

LE MOT DE LA DIRECTION



Coopérer et s'engager pour l'humain » est un engagement d'AURAL, inscrit dans nos statuts, et je souhaite vous démontrer à quel point il retraduit bien l'esprit de notre établissement.

Bien entendu je ne peux que vous inviter à lire attentivement tous les articles de cette édition estivale, très complète, mais je vous invite plus particulièrement à vous rendre page 7 pour découvrir une nouvelle coulisse de notre établissement et ses acteurs: notre équipe logistique, qui coordonne et veille à livrer nos unités et nos patients à domicile, dans les meilleures conditions. Sans eux, pas de continuité d'activité... notre équipe logistique travaille dans l'ombre et pourtant sa présence et son professionnalisme sont essentiels au bon fonctionnement d'AURAL. Merci à eux.

Rendez-vous ensuite page 5, où nous retrouvons pour partie notre équipe logistique, qui contribue et participe à nos actions humanitaires, en identifiant et récupérant ce qui peut l'être (en totale conformité avec la réglementation), et procède aux emballages et préparations d'envois dans des territoires étrangers où le besoin en dispositifs médicaux ou en équipements de soins est primordial et nécessaire.

Les initiatives humanitaires proviennent majoritairement de nos équipes ; nous en sommes fiers et ne pouvons que soutenir, encourager et participer.

Pour finir, page 14 vous retrouvez l'engagement de nos salariés par la participation à des courses solidaires ou actions sportives caritatives.

Cette solidarité et ces valeurs sont essentielles à une heure où l'actualité nous renvoie de trop nombreuses situations de tensions et de violence.

Résistons par nos actions solidaires et altruistes, et soyons fiers de ce que nous faisons.

Rebecca D'ANTONIO

Directrice

SOMMAIRE

- **Mot de la direction** page 1
- Don d'organes et greffe page 2
- Tri des emballages en D.P. page 3
- **Port du masque en unités** page 4
- **La solidarité perdue** page 5
- **Semaine des Droits des patients** page 6
- **Présentation du service logistique** page 7
- **Astuces cuisine, de l'été** page 8
- **Supplément herbes aromatiques** page 9
- **Bilan de l'activité ETP en 2022** page 12
- **Bloc-notes** page 14
- **Détente** page 16

Directrice de publication : R. D'ANTONIO

Editeur - imprimeur : AURAL - HANDIRECT

Responsable de rédaction : S. THOMAS

Comité éditorial : R. D'ANTONIO, E. LEONHARDT, A. BANNEREAU, S. QUERE, M. DENFOUR, N. SALAH, S. THOMAS.

D O N A T E



Société

FOCUS SUR LE DON D'ORGANES ET LA GREFFE

Un ruban vert pour une journée symbolique

Le **22 juin** est la **journée nationale de réflexion sur le don d'organes** symbolisée par le ruban vert. Ce symbole rappelle que nous sommes tous potentiellement donneurs et receveurs d'organes.



**POUR LE DON
D'ORGANES**

En France, de manière globale, **5494 greffes ont été réalisées (dont 533 à partir de donneurs vivants) en 2022** soit une hausse de 4 % par rapport à 2021. *

3376 patients ont bénéficié d'une greffe rénale en France (dont 511 à partir de donneurs vivants).

A **AURAL**, **50 patients ont pu être transplantés en 2022.**

Le taux d'opposition au don reste malgré tout important : en moyenne à 33%.

C'est pourquoi, l'Agence de biomédecine propose que cette journée soit le moment de rappeler à ses proches que l'on est donneur d'organes après son décès.

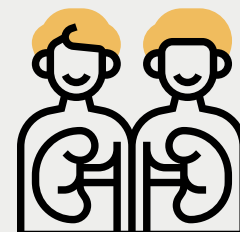
Cette journée est l'occasion pour nous d'évoquer la greffe comme alternative à la dialyse dans le traitement de l'insuffisance rénale chronique.

Pourquoi une greffe ?

La greffe permet aux patients de retrouver une **fonction rénale normale**, ce qui **améliore leur qualité et espérance de vie**. Cependant elle nécessite un **processus complexe d'évaluation** des donneurs et des receveurs ainsi qu'un **suivi médical étroit** après la transplantation pour prévenir le rejet du greffon.

Même si une majorité des patients sont **éligibles à la greffe**, quelques contre-indications absolues ou transitoires sont à prendre en compte. Ces points sont à éclaircir avec un médecin néphrologue.

La transplantation rénale peut être réalisée à partir d'un **donneur vivant** ou **un donneur décédé**.



Le plus fréquemment, les greffons sont prélevés chez des personnes décédées mais depuis la Loi n°2004-800 du 6 août 2004 relative à la bioéthique (révisée par la Loi n°2011-814 du 07/07/2011), le prélèvement chez un donneur vivant est autorisé sous condition. Le **don d'organe vivant est gratuit et consenti de façon libre et éclairée**.

Dès l'automne 2023, l'**équipe d'éducation thérapeutique** d'AURAL vous proposera des **ateliers avec pour thématique la greffe**. Une information vous parviendra, mais, si ce sujet vous intéresse et que vous souhaitez avoir des précisions sur le parcours de la greffe, rapprochez-vous de votre médecin néphrologue, le cadre de santé du service ou l'équipe infirmière ETP.

Société

« TOUS LES EMBALLAGES SE TRIENT » : OUI... MAIS !

