

TRIMESTRIEL
JUN 2023

L'ESSENTIEL #5

le mag

ÉD. RESP.: SYLVIE BRICHARD - ADMINISTRATRICE DÉLÉGUÉE - 212, CHAUSSÉE DE NIVELLES À 6041 GOSSELIES

DOSSIER

Défi 2023 :
recruter du personnel soignant !

IMMERSION

Les petits plats dans les grands
avec la Cuisine

ROMAN PHOTO

Diététique : un accompagnement
pour le bien-être des patients



Jeune habitante à Sessène près de Dakar (Sénégal), Roxane SICILIANO (secrétaire de direction).

Vous aussi envoyez votre photo à communication@cndg.be ! Elle sera peut-être publiée dans notre prochain numéro.

ÉDITO

La CNDG cherche ses équipiers de demain ! Saviez-vous qu'en 2022 nous avons recruté 61 nouveaux collaborateurs en CDI, dont 53 au sein du département des soins infirmiers ? Et ce n'est pas fini ! Vous découvrirez dans ce numéro notre dossier spécial « Recrutement ».

Ces nouveaux collègues seront accueillis à bras ouverts pour répondre aux besoins de la population en termes de soins de santé. En Belgique, nous réalisons que notre système de soins de santé est un des meilleurs au monde. Tous les pays n'ont pas cette chance. Découvrez le soutien que plusieurs membres de la CNDG projettent de déployer au Rwanda.

Dans ce numéro également, un focus sur un aspect plus discret mais non moins important des soins : la nourriture, via un coup d'oeil dans nos cuisines et sur le travail de notre équipe de diététique. Source de santé et de plaisir, une bonne alimentation est un bon début à tout ! Ajoutons à cela l'exercice physique - vous êtes nombreux à exceller dans une activité sportive. Zoom, dans ce numéro, sur un champion de wakeboard, et sur d'autres champions dans les numéros à venir...

Cet été, mangez bien, bougez bien, et... amusez-vous bien !



Sylvie Brichard
Administratrice déléguée

QUIZZ

La CNDG et Espace Fun (lacs de l'Eau d'Heure) vous offrent **1H DE STAND-UP PADDLE POUR 2 PERSONNES AINSI QUE DES TAPAS ET 2 BOISSONS AU CHOIX.**

COMMENT ? Répondez à la question suivante :

Le partenariat avec le patient est une notion essentielle à la CNDG. Pour la faire vivre et en tirer le meilleur, un groupe de travail s'est penché dernièrement sur sa définition. Quels sont ses 3 axes ?

Envoyez votre réponse par mail avant le 30 juin 2023 à communication@cndg.be

Un tirage au sort sera effectué parmi les bonnes réponses. Le/la gagnant(e) sera averti(e) personnellement par retour de mail. Concours réservé aux travailleurs de la CNDG. 1 seule réponse par personne.



Références

L'Essentiel, le Mag est une publication de la Clinique Notre-Dame de Grâce

Tirage

1.500 exemplaires

Éditrice Responsable

Sylvie Brichard
Administratrice Déléguée
212, Chaussée de Nivelles
6041 GOSSELIES

Coordination et rédaction

Delphine Mairy
et Nathalie Pochet
Attachées à la communication

Comité éditorial

Julie Delforge, Loredana Frieri, Julie Galtarossa, Delphine Mairy

Correction

Comité de Direction

Mise en page

Empreinte Graphique
www.empreintegraphique.be

Photos

Delphine Mairy

SOMMAIRE

05

L'ACTU

Mission au Rwanda : Soigner dans un pays qui se reconstruit

06

ZOOM SUR...

- Leslie Jaworski et Patricia Van Lerberghe
- Alexis Despiegeleer

08

DOSSIER

Défi 2023 : recruter du personnel soignant !

12

IMMERSION

Les petits plats dans les grands avec la cuisine

14

PATIENT PARTENAIRE

La définition du partenariat patient, un guide pour notre pratique quotidienne

16

ROMAN PHOTO

Diététique : un accompagnement pour le bien-être des patients

18

NOS TEMPS FORTS

- Super ambiance à notre Afterwork espagnol !
- Le magasin dans ses nouveaux locaux
- Fin du déploiement des modules infirmier et médical de XCare
- S'armer contre l'agressivité

19

CÔTÉ RÉSEAU

Le site des Viviers : une architecture au service de la santé

20

COTÉ PRIVÉ

Champion de Belgique

21

EN IMAGES

Nutrition pédiatrique

22

RECETTE DE SAISON

Salade boulgour avec feta et raisins secs

23

PRENEZ SOIN DE VOUS

Travail de bureau ? 3 minutes pour régler mon poste de travail

BIENVENUE DANS L'ÉQUIPE !

Voici les collègues
qui nous ont rejoints
entre le 1^{er} novembre 2022
et le 15 mars 2023.

 Ilona ALEXANDRE Laboratoire biologie clinique	 Olivier ALLARD Cuisine	 Dr Kassem AZZOUZI Gastro- -entérologie	 Delphine BEGHIN Pharmacie	 Maëva BLONDAIU Pharmacie	 Mélissa CAMEDDA Facturation
 Maxime CARDON Entretien ménager	 Andréia CASTRO BARBADO Entretien ménager	 Dr Emmanuelle CAUSSIN Rhumatologie	 Carole CAVILLOT Gériatrie 1	 Dr Simona-Nicoletta CHIRIAC Anesthésiologie	 Dr Julien DELAUNOIS Neurochirurgie
 Geneviève DELESTIENNE Archives	 Aninya DELVIGNE Entretien ménager	 Malène DEWARE Entretien ménager	 Valérie DINEUR Dentisterie	 Rachel DUMONT Facturation	 Dr Valentin FALISE Urgences
 Mattia FAUSTINI Radiologie	 Céline FOFACK NGUEFACK Gériatrie 3	 Carine FRANÇOIS Pédiatrie	 Dr Maureen GAGLIARDI Pneumologie	 Nathalie GAUQUIER Radiologie	 Aurélie GOOSENS Équipe EMRI
 Mazarine HAYEZ STMI Global	 Ursula ISHIMWE NYIRARUKUN Médecine 3	 Canelle KOUTNY Pédiatrie	 Christelle LALOYAUX Laboratoire biologie clinique	 Bérénice LOTH Entretien ménager	 Dr Aurélie LOUVET Oncologie
 Adeline MARTIN Pédiatrie	 Michaël MASSAAD Cardiologie	 Aurore MATTLET Urologie	 Jessica MAZZARINI Urologie	 Elodie MEUNIER Prélèvement	 Laura MICHAUX Entretien ménager
 Simon MICHEL Gestion et financement	 Wendy MIGEOTTE Pédiatrie	 Florian MISEUR Kinésithérapie	 Laetitia MOERMAN Chirurgie 3	 Stéphanie NAESSENS Gériatrie 1	 Landry NZIMOLY MOBOKO Revalidation
 Natacha PANINI Logopédie	 Joséphine PERRI Prélèvement	 Marie-Louise PIERARD Stérilisation	 Catherine PIRE Unite K	 Dimitri PLECK Unite K	 Marie POLI STMI Global
 Chloé POSKIN Unite K	 Thibault QUADFLIEG Kinésithérapie	 Jane QUEVY Unite K	 Véronique RENARD Bloc OP Central	 Kévin SBRISSE Équipe EMRI	 Florianne SQUEVIN Secrétariat médical
 Buse Fatma TIKMAN Pharmacie	 Brenda TRIBOLET Bloc OP Central	 Céline VANACKER Entretien ménager	 Dr Justine VANDE WALLE Urgences	 Mélissa VANDENBOL Unite K	 Camille VANDERSCHULDEN Équipe mobile soins continus
 Morgane XHONNEUX Urologie	 Méliana VINCENT Laboratoire biologie clinique	 Morgane XHONNEUX Urologie			

L'ACTU

MISSION AU RWANDA : SOIGNER DANS UN PAYS QUI SE RECONSTRUIT

Le Docteur Marie-Rosine Uwonkunda travaille en Cardiologie à la CNDG depuis 11 ans. Autant dire que le système de soins dans les hôpitaux belges n'a pas de secret pour elle. Elle connaît aussi la situation au Rwanda, son pays d'origine avec lequel elle renoue peu à peu. Là-bas, les gens meurent de maladies curables.

