



Home La Colline

**Rapport annuel
2024**

Sommaire

Mot de la Présidente du comité de Direction	p. 4
Direction	p. 5-6
Comptabilité, finances	p. 7-8
Ressources humaines	p. 8-10
Qualité	p. 10-11
Accueil, réception, secrétariat	p. 11
Résidents	p. 11
Soins	p. 11-13
Animation et Foyer de jour	p. 13-17
Cuisine	p. 17-19
Cafétéria	p. 19
Intendance, lingerie	p. 20-22
Service technique	p. 23-24
Comité de Direction	p. 25
Remerciements	p. 25

Rapport annuel 2024

Mot de la Présidente du comité de Direction

Après avoir passé un an à la présidence du comité de Direction du home La Colline, je peux dire que l'année 2024 a été mouvementée au sein du collège de direction. En effet, deux changements à des postes clés (ressources humaines et infirmier-chef) ont fragilisé l'équilibre. L'absence de stabilité à ces fonctions a nécessité une réorganisation constante. Le directeur, Monsieur Olivier Schnoebelen a dû faire preuve d'une grande capacité d'adaptation en endossant tour à tour les rôles de RH et d'infirmier-chef. Durant cette période, la masse de travail a été considérable et la charge supplémentaire imposée aux équipes a exigé un engagement sans faille et une grande solidarité. Le comité de Direction est très reconnaissant du travail accompli tout au long de l'année et tient à saluer l'implication de chacun.e dans cette période de transition.

Grâce à l'intégration réussie des deux nouveaux collaborateurs, Madame Jessica Nager (RH) et Monsieur Alain Perrin (Infirmier-chef), le collège de direction a réussi à stabiliser l'organisation et à atteindre les objectifs de l'année.

Le comité de Direction, toujours soucieux du bien-être des résidents, veille à leur garantir le meilleur accompagnement possible dans leur lieu de vie. Les bons résultats financiers obtenus ont permis d'offrir au personnel une valorisation salariale et de meilleures conditions de travail qui sont une reconnaissance essentielle, particulièrement dans le secteur médico-social, pour assurer la motivation des équipes et garantir la qualité du travail au quotidien.

Enfin, le comité de Direction se réjouit de l'excellent taux d'occupation de l'institution qui est un indicateur témoignant de la confiance des familles et des partenaires. Il constate que le home La Colline est une institution régionale de référence jouissant d'une très bonne renommée.

Je tiens, au nom du comité de Direction, à remercier l'ensemble du personnel qui prend soin, jour après jour, de nos aînés avec beaucoup d'empathie, de gentillesse et de bienveillance.

Un mot aussi pour remercier les membres du comité de Direction pour leur implication et leur soutien dans ma nouvelle fonction de Présidente. Leur engagement et leur collaboration précieuse ont été des atouts essentiels dans cette année de transition.

Joëlle Braun Monnerat, Présidente du comité de Direction

Direction

L'année 2024 s'est achevée, nous offrant l'occasion de prendre du recul sur le chemin parcouru et de mesurer les avancées réalisées au sein du home La Colline. Cette année encore, nous avons fait face à de nombreux défis. Après une année 2023 sous le signe de l'instabilité, 2024 s'est poursuivi avec des changements visant la recherche d'un nouvel équilibre. Les mois ont surtout été ponctués de belles réussites, portées par l'engagement et le dévouement de chacun.e. Cette période a nécessité une grande capacité d'adaptation du personnel, compétence indispensable pour suivre l'évolution en perpétuel mouvement dans un environnement particulièrement complexe.

Ce rapport annuel est l'occasion de faire le bilan des actions menées et d'identifier les perspectives.

Pour le bilan, c'est avec une grande satisfaction que je peux dire que nous avons réalisé tous les objectifs que nous nous étions fixés, malgré parfois quelques retards.

- ☒ Passer du catalogue de prestations BESA 2010 au 2020.

Il était important pour nous de concrétiser cette transition au 1.1.2024, même si nous avons un délai de deux ans pour nous exécuter. Cela nous a permis d'augmenter notre taux BESA d'approximativement 6,4 à 7 et de générer un produit supplémentaire d'environ CHF 600'000.-.

- ☒ Pérenniser la collaboration médicale avec de nouveaux médecins par une convention.

Un premier contrat était signé le 1.1.2024 et le second le 1.4.2024. Ceci était essentiel pour la sécurité et la qualité de l'accompagnement de nos résident.e.s, mais aussi une exigence de la Direction de la santé, des affaires sociales et de l'intégration du canton de Berne.

- ☒ Stabiliser le collège de direction avec l'engagement de l'infirmier-chef et de la responsable des ressources humaines.

Il était primordial de reconstituer le collège de direction, pour le bon fonctionnement de l'institution, suite au départ de la responsable RH au 31.12.2023 et de l'infirmier-chef au 31.1.2024. Jessica Nager, responsable RH à 60% et Alain Perrin, infirmier-chef à 100%, ont débuté le 1.3.2024.

- ☒ Canaliser l'absentéisme et gérer la rotation du personnel en améliorant les conditions de travail.
 - o ☒ Installer une climatisation pour des postes de travail exposés à la chaleur (cuisine, lingerie, bureau infirmier Orée).
 - o ☒ Réévaluer la politique salariale.
 - o ☒ Revaloriser les fonctions de formateur en entreprise et de praticien formateur.
 - o ☒ Améliorer les processus de travail, le fonctionnement.

Toutes les actions ont été réalisées. Cependant, ces mesures demandent du temps avant de déployer leurs effets et nous devons encore patienter avant de pouvoir en évaluer l'efficacité.

Cet objectif est continu d'année en année, car prendre soin du personnel est une constance qui s'inscrit dans la durée.

- ☒ Repourvoir le poste de responsable de formation des soins et le poste de responsable qualité.

Madame Elodie Bourgnon a débuté le 1.10.2024, à 60%, comme responsable de formation des soins et praticienne formatrice. Monsieur Florian Picq a, lui, commencé à 60% le 1.11.2024 comme coordinateur de la qualité. Ces deux engagements permettent de professionnaliser deux fonctions importantes. La première pour répondre à une exigence cantonale et morale concernant la formation des soignants, la seconde pour améliorer l'ensemble de nos processus de travail.

