

## **AVERTISSEMENT**

**L'utilisation de ce document est régi par des conditions consultables à l'adresse <http://www.lesocial.fr/conditions>  
Si vous n'acceptez pas ces conditions, vous ne devez pas utiliser ce document.**

### **Extraits des conditions d'utilisation**

« Chacun des éléments constituant le site LE SOCIAL (...), déposé ou non ainsi que l'ensemble du site lui-même et des compositions particulières créées par la totalité de ces éléments ou certains d'entre eux sont protégés par le droit d'auteur et sont la propriété exclusive et personnelle de l'association LE SOCIAL soit pour avoir été créés par elle, soit parce qu'elle a régulièrement obtenu, préalablement, les autorisations requises des titulaires des droits.

Il est donc strictement interdit (...) d'utiliser, reproduire ou représenter même partiellement, modifier, adapter, traduire, ou distribuer sur tout autre support de quelque nature qu'il soit, l'un quelconque des éléments ou des combinaisons d'éléments ou la totalité du site lui-même par quelque moyen technique que ce soit existant ou à venir, sans l'autorisation expresse préalable et écrite de l'association LE SOCIAL.

Les seules autorisations données par l'association LE SOCIAL le sont aux conditions suivantes :

- La reproduction sans aucune altération et en un seul exemplaire pour utilisation strictement privée sur écran monospace ou pour copie de sauvegarde en tirage papier à des fins privées. (...) »

« Toute utilisation qui ne respecterait pas les prescriptions ci-dessus constitue une violation des droits d'auteur et une contrefaçon. La contrefaçon est un délit pénal susceptible d'entraîner une condamnation en vertu de l'article L 335-2 du Code de la Propriété Intellectuelle, l'application des peines suivantes : 2 ans d'emprisonnement, et 1 000 000 Frs (152 449,02 Euro) d'amende, sans préjudice des dommages – intérêts qui pourraient être réclamés pour le préjudice causé ou pour la violation du droit à l'image ou de tout autre droit. »

---

INTRODUCTION.....	1
L'étude	
<b>I-L'objet de l'étude.....</b>	<b>5</b>
A- La Maison de Retraite de Moirans .....	5
1 - <i>Historique</i> .....	5
2 - <i>Nature juridique et statut</i> .....	5
3 - <i>Missions et objectifs</i> .....	5
4 - <i>Ressources humaines</i> .....	6
5 - <i>Partenariat</i> .....	7
6 - <i>Budget/ financement</i> .....	7
B - Le public accueilli dans la maison de retraite de Moirans .....	7
1 - <i>Nombre et sexe</i> .....	7
2 - <i>Répartition en âge</i> .....	8
3 - <i>État de santé - État de dépendance</i> .....	8
<b>II - La méthodologie.....</b>	<b>9</b>
1 - <i>La grille d'observation</i> .....	9
2 - <i>La fiche d'état des lieux et les photographies de la salle de restauration</i> .....	10
3 - <i>Les entretiens</i> .....	10
4 - <i>Le questionnaire</i> .....	10
5 - <i>Les recherches bibliographiques et associatives</i> .....	11
<b>III - La population.....</b>	<b>11</b>
1 - <i>Caractéristiques de la vieillesse</i> .....	11
2 - <i>La population étudiée</i> .....	12
3 - <i>Le personnel</i> .....	13
<b>IV - Les besoins.....</b>	<b>13</b>
1 - <i>Le confort thermique</i> .....	14
1-1- <i>Définition</i> .....	14
1-2- <i>Les problèmes relatifs à la salle</i> .....	14
2 - <i>Le confort acoustique</i> .....	15
2-1- <i>Définition</i> .....	15
2-2- <i>Les problèmes liés à la salle</i> .....	15
3 - <i>L'esthétisme</i> .....	16
3-1- <i>Définition</i> .....	16
3-2- <i>Les problèmes liés à la salle</i> .....	16
<b>V - Les facteurs.....</b>	<b>16</b>

<b>IV - Les solutions proposées</b> .....	17
1 – Réaménagement de l'espace cuisine .....	17
2 – Création d'un atelier de décoration .....	17
<b>V - Synthèse de l'étude</b> .....	17
Le projet	
<b>I - Choix du projet</b> .....	19
<b>II - Les bénéficiaires de l'action</b> .....	19
<b>III - Les objectifs de l'action</b> .....	20
<b>IV - Le contenu de l'action</b> .....	20
<b>V - Déroulement de l'action</b> .....	21
1- <i>Le choix des équipements</i> .....	21
1-1- le réfrigérateur .....	21
1-2- le lave-vaisselle .....	21
1-3- la cloison .....	23
1-4- le mobilier de cuisine .....	23
2- <i>les devis des équipements</i> .....	24
<b>VI - La mise en place</b> .....	25
1 - <i>les différentes phases de travaux</i> .....	25
2 - <i>Les différents partenaires</i> .....	26
<b>VII - Le coût de l'action/ le financement</b> .....	27
1 - <i>Le financement</i> .....	27
2 - <i>Coût des équipements</i> .....	28
3 - <i>Le salaire de la technicienne</i> .....	29
<b>VII - Evaluation de l'action</b> .....	29
CONCLUSION .....	30

ANNEXES  
BIBLIOGRAPHIE

## INTRODUCTION

M'intéressant à l'environnement des personnes âgées, public que je connaissais peu, j'ai décidé d'effectuer mon étude au sein de l' Etablissement Hébergeant des Personnes Agées Dépendantes de Moirans qui a accepté de me recevoir.

Pendant ma visite de l'établissement, la responsable des soins m'a fait part de l'insatisfaction des usagers vis-à-vis de la salle de restauration du bâtiment des Iris.

Prenant cette remarque en compte, j'ai effectué différentes recherches afin de connaître les textes et écrits concernant l'aménagement et l'architecture des structures recevant des personnes âgées.

C'est ainsi que j'ai pris connaissance de l'article II de la Charte des Droits et Libertés des Personnes Agées Dépendantes, concernant le domicile et l'environnement de la personne âgée, le confort moral, physique et la qualité de vie qui doivent être l'objectif de chaque instant, c'est pourquoi,

« L'architecture des établissement doit être conçue pour répondre aux besoins de la vie privée des personnes âgées dépendantes. L'espace doit être organisé pour garantir l'accessibilité et favoriser orientation et déplacements, dans les meilleures conditions de sécurité. »

De plus, l'annexe 1 extraite du Journal Officiel N°98 du 27 avril 1999 concernant les recommandations visant à garantir la qualité des prises en charge des personnes âgées dépendantes (article 5-1 de la loi n°75-535 modifiée du 30 juin 1975) précise dans le paragraphe 2.2.2.b que les espaces de vie collective doivent « concourir à améliorer le confort, la qualité de vie et éviter l'isolement » des personnes âgées dépendantes.

Par conséquent, j'ai décidé d'orienter mon travail sur ce lieu avec pour question de départ: la salle de restauration répond-elle aux besoins des personnes âgées ? Après mes participations au repas, ma question est devenue : la salle de restauration répond-elle aux besoins des usagers (personnes âgées **et** personnel) ?

## **I-L'objet de l'étude**

### A- La Maison de Retraite de Moirans

#### 1 -Historique

La Maison de Retraite de Moirans est un Etablissement Hébergeant des Personnes Agées Dépendantes (EHPAD).

Elle est située à 25 kilomètres de Grenoble et bénéficie d'une implantation en centre-ville, ce qui permet un échange favorable avec la vie de la commune et des commerçants.