« Nous sommes privilégiés. Nous devons réduire le gap entre ceux qui sont protégés et les autres », énonce Marie-Rosine avec une voix posée qui fleurit la détermination. C'est donc avec le souci d'une plus grande équité accroché au cœur et aux tripes que Marie-Rosine a organisé une mission médicale au Rwanda. Entre octobre et novembre 2022, elle a emmené à Kigali les Docteurs Valérie Dufresne (pneumologue et allergologue) et Marie Wertz (neurologue) de la CNDG ainsi que des confrères et consœurs du GHdC, des hôpitaux de Jolimont et d'Ottignies.

Sur place, le cas d'un patient a particulièrement interpellé l'équipe des six médecins belges. L'homme, un quarantenaire souffrant d'une dissection aortique, n'a pas pu être soigné à Kigali. En Belgique, une dissection aortique¹ est une urgence vitale qu'on traite immédiatement. Au Rwanda, c'est mission impossible.



UN PROJET PORTEUR DE SENS...

L'équipe belge a vécu une expérience contrastée. À côté de l'accueil enthousiaste et chaleureux que lui ont réservé les soignants rwandais, elle s'est aussi trouvée aux premiers loges de difficultés inconcevables chez nous... Les patients meurent de maladies curables. Faute de diagnostics en rhumatologie, par exemple, ils arrivent avec des articulations ou des os rongés par un stade très avancé de la maladie. Les patients sont excessivement irradiés par inadéquation des protocoles appliqués localement. Avec des gestes très simples, de petites modifications dans la routine, de grandes améliorations peuvent être obtenues.

Marie-Rosine développe : « Nous avons accumulé une expérience que nous voulons partager. Nous voulons transmettre et aider. Nous nous rendons compte à quel point nous pouvons améliorer les soins de santé localement, même avec un petit groupe. Ce que nous réalisons là-bas donne plus de sens à ce que nous réalisons ici. »

...AVEC DES RACINES ENFOUIES

On ne s'invite pas dans les hôpitaux d'un pays dont on ignore tout. Une mission comme celle menée par Marie-Rosine se prépare. Identifier les besoins sur place, localiser des hôpitaux aptes à accueillir l'équipe et même se greffer sur un programme de formations soutenu par le Ministère de la Santé rwandais demande une connaissance pointue de l'environnement où l'on souhaite intervenir.

Vingt-huit ans après le génocide des Tutsis au Rwanda (1994), le pays se reconstruit. Marie-Rosine est originaire du Rwanda. Elle y a perdu toute sa famille durant le génocide. Longtemps, Marie-Rosine a évité de parler du Rwanda. En 2018, accompagnée de ses enfants et de son mari, elle est enfin retournée sur sa terre d'origine, sur les traces de ses ancêtres. Elle confie : « Aujourd'hui, je peux y retourner pour participer à cette formidable énergie de reconstruction, qui est aussi quelque part une reconstruction de soi. »

À partir d'un vécu bouleversant et de son expérience professionnelle, Marie-Rosine a façonné un formidable projet. « Je peux allier tout ce que j'apprécie en Belgique : cette médecine de qualité, la solidarité et la possibilité de s'engager pour une cause humaniste. C'est aussi quelque chose que j'apprécie beaucoup chez nos collègues », explique la cardiologue.

Cette mission est un premier pas. Un premier pas sur le chemin de l'entraide, de la reconstruction, du souci d'équité. C'est un premier pas et ce n'est pas le dernier. À l'heure où vous lisez ces lignes, une deuxième mission a d'ailleurs déjà eu lieu. Nul doute que nous en reparlerons dans une prochaine édition.



DES ÉQUIPES SOIGNANTES EN DEMANDE D'AIDE

Marie-Rosine a conduit l'équipe de spécialistes belges dans deux hôpitaux de Kigali. Là-bas, aucun pneumologue, aucun rhumatologue. Les internistes comblent ces manques comme ils peuvent. Ceux-ci ne se limitent pas aux médecins, ils concernent également les moyens, la formation, la prévention,...

« Les jeunes médecins que nous avons rencontrés sont avides d'apprendre. Nous avons pu nous rendre compte à quel point le besoin est là », indique Marie-Rosine. Elle a déjà séjourné au Rwanda à plusieurs reprises. Elle regrette : « Avant, de nombreux assistants rwandais venaient se former en Belgique pour toute la durée de leurs études en médecine. Depuis le début des années 2000, leur droit de séjour dans l'espace Schengen se limite à deux ans. Ils ne se forment plus chez nous. »

L'objectif de la mission lancée par Marie-Rosine consistait donc à analyser la plus-value d'un support pour la formation des assistants en médecine interne, sur place. La cardiologie, la pneumologie, la neurologie, la rhumatologie et la radiologie figurent parmi les spécialités concernées.

¹ Aorte fissurée

ZOOM SUR...

PATRICIA VAN LERBERGHE

Développeur et référent, cellule DPI, service informatique

Patricia a un diplôme d'infirmière, avec spécialisation en systèmes d'information hospitalière et médicale. Elle fait ses débuts dans différents hôpitaux en France et en Belgique, avant d'enfiler une blouse d'infirmière chef à Hornu (actuel EpicURA), puis de coordinatrice DPI et DI-RHM. En 2015, elle rejoint la CNDG comme développeur et référent DPI.

LESLIE JAWORSKI

Analyste paramètre, cellule DPI, service informatique

Leslie fait des études d'institutrice primaire, finalité enseignement spécialisé, puis une formation complémentaire en gestion des ressources documentaires multimédia. En 2018, elle vient en stage chez nous et participe à la mise en place du RGPD. Dans la foulée, on lui propose un contrat au service informatique, pour aider Patricia dans le développement du DPI.

Quelle est la mission de la cellule DPI ?

Patricia : Notre mission est de développer et d'implémenter un DPI (Dossier Patient Informatisé) en cohérence avec les attentes des utilisateurs et la législation, mais aussi dans le respect de la vision stratégique de la CNDG.

Leslie : Nous accompagnons aussi les acteurs de terrain, pour qu'ils puissent utiliser XCare (ndlr : plateforme DPI) de manière optimale, nous apportons des améliorations aux modules, nous simplifions certaines choses. L'objectif final est la prise en charge qualitative du patient et il faut donc que les utilisateurs – médecins, infirmiers, paramédicaux, administratifs – adhèrent au DPI.

Vous venez de clôturer le déploiement de toute une partie de XCare, qui vous a occupées pendant un peu plus de 2 ans.

P. : En effet, les modules infirmier, pour la démarche en soins, et médical, pour les courriers et les rapports, ont été déployés à travers toute la Clinique. Maintenant, nous travaillons sur le module pharmaceutique « Drug » : le trajet du médicament, de la prescription à l'administration. Et l'année prochaine, nous enchaînerons avec le flux des avis (ndlr : entre spécialistes), les demandes d'analyses de biologie clinique, etc.

L. : Nous intégrons petit à petit tout ce qui tourne autour du patient, qu'il s'agisse de consultations, d'exams, d'hospitalisations et de relations avec les acteurs externes, médecins traitants, organismes assureurs, maisons de repos ou encore infirmières à domicile

Si vous deviez emmener un objet insolite pour symboliser votre travail, lequel serait-il ?

L. : Une licorne ou un Bisounours ! Je dis souvent qu'au pays des licornes et des Bisounours, tout serait rose ! (Rires) Ici tout n'est évidemment pas rose, on ne peut pas tout faire comme on le voudrait, on doit tenir compte des limites techniques et humaines. Mais on essaye de tendre vers un idéal pour l'utilisateur – un outil aidant, intuitif, rapide – et le patient.