- ☒ Préparer la transition au programme de gestion des salaires SADIES GUNTO.

La maintenance du programme et ses mises à jour s'arrêtant le 31.12.2024, il était primordial d'anticiper le passage à la nouvelle version le 1.1.2025.

Les deux objectifs ci-dessous sont transverses au fil du temps. Pour le moment, je n'ai pas de mesures objectives pour eux. Toutefois, durant l'année 2024, j'ai reçu moins de plaintes de la part des proches et des résident.e.s. Pour le bâtiment, vous pouvez constater comme moi, que l'infrastructure est parfaitement opérationnelle et nous aide grandement à répondre à notre mission.

- ☒ Maintenir la qualité de l'accompagnement des résident.e.s.
- ☒ Maintenir la qualité du bâtiment et de nos installations.

L'objectif à long terme d'offrir des prestations d'EMS hors de nos murs reste d'actualité, mais nous devons progresser étape par étape avant de pouvoir les externaliser. Cette intention, pour le futur, demande à ce que nous soyons suffisamment renforcés en interne avant de pouvoir nous déployer.

En ce qui concerne les perspectives, voici ce que nous prévoyons de réaliser pour l'année 2025 :

- Utiliser le programme de gestion des salaires Sadies GUNTO dès le 1.1.2025.
- Implanter un nouveau dossier de soins informatisé pour les résident.e.s.
- Fêter le 35^{ème} anniversaire de La Colline les 26 et 27 septembre 2025.
- Nous adapter à la sortie de la municipalité de Moutier du canton de Berne et, par conséquent, à la diminution de notre bassin de population.

Et de manière continue, nous poursuivrons également sur les 3 objectifs ci-dessous :

- Améliorer les conditions de travail.
- Maintenir la qualité de l'accompagnement des résident.e.s.
- Maintenir la qualité du bâtiment et de nos installations.

Ce rapport témoigne de la dynamique qui anime notre institution : une volonté constante de progresser dans une coévolution, d'innover et de placer l'humain au cœur de nos actions. Il met en lumière les efforts collectifs qui permettent de faire du home La Colline un véritable lieu de vie où respect, bienveillance et professionnalisme guident notre mission au quotidien, qui est, je le rappelle : « d'accueillir les personnes âgées conformément aux principes d'encadrement édictés par la Direction de la santé, des affaires sociales et de l'intégration ».

Pour toutes ces raisons, toute ma gratitude va au personnel et je le remercie pour son investissement au service de nos aîné.e.s.

Olivier Schnoebelen, Directeur

Comptabilité, finances

L'année 2024 est financièrement très bonne. Cela est partiellement expliqué par la réévaluation des tarifs par le canton de Berne avec une augmentation des tarifs journaliers de Fr. 8.75, pour les parties Infrastructure, Hôtellerie et Encadrement. Ce qui représente une augmentation de revenu d'environ Fr. 300'000.- par rapport à 2023.

Le haut taux de revenu de plus de Fr. 11'000'000.- est aussi expliqué par un taux d'occupation légèrement en-dessous des 100% sur 2024, en très légère baisse par rapport à 2023 qui était à peine au-dessus des 100%. Nous hébergeons quelques couples dans une même chambre ce qui permet d'augmenter temporairement la capacité du home. Malgré une trentaine de décès en 2024, nous avons pu la plupart de l'année occuper les chambres libérées. Notre liste d'attente s'est agrandie tout au long du deuxième semestre, certains résidents d'autres homes de la région attendent une place à La Colline. Cela prouve la bonne réputation de La Colline dans la population de la région.

2024 fut aussi marqué par le passage du catalogue de prestation 2010 au catalogue de prestation 2020 plus en lien avec l'évolution des soins apportés aux résidents. Le taux BESA de La Colline est passé principalement par cet ajustement de 6.23 en 2023 à 7.07 en 2024. Cette augmentation de taux cumulée au renchérissement du degré de soin a permis une augmentation des recettes liées aux soins de près de Fr. 750'000.- entre 2023 et 2024.

Au niveau budget 2024, les recettes ont dépassé les prévisions budgétaires de près de Fr. 690'000.- ce qui représente une différence d'environ 6%. La grande différence provient de la sous-estimation du taux BESA, ce qui a généré des revenus supérieurs de près de Fr. 550'000.-. Les charges ont également bien été maîtrisées ; près de Fr. 50'000.- ont pu être économisés sur le budget du personnel. Les autres charges ont dépassé le budget de Fr. 7'000.-. Les dépassements sont liés à des dépenses validées en cours d'année du fait du bon résultat qui semblait arriver. Ce qui représente environ 2% du budget global. Avec des revenus en hausse, des rattrapages au niveau salarial de 4% (2% de renchérissement et 2% d'augmentation moyenne) des rattrapages dans les autres dépenses, nous affichons un bénéfice solide de Fr. 260'000.-.

Ce résultat nous a donc permis de réaliser une provision pour investissement futur de Fr. 700'000.-. Divers travaux d'importance risquent de devoir être financés ces prochaines années (Verrière prévue en 2026, changement des fenêtres). Malgré Fr. 550'000.- de remboursement d'emprunt bancaire en 2024 et des paiements d'intérêts de prêt de Fr. 230'000.-, les liquidités ont augmentés de près de Fr. 600'000.-, une première depuis plusieurs années. Le Foyer de jour affiche une très belle année avec un résultat d'environ Fr. 20'000.- similaire à 2023 qui était de Fr. 25'000.-.

En début 2024 nous avons dû refaire le calcul BESA de tous nos résidents et adapter la facturation aux caisses maladie et au canton. La mise en place du programme Gunto a été faite fin 2024. Le projet touchait en grande partie les ressources humaines. Le paiement des salaires de janvier 2025 s'est très bien passé.

En 2024 le projet des panneaux photovoltaïques a pris fin d'un point de vue opérationnel, du point de vue financier il s'est terminé en mars 2025. En 2024, 4 climatisations ont été installées, pour la plonge à la cuisine, le bureau de L'Orée, la lingerie et vers les machines à laver. Pour un total d'environ Fr. 43'000.-.

