

La Mine éloytienne...

Adapei 63

**Février 2025***"Le journal qui fait des tâches"**La mine éloytienne***LE PETIT JOURNAL
DU SAVS**

TERRITOIRE DE SAINT ELOY LES MINES

**A L'INTERIEUR VOUS
POURREZ TROUVER***La mine éloytienne... c'est quoi?*

Les personnes accompagnées par le SAVS ainsi que l'équipe encadrante ont décidé de sortir leur plus belle mine et de vous raconter les Histoires du SAVS.

... c'est quand?

Une nouvelle version du journal sera disponible tous les trimestres.

**RÉDIGÉ ET MIS EN PAGE PAR
L'ÉQUIPE DU SAVS**

- ✕ Les Missions
- ✕ La réunion SAVS
- ✕ Départ et arrivées
- ✕ Les transports en commun
- ✕ Les activités
- ✕ La chronique de Roger
- ✕ La recette
- ✕ Quoi de 9 ?
- ✕ Les anniversaires
- ✕ Coloriage

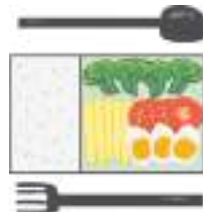
Qu'est ce que le Service d'Accompagnement à la Vie Sociale ? **Les missions**

- Accompagner, orienter, guider des personnes en situation de handicap dans une démarche d'autonomie.
- Contribuer à la réalisation du projet de vie de personnes adultes en situation de handicap (à partir de 18 ans).
- Favoriser le maintien ou la restauration de leurs liens familiaux, sociaux, scolaires, universitaires ou professionnels.
- Faciliter l'accès des personnes en situation de handicap à l'ensemble des services offerts par la collectivité.
- Trouver un équilibre dans l'environnement quotidien.

Le SAVS se fait donc force de conseils pour tout ce qui concerne la vie courante. Nous vous accompagnons en fonction de votre situation et de votre demande, et nous vous apportons notre soutien dans les domaines de la vie quotidienne:



Logement



Alimentation



Gestion budgétaire



Loisirs



Soins et santé



Travail



Liens familiaux

La réunion SAVS

Chaque année nous proposons de faire le point sur les envies/besoins de chacune des personnes accompagnées par le SAVS.

Cette réunion est un réel moment d'échange qui permet à l'équipe éducative de revoir leurs pratiques afin d'être au plus proche des demandes.



Voici ce qui a été abordé, repensé ou demandé ce 24 janvier :

Point citoyen : le droit de vote



Conformément à la loi du 23 mars 2019, tous les majeurs sous mesure de protection doivent être informés de leur droit de vote.

Pour voter, ils doivent effectuer une demande d'inscription sur les listes électorales de leur commune.

L'équipe du SAVS-SMS pourra répondre aux questions des personnes intéressées.

Les ateliers cuisine

Les ateliers cuisine du jeudi soir sont victimes de leur succès. Les participants ont proposé de créer 2 groupes afin d'être moins nombreux autour de la table et profiter davantage des discussions collectives et conviviales. Certains ont alors choisi de venir 1 semaine sur 2, alors que d'autres souhaitent continuer de venir toutes les semaines.

Les participants du jeudi midi, tous accueillis au FOE en journée, ont proposé que l'atelier n'ait lieu qu'1 semaine sur 2.

Enfin, d'autres personnes du SAVS ont demandé à la mise en place d'1 atelier cuisine par mois le samedi.





Les transferts



La réunion SAVS a été l'occasion de présenter les projets de transferts, tous deux basés sur les demandes que les personnes accompagnées ont pu formuler.

Du 29 au 31 mai : **Immersion au Moyen Age en Lozère**, avec le festival médiéval de Malzieu, le parc des Loup du Gévaudan, et une balade en calèche dans un parc de bisons.



Du 19 au 21 juin : **Bordeaux et le Bassin d'Arcachon**, avec la visite de Bordeaux et de la Fête du Vin, la visite des villages ostréicoles du Bassin d'Arcachon, et une promenade en bateau autour de l'Île aux Oiseaux.

Maintenant que ces projets ont été validés par les bénéficiaires et que les intéressés ont pu s'inscrire, nous attendons la validation de l'ADAPEI !

Les activités pour 2025

Au SAVS, le samedi est consacré aux sorties et au collectif. Sur ce plan là, personne ne manque d'idées !