P. : Leslie serait ma personne insolite. Elle sait prendre de la distance et guider les utilisateurs avec pédagogie. Et moi je suis du métier, je comprends les pratiques. Ça m'aide beaucoup. Nous sommes complémentaires et c'est pour ça que ça marche !

Qu'implique ton rôle de responsable de la cuisine ?

Il implique de coordonner la production et la distribution des repas, de développer les différents menus en fonction des saisons, d'assurer le bon processus des règles d'hygiène HACCP¹, mais aussi de développer les divers projets liés à la cuisine.

Par exemple, la Clinique s'inscrit dans une labellisation du restaurant d'entreprise qui s'appelle le Green Deal. Ce label impose le recours à des ingrédients bio, locaux, durables. Le slogan de ce label, décerné par la Wallonie, est « Manger sain demain ».

Parmi les autres projets en cours, citons aussi : le renouvellement de la vaisselle, des chariots repas ainsi que la rénovation de la cuisine et du restaurant.

Responsable de la Cuisine, c'est aussi gérer une équipe de 18 personnes avec des profils variés : cuisiniers, aide-diététiciens et personnes qui entretiennent les locaux. L'équipe travaille 7 jours sur 7 pour préparer les repas sur place. Notre objectif est : être au service du patient et des collaborateurs qui viennent manger au restaurant.

Peux-tu nous en dire plus sur le projet de rénovation de la cuisine ?

En 2024, il est prévu de rénover la cuisine mais surtout le restaurant d'entreprise. Ce dernier sera réaménagé pour devenir plus accueillant et confortable.

D'autres nouveautés seront intensifiées ou développées : le Green Deal, dont je viens de parler, l'accroissement de l'offre alimentaire (avec une augmentation des choix, qui passeront par des grillades, des plats végétariens plus nombreux,...), le renforcement de la qualité de production et la digitalisation avec un système de prépaiement et de réservation des plats via une app'.

Si tu devais emmener un objet insolite pour symboliser ton travail, lequel serait-ce ?

J'emmènerais une casquette pour la référence à l'expression « avoir plusieurs casquettes ». La casquette illustre le côté « multi-métiers ». J'endosse plusieurs rôles qui, de manière non exhaustive, vont de cuisinier à la comptabilité, la gestion de projets et de la boutique de la Clinique, en passant par la gestion des ressources humaines,...

¹ « Hazard Analysis - Critical Control Point » ou Analyse des dangers - Points critiques de contrôle pour leur maîtrise

ZOOM SUR...

ALEXIS DESPIEGELEER

Responsable de la Cuisine

Vous pouvez apercevoir Alexis, calot blanc vissé sur la tête, dans la cuisine.

Vous le croisez aussi à chaque afterwork de la CNDG où il assure la gestion du bar et des plats proposés.

Alexis est employé par Sodexo et en mission à la CNDG depuis 6 ans. Avant d'accrocher son tablier chez nous, il a accumulé une expérience de 25 ans dans la restauration. Il a commencé sa carrière dans l'Horeca durant 5 ans, avant de s'orienter vers la cuisine de collectivité il y a 20 ans.



SCANNEZ-MOI POUR VISIONNER LA SUITE DE L'INTERVIEW

DÉFI 2023 : RECRUTER DU PERSONNEL SOIGNANT !

Les offres d'emploi pour du personnel soignant sont légion. La difficulté de recrutement touche l'ensemble du secteur hospitalier, qui est devenu extrêmement concurrentiel. Et le nombre de jeunes diplômés libérés tous les ans par les écoles de soins infirmiers ne suffit plus à combler la brèche. Pour faire face à la pénurie, Ressources Humaines et Département Infirmier de la CNDG ont développé un véritable plan d'action. Ce numéro de L'Essentiel, le Mag fait le point sur la nouvelle campagne de recrutement lancée par la Clinique.

Laurence Lenoble, Directrice des Ressources Humaines, souligne : « On le sait, la période COVID et ses difficultés ont pour corollaire la réorientation de carrière d'une série d'infirmiers et infirmières. En parallèle, le nombre d'inscrits dans les écoles est moindre. Dans ce contexte, attirer et recruter du personnel soignant relèvent du défi. »

En février dernier, la CNDG a lancé une toute nouvelle campagne axée sur le recrutement de personnel soignant. Affichés, visuels pour les réseaux sociaux, vidéo et stand pour les salons de l'emploi se déploient depuis plusieurs mois maintenant. Objectif : renforcer notre notoriété et attirer de futurs collègues.

UNE CAMPAGNE, POUR QUI ?

Le Département infirmier et les Ressources Humaines ont déterminé deux cibles : les étudiants en fin de parcours et le personnel soignant déjà en fonction. Pour les premiers, la CNDG mène des actions spécifiques comme le Job Fun Day, la présence sur des salons, le rapprochement avec les écoles, l'accueil et l'encadrement de nos stagiaires,...

Pour les étudiants comme pour le personnel soignant plus senior, la CNDG travaille au renforcement de sa notoriété. Mais pas seulement... Laurence Lenoble insiste sur un aspect : « À côté du recrutement, nous travaillons sur un axe capital : la rétention du personnel en place. C'est un enjeu global au niveau de l'Institution, par exemple via un accompagnement optimal des nouveaux collaborateurs. »

« À LA CNDG, L'ESSENTIEL C'EST TOI ! »

C'est le slogan de la campagne de recrutement lancée en février. Le message nous plonge au cœur de nos valeurs et est porté par sept personnalités différentes. Chacune met en avant un aspect important du quotidien à la CNDG.

Céline Schiettecatte, Directrice du Département Infirmier, confirme : « Les participants à la campagne travaillent dans l'Institution. Ils ont accepté de prêter leur visage pour la campagne car ils se sentent bien chez nous. Ils ont envie de motiver les candidats potentiels à nous rejoindre. »

À la CNDG, comme ailleurs, notre quotidien est émaillé de satisfactions comme de frustrations. Mais une constante se dégage des échanges avec les uns et les autres : l'importance de la convivialité. A la CNDG, on se connaît, on se dit bonjour, on se parle. Basique ? Pas tant que ça apparemment !

La campagne a voulu nous démarquer en valorisant notre ADN de proximité et convivialité : visages souriants, ambiance décontractée pendant le shooting de la campagne (éclats de rire aussi souvent), couleurs peps et chaleureuses, mise en avant de l'expérience de terrain,...

Le slogan pourrait clairement aussi se décliner en : « À la CNDG, notre atout c'est toi ! »

NOUS SOMMES NOS MEILLEURS AMBASSEURS

La campagne de recrutement est diffusée via des campagnes sponsorisées sur Facebook, LinkedIn et Google pour lui donner plus de puissance. Et bientôt, les véhicules de la CNDG porteront notre campagne de recrutement !

C'est bien, mais ça ne suffit pas. « L'essentiel, c'est toi ! ». La force de frappe de cette campagne ne peut donner sa pleine mesure qu'avec l'aide des équipes de la CNDG, qui peuvent relayer nos publications sur leurs propres comptes sociaux, mais surtout « in the real life » grâce à leurs réseaux « humains », via le bouche-à-oreille, par exemple.

Les rencontres et les discussions lors des stages des étudiants, du Job Fun Day ou encore sur des salons sont autant d'occasions de se faire ambassadeur ou ambassadrice, et de se rallier à notre cause.