L'année 2025 sera sûrement toujours bonne, mais légèrement moins que 2024. Les recettes supplémentaires nous permettent d'investir dans les augmentations de salaires et l'engagement de personnel supplémentaire afin d'améliorer continuellement le bien-être de nos collaborateurs et de nos résidents.

Raphaël Erard, Responsable comptabilité

Ressources humaines

L'année 2024 a été riche en changement. Les deux premiers mois de l'année ont été couverts par l'aide externe de Mme Rodriguez principalement pour le versement des salaires, ainsi que par le travail collaboratif des membres de l'administration. Dès mars, je suis arrivée et j'ai dû rapidement me mettre dans le bain, assurer le travail quotidien, verser les salaires, répondre aux objectifs posés par la direction qui seront détaillés ci-après et apprendre à connaître le personnel, le fonctionnement du home, tout en insufflant un vent de changement.

Parmi les principaux objectifs du service RH pour cette année 2024, il y avait :

1) Le versement de la 2^e partie des augmentations de salaires

Après un état des lieux des salaires de la totalité des collaborateurs, il est apparu certains critères de réajustement nécessaires et de rattrapage à effectuer. Ainsi les collaborateurs principalement ciblés ont été ceux de plus de 55 ans, ceux qui avaient un salaire brut en-dessous de CHF 4'500.- à 100% et ceux qui n'étaient pas dans la bonne classe de traitement. Ces augmentations ont été rétroactives au 01.01.2024.

2) L'amélioration des conditions de travail

Le règlement du collaborateur a été modifié afin d'augmenter les vacances de manière générale, ainsi les collaborateurs de moins de 44 ans passe à 25 jours, ceux de plus de 45 ans à 28 jours et ceux de plus de 55 ans à 33 jours. Les apprentis quant à eux, passent à 28 jours pour toute la durée de leur apprentissage et ceci peu importe leur âge.

3) L'utilisation du bénéfice 2023 pour le versement de prime aux collaborateurs

Tous les collaborateurs y compris les apprentis ayant travaillés en 2023 et étant encore en poste en 2024 au moment du versement ont reçu une prime. Afin d'assurer un maximum d'équité entre tous, on a tenu compte de la date d'entrée en 2023 si nécessaire, ainsi que des absences de plus de 30 jours pour effectuer un calcul au pro rata. Un découpage par taux d'occupation a aussi été réalisé ce qui permettait d'assurer au maximum les montants suivants par taux d'occupation :

100-80% : CHF 1'500.-

70-50% : CHF 1'000.-

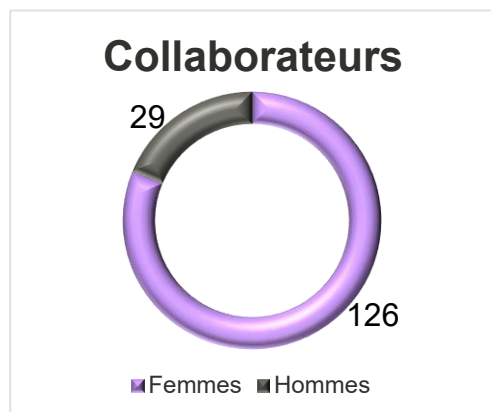
Moins de 50% : CHF 500.-

4) Allocation pour la fonction FEE

Certains de nos collaborateurs s'engagent pour la formation de la jeune génération en suivant la formation de formateur en entreprise et suivent par la suite des jeunes en formation que cela soit nos propres apprentis ou ceux venant d'école professionnelle. Afin de reconnaître leur activité, une allocation de fonction mensuelle de CHF 50.- leur est versé depuis le 1^{er} janvier.

Quelques chiffres RH

Total de collaborateurs / EPT



Au 31.12.2024, nous comptons 155 collaborateurs au total qui représentent 114.80 EPT.

La répartition du nombre de collaborateur par secteur est la suivante :

7 personnes à l'administration, 8 pour l'animation, 4 sont au foyer de jour, 20 personnes à l'intendance, 9 en cafétéria, 15 en cuisine, 3 au service technique et finalement 89 personnes sont dans les soins.

La formation est aussi importante pour nous, c'est pourquoi nous comptons 14 apprentis parmi nos 155 collaborateurs. Nous avons 2 apprentis cuisinier, 2 dans l'intendance, 3 assistant socio-éducatif et 7 assistants en soins et santé communautaire.

Entrées – Sorties



43 entrées, dont 7 nouveaux apprentis et 1 stagiaire maturité

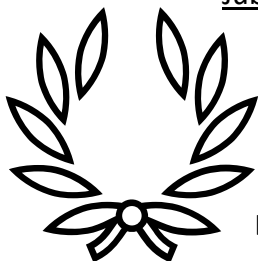
9 entrées – sorties dans la même année



29 sorties,

dont 1 apprentie ASSC qui a obtenu son CFC et
1 départ en retraite après 32 ans à La Colline

Jubilaires 2024



Nous avons fêté 10 jubilés cette année :

7 pour 10 ans de service, 1 pour 15 ans, 1 pour 20 ans et 1 pour 30 ans de service.

Pour les remercier de leur travail et de leur fidélité, ils ont tous reçu un panier garni lors de la soirée du personnel et à partir de 20 ans de service un verre collector de La Colline a été offert en plus à deux jubilaires de longue date.

Naissances

2 filles ont vu le jour en 2024, on félicite encore les mamans !



Absentéisme



Taux absentéisme : 7.71 %

6.93 % maladie

0.78 % accident

A noter que l'on compte 7 accidents professionnels, mais seulement 3 qui ont donné lieu à une incapacité de travail de plus de 10 jours.

On remarque que l'absentéisme a légèrement augmenté par rapport à 2023, mais c'est un constat général en Suisse. Ce n'est donc pas alarmant même si on reste vigilant et qu'on espère sincèrement que la mise en place de nos différents projets permettra d'augmenter la satisfaction au travail et par ricochet diminuer l'absentéisme.

Evénements

Dans les événements RH qui ont marqué l'année 2024, on a mis en place un apéritif de clôture d'apprentissage pour nos apprentis sortants qui ont reçu un cadeau entouré de leurs proches et formateurs.