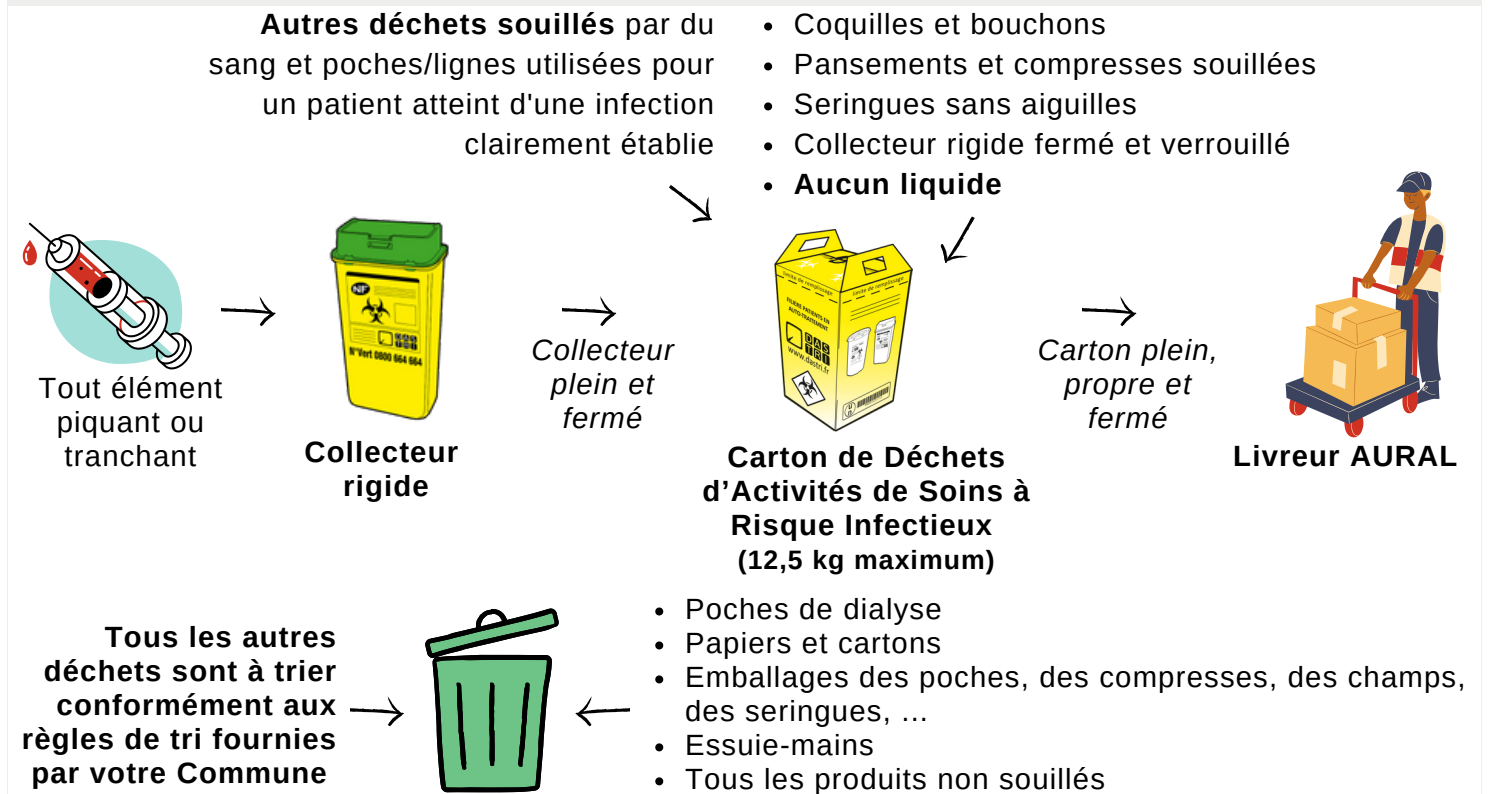
Rappel des consignes de tri des déchets induits par la dialyse péritonéale

Certaines Communautés de Communes se sont tournées vers AURAL après avoir constaté des dérives de plus en plus fréquentes, dans le tri des déchets produits par les patients en **dialyse péritonéale** à domicile.

Des **poches et tubulures** sont ainsi régulièrement retrouvées dans les déchets recyclables.

Ces dispositifs peuvent provoquer des **pannes dans les centres de tri, et présentent un risque infectieux** non négligeable s'ils sont souillés de sang comme cela a déjà pu être constaté.

Depuis la mise en place de la consigne nationale début 2023 « tous les emballages se trient » une confusion s'est peut-être installée. L'occasion pour nous de **rappeler les règles de tri au domicile.**



AURAL assure la collecte de vos cartons de **Déchets d'Activités de Soins à Risque Infectieux (DASRI)**. Il est impératif de ne confier au livreur d'AURAL que des cartons **pleins, fermés, sans trace de souillures et scellés**. Ces derniers doivent impérativement être stockés dans un lieu **propre et sec**.

Les aiguilles ainsi que tout élément **piquant** ou **tranchant** doivent être au préalable collectés dans des boîtes rigides distribuées par AURAL.

AURAL vous remercie pour vos efforts concernant la protection des personnes en charge du traitement des déchets.

INFORMATION

Prévention

PORT DU MASQUE EN UNITÉ : CONDITIONS À PARTIR DU 1ER JUIN

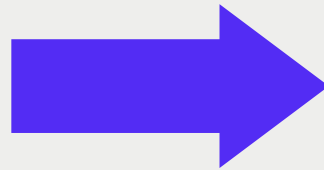
A compter du 1^{er} juin 2023, AURAL a pris la décision de ne plus rendre obligatoire le port du masque chirurgical dans vos services d'hémodialyse.



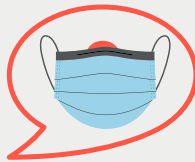
RECOMMANDATIONS DE NOTRE EQUIPE OPÉRATIONNELLE D'HYGIÈNE

Mais il faudra porter un masque si :

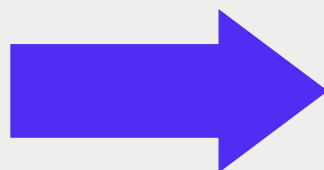
- Vous êtes malade, même avec des petits symptômes



- Un professionnel de santé vous le demande



- Lors de certains soins (branchement/débranchement en hémodialyse, par exemple)



N'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre équipe soignante. L'équipe opérationnelle en hygiène vous remercie pour votre participation et vous souhaite un bel été

Solidarité

"COOPÉRER ET S'ENGAGER POUR L'HUMAIN"

Hier

Après deux convois humanitaires de dons pour l'Ukraine, qui se sont parfaitement bien déroulés, AURAL, et notamment le service logistique, a continué à collecter du matériel et des dispositifs médicaux, dans le but, encore non défini, de les convoyer vers une prochaine destination.

Malheureusement, le terrible séisme qui a touché la Turquie le 6 février dernier nous a donné cette destination.