« Au-delà de la campagne, le personnel du Département Infirmier est présent sur les salons et contribue au recrutement de futurs soignants pour la CNDG », précise Céline. « Les équipes s'investissent pour attirer, échanger et soutenir le recrutement. »

LA COMMUNICATION EN SOUTIEN D'ACTIONS ESSENTIELLES

Laurence Lenoble ajoute : « Nous avons identifié trois phases qui peuvent se chevaucher. Premièrement, nous axons les efforts sur la visibilité et l'attractivité de la Clinique. Deuxièmement, nous visons l'intensification du recrutement. Troisièmement, nous améliorons l'accueil grâce à l'ICANE et les relais étudiants, nous organisons l'encadrement des stagiaires ainsi que l'accompagnement des collaborateurs et nous développons l'axe formation. »

Les actions foisonnent pour staffer au mieux nos équipes malgré un contexte difficile. Leur mise en œuvre et leur réussite doivent énormément au personnel en place. « À la CNDG, notre atout c'est toi ! »



i Le saviez-vous ?

Le 8 février, la Clinique a participé au Salon des Étudiants à Dampremy. Notre tout nouveau stand, aux couleurs de la campagne, a attiré beaucoup de jeunes : nous en avons ainsi rencontré 50 sur place, invité 17 chez nous pour un entretien et engagé 9.

JESSICA TAILLIEU

Aide-soignante aux Soins Intensifs
et aux Urgences

À la CNDG depuis 2020

**Tu as participé à la campagne de recrutement.
Comment s'est passée la séance de tournage et de photo ?**

Ce jour-là, j'étais en Réa et le service était surchargé. Mais l'expérience s'est super bien passée. Comme on devait apparaître en groupe dans la vidéo, je suis allée en bas, aux Urgences. J'ai dit aux collègues : « J'ai besoin de vous cinq minutes. » Ils étaient partants. On tournait une scène illustrant le côté convivial de la CNDG. La scène se passe autour d'une table, café à la main. Cette expérience avec caméra nous sortait de notre cadre habituel. C'était une bonne expérience pour tout le monde. On a beaucoup ri.

Que retires-tu de cette expérience ?

Je suis une personne sociable et souriante, mais je n'aime pas pour autant me mettre en avant. Participer à la campagne m'a donc demandé un effort. J'appréhendais un peu et finalement, ça s'est très bien passé. L'équipe (ndlr : l'agence externe chargée de la campagne) était vraiment top. Elle nous a mis à l'aise.

Etonnamment, l'exercice m'a semblé facile. C'était drôle. L'ambiance était décontractée.

Pourquoi participer à la campagne est important à tes yeux ?

C'est important pour moi de promouvoir des qualités qui sont flagrantes à la CNDG. Je suis arrivée à la CNDG un peu par hasard. C'était il y a trois ans. La première chose qui m'a interpellée positivement quand je suis arrivée ici, c'est le rapport à l'humain. Aussi bien avec le patient et qu'avec les collègues. Cet aspect se perd beaucoup en milieu hospitalier.

Le côté familial, on le vit vraiment à la CNDG. Même si cela passe par des petites choses – comme se dire bonjour, par exemple – c'est très important.

A travers la campagne de recrutement, je souhaite donc faire passer ce message : ne restez pas entarté dans des boulots ou des institutions qui ne vous plaisent pas. L'herbe peut être plus verte ailleurs. Clairement ! C'est ce que j'ai trouvé à la CNDG. Les valeurs qu'on vit ici sont une denrée rare. Je ne suis jamais venue bosser avec les pieds de plomb.

CÉCILE MABILLE

Infirmière Chargée de l'Accueil
des Nouveaux Collaborateurs
et Étudiants (ICANE)

À la CNDG depuis 2021

En tant qu'ICANE à la CNDG, quelles missions assumes-tu ?

J'accueille les étudiants et les nouveaux collaborateurs.

Le travail avec les étudiants demande une gestion quotidienne qui inclut les relations avec les écoles et avec les unités qui les accueillent. Je les suis durant tout leur stage. J'ai un rôle d'accompagnement.

Au quotidien, je développe avec les étudiants une relation de confiance. J'échange régulièrement – par mail, téléphone ou en direct – avec eux et les écoles. Chaque lundi, par exemple, je reçois les étudiants pour un véritable moment d'accueil. L'objectif est de les aider à commencer un stage formateur à la CNDG.

La coordination avec les écoles est très importante car nos intérêts se rencontrent. Les écoles doivent trouver des places pour les stages. Nous voulons trouver des futurs collaborateurs compétents.

Je développe également une relation de confiance avec les nouveaux collaborateurs. Ils accomplissent une partie ou la totalité de leur carrière ici. Ils doivent donc développer toutes leurs compétences chez nous et pouvoir revenir vers moi, en confiance, dans les bonnes comme dans les moins bonnes expériences.

Je veux être à l'écoute durant le temps d'intégration. Je reste disponible pour échanger ou fixer des rendez-vous en fonction des besoins de chacun. Une part de mon temps est également consacrée à la formation (XCare, etc.)

En quoi ton rôle est-il important pour le recrutement ?

Mon rôle est d'être disponible pour accompagner l'intégration des étudiants ou des recrues. La valeur « convivialité » de la CNDG compte particulièrement à mes yeux. Elle fait partie intégrante de ma relation avec celles et ceux que j'accompagne.

Je suis convaincue que ça fait la différence. Un emploi de soignant (infirmier, TIM, aide-soignant,...) reste un emploi de soignant qu'on soit à Charleroi ou ailleurs. Mais la façon dont la profession et la fonction sont vécues dépendent de l'institution.

Le lien de confiance est important à tes yeux...

Mon fil d'or en tant qu'ICANE à la CNDG est d'être la personne vers qui le nouveau collaborateur ou l'étudiant se tourne pour avoir des réponses à ses questions et pour se développer dans notre institution. J'aime être à l'écoute et je personnalise l'accompagnement pour être au plus près des attentes des uns et des autres. Car les besoins de confiance doivent être nourris pour pouvoir se développer.

Certains ont besoin de me voir dix fois, d'autres une seule fois. C'est ça aussi la personnalisation. En arrière-plan, reste toujours la volonté d'aider les nouveaux collaborateurs ou les étudiants à se développer et à avoir envie de rester chez nous.

IMMERSION

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS AVEC LA CUISINE

Notre cuisine, c'est 800 repas par jour (matin, midi et soir) préparés par une équipe du matin et une équipe de l'après-midi. Mais surtout, ce sont 18 personnes dévouées au patient et au personnel. La cuisine tourne du lundi au dimanche de 6h00 à 18h00, sur deux shifts. Nous passons tous les jours (ou presque) devant la cuisine sans pour autant savoir ce qui s'y passe. Cette immersion vous invite à en découvrir les coulisses.



Alexis est fier de pouvoir compter sur son équipe qui se démène au quotidien pour satisfaire les patients et les membres du personnel. L'équipe est réactive, productive mais aussi créative car elle est toujours partenaire des différents projets et des nouvelles recettes qui sont proposées. Ces collaborateurs ont tissé des liens, qui se traduisent régulièrement par des moments conviviaux de franche rigolade. Le restaurant tourne grâce à l'implication de cette équipe dynamique. Le Service diététique, avec qui la collaboration est toujours constructive, contribue également à la satisfaction de nos patients.



Jean-Marc gère la production chaude. Il prépare les aliments destinés aux repas de midi pour les patients, le restaurant et la crèche. Ce matin, il prépare une julienne choux romanesco sortie tout juste du combi-steamer. Il place les légumes cuits dans des récipients après avoir vérifié l'assaisonnement. Ils seront par la suite préservés en chambre froide pour pouvoir continuer la production des autres aliments, avec notamment la préparation des sauces dont Jean-Marc seul a le secret.



Marie-Anne prépare les assiettes froides du jour. Elles sont destinées aux patients de l'Hôpital de jour. Marie-Anne manie la trancheuse avec dextérité, elle est presque née dans le domaine car ses parents ont exploité une boucherie non loin de la Clinique. Le jambon de volaille, une fois tranché, trouvera place dans des assiettes garnies.