On a offert les grillades au personnel au mois de juin et un « grittibänz » à chaque personne présente le 6 décembre.

De plus, dans le cadre de la journée « Futur en tous genres » on a accueilli 10 jeunes qui ont pu découvrir les différents métiers du home au travers d'une présentation ainsi que la mise en pratique dans le service de leur choix. Ils ont aussi eu



la possibilité d'échanger autour d'un repas commun offert et d'un feedback en fin de journée. Cette journée s'est déroulée sous un nouveau format que l'on souhaite améliorer dans le futur.

En route pour 2025

Un nouveau système de gestion des salaires sera utilisé dès le 01.01.25. Il est aussi prévu de revoir le règlement de formation afin de le faciliter et de le moderniser ceci en collaboration avec la commission du personnel et le comité de Direction.

Jessica Nager, Responsable des Ressources humaines

Qualité

En novembre 2024, le home La Colline m'a engagé dans la fonction de coordinateur Qualité.

Après avoir découvert l'institution et les différents services, un premier audit a pu mettre en lumière des disparités dans la structure et la gestion documentaire du home.

Dans le passé, des prestataires externes sont intervenus pour mettre en place un système de management qui aujourd'hui, est devenu inadapté et incomplet.

Le système de management se doit d'être davantage « pratique » plutôt que trop « théorique ».
Pour le service Qualité, le début de l'année 2025 sera rythmé par une simplification et un allègement des ressources documentaires, actuellement présentes.

Florian Picq, Coordinateur Qualité

Accueil, réception, secrétariat

Outre les différentes demandes internes et externes à traiter au quotidien, le secrétariat prend une part active dans l'information et l'accueil des résidents et des visiteurs. L'organisation des transports médicaux et autres pour nos résidents est toujours aussi importante et en constante augmentation.

Nicole Wastian, Secrétaire-réceptionniste
Catherine Charpilloz, Adjointe comptabilité

Résidents

Nous avons débuté l'année 2024 avec 89 résidents. Malheureusement nous avons été endeuillés par 28 décès. Nous terminons l'année avec 90 résidents (dont 19 hommes et 1 chambre pour couple). Nous avons aussi à disposition une chambre de vacances/convalescence. 14 personnes ont pu bénéficier de ce service pour une occupation de 301 jours sur toute l'année.

C'est ainsi que nous comptabilisons 32'940 nuitées pour 2024, avec un taux moyen d'occupation de 99,86%.

La moyenne de la durée de séjour des personnes ayant quittés l'établissement en 2024 s'élève à 3,15 ans. Un résident nous a quittés après plus de 21 ans au sein de notre institution.

La moyenne d'âge des résidents se situait à 86,80 ans à fin 2024 avec trois résidentes de plus de cent ans.

Catherine Charpilloz, Adjointe comptabilité

Soins

Que dire, si l'année 2024 a été remplie d'émotions, de renouveau et de changement pour le home La Colline après une période de tumultes. Ma priorité à mon arrivée au 1^{er} mars 2024 a été de remettre une stabilité et une sérénité auprès des équipes soignantes et de recréer du lien avec les différents secteurs de l'EMS.



Ma prise de poste a été vécue comme une période de travail intense. En effet, il fallait impérativement revenir à l'essentiel. Rencontrer les résidents et les familles. Mais aussi, faire connaissance avec le personnel de l'EMS. Comprendre le fonctionnement de l'institution et des unités de soins. Découvrir et m'approprier rapidement ma nouvelle fonction d'infirmier-chef ainsi que reprendre les projets mis de côté ou pas complètement aboutis. Heureusement j'ai pu compter sur mes 12 années d'expériences comme infirmier HES spécialisé et comme ICUS de psychiatrie de l'âge avancé. Mais, surtout, j'ai pu compter sur mon équipe d'IRUS qui ont tenu le département des soins avec l'appui du Directeur et du collège de direction (CODIR).



L'année 2024 a été marquée par la démarche de nombreuses idées et de futurs projets. Tels que la mise en place de la trousse de premier secours pour l'EMS. Un débat au niveau de l'organisation des unités de soins de gériatrie et de psychogériatrie avec une vision pour un projet d'uniformisation des pratiques soignantes et de l'organisation au niveau des 4 unités de soins de l'EMS. Mais également d'une première réflexion sur l'organisation globale et les horaires de travail des équipes soignantes avec la répartition des tâches quotidiennes. S'en est suivi une réflexion et une analyse sur un projet d'un nouveau dossier de soins informatisé. Après analyse d'archives, d'articles, de discussions diverses, un des principaux problèmes est, effectivement, la gestion de l'absentéisme dans les soins. Un des objectifs que je me suis fixé pour réguler cette situation avec le collège de Direction, est également d'améliorer les conditions de travail.

A mes débuts, j'ai aussi dû me familiariser avec le système d'évaluation des besoins en soins BESA. J'ai eu l'opportunité de suivre une formation continue sur BESA Qualité afin de mettre en évidence les statistiques pour l'EMS au niveau des soins. A savoir que BESA Qualité répond aussi aux exigences de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) pour la représentation des indicateurs de qualité médicaux nationaux (IQM).

Au niveau médical, afin d'assurer et garantir le suivi des résidents, nous avons actuellement 2 médecins FMH, Dr Annino et Dr Ben Yahia, qui viennent chaque semaine et un médecin psychiatre FMH, Dr Salaymeh, qui vient toutes les deux semaines.

Au niveau de la formation, durant l'année 2024 il y a aussi la formation courte sur 2 jours avec Active Nursing de Madame Carmen Liaudat, sur notre philosophie institutionnelle « L'Humain au Quotidien. ».

Durant l'année 2024, nous avons remis à jour une fonction, celle de responsable de formation soins et praticienne formatrice HES. Nous avons donc engagé Madame Elodie Bourgnon au 1^{er} octobre 2024 pour assumer cette fonction dans le département des soins.

Au niveau du matériel de soins et de la logistique, nous avons uniformisé nos pratiques de gestion du matériel d'incontinence Abena avec Praximedico. Nous avons également pu acheter 2 chaises électriques de douche Carino de chez Arjo.

