

Octobre 2014
Numéro 17

Ce journal est issu du travail mené par les Aides à domicile avec les Bénéficiaires qui ont bien voulu participer. Nous remercions vivement tous les auteurs et nous nous excusons par avance de ne pas faire paraître la totalité des contributions. Le comité de rédaction apprécie l'accueil et l'enthousiasme réservés par vous lecteurs à chaque nouveau numéro.



LE P'TIT BARJaqueur

CA A PAS TOUJOURS ETE COMM' MAINT'NANT

Article de Monsieur JMD

La batteuse

Avec mes différents métiers : agriculteur, conducteur de moissonneuse lieuse, et de moissonneuse batteuse, bouilleur de cru... Je parlais souvent. « Où est-ce que je ne suis pas passé ! »

La première batteuse de ma famille fonctionnait avec une machine à vapeur, puis mon père a acheté la batteuse « Battel cassan 1925 » fabriquée à Bourgoin Jallieu en Isère. Elle avait un plus grand débit. Celle-ci fonctionnait avec un moteur diesel, huile lourde. Les moteurs étaient indépendants des batteuses. Et l'une comme l'autre avaient besoin d'une paire de bœufs ou de chevaux pour les déplacer de maison en maison.

Le travail variait d'une heure à parfois 2 jours pour un même client.

Les jours de battage, plusieurs villageois venaient aider dans chaque maison. J'avais 2 ouvriers. Il fallait défaire les gerbes de blé, enfiler les **javelles*** dans la batteuse et récupérer les sacs de blé chargés à 103 kg. Certains transportaient le blé en vrac dans des **brandes*** (sorte de hotte).

Pendant la guerre, quand c'était possible, il fallait économiser le gasoil. J'avais acheté un moteur électrique. A l'aide d'une perche, je le branchais directement sur les poteaux électriques. Un compteur sur le moteur indiquait ma consommation, que je réglais à la société d'électricité.

Vers 1957, j'ai acheté ma première moissonneuse batteuse, qui n'était pas forcément adaptée aux petites parcelles.

Depuis une quinzaine ont suivi. Vers 1985 j'ai arrêté. Un de mes enfants a pris la relève et aujourd'hui encore, il continue avec sa propre moissonneuse batteuse. Notre famille exerce ce métier de père en fils depuis 1903.

* une **javelle** signifie une brassée de blé ;

* une **gerbe** correspond à 12 javelles qui est tenue par un lien de bois puis une attache en fer.

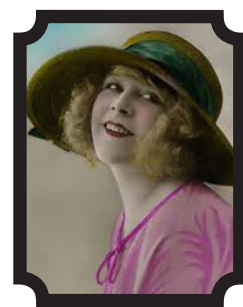


Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)

RECIT DE VIE raconté et écrit par un bénéficiaire anonyme

La modiste

Le conseil de famille ⁽¹⁾, après de longues discussions, décida grâce à la forte insistance de ma mère que je ne resterais pas derrière « la queue des vaches » (mon père était décidé).



Ainsi, après la réussite au certificat d'études passé à 12 ans, j'entrais au cours complémentaire d'Alby sur Chéran installé dans les bâtiments de l'ancienne école primaire supérieure. Pendant quatre ans, j'ai rejoint le collège à bicyclette par tous les temps ou à pied quand il neigeait, emportant mon repas de midi dans une gamelle.

A cette époque (1940/45) dans de nombreuses boutiques aujourd'hui fermées, des commerçants proposaient leurs services. Il en est une dont je garde un souvenir très particulier : celle de la Modiste. Mais pourquoi donc ? Que vendait-elle ? Des chapeaux pour dames et messieurs. Surtout pour dames ! Je revois la devanture où s'épanouissaient toutes formes et couleurs de chapeaux : chapeaux de paille aux grandes ailes, chapeaux de feutre aux aires sévères... Devanture changeant au gré des saisons et de la mode.

