

ELMA HARO

Journaliste


 Prix Millésim'ÂGE

Prix MILLESIM'AGE 2019

Une serre 2.0 unique en France

Il y a un an pile, en septembre 2018, l'Ehpad Missions africaines du village de Saint-Pierre (Alsace) s'est doté d'une serre connectée fonctionnant grâce à l'aquaponie, système associant culture de végétaux et élevage de poissons. Objectif affiché : se faire Ehpad 2.0 écologique, et enrichir ainsi l'accompagnement des résidents. Une démarche RSE¹, récompensée par le Prix Millésim'ÂGE 2019 de la FNADEPA, le 20 juin dernier à Perpignan, lors du Congrès national.

« Une serre connectée ? Dont les constantes peuvent être réglées par un smartphone ou une tablette ? Késako ?! Avec des plantes poussant grâce aux déjections transformées de petits poissons ? Et sans consommer d'eau ou presque ? Pfff... ça ne marchera jamais votre truc ! » A l'été 2018, lorsqu'on leur a présenté le projet de serre connectée, la plupart des résidents étaient dubitatifs pour sûr, se souvient Anne Seckler, aide médico-psychologique (AMP) à l'Ehpad Missions africaines de Saint-Pierre. Pour ces aînés, anciens agriculteurs pour certains, ou tout au moins habitués à biner leur jardin, le projet était ubuesque. Jusqu'à ce qu'elle arrive. Montée début septembre en une journée tout juste. « La » serre - 22 m² tout juste, une ossature d'aluminium moulé et de verre trempé, des bassins pour les 60 poissons et des plants dont certains suspendus... une consommation d'eau inférieure de 90 % à l'agriculture classique, et pouvant pourtant produire jusqu'à 400 kg de fruits et légumes bio par an.

A la perplexité a succédé l'étonnement. Et le plaisir, à humer, caresser une feuille, jusqu'au premières récoltes, au mois de mars. Une profusion de choux, fraises et tomates cerises, sans oublier herbes aromatiques et fleurs comestibles.

Incongru, une serre dans un Ehpad ? Connectée qui plus est ?! Pas le moins du monde, pour Rebel Abi-Kanaan, jeune directeur de l'établissement. Se reconnaissant « à l'affût de la moindre innovation », l'homme rêve de transformer son établissement, doté d'un parc de 7 ha, en Ehpad 2.0, écologique afin, explique-t-il, d'enrichir et de diversifier l'accompagnement et la « prise en soins » des personnes âgées. Potager, compost, mais aussi mise en place de téléconsultations, formation du médecin coordonnateur à l'aromathérapie, visant à développer la prise en charge non médicamenteuse. Et désormais serre connectée donc. « L'idée m'est venue un peu par hasard, un matin en voiture, confie-t-il. J'écoutais la radio, et je suis tombé sur la fin d'un reportage sur le sujet. Ca a aussitôt fait sens pour moi – je voyais ce que cela pouvait apporter aux résidents, et à l'équipe... plus encore que les fruits et légumes en fait. Et en fouillant sur internet, je me suis rendu compte que MyFood, la start-up commercialisant cette serre, était installée à 15 km de notre Ehpad ! J'y suis allé, j'ai été séduit... j'ai présenté le projet à l'équipe. Qui s'est montrée enthousiaste. Et en deux temps trois mouvements nous nous sommes lancés. »

La démarche RSE, une dynamique globale

Innover. Comme une évidence, Rebel Abi-Kenaar en est persuadé. « *Il faut inventer, gérer autrement nos Ehpad dont le système est à bout de souffle. En appréhendant la démarche RSE comme une dynamique globale – environnementale certes, mais aussi éthique, managériale, sociale... D'où l'importance de responsabiliser et de faire confiance aux équipes, et ce, sur la base de projets concrets. Sinon on reste dans la théorie et rien ne change.* »

Reste qu'au départ, les résidents n'étaient pas les seuls à être dubitatifs... tutelles et partenaires sollicités restaient frileux. « *Financièrement, personne ne voulait nous suivre* », confie le directeur. Or, si au quotidien, la consommation de la serre est d'un coût minime (un serveur, quelques pompes et un peu d'eau) il fallait bien investir – 1 650 € de travaux de terrassement et d'électrification et 18 991 € pour le transport et l'installation. « *Heureusement, six mois plus tard, la réussite du projet aidant, certains partenaires ont répondu présents : AG2R la mondiale, API restauration, le Crédit mutuel de Barr... et financé l'essentiel du projet* ».