Globalement cette première année au home La Colline, a été riche, variée et intense pour moi. J'en retire une excellente satisfaction personnelle et professionnelle. J'ai également pris conscience de l'importance du travail inter-secteurs. Nous sommes, toutes les collaboratrices et tous les collaborateurs, soit tous les secteurs réunis, comme une chaîne.

Chaque maillon de cette chaîne est essentiel et nécessaire pour la réussite de la mission institutionnelle qui est de mettre au centre le bien-être, le confort et la sécurité de nos résidents.

Finalement, j'aimerais remercier sincèrement le directeur avec le CODIR, le collège des cadres, les IRUS et l'ensemble du personnel soignant. Sans oublier les autres secteurs pour avoir favorisé mon intégration et aidé dans la gestion des projets durant cette année 2024.

Alain Perrin, Infirmier chef

Animation & Foyer de jour

Les jours se suivent mais ne se ressemblent pas...

Les activités régulières proposées par le service d'animation et le Foyer de jour ont continué de rythmer les journées des résidents et des hôtes. Tout au long de l'année, elles ont pour but d'apporter un peu de couleurs à la vie sociale de l'institution. Selon les saisons, la météo, les opportunités, la créativité des animateurs mais surtout, selon la participation, les souhaits et les besoins des personnes âgées, le programme annuel des services varie régulièrement.

Participer à des activités, quelles qu'elles soient, permet de rester en forme physique, mental et social. Voici quelques avantages clés à ne pas négliger et à se rappeler constamment pour adopter un accompagnement adéquat et motiver chacun de nos actes :

Bénéfices physiques

- Préservation de la mobilité et de l'équilibre et renforcement du système immunitaire
- Prévention des maladies chroniques et amélioration de la santé articulaire

Bénéfices mentaux et cognitifs

- Prévention du déclin cognitif
- Réduction du stress et de l'anxiété et amélioration du sommeil

Bénéfices sociaux et émotionnels

- Maintien du lien social et renforcement de l'estime de soi
- Prolongation de l'autonomie

Les bienfaits des échanges intergénérationnels

Pour les personnes âgées, les échanges avec des enfants ou adolescents sont une véritable source de joie. Passer du temps avec un enfant ou un adolescent permet de ne pas perdre le lien avec le monde extérieur. De plus, les personnes âgées peuvent partager leurs expériences, leurs connaissances et leurs histoires de vie.

Cette année, diverses rencontres ont été organisées avec des écoles de la région, notamment en lien avec un projet de correspondance entre des élèves et des résidents sur le thème de « L'école de hier et d'aujourd'hui ».

Des matinées jeux et chants ont également égayées les locaux du Foyer de jour. Ces rencontres deviennent de plus en plus régulières et nous désirons maintenir et développer ces nouveaux liens.

Selon les possibilités, nous mettons également un accent spécial sur les chorales d'enfants qui remportent un véritable succès à chaque passage. Nous avons eu l'opportunité d'inviter les chorales « Chrysalide » et « Les Enfants du cœur ».



Autour d'un bon repas...

Une alimentation équilibrée et à la fois savoureuse, permet de jouer un rôle positif sur la santé et le bien-être. Le tout dans un cadre chaleureux et convivial, c'est ce que les services d'animation et du Foyer de jour souhaitent apporter aux résidents et hôtes de La Colline. Au fil des saisons, nous partageons des repas, dans une ambiance familiale, à l'intérieur de l'institution. Nous débutons l'hiver avec les raclettes et fondues au fromage. Puis lorsque les beaux jours arrivent, nous profitons des magnifiques alentours de La Colline pour déguster de délicieuses grillades à La Clairière. Quelques après-midis dans l'année sont également dédiés aux Party-Crêpes et Party-Glaces.

Afin de maintenir le lien avec l'extérieur, nous organisons diverses sorties au restaurant. L'été, ce sont les repas filets de perche au bord du lac, sur la terrasse lorsque le temps le permet. En automne, nous proposons des repas chasses, dans les restaurants de la région et le repas St-Martin pour les plus courageux ! Il faut dire que la quantité de plats qui défile se compte sur les doigts des deux mains.

Les fêtes et rencontres clés de l'année

À nouveau cette année, « La Marche-Gourmande » sur le thème de La Suisse et « Le Marché d'Automne » ont rencontré un véritable succès. Les familles, amis et proches des résidents n'ont pas hésité à venir se restaurer et se laisser tenter aux différents stands très variés. Le service de l'animation et du Foyer de jour, en collaboration avec les autres services de l'institution, a réuni professionnalisme et bonne humeur afin de rendre ces journées mémorables.

Lors des différentes fêtes de décembre, « Les Snieulettes », talentueuses chanteuses, ont marqué leur passage par leur belle énergie et leurs jolies robes à paillettes. Julien Laurence a également émerveillé son public par son charisme et son timbre extraordinaire aux possibilités vocales quasi inépuisables.

Collaboration avec L'Orée

Mois après mois, nous avons développé la collaboration avec le service de L'Orée, afin de faire profiter les résidents des différentes animations proposées dans l'institution.

Les résidents de L'Orée avaient déjà pour coutumes de participer à la revue de presse, aux animations musicales et au chant.

Mais à la suite de divers changements dans le personnel, une réorganisation des activités a permis d'étendre la palette d'animation aux résidents de L'Orée qui nous font profiter de leur présence également à la gymnastique et parcours-équilibre, aux projections de films ou conférences ainsi qu'aux méditations.

Dans la mesure des places disponibles dans les véhicules, il arrive également que certains résidents nous rejoignent lors des sorties avec le Foyer de jour, pour leur plus grand plaisir.