De plus, elle est facile d'accès grâce aux transports en commun.

L'EHPAD de Moirans dispose de 97 lits répartis en deux bâtiments : les Iris et les Glycines.

Sur l'initiative de religieux, la maison de retraite de Moirans était, au XI ème siècle, un hospice qui secourait les voyageurs et les malades. Plusieurs années après sa destruction, M et Mme De La Motte, notable de la commune, décidèrent de créer un nouvel hospice. Celui-ci fut ouvert en 1854 et dirigé par les sœurs infirmières de St Vincent de Paul.

L'hospice fut reconnu légalement comme un établissement public communal par décret impérial du 24 mars 1860.

En 1972, le terme "d'hospice" fut abandonné pour céder sa place au terme "Maison de retraite". Cette année là, les religieuses cédèrent la place à une équipe pluridisciplinaire. C'est en 2002, que fut signée une convention entre l'État, le Département et l'Établissement et la notion d'EHPAD remplaçant alors celle de Maison de Retraite.

#### 2 -Nature juridique et statut

L'EHPAD est un établissement public autonome dirigé par une directrice.

Bien qu'il soit un établissement public autonome, la maison de retraite est composée d'un conseil d'administration.

#### 3 -Missions et objectifs

Au terme d'une réflexion autour du Projet d'établissement, L'EHPAD s'est fixé pour les années 2002-2006 différentes missions et objectifs.

Ceux-ci s'articulent autour de quatre valeurs primordiales :

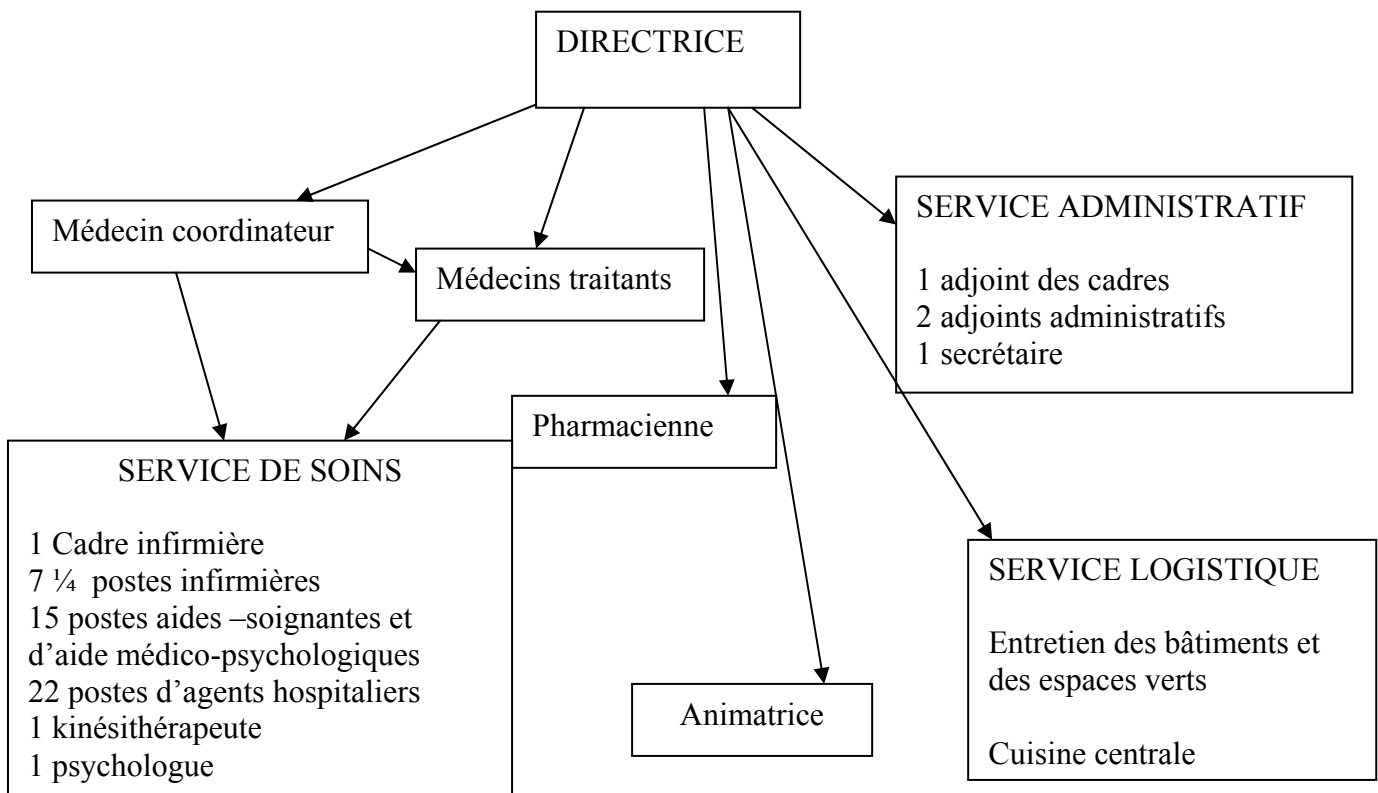
▪ Le respect de la personne âgée. Celui-ci se réalise par le respect de son intimité, de son intégrité physique et psychique ; de sa liberté de choix, de décision, de mouvement, de conscience et de religion.

▪ L'accompagnement individualisé. Il est mis en place pour permettre la continuité des habitudes de vie de la personne âgée tout en liant les contraintes liées à la collectivité.

▪ Le maintien à la vie sociale qui se fait grâce à la favorisation des relations avec les autres résidents, les proches, le personnel, mais aussi avec l'aide de personnes extérieures à l'établissement notamment le coiffeur ou la pédicure.

▪ Le professionnalisme du personnel, qui passe par la mise en place de formation, d'un roulement du personnel pour permettre un échange au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

#### 4 - Ressources humaines



### 5 - Partenariat

La maison de retraite dépend de certaines administrations. Tout d'abord, pour la partie relative aux soins, elle est sous la tutelle de la D.D.A.S.S<sup>1</sup>. Celle-ci lui donne un budget précis et selon les besoins, pour permettre la dispensation de soins par des infirmières. Ensuite, elle dépend de la D.I.S.S<sup>2</sup>, branche du conseil général pour ce qui concerne la tarification maximale journalière, le niveau de dépendance et pour les personnes bénéficiant de l'aide sociale.

### 6 -Budget/ financement

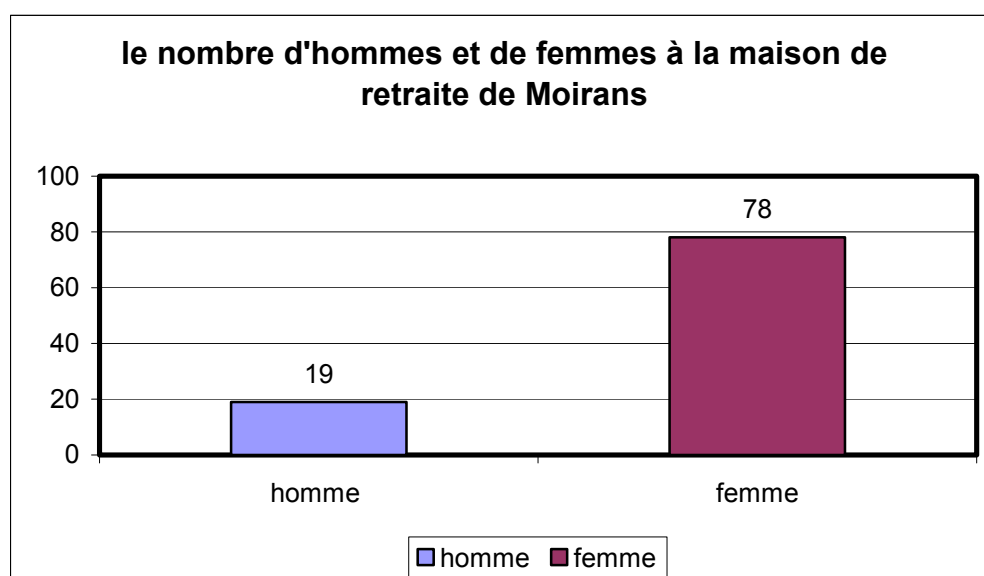
Le budget de fonctionnement de l'établissement pour cette année est de 3 132 620 €.

