



ÇA S'EST PASSÉ À L'UDAF

Tournage d'un tutoriel vidéo

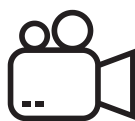


CAISSE
D'ÉPARGNE

Le service des mesures de protection a élaboré, avec le soutien de la Caisse d'Épargne, un tutoriel vidéo qui aura pour objectif de permettre aux personnes protégées de savoir comment utiliser leur carte de paiement.

Jérôme et Christophe, suivis par l'Udaf de l'Allier, se sont prêtés au jeu d'acteurs pour le tournage de cette vidéo.

Le tournage a eu lieu le 22 septembre 2023 à Moulins.



Matinée sur la place de la mairie à Moulins © Udaf 03



Après-midi dans le studio de l'agence de production, Kintésens prod. © Udaf 03

Pourquoi ce tuto?

- Faire comprendre que les personnes bénéficiant d'une mesure de protection peuvent avoir une carte de paiement.
- Installer et paramétrer facilement l'application *Banxo* de la Caisse d'Épargne.
- Gagner en **AUTONOMIE** en pouvant consulter son compte par exemple.

à **Franck LEVALLOIS**, chargé d'affaires personnes protégées Caisse d'Épargne Auvergne Limousin

à toute l'équipe de **Kyntésens Production** pour leur professionnalisme et leur bienveillance.



© Udaf 03

SOMMAIRE

[Page 1](#)

- Ça s'est passé à l'Udaf

[Page 2](#)

- Interview des participants au tutoriel Caisse d'Épargne
- La pensée du trimestre
- Au plaisir des papilles...

[Page 3](#)

- Élection du Conseil de Protection et de la Vie Sociale
- Vrai / Faux
- Nos idées de sorties
- Jeux

[Page 4](#)

- Astuces du quotidien / Point infos
- Dernière minute
- Réponse du vrai / Faux

Union Départementale des
Associations Familiales de l'Allier
19 rue de Villars - 03000 MOULINS

NOUS CONTACTER

Téléphone : 04 70 48 70 00

Mail : contact@udaf03.fr

Magazine conçu et édité par l'Udaf de l'Allier
Périodicité : trimestrielle
N°ISSN : 2968-8450

Retrouvez l'actualité de l'Udaf sur

www.udaf03.fr



Udaf de l'Allier

INTERVIEW DES MAJEURS PROTÉGÉS PARTICIPANT AU PROJET CAISSE D'ÉPARGNE

Pourquoi avoir accepté de faire ce tutoriel ?

Question posée par William LECOLIER

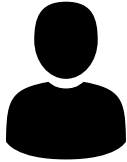


Jérôme

"Pour montrer aux personnes protégées qu'elles peuvent avoir une carte de paiement et qu'il n'est pas trop compliqué d'utiliser l'application de la Caisse d'Épargne"

Comment avez-vous vécu la journée du tournage ?

Question posée par Loane NICAISE

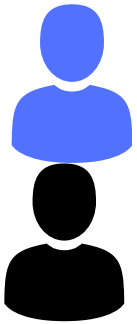


Christophe

"Super !! De beaux moments passés. L'équipe de tournage était très sympa. Thomas (de Kyntésens Prod.) nous a mis à l'aise de suite. Ces moments seront gravés dans ma mémoire. Je suis même prêt à recommencer !"

Quel message voulez vous faire passer avec cette vidéo ?

Question posée par Corinne PERRIN



"Pour ne plus se sentir différents des autres. Voyez avec votre mandataire pour qu'il/elle nous rende l'application accessible si vous pouvez. Vous allez gagner en **AUTONOMIE**. C'est notre cas puisqu'avec l'application, nous pouvons consulter librement notre compte. Cela nous évite de téléphoner à notre mandataire pour savoir ce que nous avons sur notre compte."



La pensée du trimestre...

Extrait de la chanson

« Les feuilles mortes »

« Tombent, tombent les feuilles mortes.
J'entends l'hiver à ma porte.

Tombent, tombent les feuilles rousses.
J'entends la pluie sur la mousse.

Tombent, tombent les feuilles molles.
J'entends le vent qui s'envole.

Tombent, tombent les feuilles d'or.
J'entends l'été qui s'endort. »

Jacques PRÉVERT (1945)

(proposé par Corinne PERRIN)



AU PLAISIR DES PAPILLES...

Canard à l'orange (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de canard
- 1 orange
- 2 oignons
- 3 cl de jus d'orange
- 50 g de sucre en poudre
- 5 cl de vinaigre d'alcool
- 1/2 l de bouillon de volaille
- ail, thym, laurier



Éplucher et tailler en gros morceaux les oignons.
Couper l'orange en tranches.

Colorer les cuisses de canard dans une cocotte sans matières grasses puis réserver.



Après avoir enlevé le gras, colorer les oignons et les tranches d'orange. Ajouter le sucre en poudre, le vinaigre et laisser caraméliser.
Déglacer avec le jus d'orange.



Remettre les cuisses. Ajouter l'ail, le thym et le laurier. Saler et poivrer.



Ajouter le jus de volaille et 1/2 litre d'eau.
Couvrir et laisser cuire 45 minutes au four.

Élection

Conseil de Protection de la Vie Sociale

Élection du
Jeudi 13 Juillet 2023

TITULAIRES :

- Jérôme DELIGAND
- William LECOLIER
- Rémy MAZET
- Corinne PERRIN

SUPLÉANTS :

- Emmanuel BERU
- Claude CHAUSSIN
- Marie-Thérèse GUILLEMIN
- Christian SOUKHOMLINOFF



De gauche à droite :
Jérôme DELIGAND, Claude CHAUSSIN, William LECOLIER,
Corinne PERRIN, Rémy MAZET, Emmanuel BERU,
Christian SOUKHOMLINOFF

VRAI ou FAUX ?