René, qui seconde Alexis (le responsable de la cuisine), est issu de la restauration classique. Il apporte une touche culinaire appréciée des équipes de la CNDG. Ce midi, il accueille les travailleurs de la Clinique pour le service restaurant. Il apprécie particulièrement ce poste. Il lui permet d'être au contact direct de celles et ceux qui réservent leur repas à la Clinique. Il confie : "J'adore ça !". Le comptoir est ouvert de 11h30 à 14h00 du lundi au vendredi.



Sophie, de son côté, désinfecte les chariots repas. L'opération doit être effectuée trois fois par jour, après chaque vaisselle. Tout doit être nickel avant de repartir dans les unités de soins pour les prochains repas.

De 6h00 à 7h30, l'équipe de la cuisine prend en charge la vaisselle des soupers de la veille et elle désinfecte les chariots.

6h00

7h30

Adrien compose les plateaux du petit-déjeuner en vérifiant les souhaits et les régimes de chaque patient. Les plateaux sont ensuite acheminés vers les unités de soins dans les chariots repas par l'équipe des stewards.

8h00

9h00

Cécilia, forte de ses 35 années d'expérience dans les préparations spécialisées, confectionne notamment des desserts destinés aux patients dénutris. En collaboration étroite avec l'équipe diététique, elle adapte les repas à textures modifiées pour le confort des consommateurs. Ce matin, elle prépare des crèmes biscuitées enrichies.

9h20

11h40

La chaîne de portionnement des repas tourne à plein régime. Le tapis roulant fait défiler les plateaux repas que les membres de l'équipe assemblent. Laurence s'occupe des féculents, Olivier remplit les bols de potage. Tous deux ont acquis une expérience dans plusieurs postes au sein de la cuisine. Ce sont environ 180 plateaux qui monteront dans les étages pour les patients.

11h45

13h40

Le retour des chariots des unités sonne l'heure de la vaisselle. La cuisine est équipée de lave-vaisselles professionnels. En 20 minutes, ils lavent la batterie de matériel de cuisine de production en attendant le retour des plateaux patients. Pendant que les lave-vaisselles tournent, Olivier nettoie les bains-marie à l'huile de coude.

14h20

L'équipe prépare les commandes pour les services, range le matériel de cuisine, gère la chaîne de portionnement pour les soupers. De temps à autre, un travailleur ou une travailleuse de la CNDG vient chercher ses plats à emporter.

16h00
18h00



PATIENT PARTENAIRE

LA DÉFINITION DU PARTENARIAT PATIENT, UN GUIDE POUR NOTRE PRATIQUE QUOTIDIENNE

Le partenariat avec le patient est une notion essentielle à la CNDG. Elle est d'ailleurs inscrite dans notre stratégie. Pour qu'elle vive et que chacun(e) en tire le meilleur, il fallait la définir et lui donner sens. C'est le défi que s'est fixé un groupe de travail pluridisciplinaire incluant deux patients.

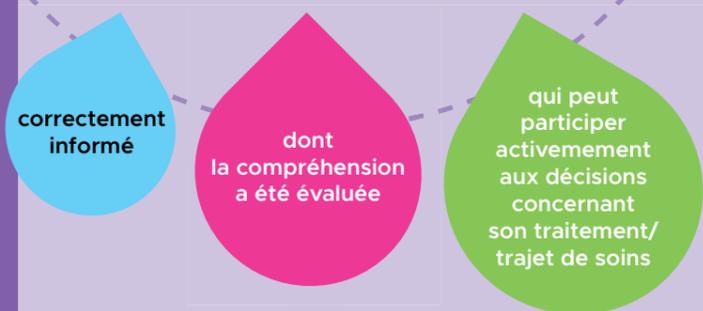
Composition du GT

- Michèle Staïesse et Corinne Theunis, nos précieuses patientes partenaires, sur la photo ci-dessous en compagnie de Corinne Courtois, coordinatrice partenariat patient, Cellule qualité
- Valérie Dujou, coordinatrice de la Cellule qualité
- Mélina Fabbiano, secrétaire au Centre Mieux-Etre
- Stéphanie Gargano, infirmière aux Soins continus
- Noémie Gelinne, infirmière G3
- Médisson Gérard, secrétaire au STMI
- Docteur Laetitia Goudetsidis, cheffe de service en Dermatologie
- Florence Libert, ergothérapeute



LE PARTENARIAT PATIENT À LA CNDG

Au quotidien,
c'est un patient/accompagnant



CORRECTEMENT INFORMÉ

Le patient reçoit une information claire, essentielle, compréhensible, structurée, au bon moment, oralement et par écrit.

COMPRÉHENSION ÉVALUÉE

Le patient est invité à reformuler l'information.

PARTICIPER ACTIVEMENT INCLUT :

- ▶ s'écouter les uns les autres;
- ▶ s'adapter de part et d'autre;
- ▶ co-construire les décisions;
- ▶ créer une bonne relation entre le patient et les professionnels.

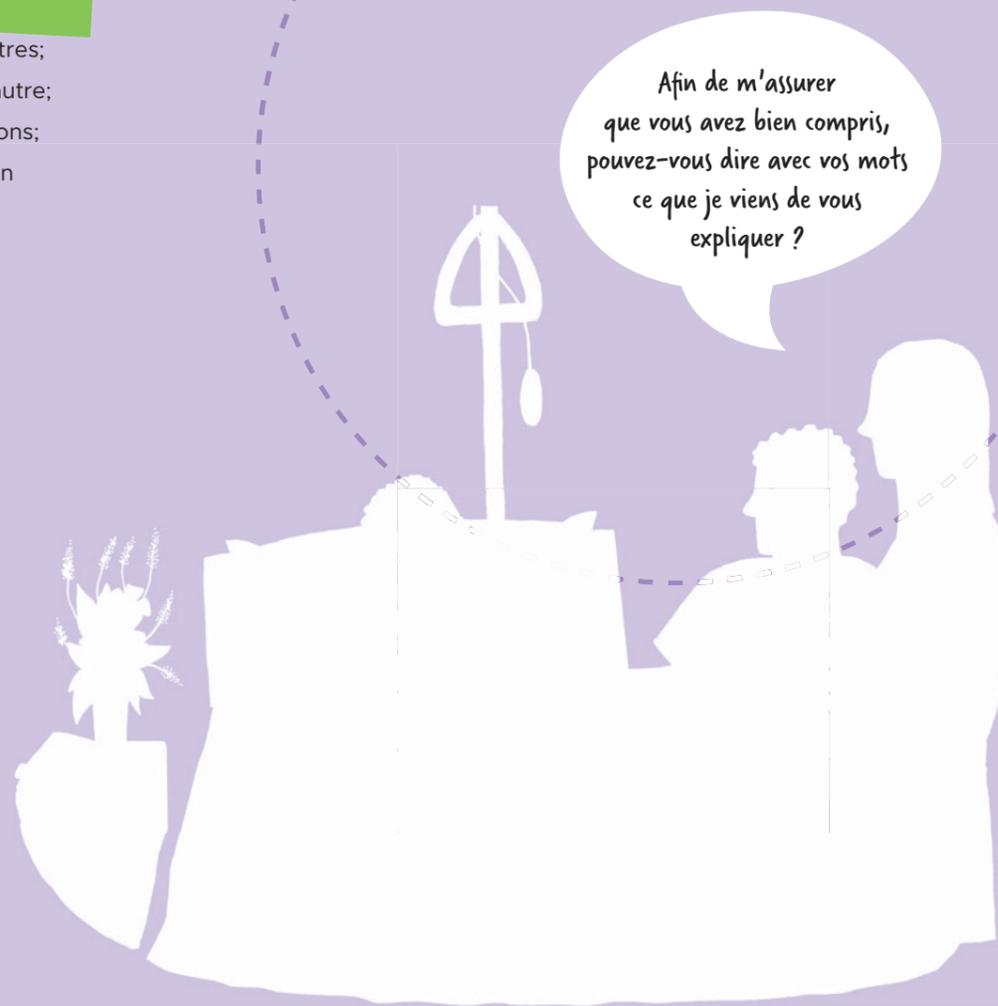
EST-CE QUE J'APPLIQUE LE PARTENARIAT PATIENT, PEUT-ÊTRE MÊME SANS EN AVOIR CONSCIENCE ?