Le développement durable, dynamique d'équipe

« *En interne en tout cas, nous avons tous directement adhéré au projet* », sourit Cécilia Barthel, psychologue. « *Sans doute car tout ce qui relève du bio, de l'écologie... et du prendre soin, parle à chacun d'entre nous. Sans compter que nous savons que notre directeur est toujours prêt à soutenir un projet pertinent, d'où qu'il vienne* ». Résultat « *la répartition des rôles de chacun s'est faite de façon très fluide, en 2-3 réunions à peine – infirmière cadre, psychologue, AMP et aides-soignantes se concentrant sur ateliers thérapeutiques et accompagnement à la serre, animatrice sur la mise en place d'ateliers type préparation de tisanes, cuisinier donnant des idées pour le choix des plantations afin d'alimenter les futurs plats cuisinés, agent d'entretien se chargeant de la maintenance et de la surveillance de la serre* », commente Rebel Abi-Kenaar.

Source de variété des animations, support thérapeutique précieux, notamment via ateliers sensoriels et aromathérapie, cette serre « *bénéficie aussi à notre ancrage territorial* », ajoute-t-il, précisant



que l'Ehpad va mettre en place un distributeur gratuit de graines et de racines pour les habitants de Saint-Pierre, qui devront en échange écrire une lettre ou faire un dessin pour les résidents. Et son objectif est aussi culinaire, un ingrédient de la serre étant chaque jour utilisé en cuisine, fleurs comestibles comprises !

Au final, « *si nous n'avions pas d'ambition axée sur la RSE cette serre répond en fait tout à fait à cette problématique. Ce projet a mobilisé tous nos salariés dans un contexte particulier en ressources humaines. Ils ont pu faire autre chose que leurs tâches habituelles, ne serait-ce que prendre quelques minutes pour se détendre avec un résident* », souligne Rebel Abi-Kanaan.

Des résidents acteurs du projet

« *Avant même l'installation de la serre, nous avons choisi le salon de jardin qui y trônerait. Nous fourmillions d'idées, réfléchies de concert. Tout en restant prudents, pour garder du sens, désireux de fonder nos interventions en partant de la façon dont les personnes âgées appréhenderaient cette serre* », explique Sandrine Berthier, animatrice. Cécilia Barthel opine. « *Trop souvent, on ne fait pas assez confiance aux personnes âgées. C'est pourtant essentiel au plan thérapeutique. Sans compter qu'à l'Ehpad, ils sont chez eux ! Nous souhaitons donc qu'activités et ateliers proposés ne soient, en quelque sorte, qu'un tremplin pour que les résidents investissent cette serre, formidable outil en termes d'autonomie.* » Et cela s'est fait, tout naturellement. « *Certains y reçoivent leurs familles, d'autres y jouent aux cartes, l'un des résidents y va tous les soirs, même l'hiver, pour, dit-il, s'y sentir bien, à l'écoute du bruissement de l'eau.* »

Certes, ajoute Anne Beckler, seule une dizaine des 48 résidents de l'établissement ont la capacité de s'y rendre seuls ; la majorité des personnes accueillies à Saint-Pierre étant très dépendantes, au plan moteur et/ou cognitif. Il n'empêche, ajoute-t-elle, « *la serre est pour tous un trait d'union entre le parc, l'extérieur, et l'intérieur, favorisant le cocooning, le bien-être.* » Pour apaiser un résident en crise, AMP et aides-soignantes ont pris l'habitude de s'organiser pour que l'une d'entre elles puisse sortir faire un tour à la serre avec la personne en question. Les ateliers de Sandrine Berthier organisés dans les bâtiments de l'Ehpad jouent avec les



ressources de la serre – à coups d'herbes aromatiques, support aux activités culinaires notamment. « *Croquer une tomate cerise de son jardin cela n'a pas de prix* », sourit-elle. « *Et c'est un super support à l'expression, à l'échange. A l'apaisement aussi – je pense à André*, souffrant de troubles psychiatriques marqués par des difficultés relationnelles, un sentiment d'abandon, tout sourire de s'être vu confier la mission d'aller récolter les herbes nécessaires à la préparation de tisanes pour le goûter.* »