Avec l'appui d'un de nos livreurs, pratiquant la langue turque, des démarches et des mises en relation ont été enclenchées afin de procéder à la préparation et à l'acheminement rapide de ces dons.

C'est grâce au travail d'équipe de deux personnes au sein du service logistique que cet envoi a pu être réalisé.



Pendant qu'une collaboratrice procédait à la collecte d'un maximum de matériels adaptés à la situation, un autre collaborateur faisait le lien entre AURAL et le Consulat de Turquie à Strasbourg, qui n'a pas manqué en retour, de remercier notre structure des dons réceptionnés et de notre soutien.

Aujourd'hui

La mission "Don pour la Turquie" à peine terminée, l'équipe a pu enchaîner sur nouvelle collecte de dons, à destination du Sénégal.

En effet, trois infirmières, ont comme projet d'aider et d'œuvrer dans ce pays. L'équipe logistique, volontaire pour cette démarche humanitaire, a organisé la collecte de matériel, adapté à leurs missions.



Après avoir fixé les objectifs en équipe, la collecte a été orientée vers du matériel spécifique : divers pansements pour la prise en charge de plaies simples et complexes.

La collecte s'est terminée fin juin et l'équipe soignante a pu récupérer le matériel pour ensuite organiser le transport, à destination du Sénégal.

Demain...

Dorénavant, la collecte de produits et dispositifs médicaux se poursuit afin de pouvoir apporter ne serait-ce qu'un peu d'aide de la part d'AURAL à ceux qui en ont besoin.

Vie de l'établissement

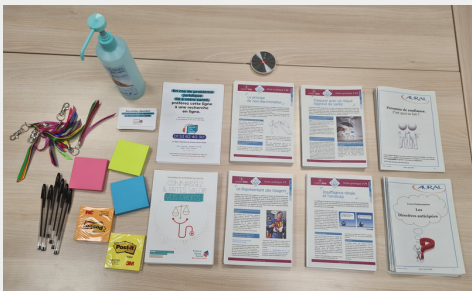
RETOUR SUR UNE SEMAINE EXPRESSIVE : "DROITS DES PATIENTS" A AURAL

AURAL s'est mobilisé autour de cette thématique entre le 22 et le 27 mai, en installant des stands d'information sur chacun de ses sites et en proposant des animations virtuelles aux patients à domicile.

Dans les unités

Divers supports ont été placés en libre accès :

- La personne de confiance : c'est quoi en fait ?
- Les directives anticipées : livret d'information
- Usagers du système de santé : connaissez et faites valoir vos droits
- Fiches pratiques : le principe de non-discrimination, le représentant des usagers, insuffisance rénale et handicap, s'assurer avec un risque aggravé de santé...



Les TV présentes dans les salles d'attente ont diffusé un **quiz sur les droits des usagers**, et un **mur d'expression libre** était également à disposition des patients qui souhaitaient faire remonter des suggestions ou des remerciements.



A domicile

Les patients pris en charge en dialyse à domicile ont quant à eux été destinataires d'un **flyer avec un quiz sur leurs droits** et un QR code leur permettant de publier sur un mur d'expression virtuel leurs suggestions.



Bilan

La participation a été très importante sur certains sites, et plus faible dans d'autres. Les suggestions portaient principalement sur **l'amélioration du bien-être des patients** pendant les séances de dialyse : température, Wi-Fi, programmes TV, animations sportives...

Les équipes soignantes ont été largement **félicitées pour la qualité de la prise en charge** des patients accueillis.

Toutes ces suggestions seront étudiées par nos équipes, et un retour vers les patients sera effectué, par site dans les prochains mois. Elles viendront également alimenter le **«projet des usagers»**, volet important du Projet Institutionnel AURAL, en cours d'élaboration pour la période 2024-2028.



Vie de l'Etablissement

LA DYNAMIQUE DE L'ÉQUIPE LOGISTIQUE

Pour répondre aux besoins de santé du territoire, en dialyse et HAD, AURAL dispose d'un Service Logistique intégré, constitué de 18 personnes qui ont pour missions de :

- **réceptionner, stocker et préparer** avant envoi d'équipements, dispositifs médicaux, et différents matériels indispensables à ses activités de soins
- **les distribuer** sur les différentes unités de dialyse (Bas-Rhin et Haut-Rhin) et au domicile des patients (dialyse à domicile et Hospitalisation à domicile)

Le service logistique **achemine également les médicaments** délivrés par la pharmacie d'AURAL.

Des moyens humains et logistique

Le service logistique est un maillon essentiel dans la chaîne de la prise en charge globale d'AURAL. Le service est composé d'agents polyvalents formés, une flotte de 10 véhicules équipés de dispositifs de sécurité et d'aide à la manutention aux différents types de livraisons et d'un dépôt de 800 m² dont 600 emplacements palettes localisé sur le site de **BERGSON** à Strasbourg. Un suivi et un **contrôle des stocks se fait par un inventaire tournant des 552 références** (2 à 3 fois par an, selon leur rotation).



Quelques chiffres marquants pour la Logistique (par an) :
3658 réceptions / **5241** préparations dialyse / **3953** livraisons Dialyse :
161 tonnes de DASRI récupérés / **250 000** kms parcourus

Qualité et sécurité des livraisons

Les professionnels qui le composent assurent avec qualité leurs missions de coordination, préparation et livraisons de médicaments et dispositifs médicaux, pour assurer leur transport dans les meilleures conditions par tous temps en fonction des plannings programmés et des demandes spécifiques des différents acteurs d'AURAL.

Cela implique une grande **coordination** avec les 8 sites de soins et la pharmacie pour faire preuve de **réactivité** notamment dans les prises en charges de patients à domicile.

Le service logistique effectue plus de 7 000 livraisons par année (tout confondu : unités de dialyse et patients à domicile).



Votre quotidien

ASTUCES POUR AGRÉMENTER VOS PLATS ESTIVAUX

La saison des couleurs

L'été est revenu avec ses beaux jours. Le soleil, les barbecues, les salades, les repas festifs...la convivialité !

Pour limiter la soif tout en donnant du goût et de la couleur à vos assiettes, sans rajouter de sel, il est possible d'ajouter des herbes et des épices !