Nouveautés & Changements

Animation

- Atelier de lecture principalement destiné aux personnes malvoyantes
- Sortie shopping dans les rues de Bienne
- Reprise des Goûters-Partage dans les unités et devant la cheminée
- Aumônerie : nous prenons congé du pasteur Thierry Dominicé et nous accueillons Jean Lesort Louk Talom dès septembre 2024



Foyer de jour

- Atelier culinaire qui consiste à élaborer et réaliser ensemble un menu complet selon les goûts et envies des hôtes
- Visites culturelles (musées, expositions, etc...) proposées principalement lors de l'ouverture du Foyer de jour le week-end, mais également en semaine.
- Mise en place plus régulière de la zoothérapie



Animation & Foyer de jour

- Développement des ateliers jeux, rythmiques & danse assise dans le programme mensuel
- Renforcement de la collaboration avec l'unité de L'Orée
- Concert inter-homes
- Pour apporter un peu de fraîcheur et de bonne humeur, des t-shirts au logo « Le Bonheur est Contagieux » ont été acquis. Ils sont principalement utilisés lors de diverses fêtes et/ou rassemblements



Foyer de jour – quelques chiffres...

Pour ce qui est de la fréquentation du Foyer de jour La Colline, nous pouvons dire que nous avons été victimes de notre succès. En effet, avec la demande croissante, nous avons débloqué deux journées dans la semaine à un maximum de 12 hôtes par jour. Ce qui explique l'augmentation de journées enregistrées en 2024 par rapport à l'année 2023. Vous pourrez constater avec les chiffres du premier trimestre de cette année, que nous poursuivons sur cette lancée.

Nbre de journées Foyer de jour 2023	Nbre de journées Foyer de jour 2024	Nbre de journées Foyer de jour 1 ^{er} trim. 2025
2043	2119	558
OBJECTIF 2025 : 1987		

Animation – quelques chiffres...

Activités individuelles

La moyenne mensuelle d'une centaine de visites et activités individuelles dans les trois unités (Pavillon – Tilleul – Etang) de l'établissement est restée stable tout au long de l'année.

Activités de groupe

PARTICIPATION SEMESTRIELLE		
Mois	Activités	MOYENNE Nombre de participants
Janvier - juin	Atelier-légumes	11
Juillet - décembre		8
Janvier - juin	Messe	10
Juillet - décembre		7
Janvier - juin	Atelier-jeux	14
Juillet - décembre		11
Janvier - juin	Gymnastique douce	11
Juillet - décembre		9 (+ 3 Orée dès sept.)

À partir du 2^{ème} semestre, une baisse de participation a été relevée pour les quatre activités susmentionnées.

Nous n'expliquons pas cette différence de fréquentation, cependant nous veillons à modifier et/ou à adapter l'encadrement de ces activités afin d'analyser si leur maintien reste pertinent ou non, raison pour laquelle ces statistiques sont établies. A noter que la gym est parfois organisée en parallèle d'une autre animation telle que le culte en raison de l'engagement d'une apprentie supplémentaire dès octobre 2024, ce qui explique certainement cette fluctuation.

Pour les activités ci-dessous, la moyenne annuelle reste stable. Pour certaines activités, nous invitons régulièrement les résidents de l'unité de L'Orée ainsi que les hôtes du Foyer de jour à participer.

PARTICIPATION ANNUELLE				
MOYENNE - Nombre de participants				
Activités	Pav./Till./ Etang	Orée	Foyer de jour	TOTAL
Méditation	9	3		12
Culte	14			14
Culte allemand	8			8
Atelier-mémoire	12			12
Atelier-cuisine	10			10
Chant	26	10	10	46
Atelier-crétif	12			12
Atelier-bois	8			8
Animation musicale	33	13	10	56
Film conférence	29	5	9	43
Danse assise	12			12
Parcours équilibre	11			11
Atelier-lecture	6			6
Apéro des anniversaires	35		8	43
Revue de presse	3	5		8

Formation

Petit à petit nous nous familiarisons avec la nouvelle ordonnance de la formation d'ASE. Les documents à remplir sont devenus plus nombreux et les tâches pratiques à évaluer et analyser sont plus complexes qu'auparavant. Cela demande un investissement plus assidu et régulier si nous voulons offrir un accompagnement de qualité aux apprentis que nous formons et être à la hauteur de ce que nous désirons transmettre.

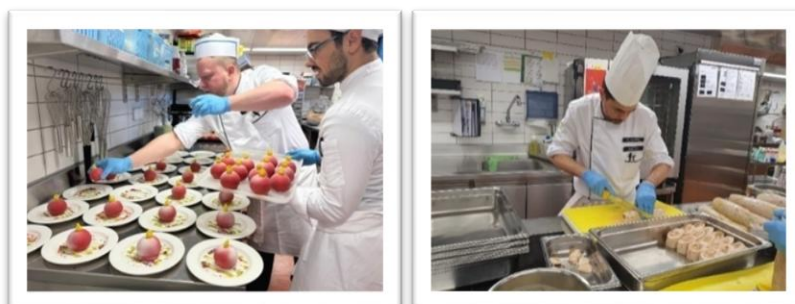
« Ce qui compte dans la vie, ce n'est pas seulement d'avoir vécu.
C'est la différence faite dans la vie des autres qui définit le sens de la vie que nous avons menée. »
Nelson Mandela

Dany-Laure Orlando, Responsable Animation/Foyer de jour
Evelyne Tschanz, Référente du Foyer de jour

Cuisine

La cuisine de La Colline a vécu plusieurs changements. Des arrêts maladie et un départ en retraite d'une collaboratrice qui a travaillé 32 ans dans l'institution. L'arrivée de nouveaux collaborateurs qui, nous l'espérons, continueront à faire augmenter la qualité des services et la diversité des activités.

De la restructuration aux rachats de certains grossistes agro-alimentaires, en passant par diverses pannes du matériel, nous avons continué de garder le cap. Au cœur de ces changements reste notre préoccupation à préserver le bien-être des résidents, mais aussi du personnel de La Colline !



Cette année j'ai envie de vous parler de la plonge, souvent pas mise en avant. Je vais vous en décrire les tâches et vous faire découvrir son fonctionnement.