Une partie des fonds de la maison de retraite proviennent des résidents ou de leurs familles. En effet, un tarif journalier est à la charge du résident, celui-ci est d'environ 44 euros auquel s'ajoute le tarif du Groupe Iso Ressource, qui selon le degré de dépendances, varie entre 4,33 euros et 16,07 euros.

## B - Le public accueilli dans la maison de retraite de Moirans

### 1 - Nombre et sexe

L'EHPAD reçoit pour l'année 2004, 97 résidents soit 19 hommes et 78 femmes.

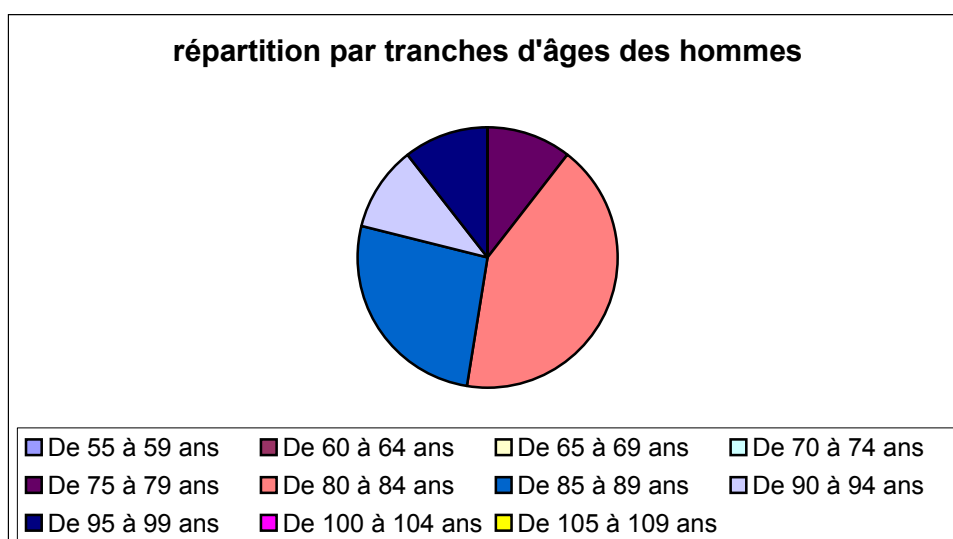
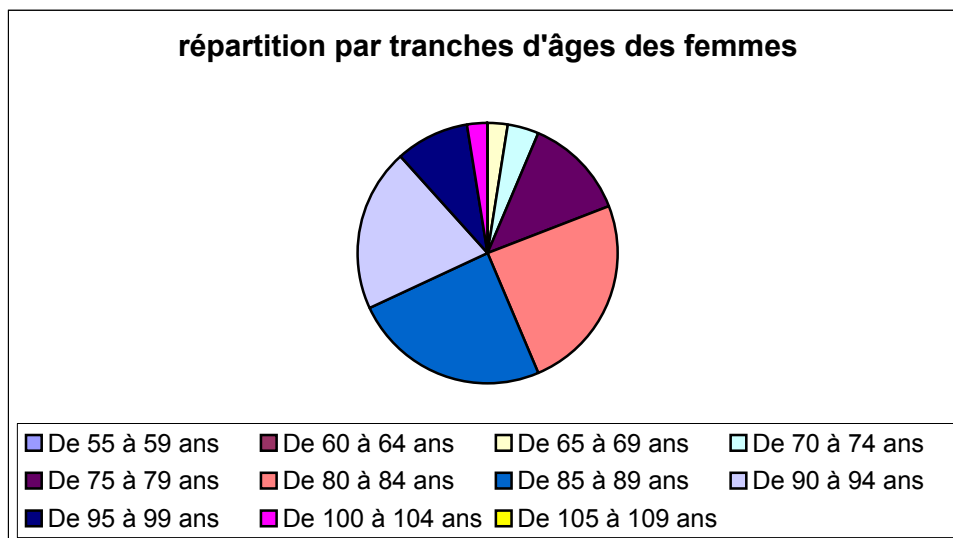


<sup>1</sup> Direction départementale des affaires sanitaires et sociale

<sup>2</sup> Direction des interventions sociales et de solidarité

## 2 - Répartition en âge

La moyenne d'âge des résidants est de 87 ans et se fait comme suit :



## 3 - État de santé - État de dépendance

La notion d'état de santé fut définie en 1978 par l'Organisation Mondiale de la Santé (O.M.S) comme étant un «état complet de bien-être physique, mental et social qui ne consiste pas seulement en l'absence de maladie ou d'infirmité».

La notion de dépendance s'évalue avec l'aide des grilles AGGIR (autonomie gérontologie – groupe Iso Ressources)<sup>3</sup>, celles-ci furent élaborées par des médecins de la sécurité sociale et de la société française de gérontologie afin de permettre une meilleure

<sup>3</sup> Voir annexe I

évaluation de la dépendance chez les personnes âgées. C'est un outil légal reconnu par la loi 97 - 60 de 24 janvier 1997.

Cette grille est une méthode d'observation et d'évaluation de la perte d'autonomie. A partir de l'observation des activités effectuées totalement, partiellement ou pas du tout par la personne âgée, il a été possible de déterminer, en fonction de la perte d'autonomie, 6 groupes de personnes pouvant poser des problèmes variés mais mobilisant le même niveau d'aide.

Cela fut mis en place afin de permettre :

- d'ajuster les moyens en personnel,
- d'aider à la planification de l'offre de soins et de services,
- d'allouer des ressources correspondantes aux besoins.

Cette grille repose sur la mesure de 10 variables discriminantes comme la cohérence, l'orientation et de 7 variables illustratives comme la gestion d'un budget, la préparation des repas.

## **II - La méthodologie**

Cette partie, à pour but d'exposer mon cheminement et d'expliquer expliquer la méthodologie mise en place pour le recueil des données.

Ces informations furent recueillies d'une part par les outils méthodologiques (grille d'observation, entretiens, questionnaires, fiche d'état des lieux, analyse fonctionnelle...), d'autre part, ils furent récoltés de manière indirecte, par recherches documentaires, des rendez-vous avec des professionnels et bien sûr avec des discussions avec le personnel.

### *1 - La grille d'observation*<sup>4</sup>

Mon étude étant axée sur l'utilisation d'une salle de restauration, il m'est apparu nécessaire de faire cette fiche afin de savoir comment été utilisé cette salle autant par les personnes âgées que par le personnels.

Cette grille est faite en trois parties car j'ai souhaité observer la manière dont les usagers se servaient de la salle de restaurations, il y a donc une partie personnel et une partie personnes âgées puis j'ai réalisé une observation technique.