Nous avons pu répertorier les envies de chacun.







Voilà des idées pour les lecteurs du journal !

Le pot de la convivialité,

car c'est toujours plus sympa de trinquer !



 Culture / fête	Concert François Valery
	discothèque
	karaoké
	Films d'horreur
	Musée des costumes
	Le Pal
 Evènements locaux	Grotte Taillerie (Orcines)
	Temple de Biollet
	Concert
	Festival Gannat
	Panoramique des Dômes
	L'Infernale
 Gastronomie	Expo de voitures
	Foire expo
	Monster truck
	Fête à Giat
 Gastronomie	Resto Thai/japonais
	Bar de la Poste
	Pizzeria
	Resto indien
 Sport	Bowling
	Piscine
	Piscine Nérès
	Pétanque
	Peche
	Vélorail
 Activités	Atelier cocooning
	Atelier dessin
	Théâtre
	Semaine du gout
	Pique Nique à Chambon
	Location Photomathon
	Film (Chasse Gardée)
BBQ chez lui	

Au revoir !

Après de nombreuses années passées à Saint Eloy les Mines,

Valérie BOUGUEN

a décidé de partir pour rejoindre sa famille en Moselle, à Thionville.
Après de nombreuses années à l'ESAT, puis quelques unes à la Rose des Vents, c'est avec émotion qu'elle a fêté son départ le 1er février 2025.



Son déménagement s'est bien passé, elle est bien installée et une nouvelle équipe prend soin d'elle. Tout le monde peut être rassuré !

Bienvenue !

En janvier 2025, deux jeunes hommes ont rejoint le SAVS de St Eloy :

Patrick :



Il arrive de Riom

Il est accueilli au
FOE La Rose des
Vents en journée

Pascal :



Il travaille à l'ESAT
des Combrailles

Il fait ses débuts
en SAVS !

Les transports en commun



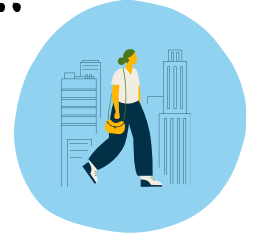
Rendre visite à sa famille,
Partir en vacances,
Aller à ses RDV,



Se promener à Clermont ou à Montluçon...



Tout cela nécessite de savoir
prendre les **transports en commun** !



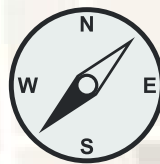
Des séances d'apprentissage sont proposées par le SAVS
dès que le besoin se présente.



Prendre le train



Prendre le bus



Prendre le tramway



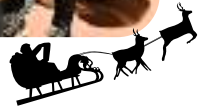
Les activités

UNE PERIODE FESTIVE :

Le repas de Noël

Les bénéficiaires du SAVS ont pu partager un bon repas au restaurant "La Vieille Ferme" aux Ancizes dans la bonne humeur.

Chacun a pu repartir avec son petit cadeau !



Le réveillon de la St Sylvestre

Angélique et Christian ont régalé tout le monde !
Merci à eux et à leurs talents !



la galette



Les activités

LA VISITE DE L'HUILERIE DE BLOT

Plusieurs curieux ont pu découvrir le patrimoine local en visitant l'huilerie de Blot.

Ils étaient contents de ramener quelques produits chez eux !

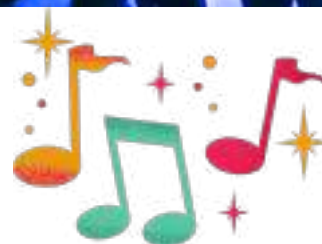


LA DISCOTHEQUE



Le **SAVS** et le **SMS** et le **FAH** ont pu partager une sortie à la discothèque Le One à Montluçon, le 22 janvier.

Nous remercions les organisateurs et les participants pour leur bonne humeur !



Les activités

LA FABRICATION DE PRODUITS MENAGERS

Merci à toutes les personnes qui nous ont fourni les récipients !

la lessive



La recette :

- Réchauffer 2 litres d'eau à la bouilloire ou à la casserole
- Ajouter 50g de savon de Marseille en copeaux
- Mélanger avec un fouet
- Ajouter 1 cuillère à soupe bombée de cristaux de soude
- Et 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- Mélanger et laisser refroidir
- Mettre dans un bidon de lessive vide

Comment l'utiliser ?