En ce temps-là, les jeunes femmes (ou plus âgées) ne quittaient pas leur demeure sans « porter chapeaux » : on ne sortait pas tête nue ! Quoi que le foulard (le carré de soie) gagnât de plus en plus de têtes ! Ma grand-mère, très coquette n'était pas de la génération foulard. Le couvre-chef avait à ses yeux une grande importance : c'était un marqueur social !

Il était donc important de suivre la mode, de changer de chapeau avec les saisons

ou d'en modifier la forme. Il fallait donc s'adresser à la « modiste » ! De nombreux chapeaux, souvenir d'un passé, dormaient dans des cartons ronds volumineux posés au sommet de son armoire. Des gloires du passé jalousement conservées !

Au changement de saison, grand-mère me convoquait et me demandait un service que je redoutais. « Petit, mon chapeau n'a plus de forme, porte-le chez la modiste et fais changer le ruban qui entoure la calotte... et fais élargir le tour de tête de 1 cm ! »

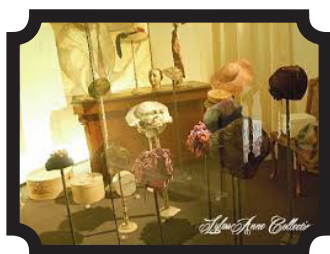
Dans un grand carton carré, posé sur le porte bagage de ma bicyclette, le chapeau descendait jusqu'à l'atelier de la modiste. Je n'ai jamais dit à mes copains ce que je portais dans ce carton. Ils se seraient moqué de moi.

Je le crois encore ; les mentalités n'ont pas tellement changé.

Je m'arrangeais pour rentrer le plus discrètement dans la boutique de la modiste débitant les consignes et pensais déjà au retour du chapeau. Grand-mère serait-elle satisfaite ? Devrais-je à nouveau retourner « chez la modiste » ?

Grand-mère nous a quittés, mais ses chapeaux dorment dans de grands cartons ronds recouverts de poussière, au fond du grenier. Jusqu'à quand ?

Article transmis par Marie-Noëlle MAILLET (A.V.S)



⁽¹⁾ A cette époque (1936) seul le père de famille exerçait l'autorité parentale. En cas de décès de celui-ci, un conseil de famille devait être constitué. Le juge de paix du canton en approuvait la composition et nommait parmi ses membres un tuteur et un subrogé-tuteur, chargés d'exercer l'autorité parentale dans les circonstances qui l'exigeaient.

SAVOIR-FAIRE / METIER écrit par un bénéficiaire anonyme du Canton d'Alby

Au moulin Janin

C'est une belle journée d'automne ensoleillée. Un charret ⁽¹⁾ lourdement chargé de sacs de blé, tiré par un couple de bœufs arrive au hameau des « châtelets » (commune de Gruffy). C'est Joseph, accompagné de son fils aîné, qui se rend au « Moulin Janin ».

L'équipage va emprunter le chemin pentu qui conduit à une plate-forme aménagée sur la rive du Chéran. La descente s'est bien passée. On est face à la « planche à Janin ». C'est en fait une passerelle faite de lames de bois assemblées d'à peine un mètre de large portées par de gros piliers de chêne enfoncés dans le lit du Chéran. Des rangées de fils de fer servaient de garde-fou. Chaque pas déclenche un tangage inquiétant. En bon état, elle permettait de rejoindre le moulin et de prévenir le meunier. Pour pallier cette défaillance, une cloche placée au moulin pouvait être actionnée depuis l'aire de retournement des charrets. Actionnée avec vigueur et insistance, et aussitôt apparaissait une silhouette imposante blanchie de farine.

Les mains en porte-voix, Joseph s'annonce. Depuis la rive du moulin part une benne métallique, glissant sur un câble tendu entre les deux rives du Chéran et arrive à bonne hauteur pour charger les sacs de blé que

portera (une fois la benne retirée) Maître Janin jusqu'au moulin.

Au dernier sac, un signe de main et c'est le retour au pas lent de l'attelage.

Et la farine ?