---

<sup>4</sup> Voir annexe II

## 2 - La fiche d'état des lieux<sup>5</sup> et les photographies de la salle de restauration

Afin de compléter ma grille d'observation, j'ai réalisé une fiche d'état des lieux.

Cette fiche est un constat, une référence, elle sert de photographie pour situer le lieu de l'étude.

Elle se présente sous forme de tableau avec comme sous partie : éléments, unités, composants, dimensions, et couleurs.

Pour appuyer cette fiche, j'ai réalisé des photographies de la salle ainsi qu'un plan<sup>6</sup> pour mieux la situer dans l'espace.

## 3 - Les entretiens<sup>7</sup>

Le premier entretien réalisé fut avec la sous-directrice qui a répondu à mes questions concernant l'EHPAD. Mes questions étaient répertoriées selon trois thèmes, le premier concernait l'aspect juridique et partenarial de l'EHPAD, le second était relatif aux résidents et le dernier était basé sur des informations diverses. J'ai réalisé un entretien directif car je souhaitais des réponses précises concernant le fonctionnement de l'établissement.

Le second entretien fut réalisé de manière individuelle, auprès des 15 personnes âgées utilisant la salle de restauration. Les questions étaient directives et semi directives car cela me permettait de prendre mon temps. De plus, je disposais d'une plus grande souplesse dans la collecte de mes réponses. J'ai fait cet entretien autour des thèmes suivants : l'identité, la fréquentation de la salle, leurs avis concernant la salle de restauration. Les thèmes furent choisis après l'observation de la salle. Les personnes répondaient aux questions posées et les transformaient en discussions ce qui me permit de noter des remarques qu'elles n'aurait sans doute pas formulées seules devant le questionnaire.

## 4 - Le questionnaire<sup>8</sup>

Après les entretiens avec les personnes âgées, j'ai réalisé un questionnaire en partant des résultats des personnes âgées. En effet, j'ai souhaité voir si les avis étaient similaires ou non.

---

<sup>5</sup> Voir annexe III

<sup>6</sup> Voir annexe IV

<sup>7</sup> Voir annexe V et VI

<sup>8</sup> Voir annexe VII

Par conséquent, le questionnaire remis au personnels abordait les thèmes suivant : la civilité, l'espace/le lieu, le confort et enfin le coin cuisine.

### 5 - Les recherches bibliographiques et associatives

D'un point bibliographique, mes recherches m'ont permise de mieux cibler l'aspect technique de l'étude et plus tard du projet. De plus, j'ai pu compléter mes connaissances techniques et générales.

D'un point de vue associatif, mes rendez-vous avec différentes structures associatives travaillant auprès des personnes âgées m'ont permis de mieux cerner les problèmes relatifs à la vieillesse.

## **III - La population**

### 1 - Caractéristiques de la vieillesse

La vieillesse est la dernière période de la vie et correspond à l'aboutissement normal de la sénescence. Cette dernière étant un état qui commence à la fin de l'âge adulte avec des changements physiques et psychologiques conduisant au vieillissement.

Les caractéristiques du vieillissement sont donc d'ordre psychologiques, physiques mais aussi socio- économiques.

→ D'un point de vue psychologique, la personne vieillissante subit et doit faire face à différents remaniements. Ceux-ci sont :

- pulsionnel : recherche d'équilibre et de durabilité dans les pulsions de vie et de mort.

- libidinaux : en effet, pour les personnes âgées, il arrive qu'il y ait une diminution de la libido et de l'affectivité.

- narcissique : il est accentué à cause de la perte de la capacité de séduction mais aussi à cause des différents deuils à faire durant cette période. Il y a une perte de l'estime de soi.

→ D'un point de vue physique, la personne âgée voit son corps subir des changements physiologiques sur lesquels elle n'a aucune emprise.

Ainsi on observe différentes manifestations au niveau :

- du système nerveux : les problèmes sont liés à l'audition, la parole, la vision et les muscles.

- du système respiratoire : perte de la capacité respiratoire donc diminution voire perte de la capacité physique.

- du système cardio-vasculaire : affaiblissement du système cardiaque

- du système rénal : incontinence totale ou partielle.

- du système osseux : développement de maladie osseuses tel que l'ostéoporose ou l'ostéomalacie.

→ D'un point de vue socio-économique, il faut prendre en compte que la personne âgée sort du contexte des relations sociales car elle ne travaille plus mais aussi car elle subit l'isolement lié à la vieillesse due à la perte de ses proches.

## 2 – La population étudiée

### - Démographie de la population étudiée

Sur la population que j'ai étudié, il y avait 73,4 % de femmes et 26,6% d'hommes. Sur les 15 personnes interrogées, il y en avait 26,6 % âgée entre 70 et 79 ans, 60 % entre 80 et 89 ans et 13,4% entre 90 et 100 ans. 53,4% d'entre-elles sont originaires de Moirans, 6,6 % de Grenoble et 40 % d'une autre commune proche de l'EHPAD.

### - La salle de restauration vue par la population étudiée

Sur les 15 personnes âgées interrogées ; 66,66% ont évaluées le confort de la salle de restauration entre 1 et 5. Pour 20% d'entre eux il y a trop de variations de température, 40 % se sont plaint de la présence du bruit ; 20 % trouvent que le mobilier est inconfortable et mal adapté et enfin 20 % n'apprécient pas la décoration actuelle.

De plus 80 % des personnes âgées trouvent la salle inadaptée pour la prise des repas. Comme raisons invoquées par les personnes âgées ; 41,66 % déclare que l'espace cuisine présente dans la salle de restauration est inutile vu que les repas sont fait dans la cuisine centrale de l'établissement et ils ajoutent que celle-ci est source de bruit par la présence, entre autre, du lave-vaisselle. Pour 33,34 % d'entre eux, les moments de repas sont fatigant car le temps de repas est trop court ( $\frac{3}{4}$  d'heures) mais aussi à cause de l'énervement généré selon eux par le manque de temps mais aussi par le bruit ambiant. Certaines personnes ont insistés sur le fait qu'elle devait haussée la voix pour se faire entendre. Pour les 25 % restant, ils

estiment que la salle n'est pas adaptée à leurs moments de repas par le simple fait que la salle est inconfortable et qu'elle ressemble « à une cantine scolaire ».

### 3 – Le personnel

Afin de compléter les données recueillies auprès des personnes âgées, j'ai réalisé un questionnaire destiné au personnel en orientant mes questions par rapport aux résultats obtenus avec les personnes âgées.

Le questionnaire a été distribué à 9 personnes, 11,11 % sont infirmières, 66,66 % sont aides-soignantes et 22,23 % sont aide-médico psychologique.

Concernant le confort de la salle le personnel a répondu à 100 % que celle-ci ne répondait pas aux différents types de confort. Ayant, la possibilité de différencier les deux type de confort le moins bien pris en compte, 38,89 % ont estimé que c'était le confort acoustique par la présence notamment du coin cuisine et du lave-vaisselle ; 33,33% que c'était le confort visuel, l'esthétisme notamment par le manque de décoration et le choix des couleurs ; enfin 27,78 % ont estimé que c'était le confort thermique à cause des écarts de température.

Concernant le coin cuisine, tous s'accordent à dire qu'il est utile. 44,44 % déclarent qu'il est utile pour le lavage et le rangement de la vaisselle, 55,56% pensent qu'il est utile car elle permet, par la présence du réfrigérateur, de pallier aux « petites faims » des personnes âgées en dehors des repas.