Voici quelques idées qui vous permettront de colorer visuellement vos plats et ravir vos papilles gustatives :

Marinade pour les grillades

Ingrédients : sauge, romarin, thym, persil, 1 gousse d'ail, 1 échalote, 1 cuillère à café de paprika, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol.



Hacher tous les ingrédients, ajouter l'huile et le paprika, badigeonner la viande ou le poisson au pinceau alimentaire.

Vinaigrette à l'orange

-->En accompagnement d'une salade verte ou d'une salade de carottes par exemple...
Ingrédients : 1 cuillère à café de moutarde, 1 jus de citron, 1 orange pressé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



Mettre la moutarde et le vinaigre ou le jus de citron, remuer avec un fouet, ajouter l'huile comme pour une mayonnaise puis ajouter à la fin la cuillère d'eau.

Sauces sans sel

Elles sont parfaites pour l'apéro, avec tout type de crudités, ou en accompagnement de vos grillades de viandes et de poissons...

N'hésitez pas à mélanger plusieurs épices et herbes fraîches afin de varier les couleurs et les saveurs !

Quelques exemples ...

- **1ère sauce** : fromage blanc + ciboulette, persil plat, cumin et piment d'Espelette

Astuce supplémentaire : ajoutez du jus de citron pour faire une sauce pour accompagner une viande ou un poisson

- **2ème sauce** : fromage blanc + piment d'Espelette, ciboulette
- **3ème sauce** : fromage blanc + paprika, curcuma, curry frais
- **4ème sauce** : fromage blanc + poivron, tomate, basilic



Astuce : vous pouvez utiliser en base un petit pot fromage blanc, un yaourt nature ou 2 petits suisses.

Nous remercions M. HUSSER Christian, ancien patient dialysé de Mulhouse, pour ses recettes, toujours goûteuses.

Nous en profitons pour vous partager ce petit **guide d'utilisation des épices et herbes aromatiques**, afin de rendre vos plats plus goûteux!

Source : <https://www.nospetitsmangeurs.org/>

Votre quotidien

suite

SUPPLEMENT HERBES AROMATIQUES
















Ce petit guide d'utilisation des épices et herbes aromatiques a pour but de rendre vos plats plus goûteux.



La saveur des herbes séchées est plus concentrée que celle des herbes fraîches.
 15 ml (1 cuillère à soupe) d'herbes fraîches = 5 ml (1 cuillère à café) d'herbes séchées = 1 à 2 ml (environ ½ cuillère à café) d'herbes en poudre.

Que contiennent les mélanges d'épices ?

- Indien : curcuma, coriandre, cumin, gingembre, poivre, ail.
- Garam Masala indien : cumin, coriandre, poivre noir, cardamome, gingembre, cannelle, clou de girofle, muscade.
- Mexicain : cumin, paprika, origan, ail.
- Tex-Mex : paprika, muscade, ail, oignon, origan, thym, graines de céleri, poivre.
- Marocain : poivre, cannelle, coriandre, cumin, clou de girofle, cardamome, gingembre, muscade.
- Thaïlandais : curcuma, ail, oignon, gingembre, poivre, coriandre, cumin, laurier.
- Herbes de Provence : basilic, romarin, origan, sarriette, thym, lavande, laurier, poivre noir, coriandre, clou de girofle.
- Satay asiatique : sucre, curcuma frais, cumin, gingembre frais, ail, coriandre, arachides, graine de coriandre, citronnelle, oignon, piment frais.
- Pincho espagnol : safran espagnol, paprika, persil séché, ciboulette, poudre d'oignons, poudre d'ail, piment, cumin, coriandre, origan séché, poivre noir.
- Créole : paprika, poudre d'ail, poivre noir, poudre d'oignon, poivre de Cayenne, origan séché, thym séché.
- Israélien : poivre noir, cumin, curcuma, cardamome.
- Malgache : ail, gingembre frais.





NOM DE L'HERBE	GOÛT	UTILISATION	EXEMPLES
 Coriandre (feuilles)	Puissant, légèrement anisé	Fin de cuisson	Nouilles asiatiques, poisson, volaille, légumineuses
 Aneth	Doux, franchement anisé	Fin de cuisson	Concombre en salade
 Thym	Puissant avec amertume	Début de cuisson	Va bien avec le citron, les pommes de terre, les tomates, le fromage de chèvre, les viandes
 Citronnelle	Citronné	Début de cuisson	Soupes asiatiques, noix ou lait de coco, volaille, viandes rouges
 Persil	Frais, légèrement amer et sucré	Fin de cuisson	Taboulé, salades, fallafel
 Basilic	Anisé, légèrement sucré	Fin de cuisson	Tomates, poisson, volaille, salades, fruits
 Estragon	Puissant, anisé, sucré	Fin de cuisson	Potages, carottes, volaille, salades, fruits
 Cerfeuil	Très doux, très légèrement anisé	Fin de cuisson	Potages, légumes, salades
 Origan	Puissant, boisé, piquant	Début de cuisson	Agneau, pommes de terre, volaille, tomates
 Sarriette	Puissant avec amertume	Début de cuisson	Volaille, porc, légumes-racines, tourtière, fromage de chèvre
 Romarin	Puissant, boisé frais (conifère)	Début de cuisson	Viandes et volailles, pommes de terre
 Sauge	Puissant, boisé, frais	Début de cuisson	Viandes blanches, citron, légumineuses
 Laurier	Doux, boisé, amer	Début de cuisson	Mets mijotés de légumes, de produits céréaliers ou de viandes
 Marjolaine	Moyen, légèrement citronné et floral	Début de cuisson	Légumineuses, viandes blanches, sauce tomate
 Menthe	Puissant, frais, légèrement anisé ou poivré	Début de cuisson	Raïta, salades, agneau, fruits, desserts

Votre quotidien








suite

SUPPLEMENT HERBES AROMATIQUES

Ce petit guide d'utilisation des épices et herbes aromatiques a pour but de rendre vos plats plus goûteux.

