients ne pouvant se déplacer au tribunal de grande instance, en raison de leur statut de personne hospitalisée sous contrainte.

En conformité avec la loi (Article L 3211-12-1 du code de la Santé Publique), le JLD rencontre donc chaque patient individuellement à l'UMD tout les six mois, il est accompagné d'un greffier.

### **Le JLD, c'est comment ?**

Avant chaque audience avec le JLD, le patient s'entretient avec un avocat, celui-ci peut être soit désigné par le patient lui-même ou soit commis d'office.

### **Le JLD, son rôle ?**

Le rôle du JLD est de s'assurer du bon fondement de l'hospitalisation à l'UMD et que celle-ci est conforme à la loi en vertu des droit fondamentaux du patient. Ainsi que de la présence d'expertises psychiatriques étayant l'hospitalisation sous contrainte.

# MEDIATION EQUINE

## Définition :

Approche globale visant au maintien ou au développement de l' autonomie physique cognitive psychologique et socio affective.

Dans cette relation triangulaire le patient, le professionnel de santé et l'animal dans un rôle de médiateur. Il devient un contenant capable de recevoir les projections humaines qu'il renvoi en miroir.

Deux poneys de la « MAS » ,Dumba et Ventvert, sont prêtés pour l'occasion. Cette activité à débuté le 16 septembre 2016 et se déroule depuis, deux fois par mois à raison d' un vendredi sur deux.

Pour le moment, un patient de Dagonet et deux patients de Renaudin ont pu participer à la médiation équine.

Cette dernière est encadrée par des soignants des deux unités de l'UMD.

Une séance démarre par un rappel du cadre des consignes de sécurité.

Après un pansage (soins) des poneys, les patients réalisent des exercices de maniabilité et finissent souvent par une promenade en longe autour de l' UMD.







# RECETTE CULINAIRE

---

---

*Dans le cadre d'une activité thérapeutique en atelier cuisine, nous réaliserons très prochainement, à la demande d'un patient, une Potée Normande revisitée par nos soins.  
Cette recette à été adaptée en raison du manque de temps nécessaire à la cuisson pour la recette originale de la Potée Normande.*

*Nous avons donc demandé au patient de trouver des idées lui permettant de se faire plaisir à confectionner et consommer ce plat.*

*Avec l'aide apportée et les recherches effectuées, nous avons pu programmer cet atelier pour l'année prochaine.*

*En attendant, voici la liste des ingrédients pour 4 personnes et leur préparation :*

500g de filet mignon de Porc	- 4 Tranches d'Andouille de Vire
2 saucisses fumées	- Un chou vert
4 pommes de terre	- 4 Carottes
2 oignons	- 2 pommes Rainettes
2 clous de Girofle	- 5 grains de Genièvre
6 grains de Poivre	- 1 litre de Cidre brut
50g de beurre	- ½ Camembert de Normandie

## PRÉPARATION

Laver et tailler le Chou en quatre, peler et laver les Carottes et les pommes de terre, éplucher et laver les oignons et les Pommes Rainettes.

Plonger le Chou dans une eau bouillante salée au gros sel pendant 5 minutes, le retirer et le rafraîchir dans l'eau glacée.

Tailler les Carottes finement en biseau.

Piquer un Oignon de deux clous de Girofle puis placer l'ensemble de ces légumes dans une marmite.

Ajouter la Genièvre et le poivre en grains.

Verser  $\frac{3}{4}$  de litre de Cidre et compléter avec de l'eau jusqu'à immersion des légumes.

Porter à ébullition et cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.

Dans une cocotte faire fondre 20g de beurre, y faire colorer le filet mignon avec un oignon émincé puis déglacer avec  $\frac{1}{4}$  de litre de Cidre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Ajouter les saucisses au contenu de la marmite, puis l'Andouille et les pommes de terre.

Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Retirer à l'aide d'une écumoire et reverser dans un plat au chaud.

Tailler en cubes les pommes Rainettes et les passer à la poêle avec un peu de beurre.

Se doter de 4 petites cocottes individuelles au fond desquelles nous déposons quelques dé de pommes Rainette, une couche de pommes de terre écrasées, les carottes et le tout recouvert d'une feuille de chou.

Gratiner avec un morceau de camembert.

Dresser sur un plat le filet mignon tranché avec l'andouille et les saucisses.

Servir bien chaud, Bon Appétit !!!

\*\*\*\*\*

*Éric S. et Franck*

# Le Xaviez – vous ???

☞ Les activités autour des fêtes de fin d'année

Les patients ont participé à la fabrication et la personnalisation de cartes de voeux pour les expédier à leur proches. Sylvie, Julie, Laurent. Ceux-ci ont d'ailleurs largement contribué, aidés de quelques patients, à la décoration de l'unité pour Noël.