La plonge effectue toutes ces tâches :

- nettoyer tout le matériel utilisé en cuisine : vaisselle, casseroles, marmites, batteurs, fouets, spatules et j'en passe.
- nettoyer tous les appareils au sein de la cuisine : réfrigérateurs, congélateurs
- vider les assiettes et autres contenants
- essuyer la vaisselle, la verrerie et les ustensiles et auto contrôle
- ranger les assiettes, couverts, verres et le matériel de cuisine
- nettoyer le sol des locaux
- nettoyer les postes de travail en cuisine
- vérifier la propreté des ustensiles de cuisine lavés
- trier les ordures ménagères
- débarrasser les poubelles
- gérer et respecter la norme Haccp (de l'hygiène, en cas de virus ou autre infection)
- s'approvisionner en produits d'entretien
- éplucher et laver les fruits et légumes
- préparer des assemblages simples
- préparer des mises en place pour les cuisiniers et les commandes des unités de soins
- aider les cuisiniers dans diverses tâches culinaires
- stocker et conserver les marchandises



La vaisselle

Pour donner un ordre d'idée sur une journée, la plonge nettoie environ 1'000 services, environ 340 assiettes, de même pour les verres et les tasses. En plus il y a les bacs et diverses casseroles, des caisses retours de livraisons qui sont utilisées chaque jour.



Les températures du local sont à géométrie variable en fonction du temps. En hiver nous parlons de température un peu tropicale avec de la chaleur et pas mal d'humidité, environ 25°C. En revanche en été nous parlons plus de « hammam » avec des températures qui peuvent atteindre les 40° avec 80% d'humidité.

L'organisation

Nettoyer et remettre en place avec le nombre défini le matériel utilisé pour les chariots des 4 unités. Plus la salle à manger ainsi que le self pour les externes et le personnel, sans oublier le matériel de la cuisine. Ceci 3 fois par jour, 7 jours sur 7 et 365 jours par an, tout en respectant les normes d'hygiène (Haccp).

Comme vous l'avez sans doute compris ce n'est pas de tout repos. Les tâches sont multiples et variées. Voilà en quelques lignes un exemple de ce qui est fait chaque jour en plonge.



Merci à tous nos amis, partenaires et collaborateurs sans qui la réalisation de nos activités ne serait pas possible. Merci à l'ensemble du team Cuisine pour son dévouement et son enthousiasme. Merci, surtout, à tous nos membres qui font de cet endroit un lieu dynamique et chaleureux.

Hervé Noirat, Chef de cuisine

Cafétéria

Cette année 2024 fût plutôt stable pour l'équipe. Hormis un départ d'une collaboratrice qui a souhaité découvrir un autre métier.

La cafétéria reste le lieu incontournable des résidents, de leur famille et des visites. Nous affichons régulièrement complet pour le service du midi.

Afin d'être plus attractifs dans le choix de notre kiosk-boisson, nous avons mis en place des hits boissons saisonniers ou des glaces du moment pour la période d'été.

Nous avons à nouveau une grande salle à manger. Nous accueillons actuellement une cinquantaine de résidents pour le repas du midi et du soir. Cela n'était plus arrivé depuis très longtemps.

Nous apprécions tout particulièrement l'entraide qu'il y a entre le secteur de l'animation qui nous aide au service du midi et la cuisine qui nous aide au service du soir.

Concernant les changements d'organisation, nous avons pris la décision d'arrêter de laver les tenues professionnelles le week-end pour effectuer plus de visites individuelles aux résidents qui ont peu de visites durant ces deux jours.

Toute l'équipe de la cafétéria a pu participer au cours 1^{er} secours. C'est un plus pour le personnel afin d'anticiper certaines situations qui pourraient survenir durant les différents services.

Nouveautés

Nous avons mis en place des portes cartes sur les tables qui ont été fabriqués par l'association « Nos10doigts » à Tavannes. On y trouve la carte des boissons ainsi que les différents « Hit boisson » que nous proposons au fil des saisons.

Formation

A la rentrée d'août 2024, nous avons engagé une nouvelle apprentie en tant que gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC. Un nouveau défi pour la responsable de formation car le métier a fusionné avec le métier de spécialiste en hôtellerie. Nouveau plan de formation ainsi qu'une nouvelle ordonnance. Nous devons nous habituer à travailler avec le logiciel WIGL ce qui n'est pas forcément simple car il n'est pas encore au point.



Luana Clémence, Intendante adjointe

Intendance, lingerie

Lingerie

Le team de la lingerie se compose chaque jour de 4 personnes, afin de parfaire au circuit du linge et ceci du lundi au vendredi ainsi que certains jours fériés. Nous avons la chance d'avoir une équipe aimant le traitement du linge et qui a très à cœur que le linge soit impeccablement propre, sente bon, soit bien repassé et plié. Heureuses et heureux de pouvoir livrer un linge impeccable le jeudi aux résidents et de voir leur reconnaissance dans leurs yeux ou d'avoir un petit mot de gratitude. Vers décembre le team lingerie a retrouvé un rythme de croisière, ce qui apporte une meilleure ambiance et plus de collégialité.

Etapes du circuit du linge

- Récolte du linge sale
- Pesage
- Triage – préparation au lavage
- Lavage à la main
- Séchage
- Préparation pour les traitements de finition
 - ⇒ Calandrage
 - ⇒ Pliage
 - ⇒ Repassage
 - ⇒ Rangement
 - ⇒ Distribution
 - ⇒ Travaux de réparation
 - ⇒ Entreposage du linge propre
 - ⇒ Livraison



Deux zones sont bien définies en lingerie : zone sale et zone propre, à respecter au niveau de l'hygiène.

Pour l'année 2024, nous avons lavé 69'862 kg de linge, ce qui fait que nous constatons une augmentation de 1'624 kg comparé avec l'année 2023. Ce chiffre est composé surtout de linge plat et de linge résidents.

- 700 kg linge de maison
- 525 kg linge résidents

Chaque été le personnel souffrait des grandes chaleurs et de la canicule ; cette année une climatisation a été installée pour subvenir au bien-être du personnel. Le personnel remercie grandement la Direction pour l'écoute et la mise en place de cette dernière.

Pour donner suite aux soucis rencontrés en 2023 (dégâts du linge) nous avons fait des essais avec une autre société. Ces tests se sont révélés concluants et nous avons donc changé de fournisseur. Le personnel a retrouvé du plaisir et de la satisfaction au travail.