NOM DE L'HERBE	GOÛT	UTILISATIONS	EXEMPLES
Aneth (graines) 	Moyen, anisé, légèrement amer	• Entier, moulu • Marinades (légumes), légumes-racines, pain de seigle, chou, plats de viande en sauce	Goulasch, légumes-racines rôtis, chou braisé
Anis étoilé (badiane) 	Puissant, anisé, sucré	• Entier • Marinades (viandes), infusion, desserts, viandes en sauce	Pouding au riz, confitures, bœuf braisé, couscous
Cannelle 	Fort, boisé, fruité	• Entière, moulue • Universelle : soupes, viandes, légumes, desserts	Muffins, tagines, bœuf en sauce, plats de curry
Cardamome 	Très puissant, sucré, amer	• Entière, moulue • Marinades, desserts, mets indiens, riz, viandes et volailles	Compotes de fruits, pouding au riz, riz biryani
Carvi 	Moyen, anisé, amer et citron léger	• Entier, moulu • Pommes de terre, chou, marinades (poissons)	Mijotés de viande, pain, biscuits, purée de pommes de terre
Céleri (graine) 	Fort, amer, astringent	• Entière, moulue • Marinades, mélange d'épices à poisson ou à volaille	Pâté à la viande ou au poisson
Coriandre 	Doux, sucré et citronné	• Entière, moulue • Caris • Marinades	Champignons ou chou-fleur à la grecque, riz aux épices
Cumin 	Moyen, amer, terreux	• Entier, moulu • Poudre de chili, pain, mélange d'épices berbères, fruits de mer	Purée de pommes de terre, couscous aux légumes, poisson grillé, aubergines à la chermoula



NOM DE L'HERBE	GOÛT	UTILISATIONS	EXEMPLES
Curcuma 	Très doux, peu amer	• Moulu • Sauces, caris, riz, à titre de colorant	Tajine aux légumes et à la viande, riz aux épices
Fenouil (graine) 	Moyen, anisé, sucré, amer	• Entier, moulu • Tomates, citron, mélange d'épices méditerranéennes, poisson, poulet	Sauce satay, petit pain, sauces pour pâtes alimentaires
Fenugrec 	Moyen, légèrement piquant et amer	• Entier surtout	Currys à l'indienne, marinades, poulet masala au fenugrec
Genévrier 	Moyen, sucré et persistant	• Entier surtout	Choucroute, gibier, gin de genièvre
Gingembre (séché) 	Fort, piquant	• Moulu	Universel, de l'entrée au dessert
Girofle 	Très puissant, sucré, épicé	• Entier, moulu	Universel, viandes, légumes, desserts
Lavande 	Puissant, un peu amer	• Entière, moulue	Desserts, flans à la lavande, miel
Macis 	Moyen, semblable à la muscade, un peu sucré	• Moulu	Pains et pâtisseries, charcuteries (saucisses), garam masala

Votre quotidien

suite

SUPPLEMENT HERBES AROMATIQUES

Ce petit guide d'utilisation des épices et herbes aromatiques a pour but de rendre vos plats plus goûteux.









Conservation

Les épices et fines herbes séchées doivent être **conservées à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec**. Une étagère à proximité de la cuisinière ou de la fenêtre est déconseillée.

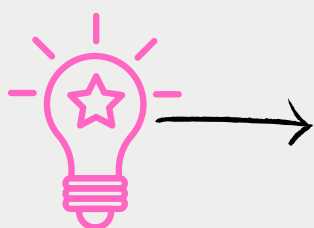


Un **contenant hermétique** est requis pour empêcher le contact avec l'air qui provoque une oxydation de l'épice ou de l'herbe et une perte de l'arôme. Si elles sont **entières ou dans leur état d'origine**, il est recommandé de conserver les épices et les fines herbes dans des contenants hermétiques en métal ou en verre opaque pour une **durée maximale de 2 ans**.



NOM DE L'HERBE	GOÛT	UTILISATIONS	EXEMPLES
Moutarde (graine) 	Doux, piquant	• Entière, moulue	Marinades, caris, vinaigrettes et condiments
Muscade 	Puissant, piquant, légèrement sucré et amer	• Moulue, râpée	Desserts, charcuteries, sauce béchamel, sauce au fromage
Paprika (poivron séché) 	Doux, légèrement amer	• Moulu	Goulache à la hongroise et pour donner de la couleur (pommes de terre, poulet rôti, oeufs durs)
Pavot 	Doux, sucré	• Entier	Desserts, gâteau au graines de pavot, boulangerie ethnique, décoration
Piment (moulu, broyé) (piment séché) 	Puissant, piquant à extrêmement piquant	• Entier, moulu, broyé	Assaisonnement des viandes, plats ethniques, remplacement du poivre
Poivre noir 	Puissant, piquant	• Entier, concassé, moulu	Universel
Poivre rose (baies roses) 	Moyen, sucré et légèrement piquant	• Entier	Sauces, viandes blanches et poissons, décoration
Poivre vert 	Moyen, piquant	• Entier, écrasé, généralement en conserve, mariné	Sauces, marinades pour viandes et poissons, vinaigrettes

Sous forme moulue ou en poudre, elles se conservent quelques mois seulement, préférablement dans un sac de plastique fermé à l'intérieur d'un contenant hermétique.



Si vous avez trop de fines herbes fraîches et que vous craignez qu'elles ne se gâtent, sachez qu'elles se **congèlent facilement**. Il suffit de les laver, puis de bien les éponger entre deux feuilles de papier essuie-tout et de les congeler dans des contenants ou des sacs hermétiques.



Votre quotidien

L'ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DU PATIENT (ETP)

Des nouvelles de l'ETP

L'ETP permet d'améliorer la qualité de vie des malades ayant une pathologie chronique en les rendant acteurs de leur prise en charge. Cette prise en charge favorise l'adhésion au traitement et prévient les complications possibles (sur la fistule (sténose/thrombose), surcharge hydrique, hyperkaliémie, hyperphosphorémie, HTA, anémie, plaies du pied chez le diabétique...).

C'est pourquoi AURAL soutient fortement son développement.

Le programme "Mieux vivre sa dialyse"

L'association dispose depuis 2012 d'une autorisation délivrée par l'Agence Régionale de Santé (ARS) pour le programme « Mieux vivre sa dialyse » ouvert aux patients hémodialysés des unités d'AURAL et à leurs proches.