## *Les MENUS*

### *Samedi 24 Décembre 2016 au dîner*

- Velouté d'Asperges
- Boudin blanc à l'ancienne au Morilles
- Duo de Gratins (un à la pomme de terre, un aux légumes)
  - Tomme de Savoie
  - Allumette Nougats Abricot

### *Dimanche 25 Décembre 2016 au déjeuner*

- Saumon fumé
- Sauté de Biche aux Cèpes
- Pommes de terre Hasselback
  - Cantal
- Bûchette à la Framboise

### *Samedi 31 Décembre 2016 au dîner*

- Velouté d'Asperges
- Feuilleté de Chapon aux Girolles et foie gras
  - Poêlée gourmande
  - Bleu
- Pavlova mangue framboise

### *Dimanche 1er Janvier 2017*

- Charlotte de Saumon à la crème d'isigny
  - Caille farcie raisins et Cognac
- Flan de butternut cœur de champignons
  - Saint Nectaire fermier
  - Rocher chocolat Praliné

Il y aura, le 24 Décembre au soir, un repas amélioré avec du foie gras, buche glacée et coca préparé en activité cuisine avec Teddy et Carime

!!

# Les BOUCHONS d'amour

## L'Association

l'association "Les Bouchons d'Amour" a été créée par l'humoriste Jean-Marie Bigard en 2001. Le siège social est situé dans l'Orne. Dans la Marne, l'Association se trouve à la Veuve et récupère les bouchons en plastique afin de les revendre à une industrie spécialisée dans le recyclage: ERYPLAST.

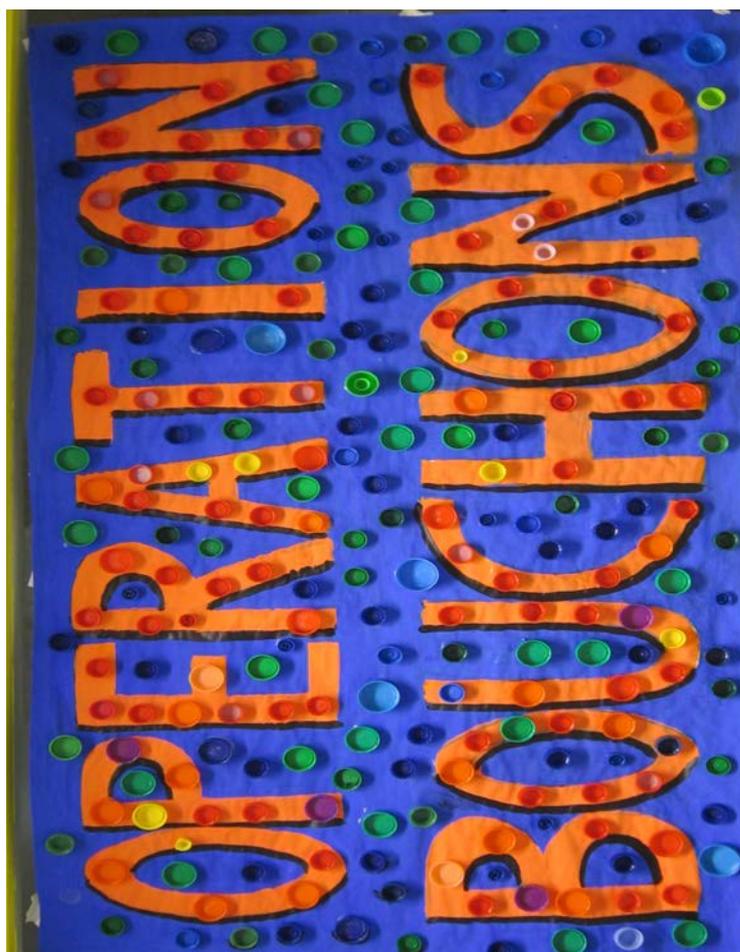
### L'argent ainsi obtenu permet :

- l'achat de matériel pour sportifs handicapés
- d'améliorer les conditions de vie des personnes souffrant d'un handicap
- d'aider des opérations humanitaires de façon ponctuelle

### Les bouchons acceptés sont :

- **les bouchons alimentaires** : eau, lait, soda, huile, vinaigre, vin, compote, crème fraîche...
- **les bouchons ménagers** : liquide-vaisselle, produits d'entretiens, lessive, assouplissant, aérosols...
- **les bouchons de cosmétiques** : déodorant, laque, parfum...
- **les bouchons de produits d'hygiène** : dentifrice, shampoing, produits douche...
- les couvercles en plastique : chocolat et café en poudre, moutarde...
- **divers** : les boîtes de pellicule photo, les oeufs en plastique...

Les bouchons ne doivent pas contenir de fer, de carton ou de papier.



**Merci de penser à déposer vos bouchons dans les boîtes mises à votre disposition dans les réfectoires des unités de l'UMD ainsi qu'à la cafétéria**