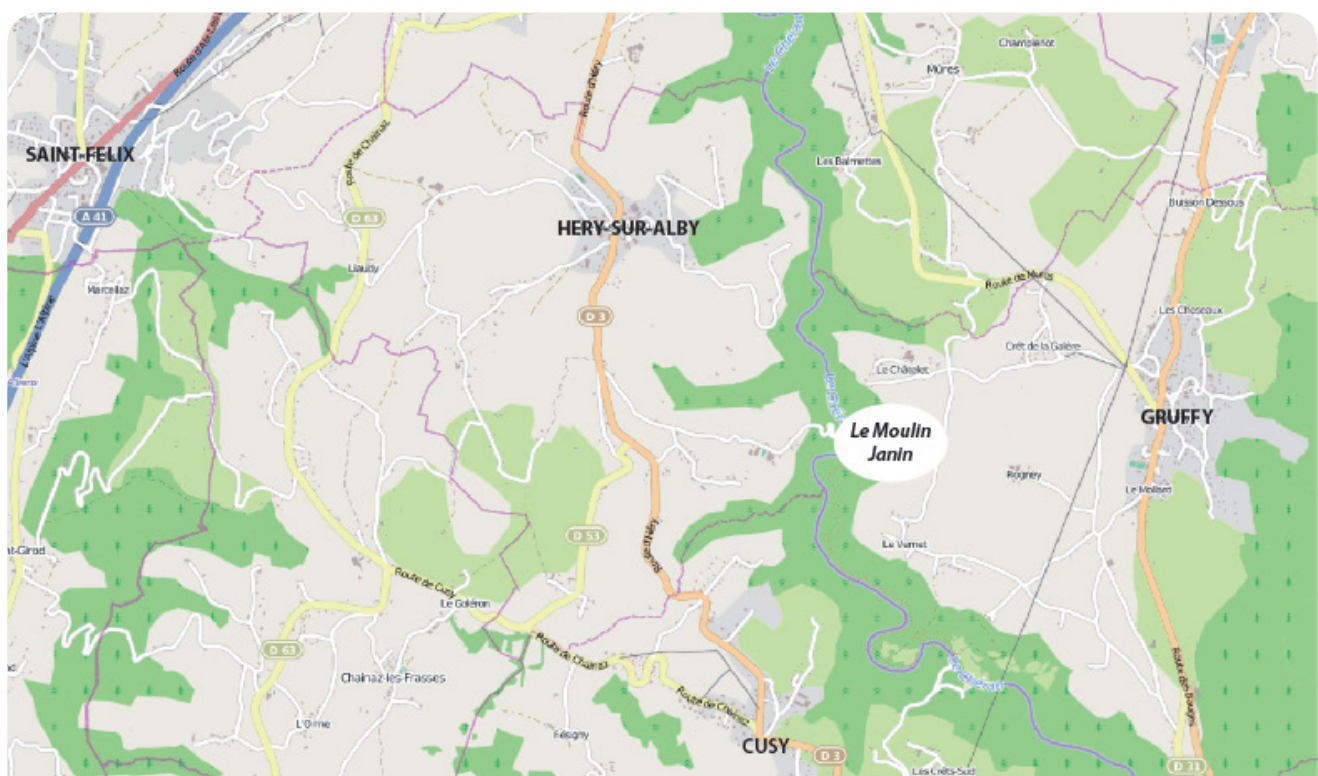
C'est une autre étape. Maître Janin se chargeait de la déposer à la boulangerie où chaque famille s'approvisionnait en pain et en déclarait le poids qui était alors noté sur le livre de comptes du boulanger.

Les cultivateurs producteurs de blé fournissaient à leur boulanger la matière première : la farine. Celui-ci leur faisait payer le prix de son travail de fabrication et de cuisson calculé sur la base du poids du pain fourni. Chaque mois, la boulangère faisait le compte de ces clients particuliers qui n'achetaient pas leur pain. Pour les autres consommateurs, le boulanger fabriquait un pain avec une autre farine à la mie très blanche appelé le « pain de riz » ⁽²⁾. C'était ainsi encore dans les années 1950 avant la grande révolution du monde rural et la fin de la paysannerie.