Pour en avoir le cœur net, cochez chaque affirmation qui vous correspond.

- Au quotidien, j'informe correctement les patients et/ou leurs accompagnants.
- J'évalue leur compréhension des informations que je partage avec eux.
- Je les invite, s'ils le souhaitent, à participer activement aux décisions concernant leur traitement/trajet de soins.

LA QUESTION ESSENTIELLE POUR UNE PRISE EN CHARGE DE QUALITÉ

Afin de m'assurer
que vous avez bien compris,
pouvez-vous dire avec vos mots
ce que je viens de vous
expliquer ?



DES MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL TÉMOIGNENT

Médisson GÉRARD, secrétaire au STMI

« Les différents profils des participants ont permis d'enrichir cette belle collaboration et de définir parfaitement le partenariat patient. Cette réunion nous permet également d'ouvrir notre esprit sur la manière dont un patient ou un autre type de fonction voit les choses. »

Florence LIBERT, ergothérapeute

« J'ai été intéressée de participer à ce groupe de travail car la notion de partenariat patient est importante pour notre prise en charge en ergothérapie. C'est en échangeant avec nos patients et/ou leur famille que nous pouvons mettre en place nos objectifs de traitement et ainsi aider nos patients à récupérer une certaine autonomie et indépendance en vue de leur retour dans leur lieu de vie. C'était agréable d'échanger et construire cette définition en pluridisciplinarité et intéressant d'avoir l'avis de patientes pour compléter notre point de vue. Le concept de partager nos idées par mots-clés a permis rapidement de dégager des idées communes, ce qui a facilité la construction de cette définition du partenariat patient. »

Corinne TEUNIS, patiente partenaire

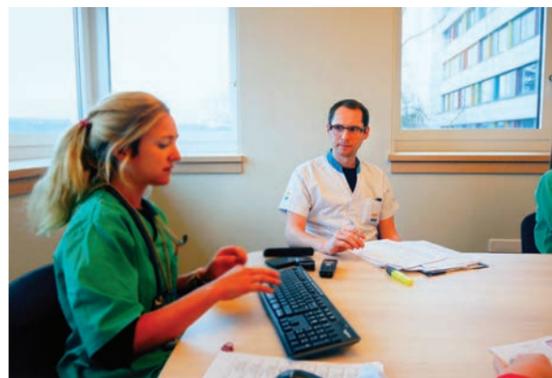
« En ce qui me concerne, l'expérience la plus difficile a été mon premier rendez-vous avec un oncologue. C'est alors que mon mari et moi avons pris conscience que j'allais être traitée pour le cancer du sein au moyen de traitements lourds. Malgré les explications précises et détaillées de mon futur parcours médical par mon oncologue, nous n'avons retenu que la moitié de ce qu'il nous avait expliqué. Mais heureusement, il avait tout bien écrit, de sorte que je pouvais tout lire et comprendre car il n'est pas facile d'apprendre et d'accepter l'annonce du cancer. Je pouvais compter sur toute l'équipe médicale et toutes les infirmières du service. Pour moi, l'expérience que j'ai vécue dans votre établissement se caractérise par l'écoute des patients, le respect, le travail d'équipe et surtout la qualité des soins. »

DIÉTÉTIQUE : UN ACCOMPAGNEMENT POUR LE BIEN-ÊTRE DES PATIENTS

Dans l'imaginaire collectif, le rôle des diététiciens se réduit souvent à l'accompagnement d'un « régime » amaigrissant. La réalité est bien différente. Le travail de l'équipe de diététique s'inscrit dans une logique pluridisciplinaire, à tous les étages de la Clinique. Les diététiciens interviennent au chevet des patients pour évaluer et assurer un bon statut nutritionnel, adapter leurs repas durant le séjour et donner des conseils alimentaires pour le retour à la maison. Ils proposent également des consultations pour des questions variées comme le diabète, le surpoids, les intolérances alimentaires, les troubles de l'alimentation,...



Ce matin, Aline échange avec un patient en M1. La veille encore, il se trouvait aux soins intensifs. Aline sillonne les différentes unités de la Clinique. La prise en charge est très variée : lutte contre la dénutrition, conseils alimentaires suite à une chirurgie digestive ou à la découverte d'un diabète, adaptation des repas aux goûts du patient ou à ses intolérances alimentaires,...



L'équipe de la diététique est en contact permanent avec les médecins et les infirmiers de l'ensemble des unités de soins. Aujourd'hui, Luc participe à une réunion en G1. La situation de chaque patient est analysée pour lui proposer, ainsi qu'à ses proches, les meilleures options. L'appui de Luc est précieux pour les questions touchant à l'alimentation, en particulier en Gériatrie, où les besoins des patients sont spécifiques.



L'équipe de la Diététique interagit constamment avec celle de la Cuisine. Julie complète et contrôle la composition des plateaux en fin de chaîne de portionnement des repas du midi.



Dominique, Marie-Caroline et Julie reçoivent des patients adultes en consultation au Centre Mieux-Etre. Elles accompagnent les patients concernés par la chirurgie bariatrique, le diabète, le surpoids, les intolérances alimentaires,...



Charline est la diététicienne pédiatrique de la Clinique. Elle reçoit des enfants et des adolescents dans les bureaux de la consultation pédiatrique. Elle travaille en ligne directe avec les pédiatres de la Clinique. Rééquilibrage, surpoids, constipation, allergies, intolérances, troubles du comportement alimentaire, suivi de prématurés figurent parmi les cas les plus fréquemment rencontrés par Charline.



Sandrine, cheffe du service Diététique, et Alexis, responsable de la Cuisine, préparent les « plans menus » en fonction des saisons.

Ils valident ensemble les régimes et le choix de menus afin de répondre au mieux à l'attente du patient et aux exigences médicales. Ils assurent aussi une bonne symbiose entre l'équipe de la Cuisine et de la Diététique afin de faire évoluer la qualité des repas au quotidien.



À son arrivée à l'hôpital oncologique de jour, Dominique croise une patiente qu'elle suit depuis un moment. Dominique collabore étroitement avec l'équipe oncologique, les unités lors d'une hospitalisation ou encore avec les soins continus. Le travail consiste à suivre le poids des patients atteints d'un cancer et à les conseiller en matière d'alimentation en cas de difficultés liées au traitement, par exemple.



Une partie de l'équipe travaille dans le bureau de la Diététique, accolé à la cuisine. Elle gère les missions du jour et l'encodage. Dominique, Aline, Sandrine et Luc s'octroient une pause de deux minutes pour la photo.



NOS TEMPS FORTS

SUPER AMBIANCE À NOTRE AFTERWORK ESPAGNOL !

Paëlla, sangria, déco festive, ambiance conviviale,... Notre Afterwork espagnol du 27 avril a été un succès ! Et cet Afterwork suivait notre 2^e Job Fun Day, les étudiants présents dans l'après-midi pour un speed dating et un jeu de piste y étaient donc conviés. Une occasion pour nous de leur montrer d'emblée l'envers du décor et le côté convivial de la Clinique. Merci à tous ceux qui ont participé de près ou de loin à l'organisation de ces deux événements !

LE MAGASIN DANS SES NOUVEAUX LOCAUX

Depuis fin avril, l'équipe du Magasin dispose de nouveaux locaux, ce qui veut dire : nouveaux espaces lumineux pour la réception et les bureaux administratifs, nouveaux rayonnages pour le stockage optimal des palettes, espaces de rangement plus adaptés aux produits stériles, mais aussi lancement des 4 "Kardex", à savoir les armoires automatisées pour la distribution des articles de petite et moyenne tailles. La suite ? Le chantier de la nouvelle Pharmacie, qui peut maintenant emménager dans les locaux laissés libres par le Magasin provisoire !