Un outil thérapeutique

« *Apaisement des troubles psychiques, soin de la dépression, support à la stimulation sensorielle, vecteur de réminiscence... nous utilisons la serre en fonction des besoins de chacun* », ajoute Cécilia Barthel, qui y mène des ateliers thérapeutiques, en individuel le plus souvent. « *Bruits, odeurs, couleurs, poissons à nourrir... tout dans la serre est support à la stimulation sensorielle, particulièrement pertinente pour les résidents les plus dépendants et/ou atteints de la maladie d'Alzheimer* », précise-t-elle. « *Même le fait de s'y rendre, sourit-elle, évoquant ce jour où, avec Maria*, elles ont délaissé l'allée centrale pour couper par la pelouse... et ôté leurs chaussures pour sentir l'herbe sous leurs pieds,*

Maria s'exclamant « cela fait 20 ans que je n'avais pas marché dans l'herbe ! » » Et l'outil est « tout aussi riche en termes de réminiscence, mémoire des émotions », souligne-t-elle.

Parole surgissant, impromptue, au regard d'une interrogation technique sur cette serre d'un genre nouveau, cueillette d'un chou battant le rappel du goût des soupes d'une grand-mère, souvenir retrouvé d'une ballade en forêt... « Sans compter, ajoute-elle, que ces ateliers réminiscence permettent aussi de travailler capacités langagières, attention et praxies. Sans que les résidents ne soient jamais mis en position d'échec. » Rebel Abi-Kanaan opine. « La force de cette serre connectée est aussi là. Du fait du peu d'entretien demandé, et de la distribution automatique possible de nourriture aux poissons, un résident hospitalisé, alité, ou refusant un temps de sortir, retrouvera les plants qu'il devait surveiller en pleine forme, même des semaines plus tard. Quand elles seraient mortes dans les traditionnels bacs des jardins thérapeutiques lambda », explique-t-il.

« Cette serre nous permet en outre de découvrir et donc d'accompagner les résidents de façon différente, de nouer un lien de confiance fort, ajoute Anne Beckler. C'est un réel plaisir, et pour eux et pour nous salariés, qui pouvons d'ailleurs y passer un moment seul(s), lors d'une pause-café ou sur le chemin du travail ». Un plus thérapeutique donc. Et un support en termes d'esprit d'équipe soulignant la qualité de la réflexion pluriprofessionnelle née à l'aune des possibilités offertes par ce nouvel outil – équipe soignante, sociale, cuisine, travaillant de concert. « En termes de QVT, ces moments agréables passés dans la serre sont essentiels, ajoute le directeur. D'autant qu'au vu des liens ainsi noués, il peuvent à posteriori faciliter les temps de soins, parfois complexes ».

Le Prix Millésim'ÂGE 2019, une motivation supplémentaire

A cet égard, « avoir été primés [lauréats du Prix Millésim'ÂGE 2019] par la FNADEPA est une reconnaissance précieuse du travail fourni. D'autant plus importante que nous sommes une équipe relativement jeune, nombre d'entre nous travaillant ici depuis 4-5 ans seulement. Cela motive, et dynamise ! Et donne envie d'en faire plus encore », enchaîne Cécilia Barthel. « Nous avons souhaité

participer à ce concours pour montrer que les Ehpad font aussi des choses bien ! Pour partager notre expérience, et donner ainsi, qui sait, des idées à d'autres établissements », souligne Rebel Abi Kanaan. Pour fêter l'obtention du prix Millésim'ÂGE, un barbecue a été organisé, le 26 août, pour salariés et résidents de l'établissement, interrogés, à cette occasion, sur leurs idées quant à la meilleure façon d'utiliser les 1 500€ remis au lauréat.