Notre programme ETP « mieux vivre sa dialyse », vous a proposé de nombreux ateliers en 2022, dont une nouveauté les ateliers en visio !

Ce programme évolue chaque année avec de nouveaux objectifs et ateliers ETP pour permettre de répondre aux besoins des patients.

En 2022, l'équipe ETP a travaillé sur **deux nouveaux thèmes** :

- Prendre soin du pied diabétique
- Le parcours « greffe »



Dans le même temps, les 15 ateliers déjà proposés sont régulièrement remis à jour.

L'équipe

Chaque unité dispose d'une équipe pluridisciplinaire et pluriprofessionnelle.

Le groupe ETP est composé de 43 intervenants formés :

- 5 médecins
- 14 infirmières (1 à 4 par site)
- 2 coordinatrices
- 3 cadres de santé
- 4 diététiciennes
- 1 psychologue
- 3 sophrologues
- 2 préparatrices en pharmacie
- 2 pharmaciens
- 2 assistantes sociales
- 1 enseignantes en APA
- 2 éducatrices en APA
- 1 IDE sexologue





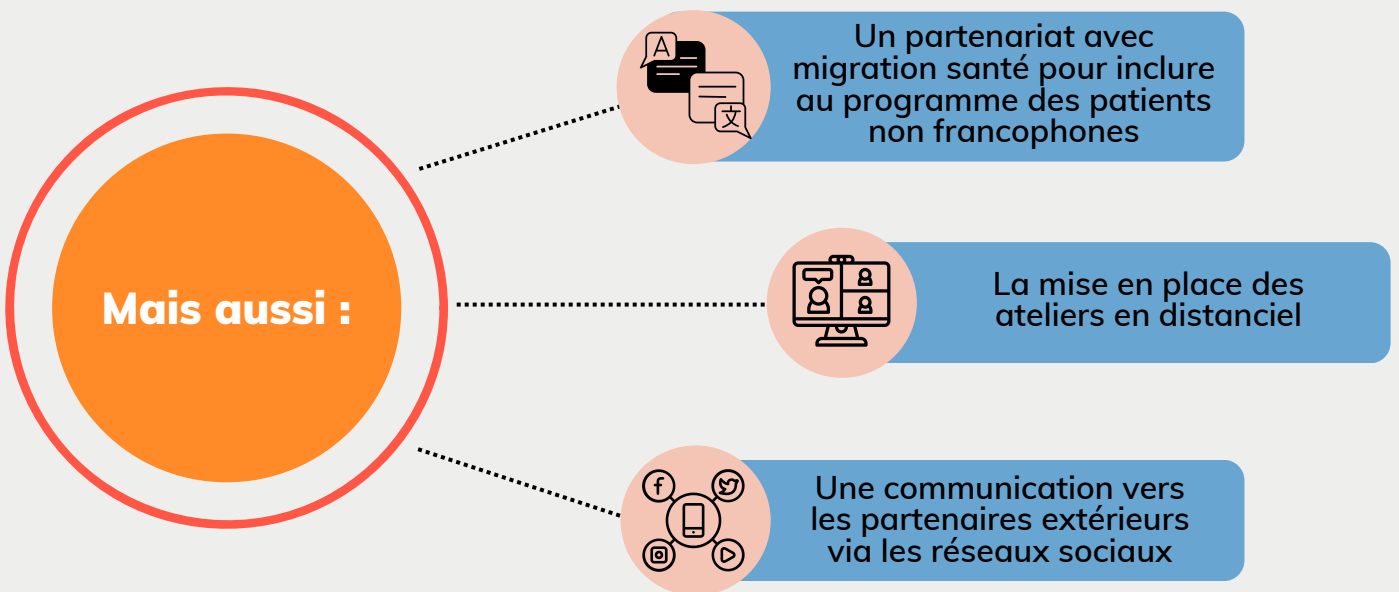
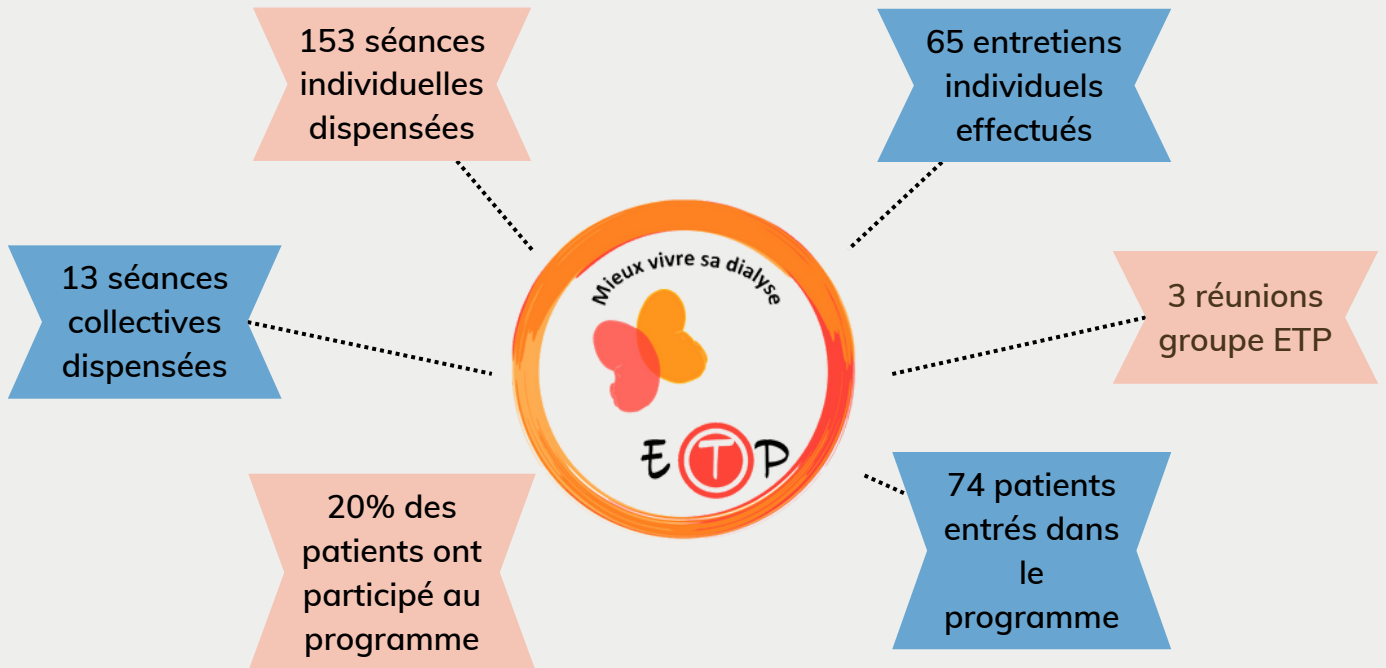
Votre quotidien