- Secouer le bidon avant ouverture
- Remplir 1 bouchon et le verser dans le bac à lessive du lave-linge. Pas plus !
- Lancer la machine sur le programme habituel.



Les activités

le liquide vaisselle



La recette :

- Réchauffer 1 litre d'eau à la bouilloire ou à la casserole
- Ajouter 1 grosse cuillère à soupe de **savon noir mou**
- Mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le savon soit fondu
- Ajouter 2 cuillères à soupe de **cristaux de soude**
- Et 4 cuillères à soupe de **bicarbonate de soude**
- Mélanger et laisser refroidir
- Mettre dans un flacon de liquide vaisselle vide



Comment l'utiliser ?

- Secouer le flacon avant de s'en servir
- Verser un peu de liquide sur l'éponge et nettoyer la vaisselle mouillée à l'eau chaude.
- Rincer
- Il est possible de faire tremper la vaisselle très sale dans de l'eau chaude à laquelle on rajoute 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle

Produit très concentré : une faible dose suffit !

Les activités

Marché du terroir et gourmandises



L'importance de faire travailler les producteurs locaux:

- C'est bon pour l'économie locale 
- C'est bon pour la planète car il y a moins de déchets 
- Ce sont des produits de qualités et frais 
- C'est rencontrer directement les producteurs (sur ce marché, il y avait 3 producteurs éloysiens!) 
- C'est encourager des techniques et un savoir-faire unique 



La chronique de Roger

Roger est un grand fan de jeux vidéos. Il y joue depuis son adolescence.

Il a eu différentes consoles de jeu:



Play Station 1



PSP



DS



Play Station 3



Xbox 360



Play Station 4
(sa préférée du moment)



Ce sont ses jeux préférés





La recette du journal






La Lasagne

Les Ingrédients

- 100g de gruyère 
- 1 oignon 
- 600g de sauce bolognaise 
- Pâtes à lasagne 
- 350g de viande hachée 

Pour la béchamel

- 125g de beurre 
- 3 càs de farine 
- 0.5 L de lait 

Préparation

- 1) Couper l'oignon en petits morceaux et faire revenir dans de l'huile.
- 2) Quand les oignons ont bien brunis, y ajouter les 350g de viande hachée.
- 3) Faire cuire à feu moyen puis ajouter la sauce bolognaise.
- 4) Préparez la béchamel: Faire fondre le beurre et rajouter les cuillères de farine puis remuer avec un fouet. Quand tout est bien mélangé, rajouter progressivement le lait sans arrêter de fouetter pour éviter les grumeaux.
- 5) Puis dans un plat à gratin, mettre une couche de pâte à lasagne, une couche de bolognaise et une couche de béchamel. Refaire la même chose jusqu'à épuisement de la sauce.
- 6) Sur la dernière couche, ajouter le gruyère râpé et faire cuire environ 45 min à 180° (th.6).



Astuce: Pour savoir si les lasagnes sont cuites, piquer avec un couteau, les pâtes à lasagne doivent être fondantes, donc le couteau doit s'enfoncer sans problème.

*Bon
appétit!*

Quoi de 9 à l'Adapei?



Coup de projecteur sur le **SMS**, c'est à dire sur le **Suivi Médico-Social**,
qui est assuré par la même équipe que le SAVS.

Le SMS soutient le projet des personnes qui ont choisi l'accueil familial comme
contexte de vie.

L'équipe remercie les **familles d'accueil** pour leur travail et leur confiance. Leur
métier est peu connu, mais il est pourtant précieux car il permet aux personnes de
vivre dans un lieu rassurant et sécurisant,
tout en ayant une vie sociale et familiale riche.

MERCI

Les anniversaires à venir



Christian: le 10.03.1959

Nathalie: le 08.04.1969



Bruno B: 14.04.1971

Pascal B: le 28.04.1966



Mélodie: le 25.05.1991

Patricia: le 04.05.1960

Coloriage :



La Bête/Loup du Gévaudan est un animal légendaire qui a fait une centaine de victimes (morts ou blessés) dans la région du Gévaudan, région française du Languedoc (aujourd'hui partagé entre la Lozère et la Haute-Loire). Les faits se sont déroulés sous le règne de Louis XV, entre 1764 et 1767.