Une personne protégée peut-elle disposer pleinement de son image ?
(réponse en dernière page)

NOS IDÉES DE SORTIES À MOULINS ET SES ALENTOURS

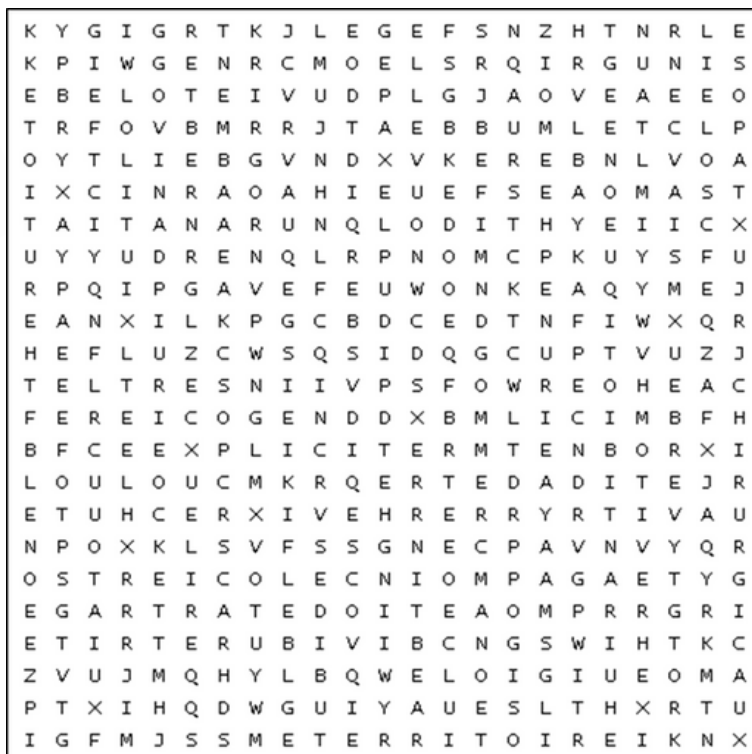


**Bric à brac de la SPA
du Bourbonnais**
samedi 28 octobre
dimanche 29 octobre
Salle Dieter-Trennheuser,
les Ozières, 03400 Yzeure



(proposé par William LECOLIER, Christian SOUKHOMLINOFF)

JEUX



(Mots mêlés créés par Rémy MAZET)

ALEVIN
ANTIBIOTIQUE
BELLIGERANT
BELOTE
BOULE
CHIRURGICAUX
CIMENT
DETARTRAGE
DISPARAITRE
DUPLEX
ENCHANTE
EXPLICITER
FRAMBOISER
GOMMER
GOURGANDINE
INSERT
ISOMERE
JUXTAPOSE
LIONNE
LOULOU

MISCIBLE
MOTIVER
NARCOTIQUE
NEGOCIER
NEIGER
NOUVELLE
OISELEUR
OSTREICOLE
PAPIER
PENURIE
RAPACE
RECHUTE
SCENARIO
SOLEIL
TERRITOIRE
TOITURE
TROUEE
URETRITE
VERBEUX
VICOMTE

ASTUCES DU QUOTIDIEN

Comment faire son liquide vaisselle ?

- Faire bouillir une bouteille de vinaigre blanc
- Ajouter 100 g de savon de Marseille râpé et bien mélanger
- Ajouter 1/2 verre de cristaux de soude (disponible en grandes surfaces)
- Bien agiter le tout avant l'utilisation



Comment faire sa lessive ?

Pour 1 litre de lessive :

- 15 g de bicarbonate de soude
- 1 litre d'eau
- 13 g de savon de Marseille râpé
- Possibilité de rajouter quelques gouttes d'huiles essentielles de lavande bio (par exemple)



Comment faire son adoucissant ?

Pour 1 litre d'adoucissant :

- 30 cl de vinaigre blanc
- 70 cl d'eau du robinet



POINT INFOS

À partir du 1er Octobre 2023

Déconjugalisation de l'AAH

Toute demande est définitive.



automatique et favorable au demandeur



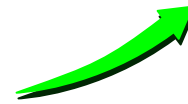
ne s'applique pas si défavorable au demandeur

Pour les couples concernés



Les ressources retenues sont celles du bénéficiaire de l'AAH.

Les ressources du conjoint ne sont pas prises en compte dans le calcul de l'AAH.



Plafond du LEP
7 700 € à 10 000 €



Dernière minute !!!



Changement d'heure

Nous passerons à l'heure d'hiver dans la nuit du samedi 28 au dimanche 29 octobre 2023.

- 1 heure

À 3 heures du matin il sera alors 2 heures.



Nous gagnerons 1 heure de sommeil.

RÉPONSE DU VRAI/FAUX



Si la personne est en capacité et ce quelque soit sa mesure de protection, elle consent seul



Il revient au tuteur d'autoriser si la personne protégée n'est pas en capacité de consentir seule. En cas d'atteinte grave au droit à l'image, c'est au juge de trancher.

Cette gazette et son contenu ont été imaginés et créés par des majeurs protégés.



Le comité de rédaction du "Mag' des Protégés"

Avec l'aide et le soutien des salariés de l'Udaf de l'Allier :

Julie AUGUSTE-LIONNET, Chef du Pôle Protection Accompagnement Familles

Guillaume LAVIGNIE, Conseiller numérique

Anthony JATA & Béatrice LEBLOND, mandataires judiciaires à la protection des majeurs

Loanne NICAISE, apprentie au sein du Pôle des Mesures de Protection

Nous espérons que vous avez apprécié cette gazette et vous donnons rendez-vous dans 3 mois pour notre prochain numéro