De même tous concèdent à dire que le coin cuisine est source de bruits. Tout d'abord, 44,45% d'entre eux déclarent que cela est dû à la mise en marche, pendant les repas, du lave-vaisselle. 33,33% estiment que cela est dû au dégivrage constant du réfrigérateur, enfin 22,22% font remarquer que cela est dû aux portes des placards qui sont grinçantes.

## **IV - Les besoins**

Suite au dépouillement des entretiens et questionnaires, nous pouvons constater que les besoins ont différentes origines. Ceux-ci sont d'ordres thermiques (écarts de températures trop importants), acoustiques (présence des différentes sources de bruits en même temps) et esthétiques (inadaptation entre le choix du décors et le public).

## 1 - Le confort thermique

### 1-1- Définition

Le confort thermique ou climatique est la sensation de « bien-être » physique résultant de l'équilibre thermique du corps. A l'inverse, les sensations de chaud et de froid provoquent un sentiment d'inconfort. La température interne du corps doit être maintenue à 37°C.

Le confort thermique est en partie subjective qui dépend :

- des individus,
- de leur état physiologique,
- de leur niveau d'activité,
- de leurs tenues vestimentaires,
- des locaux, des équipements,
- du type de revêtement et couleur des parois,
- du type d'éclairage, ensoleillement et orientation de la pièce

### 1-2- Les problèmes relatifs à la salle

Au cours de l'étude, les personnes âgées ont fait ressortir qu'il faisait souvent trop froid ou trop chaud. Ils ont insisté sur le fait qu'il n'y avait pas de juste milieu. De plus, ils ont ajouté qu'il y avait souvent des courants d'air. Après un relevé de température<sup>9</sup> sur deux semaines, j'ai pu constater que la température de la pièce variait de 20°C à 26°C, ce qui est beaucoup.

La température d'une pièce de vie dépend de l'activité que l'on y pratique, de la saison, de la manière dont nous sommes vêtus et du temps que l'on reste dans la pièce. On peut situer cette température entre 18°C et 26°C.

Concernant les courants d'air ressentis par les personnes âgées, j'ai pu constater que les portes de la salle de restauration restent ouvertes tout au long de la journée. De plus, les fenêtres étant mal isolées un léger courant d'air passait.

Il me semble important de préciser que lors de mon stage, beaucoup de personnes âgées étaient bien couvertes ce qui se révélait à mon sens exagéré au vu de la température extérieure (20°C à 32°C) et intérieure (20°C à 26°C).

---

<sup>9</sup> Annexe VIII

## 2 - Le confort acoustique

### 2-1- Définition

Avant de vouloir définir le confort, il me semble important de définir les sons puis de parler des différents types de bruits existants.

Il faut savoir que le son est une onde que notre tympan ressent et à laquelle il est très sensible.

Le bruit est un ensemble de sons. Il faut savoir qu'il existe différentes formes de propagation du bruit, ainsi il y a les bruits extérieurs à l'habitation, ce sont les bruits aériens (trafic, avion, population..), ensuite, il y a les bruits intérieurs à l'habitation, ceux-ci sont des deux types, les bruits d'impact et les bruits d'équipements.

Les bruits d'impacts se caractérisent par la mise en vibration de l'habitation (Claquement de portes, talon sur le sol...), les bruits d'équipements sont ceux liés aux installations communes (lave-vaisselle, ascenseurs...).

Par conséquent, au vu de ces informations, nous pouvons dire que le confort acoustique dépend de l'absorption acoustique des revêtements et objets faisant partie d'une habitation. Le confort acoustique est atteint lorsque l'on traite l'absorption acoustique.

### 2-2- Les problèmes liés à la salle

Après avoir dépouillé les questionnaires et les entretiens, j'ai pu constater que les usagers signalaient au moins un fois le problème du bruit sous différentes formes.

Après observation, les sources de ces bruits se révèlent être :

- les équipements → le lave-vaisselle, le réfrigérateur
- les revêtements → le carrelage en grès, le plan de travail de la cuisine en inox
- les bruits intérieurs (meuble de la cuisine) et extérieurs

A la lecture de la notice du lave-vaisselle, j'ai pu noter que celui-ci émettait 55 dB à l'état neuf, lors de la vérification avec un sonomètre, l'appareil émettait 59 dB.

Ce chiffre se révèle élevé, en effet selon l'article 3 de l'arrêté du 14 juin 1999 modifié le 22 décembre 1975, concernant la Réglementation acoustique dans les locaux d'habitation, « le niveau de pression acoustique du bruit engendré dans les cuisines par un équipement quelconque ne doit pas dépasser 38 dB (A) ».

Le bruit d'un équipement électroménager peut être réduits de 7 à 10 décibels si il est encastré.

De plus, les matériaux (grès et inox) utilisés pour le sol et le plan de travail, sont des matériaux dits « répercuteurs de bruit », par conséquent leurs utilisation est inadéquate dans un EHPAD.

Concernant le mobilier de la cuisine, il se révèle vieux et abîmé à l'intérieur (notamment les charnières) ce qui est source de grincements.

### 3 - L'esthétisme

#### 3-1- Définition

L'esthétique est selon le dictionnaire un aspect recherché lors de la conception et de la fabrication d'une aide technique, afin de lui donner une apparence harmonieuse et, au besoin, naturelle.

#### 3-2- Les problèmes liés à la salle

Comme constaté par le dépouillement des entretiens et questionnaire, il ressort que la salle n'est pas reposante par le choix des couleurs, des décorations (absences de fleurs et de cadres), impression que la salle est une « cantine scolaire ».

## **V - Les facteurs**

Ces besoins ont pour origines différents facteurs, ceux-ci se révèlent principalement matériels.

Ainsi, concernant le confort acoustique, les besoins exprimés par les usagers sont dus à des revêtements mal adaptés au lieu et à la population, ainsi qu'au choix des équipements.

Par rapport à l'esthétisme, les couleurs ont été choisies pour égayer la pièce, le manque de cadre est dû au manque de murs pleins et à l'aménagement actuel.

Enfin, pour le confort thermique, l'installation du chauffage central est plus simple à gérer pour une collectivité, d'où ce choix fait par la direction lors de la construction du bâtiment.

De plus les matériaux d'isolation choisis pour les ouvertures ne sont pas les mieux adaptés pour un bâtiment de cette envergure.

## **IV - Les solutions proposées**

### *1 – Réaménagement de l'espace cuisine*

J'ai pu constater tout au long de cette étude que la demande principale des personnes âgées concernée le confort acoustique. Les sources de cette gêne se sont révélées être : le lave-vaisselle par son utilisation pendant les repas, le réfrigérateur par son dégivrage constant et enfin, les différents matériaux existants dans la salle de restauration.

Afin de résoudre ce problème venant principalement de l'espace cuisine situé à même la salle de restauration, il semble important de conseiller à la direction de l'EHPAD un réaménagement de ce dernier.

Ce réaménagement comprendra l'achat de nouveaux équipements électroménagers mais aussi par la pose d'une cloison fixe de 3 mètres de large afin de pouvoir réinstaller le mobilier cuisine et l'électroménager. La cuisine sera donc en parallèle et non plus en long.

### *2 – Création d'un atelier de décoration*

De la même façon que pour l'espace cuisine, les personnes âgées ont soulevées le besoin d'avoir une salle de restauration plus agréable et mieux décorée avec des photographies de leur région et une couleur de mur moins agressive.

Pour cela, il serait bien de mettre en place, avec l'animatrice de l'EHPAD, un atelier de décoration, en organisant en collaboration avec les écoles de la ville, un travail de recherche de photographie de la région, puis de réaliser les encadrements pour celles trouvées ou prises. Cela permettrait aux personnes âgées de partager leurs souvenirs avec les enfants et ces derniers découvrirait leur région d'une autre manière.

