

MONTCHANIN SECOURS

Crèche : le personnel formé aux urgences

Le personnel de la crèche a profité de matériel très performant pour se former aux soins d'urgence sur les enfants.

Peggy Landré, directrice puéricultrice à la crèche et coordinatrice petite enfance, a mis en place une formation d'urgence pour intervenir sur des bébés et des enfants en difficulté. Elle était assurée par le centre de formation Cesitech santé (Centre d'enseignement et de simulation du territoire chalonnois).

Des mannequins bébés high-tech

« Avant de prendre le poste de directrice à la crèche, je travaillais en milieu hospitalier, particulièrement au service néonatalogie, explique Peggy Landré. Lorsque je suis arrivée à la crèche, je me suis sentie démunie. Il n'existait rien en formation secours qui soit purement petite enfance, c'est pourquoi, avec l'accord de la municipalité, je me suis rappro-



■ Le personnel de la crèche a beaucoup appris lors de cette formation, où il a été mis en confiance. Photo Thérèse VERDREAU

« Lorsque je suis arrivée à la crèche, je me suis sentie démunie. »

Peggy Landré, directrice puéricultrice

chée de Cesitech santé, qui possède un dispositif pédagogique original et innovant. » Et de poursuivre :

« Unique en Saône-et-Loire,

il propose des séances de simulation au plus près des activités de soins, avec du matériel pédagogique à la pointe de la technologie,

grâce à des mannequins et en l'occurrence des mannequins bébés de simulation, pilotable à distance par connexion. »

Les deux séances, qui ont permis de former onze personnes de la crèche, étaient assurées par une équipe d'instructeurs pédagogiques et d'experts médicaux, à sa-

voir Alexandre Benoist, infirmier anesthésiste et formateur, Nicolas Ducriou, médecin référent du Centre d'enseignement des soins d'urgence 71 et Bruno Larue, technicien biomédical. « C'est une expérience unique. Nous avons beaucoup appris et nous avons été mis en confiance », affirme le personnel de la crèche, qui a pu apprendre grâce à la simulation labélisée haute-fidélité, qui reproduit des situations de soins.

Formés par des soignants

Peggy Landré conclut : « Je suis heureuse que la majorité de mon personnel ait accepté de participer à ces ateliers, assurés par des formateurs qui sont exclusivement des soignants et professionnels de la santé, disposant d'une réelle compétence en matière de simulation. De plus, le panel d'outils proposé par les formateurs a permis l'élaboration de scénarii à complexité variable. »

Thérèse Verdreau (CLP)

MONTCHANIN

Peu de joueurs au concours de belote de la résidence Farastier



■ Des amateurs de belote. Photo T. VERDREAU

Mercredi après-midi, le concours de belote organisé par la résidence Louis-Farastier n'a pas attiré la foule. Seulement 24 joueurs étaient présents. Il faut dire qu'il faisait un temps magnifique qui invitait plus à la promenade. Toutefois, les plus mordus de belote étaient là.

SAINT-EUSÈBE LOISIRS

La foire artisanale change de formule

Depuis de nombreuses années, le Comité des fêtes organisait une foire artisanale. Pour l'édition 2016, Élisabeth Mathis, présidente du Comité des fêtes, et son équipe ont décidé de changer la formule.

Cette foire sera placée sous le signe d'une journée bouche et belle table. La gastronomie et les arts de la table seront au rendez-vous dimanche 16 octobre.

Mardi soir, lors de la réunion, la présidente a dressé un inventaire des exposants. Parmi ceux-ci, il y aura des producteurs locaux et tout ce qui touche à l'art de la table (décorations de table, vaisselle décorée, etc.).

Gourmande et artisanale

La présidente explique ce changement de formule : « Chaque année, nous avions des stands où l'on trouvait de belles choses, tels bijoux, objets de décorations, œuvres d'art. Le public venait, admirait, mais n'ache-



■ Cette année, les métiers de bouche seront privilégiés. Photo d'archives Thérèse VERDREAU

« Notre but est que nos exposants tirent quelques bénéfices de cette journée »

Élisabeth Mathis, présidente



taut pas forcément. Notre but, c'est que nos exposants tirent quelques bénéfices de cette journée, c'est pourquoi cette année nous avons décidé d'organiser une journée

gourmande et artisanale. »

Thérèse Verdreau (CLP)

PRATIQUE Dimanche 16 octobre, de 10 à 18 heures, à la salle polyvalente, au bourg du village.

Bonnes Adresses

commerçants, artisans pour figurer dans cette rubrique : 03 85 57 01 02

Paysagiste NICO SERVICES

Tonte, taille de haies, arbustes, débroussaillage
Possibilité contrat annuel
Déduction fiscale de 50% (selon loi en vigueur)
SAINT-MICAUD - T. 06 31 53 45 73