



Le Logis de Montignac

Un EHPAD convivial aux portes de Saintes sur la commune de Fontcouverte

Une histoire familiale ce Logis !

Lors de la mise en vente d'une ferme charentaise, vieille de plus de deux siècles, nos parents ont vu là ce lieu idéalement situé au centre du village de Fontcouverte, pour implanter l'EHPAD dont ils avaient projet depuis plusieurs années. De nombreux travaux ont permis d'accueillir, au 1er avril 1997, 24 résidents et se sont succédées trois extensions portant la capacité d'accueil à 81 résidents aujourd'hui. Tout comme mes quatre sœurs, j'ai évolué dans ce milieu à caractère familial ; certaines personnes âgées prenaient plaisir à nous aider pour faire nos devoirs et, en compensation, nous aimions partager des moments forts au cours des goûters, repas, tout en leur apportant nos aides.

Quand vous êtes-vous investies professionnellement toutes les 5 au Logis ?

Pour la plus grande satisfaction de mes parents, j'ai rejoint l'établissement il y a 11 ans déjà, après avoir obtenu mon diplôme d'infirmière ; j'ai par la suite passé ma qualification "management de la santé" afin de nous conformer aux exigences de nos instances. Naturellement, la 3^{ème} de la fratrie, Paula, terminant sa professionnalisation, m'a rejointe en

tant qu'assistante comptable. De même pour Laurène, la 4^{ème}, qui a en charge l'intendance. Après avoir eu une activité professionnelle bien remplie, nos parents en 2019 ont pu faire valoir leurs droits à la retraite ; sur mon initiative, nous avons saisi l'opportunité pour nous associer toutes les cinq



Contact: 05 46 92 01 19 / contact@logisdemontignac.fr - Facebook : Le Logis de Montignac - logisdemontignac.fr

et poursuivre ainsi ce beau projet familial. Camille, la seconde, après avoir exercé dans le milieu bancaire, avait la maîtrise nécessaire au poste de directrice financière et Ophélie, la benjamine, terminait sa formation d'infirmière ; puis elle la complétait pour assurer la fonction d'infirmière coordinatrice.



Nous sommes donc ici dans un véritable lieu de vie, loin de l'aspect impersonnel de certains établissements.

En tant qu'établissement privé, nous nous démarquons des grands groupes et conservons l'esprit familial que nos parents ont impulsé. Nous favorisons un accueil personnalisé dans un cadre de verdure et la décoration des lieux "comme à la maison" permet à nos résidents de se sentir protégés, comme dans un cocon. Ils ont la possibilité de conserver à leurs côtés leur animal de compagnie, mais aussi de profiter des joyeux ronronnements de notre mascotte "Chico", qui s'est vu affublé de ce nom en raison de sa couleur rousse. L'un des membres de notre équipe nous fait plaisir en amenant régulièrement son chien Irock. Afin de répondre à toutes les demandes d'accueil, nous avons aménagé une unité protégée de 10 lits profitant d'un jardin thérapeutique ; ils ont accueilli la sœur de Chico, "Crotinette".



Le chapitre activités ?

En plus de toutes les activités que nous avons dû suspendre en raison de la Covid (chorales, spectacles musicaux, etc...), nous avons repris les sorties à l'extérieur du Logis. Fin août, nous avons pu accompagner un petit groupe de volontaires

à La Flotte en Ré sur plusieurs jours ; visite du village et pause désaltérante sur le port de Saint Martin de Ré, pour finir par l'accueil chaleureux de l'EHPAD La Tonnelle de Sainte Marie de Ré, qui nous a présenté l'historique de leur Île. Accompagnés par les familles, nous avons également profité des belles journées de l'été indien pour aller se régaler au Petit Poucet, à Saint Palais sur mer ; il faut dire que ce cadre face à l'océan est magnifique et fait ressurgir des beaux souvenirs de vacances.

Quid de la restauration ?

Un vrai casse-tête forcément ; nous devons assurer un service de qualité, tout en respectant des préparations qui modifient les saveurs (hachés-mixés) et mettre un point d'honneur à la présentation, qui éveille l'appétit. Nous profitons de toutes les fêtes annuelles (jour de l'an, fêtes saintes, commémoratives, vendanges, Noël...), des anniversaires pour proposer des menus à thème qui s'associent aux activités et qui favorisent la convivialité avec les familles. Tout ceci à base majoritairement de produits frais, en restauration interne, sous la responsabilité de notre dévoué chef de cuisine et de ses 4 agents. Il favorise les produits locaux surtout pour les fruits et légumes ; le pain nous est servi par une boulangerie réputée de Saintes.

Où ?

20 Route de Montignac, Fontcouverte

Audrey Jacqueton



J'AIME... J'AIME PAS !

Une devise ? Ne fais pas à l'autre ce que tu ne veux pas qu'on te fasse

Qualité : l'empathie

Défaut : sensible

Humain préféré : Nelson Mandela

Réincarnation ? En Chico

Magazine préféré : Elle

Dieu ? Croyante non pratiquante

Livre de chevet : Stupeur et tremblements, A. Nothomb

Whisky ou Perrier ? Des bulles

Statut : directrice d'EHPAD

Age : 35 ans révolus

J'habite : Saintes, dans une maison atypique