## **V - Synthèse de l'étude**

Pour répondre à ma question de départ, je peux dire après cette étude que la salle de restauration ne répond pas aux besoins des usagers. Cela est dû à des problèmes techniques remédiables.

Face aux trois principaux problèmes mis en évidence dans cette étude, il me semble prioritaire de traiter la demande des usagers.

En effet, traiter cette demande me semble importante, car les bruits ont différentes conséquences sur l'être humain. Beaucoup de recherches ont été faites et chacune est arrivée à la conclusion suivante, le bruit agit sur :

- Les conditions de vie et le confort des activités : travail, loisirs, repos, sommeil.
- L'intelligibilité et ses conséquences.
- L'audition : fatigue et perte auditive, traumatismes du système auditif.
- Les qualités psychologiques et sociologiques : sociabilité, nervosité.
- La santé d'une manière générale : stress, problèmes cardio-vasculaires et hormonaux, insomnies, troubles digestifs, réduction du champ visuel.

## **I - Choix du projet**

Suite à l'étude, j'ai souhaité obtenir l'avis de la direction et de la responsable des soins. Après la réunion où je leur ai exposé les résultats de mon étude, ils ont souhaité que les deux solutions soient mises en place.

Suite à cette demande, j'ai rencontré l'animatrice et j'ai pu lui expliquer ce qu'attendaient les personnes âgées quant à l'atelier. L'animatrice, intéressée par ce travail, a pris le parti de mettre en place l'atelier et de l'étendre à tout l'établissement.

Pour ma part, les discussions et le temps passé avec les personnes âgées m'ont fait m'apercevoir qu'ils étaient plus soucieux de leur qualité de vie au sein de l'établissement que de la décoration de leur salle.

J'ai par conséquent décidé de traiter le problème relatif au confort acoustique en proposant à la direction de se rencontrer à mi-parcours de la mise en place du projet afin de voir si le travail réalisé correspondait toujours à leurs attentes.

Enfin, lors de cette réunion, il fut convenu que je leur présente mon travail fini afin qu'ils puissent décider de sa présentation au conseil d'administration.

## **II - Les bénéficiaires de l'action**

Comme dit précédemment, le choix de l'action fut faite suite aux désirs émis par les personnes âgées.

Par conséquent, les bénéficiaires de l'action seront en tous premier lieu les personnes âgées, car elles ont pu exprimer et transmettre de manière indirectement leurs besoins à la direction. Ainsi, ils vont voir changer leur confort de vie lorsque les travaux auront été réalisés. De plus, ils mangeront dans une salle plus calme ce qui agira directement sur leur bien-être autant mental que physique.

Ensuite, l'action étant une action de conseil, elle sera profitable à la direction de l'établissement. Celle-ci bénéficiera d'un point de vue extérieur concernant la salle restauration. Elle pourra, tout en prenant en compte les besoins exprimés par les personnes âgées, émettre les siens en précisant, pour le bon déroulement de l'action, ces attentes envers le travail demandé.

Enfin, cette action procurera une meilleure qualité de travail au personnel, ce qui leur permettra d'être plus disponible envers les personnes âgées.

### **III - Les objectifs de l'action**

Tout d'abord, cette action consiste à conseiller les responsables de l'établissement concernant la marche à suivre pour réaliser les travaux de la salle de restauration. Pour cela, je propose un cahier technique qui leur sera remis et une présentation orale en sera faite. Cette dernière sera pour répondre aux questions de la direction mais aussi pour donner une autre approche que l'écrit, en effet, l'écrit semble parfois plus figé qu'une explication orale.

Ensuite, cette action a pour but de satisfaire les besoins de usagers (personnes âgées et personnels) afin que le travail de recherche (questionnaires et entretiens) fait soit envisagé dans l'avenir.

Il faut donc adapter les besoins et souhaits des usagers en tenant compte des contraintes de l'établissement tant budgétaires que temporelles.

### **IV - Le contenu de l'action**

Afin de présenter mon projet à l'établissement, il me fallait préparer un document de synthèse expliquant les raisons de ce projet, la démarche, le coût et enfin le déroulement.

Ce document de synthèse permettra à chacun des membres de la direction de comprendre ma démarche de projet et de constater que sa mise en place correspond à un besoin des personnes âgées appuyé par le personnel.

Ce document proposera une mise en situation de l'espace cuisine grâce à la réalisation des plans montrant cet espace avant le projet et après le projet.

Ensuite un budget prévisionnel présentera les huit solutions possibles concernant le coût du réaménagement en fonction des équipements choisis.

En effet, l'action étant une action de conseil, il m'est apparu nécessaire de laisser le choix à la direction des équipements. Ainsi, ce document de synthèse présentera deux choix d'appareils concernant l'électroménager en précisant les caractéristiques de chacun pour permettre à la direction de faire le meilleur choix qu'il soit.

Enfin, sera présent dans ce document, un plan de la salle une fois les travaux fait, une liste des matériaux nécessaire au montage de la cloison ainsi qu'un fascicule de montage, une explication brève sur le choix du mobilier pour la cuisine, les différents devis réalisés avec l'aide des professionnels concernés, les élévation de la future cuisine.

## **V - Déroulement de l'action**

### *1- Le choix des équipements*

#### 1-1- le réfrigérateur

Le réfrigérateur a pour fonction d'usage de maintenir la température des aliments à une valeur qui permette sa conservation, sans altération de ces derniers.

C'est pour cela que le réfrigérateur produit un froid positif, entre 0°C et 4°C, pour permettre la réfrigération, certains présentent un petit compartiment pour maintenir les produits déjà congelés ; mais il ne s'agit pas d'un combiné.

L'appareil existant à la maison de retraite est un appareil à froid statique dans lequel l'air circule naturellement, il est équipé d'un freezer qui est peu utilisé par le personnel. Son volume est de 220 litres ce qui se révèle suffisant.

La décision de le changer est venue de son mauvais entretien par manque de temps mais aussi de l'état général de l'appareil.

En effet, celui-ci ne possède plus de porte pour le freezer, ce qui engendre un production anormale de givre, mais aussi par l'absence de clayettes notamment celle séparant les bacs à légumes du reste de l'enceinte.

Après comparaison des différents appareils existant, mon choix s'est porté sur deux appareils présents dans le catalogue CAMIF collectivité 2004-2005. Ces choix ont été basés sur le volume (< à 220 L), le mode de dégivrage, la consommation électrique et la classe climatique.

Ainsi les deux appareils choisis sont :

- Faure ( FRA 215 W ), il a une contenance de 213 litres en froid positif et 18 litres en froid négatif, classe énergétique B, dégivrage automatique, classe climatique ST, consommation électrique 358 kW/an.

- Liebherr (K 211), il a une contenance de 219 litres en froid positif, classe énergétique A, dégivrage automatique, classe climatique NS-ST, consommation électrique 169 kW/an

#### 1-2- le lave-vaisselle

Le lave-vaisselle a pour fonction d'usage de laver la vaisselle à l'aide d'un bain lessiviel.

Lors de l'étude, l'objection première des personnes âgées, était le bruit que généré l'usage du lave-vaisselle pendant les repas.

J'ai, cependant décidé de ne pas accès la recherche d'un nouvel appareil que par son niveau sonore, j'ai par conséquent décidé de m'intéresser à sa consommation en eau par litre.

Après différentes recherches auprès des vendeurs des lave-vaisselle de collectivité, j'ai appris que le lave-vaisselle présent à la maison de retraite consommé 16 litres d'eau par cycle.