FIN DU DÉPLOIEMENT DES MODULES INFIRMIER ET MÉDICAL DE XCARE

Comme évoqué dans la rubrique « Zoom », la cellule Dossier Patient Informatisé a clôturé le déploiement d'une importante partie de XCare : les modules infirmier et médical qui permettent de réunir toutes les informations concernant le patient, et aux différents professionnels d'interagir et de coordonner leurs actions pour une prise en charge qualitative. Le travail avait débuté en 2018 par une phase de préparation, d'analyse et de récupération des données des anciens logiciels. En juin 2019, le nouvel outil a été installé aux Urgences et en novembre, aux Soins Intensifs. Après une « pause » due à la crise Covid, le déploiement a repris en 2021, pour se terminer à l'automne 2022. Aujourd'hui, la cellule DPI veille à l'amélioration continue de la fluidité de l'outil. Prochaine étape, l'intégration du module « Drug », pour la prescription des médicaments.

S'ARMER CONTRE L'AGRESSIVITÉ

Le mardi 4 avril s'est tenue la troisième séance de la conférence sur la gestion de l'agressivité. Cette année, ce thème a été abordé sous une nouvelle forme : une présentation interactive par un orateur expert de la question en milieu hospitalier. Cette nouvelle formule, destinée aux soignants, médecins et collaborateurs en « front office », a porté sur un rappel de ce qu'est l'agressivité et des différentes formes qu'elle peut revêtir, suivi de la présentation d'outils pour permettre à tout un chacun de faire face au mieux à cette réalité sur base d'exemples concrets. La réflexion est en cours pour déterminer la suite de nos initiatives dans ce domaine.

DU CÔTÉ DU RÉSEAU

LE SITE DES VIVIERS : UNE ARCHITECTURE AU SERVICE DE LA SANTÉ

Le GHdC achèvera l'an prochain la construction de son nouveau bâtiment, destiné à reprendre la plus grande partie de l'activité de ses sites hospitaliers actuels (Notre Dame, Saint-Joseph, Sainte-Thérèse, Reine Fabiola et IMTR). Concrètement, en 2024, l'activité hospitalière du GHdC se répartira sur deux sites : les Viviers (à Gilly) et Notre Dame (dans le centre de Charleroi), auxquels s'adjoindront le Centre Psychothérapeutique C.A. Frère et les centres de consultations de proximité de Courcelles, Florennes, Fleurus et Châtelet.

ZOOM SUR LE NOUVEAU BÂTIMENT DES VIVIERS, SITUÉ À LA JONCTION DU R3 ET DE LA ROUTE DE LA BASSE-SAMBRE

Le bâtiment s'est installé sur le site d'un ancien charbonnage dont l'activité a cessé en 1959. Son architecture en noir et blanc illustre la transition qu'a vécue Charleroi au XX^e siècle : le noir est une métaphore du travail dans les mines de charbon tandis que le blanc évoque la pureté et le renouveau. Les murs noirs relient les différentes parties de l'hôpital alors que les murs blancs apportent la lumière, contrastent avec les ombres et créent ainsi une dynamique. Les allées et les rues organisent l'ensemble, connectent les services et installent le cadre de vie.



UNE ARCHITECTURE CONÇUE POUR STIMULER LA GUÉRISON

Le patient et son bien-être sont au centre de l'organisation en pôles de soins. La conception de l'hôpital vise à réduire au maximum le niveau de stress, afin de stimuler la guérison. L'organisation des Viviers est conçue à taille humaine, tout en optimisant les relations entre les différents services.

Les fonctions ont été réparties dans les différents bâtiments suivant leur typologie :

- ▶ Les départements spécialisés comme le quartier opératoire, les soins intensifs et le service des urgences se trouvent dans le « Hotfloor »
- ▶ Un bâtiment accueille les unités de soins pour les séjours courts.
- ▶ Un bâtiment est conçu pour les longs séjours.
- ▶ Un bâtiment abrite les services techniques et logistiques, dont la pharmacie, le laboratoire, la blanchisserie et le service technique.
- ▶ La polyclinique regroupe les consultations des différents pôles de soins.

UN POU MON VERT À L'ENTRÉE DE LA VILLE

La préservation de la biodiversité, l'intégration environnementale et la durabilité sont au cœur de la conception du bâtiment. Divers moyens ont été mis en place pour en réduire l'empreinte écologique : une isolation optimale, l'émission de chauffage par des plafonds actifs, l'utilisation de stores extérieurs pilotés automatiquement en fonction des conditions climatiques,... Suite à l'appel à projets lancé en juillet 2022, le Gouvernement de Wallonie a approuvé le financement de 33 projets de géothermie de moyenne profondeur, dont celui du site des Viviers, qui l'utilisera comme source d'énergie complémentaire.

Avec le site des Viviers, le Réseau Hospitalier Charleroi Métropole se dote d'un équipement hospitalier d'avant-garde qui répond aux exigences de la médecine du XXI^e siècle.

Ensemble en formation !

Les cadres infirmiers de la CNDG et du GHdC se sont retrouvés pour un séminaire managérial le 18 avril et les Infirmiers chefs le 25 avril. Au programme, conférence sur l'accompagnement des générations Y et Z dans leur épanouissement professionnel, puis travail en groupe : les cadres ont imaginé un « rêve » et la semaine suivante, les Infirmiers chefs ont traduit ce rêve en actions concrètes. Bilan dans 3 mois !

CÔTÉ PRIVÉ

CHAMPION DE BELGIQUE

Entre Quentin et le wakeboard, ça n'a pas été le coup de foudre. Ce choix par défaut, à ses débuts, s'est mué progressivement en passion jusqu'à le conduire sur la plus haute marche du podium de compétitions internationales. Aujourd'hui, Quentin est coach d'une équipe de jeunes et forme l'élite de demain.

DES DÉBUTS PEU ENTHOUSIASTES

C'est à l'âge de 6 ans que Quentin s'est initié aux sports d'eau avec le ski nautique. Issu d'une famille de quatre enfants, il a commencé avec des stages d'été aux lacs de l'Eau d'Heure. Pour ses parents, médecins avec un emploi du temps très chargé, les stages sont une bonne alternative pour encadrer les enfants durant les vacances. Et comme ils habitent à proximité des lacs, le ski nautique s'impose assez naturellement pour la fratrie.

Comme ses deux frères aînés pratiquent le wakeboard, Quentin s'y met aussi à partir de ses 11 ans. Et il finit par ne plus quitter sa combinaison de Néoprène...

i

Le saviez-vous ?

Le wakeboard, c'est quoi ?

Ce sport nautique, apparu dans les années 80, se pratique avec une planche. C'est un peu du snowboard... sur l'eau. Les wakeboarders sont invités à exécuter des figures en glissant sur des obstacles ou en exploitant la tension du câble qui les tire.

Et le télési ?

Initialement, un bateau tirait les sportifs. Aujourd'hui, on parle de télési : le sportif est tiré par un système de câbles, grâce auquel on peut donc faire du wakeboard, mais aussi du ski nautique. Ce qui convient parfaitement à Quentin car cette solution, plus respectueuse de l'environnement, permet d'économiser les litres d'essence engloutis par un bateau à moteur.



Quentin Delefortrie
Pharmacien biologiste au Laboratoire de Biologie clinique
Champion de Belgique de wakeboard

DES TITRES DE CHAMPION DÈS L'ADOLESCENCE

Rapidement, Quentin fait ses preuves. Scotché à sa planche de wakeboard, il enchaîne les compétitions et remporte de beaux titres :

- Champion d'Europe chez les moins de 15 ans
- Champion d'Europe chez les moins de 19 ans
- Champion du monde chez les moins de 19 ans

« À l'époque, je partais souvent à l'étranger pour les compétitions et les entraînements tout en poursuivant ma scolarité », confie Quentin. « Il m'arrivait même de passer 3 ou 4 mois à Dubai, par exemple. J'ai participé aux championnats du monde à Moscou. Je suis allé en Ukraine, dans quelques pays d'Asie et en Amérique du Nord. »

Quentin, qui se dit casanier aujourd'hui, poursuit : « À cet âge-là, je ne me rendais pas compte du privilège que j'avais. »

LES PROJETS POUR CETTE SAISON

Si Quentin envisage de concourir à nouveau pour conserver le titre de champion de Belgique, il reste concentré sur les enfants : « Mon rôle premier est d'entraîner et de soutenir psychologiquement les jeunes. » L'équipe coachée par Quentin compte une championne du monde en moins de 14 ans et 2 ou 3 jeunes espoirs.