Suite

Le bilan chiffré pour l'année 2022



95% DES PATIENTS SONT SATISFAITS DU PROGRAMME



Si vous êtes intéressés par le programme ETP, parlez-en à l'équipe soignante.

En bref

BLOC-NOTES

Appel à candidature



Nous recherchons un patient expert en éducation thérapeutique du patient (ETP) pour notre programme « Mieux vivre sa dialyse ».


Vous souhaitez :


- **Partager vos expériences de vie** avec la maladie chronique et vos connaissances acquises au fil du temps pour aider d'autres patients à comprendre et à intégrer leurs propres compétences dans leur vie quotidienne
- **Travailler en collaboration** avec les professionnels de santé pour planifier et mettre en œuvre des programmes d'éducation thérapeutique
- **Assister aux réunions de l'équipe** de soins de santé et contribuer aux discussions en apportant une perspective de patient.
- **Fournir du soutien émotionnel** à d'autres patients, en leur faisant savoir qu'ils ne sont pas seuls et en les aidant à faire face à leurs inquiétudes et à leurs peurs.
- **Contribuer à l'amélioration des services** de santé en faisant part de vos suggestions et de vos préoccupations aux professionnels de santé.

Pour en savoir plus sur ces missions et modalités d'intervention :

Marie GIBOUDAUD

Infirmière Maladies Rénales Chroniques
Coordonnateur en ETP

 03.88.10.22.70

 m.giboudaud@aural.fr

Courses de Strasbourg 2023 : patients et salariés, solidaires

Dimanche 14 mai, avec le sourire, le soleil et un brin de sueur, 34 salariés et patients d'AURAL se sont élancés sur l'une des épreuves des Courses de Strasbourg.

Si certains ont voulu **se challenger** en cumulant le semi et le 10km, d'autres ont **cherché un podium** ou ont simplement préféré **se faire plaisir** autour d'une course ou de la marche de l'Europe.

Parmi les marcheurs, un patient et trois enfants suivis en DP ont participé avec leur famille. C'était un plaisir pour eux de les avoir conviés à partager ce **moment festif**.

Cette action, soutenue par AURAL a un double objectif :

- Démontrer qu'il est possible de **concilier l'activité physique et la dialyse** en mobilisant un maximum de personnes durant cet évènement.
- L'activité physique permet d'**améliorer la qualité de vie du patient** notamment en évitant les complications de la maladie.



Mais cette course est aussi un moment convivial autour des valeurs du sport !



En bref

BLOC-NOTES

suite

Zone à faibles émissions (ZFE) Mobilité Strasbourg- Eurométropole

Le périmètre de la ZFE-m porte sur l'ensemble de l'Eurométropole pour permettre un contournement de la zone par le nord et le sud pour des trajets de transit. La ZFE-m concerne l'ensemble des véhicules motorisés et s'adresse aux particuliers et professionnels. Elle s'applique en continu, 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. Pour les véhicules Crit'Air 5, la ZFE-m est entrée en vigueur en janvier 2022 et leur interdiction définitive de circuler en janvier 2023.

PASS ZFE 24H

Tout véhicule n'entrant dans aucune des catégories mentionnées ci-dessus pourra solliciter 24 fois par an un "pass ZFE 24h", permettant de circuler 24 heures consécutives dans la zone à faibles émissions mobilité de l'Eurométropole. Les demandeurs souhaitant l'utiliser devront préalablement enregistrer leur véhicule sur la plateforme : derogations-zfe.strasbourg.eu.



Ça bouge à Haguenau

Afin de faciliter le lien et les déplacements, le Centre Hospitalier de Haguenau et AURAL ont mis en œuvre des travaux afin de créer :

- Une galerie de liaison entre les 2 bâtiments,
- Un dispositif de réseau pneumatique pour l'envoi des bilans sanguins du service de dialyse directement vers le laboratoire du Centre Hospitalier.

Nous remercions les équipes de travaux des deux établissements, pour ces belles réalisations, améliorant le quotidien des professionnels et la qualité de prise en charge des patients.



Nouvelle galerie de liaison entre le Centre Hospitalier de Haguenau et AURAL



Dispositif pneumatique pour l'envoi des prélèvements au laboratoire

A votre rencontre...

Une collaboratrice du service communication viendra **vous rencontrer, au sein des unités alsaciennes, durant le mois d'août**. L'objectif est de recueillir vos avis et suggestions concernant les écrans d'affichage dynamique, situés dans les salles d'attentes de vos unités : pertinence des informations, lisibilité, vitesse de défilement des actualités, etc.

JEUX

Détente

1				7		9	
	3			2			8
		9	6			5	
		5	3			9	
	1			8			2
6					4		
3							1
	4						7
		7				3	

MOTS CACHES

Rayez dans la grille tous les mots de la liste ci-dessous. Ces mots sont inscrits en ligne droite, horizontale, verticale ou diagonale, à l'endroit ou à l'envers, et, concerne le paysage sonore.