Lors d'un service, le lave-vaisselle, de part sa faible contenance, est utilisé 6 fois soit une consommation de 96 litres par service ce qui porte à une consommation journalière de 288 litres d'eau.

Afin de faire réaliser des économies à l'établissement, j'ai choisi d'équiper l'espace cuisine d'un lave-vaisselle de type familiale.

En effet, il y a entre 10 et 15 personnes âgées qui mangent à chaque service , le lave-vaisselle de type familiale ayant une contenance plus importante, la vaisselle pourra être lavée en une seule fois.

Par conséquent, les appareils choisis proviennent pour l'un du catalogue CAMIF collectivité, et pour l'autre de l'un des magasins de l'enseigne BUT. J'ai axé mes choix en fonction du nombre de décibels, la consommation en eau par cycle, la consommation en électricité et la classe énergétique.

Ainsi, les deux appareils choisis sont :

- Arthur Martin Electrolux (Asi 6231W) il a une capacité de 12 couverts, un niveau sonore de 45 dB (A), une consommation de 15 L par cycle et une consommation électrique de 1.05 kWh, les classes énergétiques sont, pour le lavage A et pour le séchage B. Intégrable.

- Faure (0143098 T) il a une capacité de 12 couverts, un niveau sonore de 50 dB (A), une consommation de 16 L par cycle et une consommation électrique de 1.05 kWh, les classe énergétiques sont A pour le lavage et B pour le séchage. Il est intégrable car le plan de travail est amovible.

Ces deux appareils ont été choisis d'après le calcul fait précédemment. Comme dit précédemment, le lave-vaisselle de type familial sera utilisé une fois par service grâce à sa plus grande contenance et consommera entre 45 et 48 litres d'eau, selon le modèle choisis, sur une journée soit une économie variant entre 240 et 243 litres d'eau.

### 1-3- la cloison

Après l'étude, on peut constater que la vue sur la cuisine et les bruits qui viennent de cette dernière posent problème aux usagers.

Par conséquent il m'est apparu nécessaire de proposer la pose d'une cloison fixe au niveau du premier pilier qui est à côté des fenêtres. (cf. plan annexe IV)

Après différentes recherches, j'ai opté pour une cloison absorbant les bruits de par sa composition. C'est une cloison composée d'une ossature métallique avec de la laine de roche ou de verre semi-rigide et un parement de deux plaques de plâtre de chaque côté (norme ba13).

Lors de la réalisation du devis, les professionnels du magasin sollicité m'ont informé qu'il existait une notice de montage sur leur site Internet. Ils ont ajouté que la pose était simple.

La pose de la cloison, à l'aide de cette notice, sera faite par le service d'entretien de la maison de retraite.

### 1-4- le mobilier de cuisine

Concernant la cuisine deux critères importants ont été pris en compte, le premier concerne les matériaux, le second correspondant à la pose de la cuisine et la sécurité des usagers (ici le personnel).

Tout d'abord, il fallait des matériaux non répercuteurs ainsi l'évier choisi est un évier en matière composite minérale, de résine et microbille de verre. Sa surface lisse lui permet un entretien facile, les microbilles de verre lui confèrent une forte résistance aux chocs, à la chaleur (jusqu'à 300°C), et il ne craint pas les produits d'entretien agressifs ou corrosifs.

De plus, le personnel faisant un pré-lavage de la vaisselle avant de la mettre au lave-vaisselle pour une désinfection complète, il est apparu nécessaire d'avoir un évier profond et d'un seul bac. Afin de voir correctement lors de l'utilisation de l'évier, la décision a été de poser une lumière directe, ici il s'agira d'un tube fluorescent à lumière blanche.

Ensuite il fallait des rangements de différentes tailles et profondeurs afin d'avoir une grande capacité de rangement, ainsi les placards ont été pris avec une profondeur de 58 cm. La cuisine comptera 9 rangements dont 2 doubles.

Enfin, le plan de travail choisi est antibactérien et résistant aux produits d'entretien au même titre que l'évier. Le plan de travail a été allongé afin qu'il aille jusqu'au mur où il y a

les fenêtres ainsi, la surface de pose sera plus importante et permettra de mettre le micro-ondes, le chauffe lait et le combiné cafetière théière.

Suite à la prise en compte de ces caractéristique et afin de s'assurer de la sécurité des usagers, il est apparu nécessaire de faire venir un électricien afin qu'il puisse vérifier les installations électriques de la pièce notamment toutes les prises présentes dans la partie cuisine à l'heure actuelle.

Par rapport à la cuisine elle-même, c'est-à-dire le mobilier deux choix sont possibles.

Soit l'établissement fait appel aux sous-traitant du magasin sollicité lors de l'achat, moyennant un coût supplémentaire, soit le service d'entretien s'occupe de la pose car les meubles choisis sont des meubles en Kit, simple d'utilisation, de plus une notice et une cassette vidéo sont fournies lors de la livraison.

Il faut prendre en considération que le taux de T.V.A diffère, ainsi il sera de 5.5% si l'établissement fait appel aux sous-traitants ou de 19,6% si c'est le service d'entretien qui s'en occupe.

Concernant l'électroménager, le magasin sollicité propose un réfrigérateur et un lave-vaisselle, pour des soucis d'économie et en accord avec l'établissement, les deux appareils trouvés chez un concurrent seront gardés.

Enfin, à propos de la partie sanitaire, c'est-à-dire la pose de l'évier et les différents raccords à mettre en place pour son bon fonctionnement seront fait par le sous-traitant choisi. Comme pour la pose des meubles, le service d'entretien peut réaliser les travaux, le vendeur proposant alors la découpe préalable du plan de travail où sera encastré l'évier.

## 2- les devis des équipements

Le devis se répartit comme suit :

Lave-vaisselle :	460,46 € ou 600 € garantie de 2 ans
Le réfrigérateur :	336,68 € ou 436,54 € garantie de 2 ans
La cloison :	216.50 €
Les meubles :	2047 € garantie de 5 ans
Le sanitaire :	288 € garantie de 5 ans
L'option pose	933 €

## **VI - La mise en place**

### *1 - les différentes phases de travaux*

Afin de ne pas déstabiliser les personnes âgées dans leurs habitudes, les travaux commenceront après le petit déjeuner et se termineront à 17 h et ce tout au long des travaux.

La durée des travaux ne pouvant être fixe (en effet, un imprévu peut arriver), il semble important de ne pas donner d'échéance aux personnes âgées afin de ne pas créer d'inquiétude.

L'échéancier devrait se dérouler comme suit :

#### **Jour 1**

9 h 30 : Déménagement de la salle de restauration et aménagement de la salle de restauration provisoire.

11 h 30 : Démontage des meubles de l'espace cuisine actuelle

14 h : Intervention de l'électricien, mise aux normes des prises électriques (2 phases-1 terre), enlèvement des prises inutiles.

15 h : Intervention du plombier, vérification des tuyau d'arrivée d'eau et de départ des eaux usées. Déplacement des ces derniers au nouvel emplacement du lave-vaisselle.

16 h : Entreposage du matériel pour le montage de la cloison en plaques de plâtre, et nettoyage du futur espace cuisine.

#### **Jour 2**

9 h : Début de la pose de la cloison. Ce travail prend 8 h sans les travaux de finition.

17 h : Pose du mortier adhésif temps de séchage 4 heures.

#### **Jour 3**

9 h : Pose du calicot adhésif et de la première couche d'enduit spéciale plaques de plâtres (norme ba 13) prêt à l'emploi. Temps de séchage 24 heures.