Au-delà des résultats, le wakeboard est avant tout une activité cool selon Quentin : « C'est un sport très libre. Il y a des règles mais on laisse libre cours à la créativité des pratiquants. » Et surtout, le wakeboard permet à Quentin de partager sa passion avec les 15 jeunes de l'équipe et ses enfants.

Vous avez aussi envie de goûter aux joies du wakeboard ? Adressez-vous à Quentin, il est la personne indiquée pour répondre à toutes vos questions !

EN IMAGES

NUTRITION PÉDIATRIQUE

La Clinique de la nutrition pédiatrique est en plein essor depuis janvier. Lancée il y a un an par les services de Pédiatrie et de Diététique, elle accueille en consultation des enfants de tous les âges. Mais dans quels cas ?

- Bébés > cassure dans la courbe de croissance, trouble de l'oralité (réflexe de succion, refus de certaines textures,...)
- 2-4 ans > néophobies (ndlr : l'enfant sélectionne ce qu'il mange pour s'affirmer) auxquelles les parents ne parviennent plus à faire face
- 6-12 ans > constipation, diarrhée et/ou douleurs abdominales qui peuvent être liées à une intolérance au gluten, lactose ou fructose
- Adolescents > variation de poids, surpoids ou trouble du comportement alimentaire comme anorexie ou boulimie, en augmentation depuis le Covid

ALIMENTATION ET ENFANTS

NUTRITION PÉDIATRIQUE

Parlez-en à votre pédiatre ou prenez rendez-vous directement avec Charline, notre diététicienne pédiatrique

071/37.90.03

i

Le saviez-vous ?

L'équipe vous aide aussi à faire le tri entre bonnes et mauvaises habitudes.

Exemple :

La collation de 10h

- Pas nécessaire si l'enfant déjeune bien. S'il y tient malgré tout, privilégier fruits, crudités, soupe, berlingot de lait,...

La collation de 16h

- Indispensable, même pour les ados ! Le goûter est un vrai repas !



cndg
CLINIQUE NOTRE-DAME DE GRACZ AIN
GOSZELLES

RECETTE DE SAISON



SALADE BOULGOUR AVEC FETA & RAISINS SECS

1. Préparer un bouillon de volaille ou de légumes pour la cuisson du boulgour.
2. Verser le bouillon bouillant à hauteur sur votre boulgour et assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Couvrir pendant 12 min, ensuite égrainer pour éviter que le boulgour ne reste compact. Laisser refroidir au frigo.
3. Émincer et laver le chou frisé.
4. Couper la Feta en petits cubes (vous pouvez également l'assaisonner avec du poivre, des herbes de Provence et de l'huile d'olive).
5. Émincer les oignons rouges et réserver.
6. Hacher le persil et réserver.
7. Une fois le boulgour bien froid, ajouter les raisins secs et rectifier l'assaisonnement.
8. Pour le dressage, déposer le chou frisé dans le fond de l'assiette, puis le boulgour par-dessus. Ajouter les cubes de Feta, les morceaux d'oignon rouge, le persil et les noix concassées.

— Recette proposée par Alexis DESPIEGELEER, responsable cuisine —

INGRÉDIENTS

- ▶ 60 gr de noix
- ▶ 2 citrons verts
- ▶ De l'huile d'olive
- ▶ 1 chou frisé
- ▶ 300 gr de boulgour
- ▶ 240 gr de Feta
- ▶ 2 oignons rouges
- ▶ 250 gr de raisins secs
- ▶ 1 bouquet de persil
- ▶ Du bouillon de volaille ou de légumes

i Astuce !

Assaisonnez votre plat avec un dressing au miel et à la moutarde à l'ancienne.

Bon appétit !

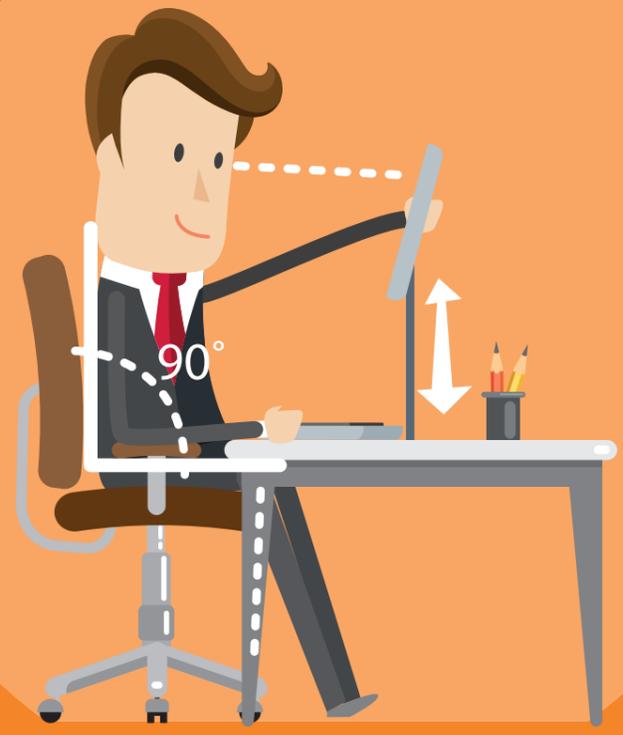


PRENEZ SOIN DE VOUS

TRAVAIL DE BUREAU ? 3 MINUTES POUR RÉGLER MON POSTE DE TRAVAIL

Voici quelques conseils pour régler votre poste de travail et être confortablement installé.

SCANNEZ-MOI POUR VISIONNER LA VIDÉO



Conseils suggérés par le CESI

1

LA TABLE

La hauteur de ma table est égale à la hauteur de mes coudes.

2

LE SIÈGE

Mon siège est réglé :

- ▶ en hauteur, mes genoux forment un angle de minimum 90°;
- ▶ en profondeur, je sais placer 3 doigts entre le siège et le creux des genoux;
- ▶ au niveau du dossier, la convexité du siège se trouve dans la courbure lombaire;
- ▶ et en fonction de mon poids, s'il y a un mécanisme de bascule.

Mes accoudoirs sont placés dans le prolongement de la table afin que mes coudes forment un angle de 90°.

3

L'ORDINATEUR

Mon écran et mon clavier sont disposés face à moi.

- ▶ Le bord supérieur de l'écran se trouve à hauteur de mes yeux (en cas de verres progressifs, je place l'écran plus bas).
- ▶ Mon clavier est placé à 15 cm du bord de la table, à plat (pattes abaissées).
- ▶ Ma souris est posée à côté du clavier.
- ▶ Lorsque j'utilise souvent un ordinateur portable : je dispose d'un support pour le placer ainsi que d'un clavier et d'une souris externes.

4

LE TÉLÉPHONE

Mon téléphone est placé du côté de la main qui décroche.

5

L'ÉCLAIRAGE

L'éclairage du local est homogène. Les fenêtres sont situées parallèlement à mon regard, perpendiculairement à mon écran.



NOUS VOUS SOUHAITONS
un superbe été !

 **cndg**
CLINIQUE NOTRE-DAME DE GRÂCE
GOSSÉLIES

 **RESEAU HOSPITALIER
CHARLEROI METROPOLE**

EXP.: SYLVIE BRICHARD
212, CHAUSSEE DE NIVELLES
6041 GOSSÉLIES



PB-PP B-0054
BELGIE(N) - BELGIQUE