Des projets, l'Ehpad de Saint-Pierre n'en manque pas en tout cas. Installation prochaine d'un poulailler, de ruches, atelier photos, distribution gratuite de semences aux gens du village en échange d'un petit mot adressé à l'un des résidents. Et volonté faire entrer la serre dans l'Ehpad, pour que les résidents les plus fragiles, et notamment ceux (3 ou 4) devant rester alités puissent eux aussi pleinement profiter de la serre. Pour cela, l'établissement a prévu d'acheter, à la start-up MyFood, une tour mobile sur roulettes, support de plantations... « C'est prévu pour cet automne, à priori », sourit Rebel Abi-Kanaan. ■



¹ RSE : Responsabilité sociétale (ou sociale) des entreprises

* Par souci d'anonymat, les prénoms des résidents ont été modifiés

Elma HARO

Journaliste

L'Ehpad Beaulieu du Mans prend soin de ses salariés

Paniers de fruits, gymnastique au travail... Depuis l'automne dernier, sous l'impulsion de la directrice de l'établissement, diverses actions axées sur le bien-être des salariés au travail ont été mises en place à l'Ehpad Beaulieu du Mans. Une gageure ayant retenu l'attention du jury du Prix Millésim'ÂGE de la FNADEPA, qui a attribué à l'établissement la deuxième place du concours.

Lorsque Chantal Meneau, infirmière à l'Ehpad Beaulieu du Mans, et ses collègues, se sont vus, mi-2018, interrogés par leur directrice pour savoir ce que, du Tai-chi, de la gymnastique ou de la sophrologie, il leur plairait de tester, certains ont fait les yeux ronds. «*Qu'une direction nous interroge sur ce dont nous aurions envie, nous salariés en tant que personnes, je n'avais jamais vu ça! C'était... presque étonnant tant c'était inédit*», confie la soignante. En novembre suivant, des ateliers s'étalant sur 5 jours, ont permis à la cinquantaine de professionnels de l'Ehpad de découvrir l'hypnose, la méditation, les massages antalgiques ou le Qi gong. Et ce, sur leur temps de travail. Et accompagnés d'une formatrice. «*C'est précieux ces instants-là. Le travail en Ehpad n'est reste pas moins difficile certes. Mais c'est... et bien, drôlement bien! Car on oublie trop souvent, en tant que professionnels, de prendre soin de soi. Et, au fil du temps, parfois insidieusement, il devient alors parfois complexe de prendre soin des autres*», commente-t-elle.

Une question de responsabilité managériale

Directrice de l'établissement, doté de 86 lits dont une UHR de 12 lits, et un Pasa de 14 places, Isabelle Mangard opine. «*Le mouvement de grève dans le secteur de 2018 et les revendications légi-*

times alors mises en avant l'ont bien mis en lumière — travailler en Ehpad est souvent dur, rarement valorisé. Accidents du travail plus nombreux que dans bien des secteurs, TMS... tout comme arrêts de travail et difficultés à recruter le disent bien d'ailleurs. Face à cette situation, que faire? Ici comme ailleurs, nous n'avons pas attendu 2018 pour agir. Formations gestes et postures depuis des années, groupes d'analyse de pratiques dès 2016, formation Humanitude en 2015 puis 2017... nous avons mis en place toute une palette d'outils visant à permettre aux salariés de prendre soin des résidents tout en préservant leur santé. Mais nous souhaitons aller plus loin. Mettre en place des actions visant à épauler les salariés en tant que personnes, et pas uniquement en tant que professionnels». Objectif : leur offrir l'occasion de prendre soin d'eux, au plan physique comme psychique. «*Un impératif humaniste en quelque sorte. Assorti de la certitude que pour prendre soin de l'autre, collègue comme résident, il faut un minimum de bien-être*», ajoute-t-elle.

«*Certes, il ne faut pas se leurrer! S'engager dans ce type de démarche, en tant qu'employeur, n'est sans doute jamais totalement dénué de préoccupations pratiques — et notamment de la volonté de conserver ses salariés compétents*», poursuit-elle. «*Il n'empêche. Nous souhaitons vraiment aller plus loin. Rejoindre en quelque sorte une démarche RSE dans son versant social... celui interrogeant la res-*

ponsabilité des directions en termes de bien-être des équipes. Et en Ehpad, où les salaires sont tout sauf mirobolants, où travaillent nombre de femmes isolées, dont les parcours de vie ont parfois tout du combat, c'est selon moi particulièrement pertinent. Nous souhaitons agir, au plan prévention notamment», insiste Isabelle Mangard.

