

Synthèse Après midi famille senior Lycée Tregey de Bordeaux du mercredi 3 mai de 13h30 à 17h30.

Organisateurs :

Béatrice Delacour, responsable générales des services

Anne Wimez enseignante Sciences et techniques médico sociales

Najia Zariah, chargée des familles, Centre social de La Benaugue de Bordeaux.

65 Participants :

-Seniors

-15 enfants du centre social et leur animatrice

- parents

- personnels enseignants et Mme Langlois infirmière du Lycée Tregey

- professionnels, étudiants en santé social et anciens élèves

- 15 élèves du lycée Tregey de Bordeaux

Déroulement :

13h30. Un premier temps a été consacré à un accueil des participants, 65 personnes ont répondu à l'appel ! Une liste d'inscription a été complétée.

14h00 Mme Auriac, chef des travaux, a réalisé l'ouverture de l'après-Midi. Anne Wimez enseignante STMS a présenté le Bac Accompagnement soins et services à la personne, relayée par ses collègues, Azougahli Marie-Laure, Pouy Valérie et Viudes Mathias.

Mme Lacour, responsable d'une structure d'aide au maintien à domicile « Générales des Services » s'est présentée comme nouvel acteur local.

Najia Zariah, chargée auprès des familles du centre de la Benaugue, a pris la suite en présentant le cadre de l'action et son objet :

Dans le cadre du dispositif réseau d'aide à la parentalité avec le centre social de la Benaugue, le café senior famille a pour but d'échanger autour différentes questions de santé et social dans une dimension intergénérationnelle.

14h20. Isabelle Descamps, diététicienne, a donné le coup d'envoi de l'après midi, en démarrant un débat à propos de la prise en charge du diabète d'un patient enfant et moins jeune.

Le groupe d'enfants après avoir écouté et interrogé leurs camarades souffrant de diabète est sorti à l'extérieur : des ateliers et parcours sportifs les attendaient organisés par des élèves de 2^{assp}.

14h45. Début des ateliers de cuisine éducatifs : par petits groupes avec plusieurs cohortes (trois générations). Des brochettes des cocktails, des punchs aux fruits sans alcool ont été préparés. Des fondants au chocolat à base de poudre d'amande ont été préparés.

16h45 : Goûter entre les participants

Bilan :

Certains participants pourtant habitant depuis de nombreuses années dans le quartier ne connaissaient pas le Lycée Tregey. Ils n'imaginaient pas qu'il était si bien équipé au niveau des ateliers cuisine, soins etc...

Le Bac ASSP reste encore méconnu, cela a été l'occasion de faire sa promotion.

Au-delà des actions de sensibilisation à la santé, la portée de cette journée permet aux participants, d'identifier des professionnels, de soins et de services à domicile, la maison du diabète, l'accueil des 6- 12 ans au Centre social, mais aussi le rôle d'accompagnement social auprès des familles et des seniors.

Le témoignage d'enfants et de seniors diabétiques a été un moment fort. Les enfants et les adultes ont pu cerner leurs difficultés au quotidien.

Mme Descamps a vulgarisé le fonctionnement de l'appareil digestif et la régulation de la glycémie à partir d'une fresque géante.

Les aspects de gestion du régime ont été largement abordés avec les ateliers cuisine. La poudre d'amande dans les fondants assure un niveau de glycémie durable et constant. Les fruits et les boissons à partir de fruits frais sont une excellente alternative au goûter à base de sucres rapides (sodas- gâteaux industriels).

Nous achevons notre série de 3 rencontres café seniors famille : novembre 2016- janvier 2017-mai 2017.

Nous invitons les participants à notre prochain café senior famille à la rentrée de septembre 2017.