Article transmis
par Aurore GULLON (A.V.S.)

(1) Charret
signifie
grosse
charrette

(2) Pain de riz : Pour-
quoi riz ?
Je n'ai pas
d'expli-
cation...
**mais peut-
être qu'un
lecteur
aurait une
réponse à
proposer ?**



LE MOT DES PROFESSIONNELS

Le parcours d'une Auxiliaire de Vie Sociale (AVS)

Je m'appelle Béatrice. Des changements dans ma vie m'ont amenée à une reconversion professionnelle. Le métier d'aide à domicile m'est apparu comme une évidence

J'ai donc suivi une formation qualifiante d'ADVF (Assistante De Vie Aux Familles) en 2008 puis j'ai intégré l'équipe de l'ADMR d'Alby en 2010. Ensuite, j'ai validé mes acquis par une VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) en 2013 afin d'obtenir le diplôme d'AVS dans le but d'être reconnue professionnellement mais également financièrement.



Aujourd'hui, être formé est indispensable car les interventions à domicile ont énormément évolué. Malheureusement, les financements alloués aux formations ont considérablement diminué.

Outre les tâches ménagères, les courses, les repas, la stimulation, l'aide aux papiers administratifs et personnels, l'accompagnement à l'accueil de jour, nous participons aux soins d'hygiène et de confort de la personne aidée. Nous surveillons la prise de médicaments préparés par l'IDE (Infirmier) ou la famille. Sur prescription médicale, nous mettons et enlevons les bas de contention. Nous effectuons des transferts à l'aide d'appareils tels que le lève-malade ou le verticalisateur, du lit médicalisé au fauteuil roulant et vice-versa.

Ces transferts sont également pratiqués pour le passage aux toilettes afin de favoriser l'élimination et ainsi préserver la dignité des personnes aidées. Le passage aux protections pour un adulte est toujours très dur à accepter, plus on le retardera, meilleur restera son moral.

Souvent le domicile des personnes aidées n'a pas été conçu pour accueillir une personne en situation de handicap ou en perte d'autonomie (petites pièces, passage étroit, marches ou escalier, salle de bain et toilettes non fonctionnels....) mais nous nous adaptons au mieux.

Nos publics sont la personne en situation de handicap, les sorties d'hospitalisation, les familles et principalement les personnes âgées.

Les pathologies et les situations rencontrées sont :

- la perte d'autonomie temporaire ou évolutive
- la dépendance
- le handicap (moteur, mental, sensorial ou polyhandicap)
- la maladie.

Nos bénéficiaires sont parfois alités ou en fin de vie ; nous effectuons alors les changes, l'aide à la toilette et les repas au lit avec les moyens dont nous disposons.

Les compétences et les qualités liées à notre métier sont d'être à l'écoute, de savoir adapter son intervention à chaque situation et ceci en toute discrétion et confidentialité. En effet, chaque personne a son tempérament, son vécu et des attentes particulières. Chacune de nos interventions doit être réalisée dans un délai impartit allant de 1/2 heure à 2 heures. Les déplacements entre les différents domiciles sont indemnisés au tarif de 35 centimes d'euros du kilomètre depuis 2008. Ils se font par tous les temps (neige, pluie) et peuvent aller de 500 mètres et 20 kilomètres.

Malgré le lissage de nos heures sur l'année, nous effectuons des heures complémentaires ou supplémentaires pour répondre aux plans d'aide et satisfaire les demandes indispensables car notre association manque de salariés qualifiés. Après avoir été reçus aux entretiens d'embauche ou suite à la période d'essai, beaucoup de candidats déclinent l'offre de travail à domicile sans avertir l'employeur, alors que les plannings ont déjà été organisés.

Article écrit
par Béatrice LIAUDON (AVS)



CAA PAS ETE TOUJOURS COMME MAINT'NANT

Récit de Mme E.D.

Autrefois, tous les dimanches, on allait à la messe le matin et l'après-midi aux vêpres. Personne n'osait manquer ces rendez-vous. Je me rappelle, quand les ouvriers ainsi que les voisins venaient pour battre le blé, on se devait de les faire manger. Si jamais cela tombait un vendredi, j'allais voir le prêtre de la paroisse pour lui demander l'autorisation de servir de la viande au repas.

Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)

RECETTES DE CUISINE

Ogorki, les cornichons à la polonaise

Recette de Madame DE COL

« Je suis née en 1926, j'ai grandi dans les Corons parmi les français, les italiens et une majorité de polonais. A cette époque il manquait de main d'œuvre dans les mines de charbon. C'est pour quoi la France a fait appel aux pays étrangers pour recruter des mineurs. J'ai donc appris cette recette au contact de ma voisine polonaise.

Avec mon aide à domicile nous avons discuté « cornichons » et voilà pourquoi je vais vous indiquer la recette des cornichons à la polonaise ».

Recette :

Il faut de gros cornichons, du sel, de l'aneth. Un récipient en bois (si possible un tonneau) avec un couvercle que l'on pourra glisser à l'intérieur.

On frotte les cornichons avec un torchon pour les nettoyer. Ensuite, on remplit le récipient en alternant les couches cornichons-sel-aneth et on recouvre d'eau.

Une fois le tonneau plein, mettre des poids sur le couvercle pour compresser le tout. Une bonne pression de la préparation est nécessaire pour que les ingrédients s'imprègnent. Au bout d'un mois de macération, on peut consommer les cornichons comme bon nous semble.

Article Transmis par
Marie Noëlle MAILLET
(AVS)



Beignets aux pommes

Recette de Marie-Noëlle MAILLET (A.V.S.)

Voici la recette d'un dessert rustique que je tiens de ma mémé. Sa confection est facile, rapide et économique.

Ingrédients :

- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de farine blanche fluide
- 1 à 2 pincées de levure chimique
- Eau tiède du robinet
- 1 pomme acide (type reinette ou canada)

Recette :

- Dans un saladier et avec une fourchette mélanger la farine, l'œuf et la levure chimique.
- Délayer avec un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte lisse mais assez épaisse et onctueuse.
- Eplucher la pomme, la couper en quartier puis en copeaux minces et plats.
- Incorporer ces copeaux à la pâte.



Cuisson :

- Déposer des cuillerées de cette préparation dans un bain de friture (ou dans une poêle avec de l'huile chaude) jusqu'à ce que la pâte prenne une belle couleur dorée de chaque côté.
- Egoutter les beignets ainsi formés sur du papier absorbant.
- Saupoudrer de sucre fin, glace ou cristallisé.
- Consommer immédiatement.

N.B : Vous pouvez utiliser toute sorte de fruits ou de fleurs (courge, sureau...)

PATRIMOINE DES VILLAGES proposé par Nathalie ROCHETTE (ADMR)**Promenade découverte**

Ce panneau fait partie d'un parcours pédestre permettant de découvrir une partie du patrimoine d'Alby-sur-Chéran. A certaines périodes de l'année, des visites guidées sont organisées.



Question 1 : Joseph « Biöllà » avait un fidèle ami. Était-ce un chien, une chèvre ou un lapin ?

Question 2 : Quelle est la signification de la mouche qui figure sur le panneau ?



Question 2 : réponse dans le prochain numéro

Question 1 : la chèvre

Réponses :

JEUX - DEVINETTES

Comment s'appellent les habitants des villages suivants ?

1. CUSY :
2. HERY-SUR-ALBY :
3. CHAINAZ-LES-FRASSES :
4. BLOYE :
5. HAUTEVILLE-SUR-FIER :
6. MARCELLAZ-ALBANAIS :

Réponses :
1. les Cusiards / 2. Les Hérigeois / 3. Les Chainaziens / 4. les Bloyens / 5. les Hautevillois / 6. les Marcellaziens

Proposé par Marie Noëlle MAILLET (AVS)

Plateforme des services à domicile

25, domaine de la Fruitière - 74150 Marigny Saint Marcel

Tél. : 04 50 01 87 15 Fax : 04 50 01 87 16 Mail : plateforme@albanais-haute-savoie.fr