L'éternel casse-tête des financements

Suite aux séances type relaxation organisées en novembre 2018, mises en place à l'issue d'une réflexion conjointe associant direction, IDEC (Annie Troboul) et CHSCT, la démarche s'est donc déployée au sein de l'Ehpad. Sur la base d'un questionnaire auquel ont répondu 65 % des salariés, trois priorités ont émergé : la gymnastique sur le temps de travail, la mise à disposition de paniers de fruits frais et secs, et les massages. Ne restait plus alors qu'à mettre en place ces choix, validés par représentants du personnel et CHSCT.

Pas si évident que cela dans les faits ne serait-ce qu'en raison du coût des actions proposées. Les paniers hebdomadaires de fruits frais et secs sont bien arrivés. Les séances de gym d'une heure le vendredi à 14 h 30, sur le temps de travail ont, elles aussi, bien débuté. Mais les massages nécessiteraient une subvention d'un des multiples partenaires sollicités. Sans compter que la directrice, sensible aux vécus parfois difficiles de certains salariés, souhaite aussi leur proposer de pouvoir rencontrer, si besoin, une assistante sociale et/ou un conseiller en économie sociale et familiale, par le biais de la mutuelle de l'établissement — soit une dépense de quelque 30 € par an et par personne. Le coût total annuel de ces actions est de 34220 €, dont 20017 € d'ores et déjà financés, à hauteur de 7000 € dans le cadre du CITS (utilisés pour les paniers de fruits surtout), et de 13017 € sur 2 ans accordés par l'ARS Pays de la Loire pour les séances de «gym at work», explique-t-elle. Pour le reste, Isabelle Mangard croise les doigts et indique que ces actions seront financées sur fonds propres si nécessaire. Même d'un non naît d'ailleurs parfois quelque chose, ajoute-t-elle, citant les ateliers nutrition et cancer ayant débuté ce mois-ci, sur proposition de la Fondation Médéric Alzheimer qu'elle avait sollicitée pour financer les paniers de fruits.

Des bénéfices certains mais difficilement quantifiables

«Mettre en place de telles actions, c'est bien. Mais convaincre de leurs effets positifs c'est moins évident. Cela prend un peu de temps, que l'on s'adresse à des partenaires ou à l'équipe d'ailleurs», commente Annie Troboul. «Il faut parfois un peu de recul pour entendre qu'il ne s'agit pas d'un écran de fumée destiné à noyer les difficultés à travailler en Ehpad. Qu'elles ne font pas disparaître celles-ci. Mais qu'elles peuvent aider.» Chantal Meneau acquiesce. «Les paniers de fruits ont un succès fou, ne serait-ce que parce que certains n'ont pas toujours les moyens de choisir leur alimentation. La possibilité de parler à une assistante sociale serait tout aussi précieuse. Et la gym... C'est une soupape. Et un moment privilégié pour découvrir ses collègues autrement. Un plus certain qui peut d'ailleurs jouer sur l'ambiance de travail.» Monica Lefevre, ASH, a la même analyse. Certes, les séances de gym n'attirent pour le moment que 4 ou 5 professionnelles — difficultés horaires ou réticence à faire du sport avec ses collègues... Il n'empêche. À elle aussi, «cela fait un bien fou. Etre ASH en Ehpad, c'est déjà du sport. Mais là, je prends soin de moi, je me relaxe», commente-t-elle. Réapprivoiser son corps quand on ne faisait plus de sport depuis des années, souffler quand le quotidien est mangé par un mari gravement malade, «ce n'est pas rien». «Se retrouver, et échanger, entre professionnels de grades différents se parlant d'ordinaire peu, c'est tout aussi agréable. Lors de ces séances, on brise des barrières. Et, rien qu'en se croisant ensuite dans les couloirs, cela se ressent. On se comprend mieux...»

Isabelle Mangard opine, persuadée des effets bénéfiques de telles actions, en dépit des difficultés à mesurer ceux-ci. «Nous ne disposons pas, pour le moment, d'indicateurs précis sur le sujet, Mais depuis début 2019, l'Ehpad Beaulieu participe, avec 5 autres établissements de la région, à un cluster QVT mis en place par l'ARS, et animé par l'Aract. Et l'un de ses objectifs est justement la mise en place de tels indicateurs», indique-t-elle. «Nous avons prévu de faire, à l'automne 2020, une première évaluation des actions mises en place», ajoute-t-elle.

Affaire à suivre donc... ■