

Décembre 2021

.....

CONGRES DE
VALENCIENNES
SFAP



André MORIER, administrateur d'ADESPA, relate en quelques lignes ce congrès qui s'est déroulé du 22 au 24 septembre 2021 dans les Hauts de France



1539 congressistes sont présents dans " la Nef " du Centre de Congrès de Valenciennes, tout nouvel équipement qui accueille son premier congrès. Également présents par le canal d'internet 250 personnes de toutes régions. Le fil rouge du congrès est le mot " TABOU ", qui vient d'un vocable polynésien : TAPU, signifiant sacré, interdit.

*L'ouverture est faite par Claire Fourcade, Présidente de la SFAP, accompagnée par Stéphanie Villet, Présidente du Groupe Scientifique et Philippe Thomazeau, Président du Groupe Organisation. Pendant 15 minutes une communication du Ministre de la Santé, Olivier Véran*est projetée sur grand écran. J'ai retenu de son*

intervention que 6 régions en France n'ont pas d'EMSP et que 26 départements sont sans USP !

Le congrès est encadré par 160 bénévoles, une centaine d'étudiants en IFSI et 60 accompagnants bénévoles d'associations locales.

Nombreux sont les stands de laboratoires ou équipementiers médicaux, ainsi que les associations françaises d'accompagnement et de soins palliatifs.

Les matinées et les après-midis sont très bien remplis, avec les alternances des séances plénières et des ateliers thématiques.

**Voir le lien sur le flash d'octobre*





De grands noms se succèdent sur la scène, dont la présence est relayée par des écrans dans La NEF, et par la vidéo-internet. Nous écoutons Sarah Dauchy, Thierry Vimard, Jean Marc La Piana, Jean Marie Gomas, Marie Martine Georges, Evelyne Ponchon, Yves Duplessis Bertrand Sardin ...

..... C'est très chouette, très captivant, et moi débutant accompagnant j'apprends plein de choses, de belles choses... et le soir j'apprécie ces moments de détente avec une bonne bière et Bernard Paternostre.

Je vais être bref et ne vais pas dérouler les thèmes des plénières et des ateliers. J'ai des projets de balade vers la maison IZOI à Gardane, je vous conseille d'aller voir le film " De son vivant " avec Cécile de France, Benoit Magimel et Catherine Deneuve, de toute beauté, de grande tristesse, de superbe vérité !

Si vous êtes curieux, allez chercher des infos sur le projet d'IPA (infirmière en pratique avancée) qui mènerait à un DEIPA.

Allez ! Battons-nous contre la pallia phobie, et préparons le congrès de la SFAP 2022 qui se tiendra au Palais 2 l'Atlantique de Bordeaux du 15 au 17 juin 2022.

Avec Bernard Paternostre, Président du GS, et Michelle Rustichelli, Présidente du GO, nous misons sur la présence de 3000 congressistes !

.....

Cadeau !

Les fêtes approchent et Michèle PEYRICHOUX, vice Présidente d'ADESPA offre cette recette traditionnelle, fabuleuse et incontournable des tables réunionnaises servie traditionnellement lors des repas de fêtes de Noël, vers 16h, au frais, sous la varangue, avec une petite Marie Brizard.



*C'est un PÂTÉ CRÉOLE RÉUNIONNAIS***

A vos marmites !

Ingrédients :

500 g de viande de porc/ 250 g de saindoux ou de beurre/
2cac de sel/ 2cac de curcuma/ du thym/ poivre/ 1 kg de
farine/ 4 jaunes d'œufs/ 2 œufs entiers/ 200g de sucre/ 1 sachet de levure/ 10 cl d'anisette

*** Recette proposée par Marie-Thérèse ANTOU*

Préparer la viande:

Réunir dans une marmite la viande découpée en petits morceaux appelée godiveau, le saindoux, le sel (la moitié), le curcuma, le poivre, le thym et laisser cuire à petit feu à couvert. Débarrasser les morceaux de viande et laisser figer la graisse.

Préparer la pâte:

Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure et mettre en fontaine. Mettre au centre la graisse du godiveau bien froide et les œufs. Mélanger le tout en rajoutant la liqueur et travailler la pâte afin d'avoir une pâte homogène (la boule se forme facilement). Laisser reposer.

Montage du pâté:

Abaisser la moitié de la pâte, sur 1,5 cm d'épaisseur. Creuser légèrement le centre et mettre la viande. Abaisser l'autre moitié sur la même épaisseur et recouvrir en soudant bien les bords. Décorer avec les chutes de pâte (fleurs, grappe de raisins...) Dorer. Laisser durcir le pâté au frais. Cuire au four T 5 à environ 150° pendant 1h à 1 h 30.



Penser à votre adhésion ...15 décembre...Dernier délai pour 2021 !

Bonnes Fêtes !