- | | | |
|----------------|------------------|--------------|
| MUSICALE | REVERBERANT | CLAP |
| BRUIT | INTENSITE | TONALITE |
| ECOUTER | OUIE | MONTAGE |
| NOTE | SYNCHRONISATION | VUMETRE |
| ECHO | SONORE | TIMBRE |
| SURROUND | ACCOUSTIQUE | AMPLITUDE |
| OREILLE | MICROPHONE | MONTEUR |
| FIDELITE | MIXAGE | VOLUME |
| AMBIANCE | ESPACE | HAUT-PARLEUR |
| CARDIOIDE | GRAVE | SILENCE |
| ENREGISTREMENT | OMNIDIRECTIONNEL | HARMONIQUE |
| FREQUENCE | COMPOSITEUR | AIGU |
| ANALOGIQUE | DISTORSION | SOUNDCHICK |
| VOIX | LAFILLEAUSON | NIVEAU |
| BRUITAGE | AUDIO | ONDE |
| MIXEUR | ELECTRONIQUE | NUMERIQUE |
| | | PERCHISTE |

SUDOKU

Le sudoku est un jeu de "logique". Il est composé de 81 cases segmentées en 3x3 blocs de 3 x3 cases.

Il faut remplir la grille avec des chiffres de 1 à 9, de sorte que, horizontalement et verticalement, chaque ligne, chaque colonne et chaque bloc de 3 cases par 3 contiennent tous les chiffres de 1 à 9.

Niveau de difficulté : AïE !

T	N	M	E	S	M	A	I	G	U	P	S	U	R	R	O	U	N	D	O	I	O	X	I	E	E	
N	E	O	O	C	I	D	I	S	T	O	R	S	I	O	N	V	O	L	I	R	I	U	V	F	C	
I	E	N	E	N	O	L	C	A	R	D	I	O	I	D	E	I	O	R	E	O	E	A	T	M	A	
V	S	T	A	P	T	U	E	C	O	U	T	E	U	R	P	I	D	I	V	T	R	I	E	E	N	
E	O	A	O	I	H	A	T	N	M	-	N	C	V	O	L	U	M	E	X	G	S	C	L	A	O	
A	T	I	U	E	A	N	G	E	C	V	R	H	R	E	V	E	R	B	E	R	A	N	T	L	O	
U	R	R	X	F	U	I	D	E	U	E	T	O	N	A	L	T	A	M	B	I	A	N	C	E	E	
C	B	T	M	I	T	A	I	G	U	R	L	A	N	A	L	O	G	I	Q	U	E	G	U	R	P	
A	L	I	F	D	-	N	M	U	S	I	C	A	L	E	O	U	O	S	O	N	O	R	E	D	L	
I	S	M	I	E	P	L	I	E	B	R	U	I	T	O	R	E	I	L	L	E	M	A	E	I	M	
N	O	B	D	L	A	C	M	V	H	O	N	U	M	E	R	I	Q	U	E	E	O	V	E	S	N	
T	N	O	R	E	I	R	A	V	I	E	S	O	U	N	D	C	H	I	C	K	A	N	E	F	T	V
E	O	E	L	T	L	R	M	E	C	A	E	C	R	C	E	S	P	A	C	E	T	V	I	O	A	
N	R	G	I	E	E	D	I	E	S	R	U	L	T	A	T	V	V	T	M	N	E	O	D	R	L	
S	E	R	T	M	U	I	X	E	O	P	O	A	L	I	U	O	O	I	O	E	U	L	E	S	E	
I	R	U	E	R	R	O	E	O	N	E	A	P	I	G	U	I	L	M	A	I	R	U	L	I	U	
T	A	N	O	T	E	I	U	O	O	R	L	C	H	U	G	X	U	B	M	I	Q	M	I	O	N	
E	U	Y	E	T	R	D	R	E	R	A	E	E	E	O	N	O	M	R	C	I	G	E	T	N	O	
E	D	L	S	I	L	E	N	T	E	O	U	G	C	I	N	U	E	E	T	L	Y	U	E	T	L	
E	I	T	O	N	A	L	I	T	E	N	M	D	I	T	P	E	M	S	O	U	A	U	V	I	L	
O	O	H	A	R	M	O	N	I	Q	U	E	N	I	S	R	E	U	E	O	E	G	P	U	M	I	
M	I	U	S	O	U	N	D	C	H	I	C	K	I	O	T	O	R	V	R	I	R	L	M	B	C	
O	B	R	I	M	I	X	E	U	R	L	G	E	D	C	R	N	C	A	I	E	E	E	O	T		
N	R	E	V	E	R	B	E	R	A	N	T	E	G	C	I	A	E	I	H	N	Q	T	T	M	D	
T	M	T	O	N	A	L	I	T	E	M	I	X	A	G	E	R	M	M	Q	I	I	U	R	O	L	
E	I	M	I	L	A	F	I	L	L	E	A	U	S	O	N	T	E	P	E	U	S	V	E	N	E	
U	X	C	S	O	U	N	D	C	H	I	C	K	R	D	E	O	L	C	L	N	E	T	E	T	I	
R	I	T	O	B	R	U	I	T	A	G	E	M	V	S	O	N	O	S	T	I	T	L	E	A	O	
Q	F	R	E	Q	U	E	N	C	E	O	N	D	E	O	S	D	M	O	I	I	T	N	E	G	U	
C	A	S	O	L	M	I	X	A	G	E	R	O	U	I	E	E	R	T	M	L	O	U	-	E	E	
L	E	I	E	C	H	O	S	E	H	A	U	T	-	P	A	R	L	E	U	R	E	N	D	R	E	
A	N	O	T	E	C	O	M	P	O	S	I	T	E	U	R	M	I	X	A	G	E	N	N	E	Q	
P	O	R	E	I	L	L	E	S	Y	N	C	H	R	O	N	I	S	A	T	I	O	N	C	E	R	
T	R	N	S	U	N	O	I	E	D	P	U	A	I	E	E	O	E	E	I	O	V	T	E	L		

LA PAROLE AUX LECTEURS !

Nous restons à votre écoute et attendons vos suggestions. Vous souhaitez partager votre expérience en tant que patient dans une prochaine édition ? **Faites-nous en part :**

@communication@aural.fr

✉ AURAL - Service communication - 5 rue Henri Bergson
CS 30038 - 67087 STRASBOURG CEDEX

Publication trimestrielle à destination des patients dialysés

Edition N°38 - juillet 2023

Tirage : 929 exemplaires

N°ISSN : 2824-4605

Dépôt légal

Tous droits réservés à AURAL.

La reproduction même partielle du contenu des articles, photos et illustrations de cette newsletter est interdite.