10 h : Réception des meubles en kit de la cuisine, montage des meubles par les professionnels et mise en place de la partie se situant contre le mur par les professionnels et entreposage dans le fond de la salle des autres meubles déjà montés qui se situeront contre la cloison. Leur mise en place sera faite par le personnel d'entretien de l'établissement.

14 h : Livraison du lave-vaisselle et du réfrigérateur, mise en fonction du lave-vaisselle.

#### **Jour 4**

9 h : Pose de la deuxième couche d'enduit de lissage sur la cloison.

#### **Jour 5**

9 h : Ponçage de l'enduit afin de pouvoir poser la toile de verre. Temps de pose 1 heure, temps de séchage 5 heures.

15 h : Pose de la peinture sur la cloison. Temps de séchage de la première couche 12 heures.

#### **Jour 6**

9 h : Pose de la deuxième couche, sec au toucher au bout de 45 minutes.

10 h 30 : Installation du réfrigérateur à l'extrémité de la cloison et mise en place du reste du mobilier.

12 h : Nettoyage et lavage de la salle de restauration.

#### **Jour 7**

9 h 30 : Réinstallation de la salle de restauration.

12 h : mise en service, pour le repas du midi, de la salle de restauration.

#### **2 - Les différents partenaires**

Après diverses recherches, les différents partenaires choisis pour ce réaménagement seront :

- L'entreprise Leroy Merlin pour l'achat du matériel pour la cloison ainsi que le fascicule expliquant le montage de celle-ci.

- L'entreprise But qui m'a permis d'effectuer des relevés comparatifs.

- Les entreprises de plomberie et d'électricité pour les diverses vérifications.

- L'entreprise Cuisinella pour la réalisation 3D de la cuisine, l'achat et les conseils de montage.

- L'entreprise Hygena qui m'a permis de faire des devis comparatifs.

-Les associations telles que le Lien Bleu, l'Union Départementale Iséroise d'Action et d'Information Gérontologie qui m'ont permis de cibler les problèmes relatifs à la vieillesse.

-Le Conseil général et l'Agence Nationale pour l'Amélioration de l'Habitat pour leur éventuelle participation après dépôt d'une demande.

- Le cabinet d'architecture Arche 5 pour les renseignements relatifs aux normes incendies, réglementations acoustique et thermique.

- L'école d'architecture de Grenoble qui m'a permis d'utiliser leurs sources documentaires.

- L'Agence Nationale pour l'Amélioration de l'Habitat qui ont fourni les renseignements relatifs au confort acoustique et thermique.

- La Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de l'Isère

## **VII - Le coût de l'action/ le financement**

### *1 - Le financement*

A l'heure actuelle, l'établissement ne possède pas de financement pour la réalisation de ce projet. En effet, un projet d'une telle envergure est d'abord étudié et si il convient à l'ensemble du conseil d'administration, le budget nécessaire à sa réalisation sera débloqué pour l'année suivante.

Afin de réduire ce budget, une aide de 10 % maximum du coût total de l'action peut-être apporté par l'Agence Nationale pour l'Amélioration de l'Habitat. En effet, bien que l'aide que cette agence apporte soit principalement pour les particuliers, elle peut allouer un budget aux projets qui améliorent le confort de l'habitation donc des usagers.

De plus, une aide peut-être allouée par le Conseil Général qui après étude du dossier fixera le montant de celle-ci.

## 2 - Coût des équipements

Celui-ci varie en fonctions des équipements choisis. Ainsi, concernant les quatre premiers budgets prévisionnels dans lesquels est compris la pose, la fourchette se situe entre 4278.64€ et 4521.04€.

	Solution 1	Solution 2	Solution 3	Solution 4
Avec la pose 933 €	933€	933€	933€	933€
Réfrigérateur à 333.68 €	333.68€		333.68€	
Réfrigérateur à 436.54€		436.54€		436.54€
Lave vaisselle à 600	600€	600€		
Lave vaisselle à 460.46			460.46€	460.46€
Meuble, sanitaire, cloison	2551.50€	2551.50€	2551.50€	2551.50€
Totaux	4418.18€	4521.04€	4278.64€	4381.50€

Concernant les quatre derniers budgets prévisionnels dans lesquels n'est pas compris la pose, la fourchette se situe entre 3612.20€ et 3854.60€.

	Solution 5	Solution 6	Solution 7	Solution 8
Réfrigérateur à 333.68 €	333.68€		333.68€	
Réfrigérateur à 436.54€		436.54€		436.54€
Lave vaisselle à 600	600€	600€		
Lave vaisselle à 460.46			460.46€	460.46€
Meuble, sanitaire, cloison	2818.06€	2818.06€	2818.06€	2818.06€
Totaux	3751.74€	3854.60€	3612.20€	3715.06€

### 3 - Le salaire de la technicienne

Le salaire de la technicienne est basé sur le taux horaire du Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance (S.M.I.C). Celui-ci est à l'heure actuelle d'un montant de 7 € 61.

Le nombre d'heure passée à la réalisation de ce projet correspond à 2 mois de travail soit 151 h 66 par mois donc un salaire brut de 2308.26€ pour les deux mois. Ces deux correspondent au travail d'observation et de recherche fait puis à la mise en place du projet, tant d'un point de vue matériel que d'un point de vue humain.

Cependant ce salaire représente un salaire brut, j'ai par conséquent appelé la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de l'Isère qui m'a informé qu'il fallait enlever entre 20 et 40 % de charges.

### **VII - Evaluation de l'action**

A l'heure actuelle, il m'est difficile d'évaluer cette action car je ne sais pas si elle sera réalisée. En effet, la direction soumettra mon travail mi-juin au conseil d'administration.

Cependant, étant donné que ce projet est réalisable, je pense qu'il doit être évalué sur du court et du long terme.

Ainsi, concernant le court terme, la mise en place d'une nouvelle grille d'observation basée sur la première et sur les résultats de l'entretien avec les personnes âgées et ceux du questionnaire du personnel, permettrait de voir la satisfaction, « sur le vif » des usagers.

Par rapport au long terme, il semble judicieux de mettre en place six mois ou un an après les travaux, un questionnaire de satisfaction à la direction, au personnel et de réaliser avec les mêmes thèmes un entretien direct avec les personnes âgées.

Les thèmes abordés pourraient être :

- évaluation de la salle,
- le confort,
- respects de vos attentes,
- les changements occasionnés par le réaménagement.

## CONCLUSION

La réalisation de ce travail m'a permis de découvrir les personnes âgées, public que je connaissais peu.

J'ai appris à les connaître grâce aux discussions que j'ai eues avec eu pour mes entretiens mais aussi en participant aux repas et à certaines activités.

Les moments de discussions que j'ai pu avoir furent enrichissantes car les personnes âgées n'avaient pas le même regard que moi sur certains problèmes, ce qui pour moi était important, ne l'était pas pour eux.

Bien que le contact avec les personnes âgées et le personnel de l'établissement fût facile et naturel, j'ai rencontré des difficultés concernant le côté technique de ce travail. Bien qu'étant dans mon domaine, j'ai découvert mes limites que j'ai du contrer en me documentant afin de pouvoir maîtriser le travail que je proposais.

Je pense qu'à travers ce travail, j'ai répondu à ma question de départ à savoir que cette salle n'était pas adaptée et j'ai pu apporter une solution réalisable.

Cependant, le bien-être des personnes âgées passe t-il seulement par un réaménagement de leur cadre de vie ?