



# À TABLE !!! avec le «Menu QVT à L'heure du Covid» des établissements médico-sociaux franciliens

## Les directeurs « cuisiniers » contributeurs :

Stéphane BENGONO	Directeur	Centre de Vie PASSEr'AILE/OVE (IME)
Nathalie LECANTE	Directrice	La Sablonnière (FAM)
Amal CHOUITEM	Directrice	Marie- Auxiliatrice/Vivre Ensemble (IME)
Anne KERAMBELLEC	Directrice	Crécy-La-Chapelle (EHPAD)
Marine BISEAU	Directrice Adjointe	Fondation Gourlet Bontemps/GCSMS Val-de-Marne (EHPAD)

## La recette :

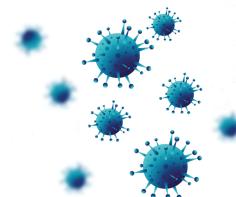
Il s'agit d'un dispositif ludique à destination des participants de l'action collective d'accompagnement « démarche QVT » de l'ARACT Ile-de-France dans le secteur médico-social. Il leur a été donné d'échanger sur leur vécu pendant la crise sanitaire. Ceci afin de prendre de la hauteur, se soutenir, s'enrichir ensemble sur les actions QVT efficaces dans la gestion de la crise sanitaire Covid-19. Ceci a été animé sous la forme d'une chaîne téléphonique.

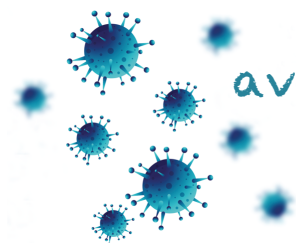
## Le menu Covid-QVT :

### Les entrées

(Les apprentissages QVT réinjectés dans la gestion de la crise)

- La participation forte et constructive des professionnels issue de la mise en place des espaces de discussion
- Rendre acteurs de leur travail les professionnels en les impliquant
  - dans la création d'une nouvelle modalité de prise en charge
  - dans une organisation du travail en réajustement permanent
  - par des prises d'initiatives / des marges de manœuvre / en leur donnant la capacité d'agir
- Appel à la créativité dans l'animation de la solidarité par le lancement de défis ludiques et l'invention de nouvelles modalités de communication
- Une évaluation embarquée et des espaces de discussion permanents sur toutes les activités et sujets d'organisation : horaires, organisation, transmission... : choix, application, évaluation, réajustement...
- Un vis mon travail géant et continue
- La QVT inversée : concertation et expérimentation avec les équipes incompatibles avec les exigences et protocoles très descendants et parfois contradictoires





# À TABLE !!! avec le «Menu QVT à L'heure du Covid» des établissements médico-sociaux franciliens

## Les plats (Les besoins aujourd'hui)

Continuer à sécuriser et à soutenir les équipes :

- dans la gestion du risque sanitaire (matériel, DUERP)
- et répondre aux problématiques personnelles (garde d'enfant, transport par exemple)
- en soutenir les équipes vis-à-vis de la pression des familles sur la reprise des visites

Mettre en valeur :

- la cohésion d'équipe et le développement des compétences professionnelles et relationnelles révélés par la crise
- le travail invisible de chacun

Faire un bilan :

- valoriser les succès et analyser ce qui n'a pas bien fonctionné

Pérenniser ce qui a bien fonctionné / revenir à la normale en gardant certains acquis (dont la gestion du risque sanitaire)

Afficher un cap commun :

- renouer avec nos valeurs fondatrices mises à mal par les protocoles sanitaires
- trouver un nouvel objectif fédérateur de tous

## Les desserts (Les besoins demain)

Soutenir et reconnaître les professionnels :

- soutien psychologique, gestion du stress post-traumatique
- trouver des modalités de reconnaissance extérieures des professionnels

Conduire des actions de remise en place du dialogue social et revoir nos espaces de discussion institutionnels

Travailler sur l'organisation du travail :

- lancer un travail de « repenser le travail » à partir de ce que la crise a bouleversé (distanciation, télétravail, etc..) et du bilan +/-
- maintenir le mode expérimental dans le choix des organisations

Organisation du travail : maintien / expérimentation

Surfer sur l'élan de solidarité et de créativité collectif, sectoriel et territorial et initier de nouveaux projets

## Digestifs (pour conclure)

« La crise a été un formidable booster du management participatif par le travail réel »

« La crise a permis d'atteindre nos objectifs QVT »

« La crise a été un accélérateur de cohésion d'équipe »

« La gestion de la crise a été un levier managérial énorme ! »