Nous avons aussi rencontré beaucoup de soucis avec la grande machine 16 kg, qui durant des mois tombait en panne, ce qui fait que nous prenions beaucoup de retard dans le traitement du linge. La maison Schulthess a investigué jusqu'au moment où (à la minute près) ils ont trouvé la panne. Ils ont passé une journée à deux personnes afin de vérifier chaque étape de lavage.



Nous avons eu la joie de pouvoir acheter et changer toute la literie des 4 unités de soins, cela donne un éclat de fraîcheur dans les chambres.

- Pavillon et Tilleul ont déjà été mise en place

Des nouveaux voilages ont été achetés ; ils seront confectionnés et installés en 2025.



Une nouvelle table de pliage, avec étagères au-dessus, a été installée par le service technique car nous n'avions plus assez de place pour le pliage.

L'achat de nouveaux chariots pour la zone propre a été effectué.

La personne responsable de la réserve d'habits résidents a fait un rangement et un réaménagement efficace avec affiche sur chaque porte de ce qui se trouve dans l'armoire. Ceci permet de gagner du temps quand les soignants viennent pour chercher un vêtement pour un résident qui en a besoin.

La couturière est occupée à 20% pour effectuer toutes les réparations, les réfections, le marquage du linge de maison, des tenues professionnelles, des effets personnels des résidents. Elle est heureuse et épanouie de travailler au sein du home et de voir le sourire des résidents quand elle leur apporte un vêtement réparé, transformé ou raccourci ; c'est pour elle une belle récompense du travail effectué.



Magasin central



La responsable du magasin central adore gérer chaque jeudi après-midi de 13h30 à 15h00, ceci depuis dix ans, la préparation des commandes de chaque secteur de l'institution. Elle gère les stocks, passe les commandes aux fournisseurs et fait les achats ; ce travail lui tenant à cœur. Depuis deux ans, un collègue a rejoint la référente du magasin central pour la remplacer lors de congés, de vacances ou d'absences. Ce poste entre les deux représente un 10% par semaine.

Entretien

Les équipes de l'entretien s'emploient du lundi au vendredi ainsi que certains jours fériés, à donner satisfaction aux résidents et à leur réseau proche. Elles sont réparties dans les 4 unités de soins et les annexes (tels que bureaux, vestiaires, locaux de l'animation et du Foyer de jour). Le personnel effectue les nettoyages selon l'organisation et les procédures journalières, hebdomadaires, mensuelles, annuelles.

- Lundi - Mardi = 8 personnes
- Mercredi - Vendredi = 5 personnes

Les équipes travaillent avec du matériel adapté ergonomiquement, professionnellement, en respectant les règles d'hygiène, de l'environnement, des matériaux, ainsi que la santé du résident et d'eux-mêmes en appliquant le dosage correct des produits et leur utilisation.

Nous avons effectué 37 nettoyages de chambres à fond, à la suite de décès ou de transferts en interne. Pour la chambre vacances, nous avons procédé à 13 nettoyages à fond. Toutes ces chambres sont entretenues minutieusement afin de les rendre le plus accueillantes possible et ceci avec la collaboration du service technique.



Il y a eu onze déménagements pour aider certains résidents à s'installer au home, avec l'intervention du service technique, ainsi que trois nettoyages à fond du mobilier.

L'autolaveuse achetée en 2023 a été mise en cuisine, afin d'acquiescer le même modèle mais avec des améliorations apportées.



Durant l'année 2024, nous avons eu la chance d'accueillir plusieurs civilistes qui nous ont grandement aidés dans le planning des nettoyages, car nous avons dû faire face à beaucoup de remplacements maladies et de changements de personnel. Dès septembre nous avons pu stabiliser les équipes en faisant d'autres engagements.

Il me tient particulièrement à cœur de vous expliquer à quel point notre travail est proche du résident. Nous avons de la chance de les côtoyer chaque jour, lorsqu'ils nous ouvrent la porte de leur chambre pour effectuer les nettoyages journaliers ou lors de la distribution du linge. Si le temps nous le permet et que nous sentons que les résidents ont besoin de moments de partage, nous restons à leur côté. Lors de ces instants-là, nous entrons vraiment chez eux dans leur présent comme dans leur passé, dans la joie comme dans la tristesse. L'espace d'un instant, si nous avons beaucoup de chance, nous pouvons voir cette lueur dans leurs yeux qui nous rend si heureux. A l'opposé, si l'on constate un besoin de solitude ou de tranquillité, nous essayons de respecter le plus possible leur intimité. Voilà la facette la plus importante de notre métier qui rend notre travail si précieux.

Les deux équipes sont reconnaissantes et remercient beaucoup le collège de Direction pour la prime reçue, ainsi que pour l'uniformisation des jours de vacances.

Fabienne Petracca, Intendante cheffe

Service technique, sécurité



Comme son nom l'indique, le service technique a pour mission la maintenance des installations techniques du home afin de garantir leur fonctionnement tout au long de l'année. Voici des exemples d'installations dont nous avons la responsabilité : systèmes de ventilation et climatisation, système de chauffage, installation photovoltaïque, groupe frigorifique, système de détection incendie, éclairage de secours, dispositif d'extinction, approvisionnement en eau potable, etc.

Outre l'aspect technique et infrastructurel, nous nous rendons disponibles pour les demandes et les souhaits des résidents. Par exemple suspendre les cadres et les photos lors de leur installation, les réparations des effets personnels ou de meubles endommagés.

Il est aussi primordial, de prendre le temps de converser avec le résident qui en ressent le besoin. Une oreille attentive fait parfois autant de bien qu'un service rendu.

Travaux spéciaux et investissements 2024

- Coordination pour le remplacement sous garantie des panneaux photovoltaïques dû à un défaut d'usine.
- Planification et organisation de la pose de climatisation à la lingerie, à la plonge et au bureau de l'unité de soins psycho gériatriques.
- Rénovation du sentier d'accès en pavé sud depuis le parking du personnel.
- Préparation et aide à la rénovation de 3 sols de chambres.
- Plantation de 3 tilleuls.
- Pose de tableaux pour la décoration des couloirs de l'unité de soins L'Étang.
- Arrachage du gazon sur le toit plat et remplacement par des fleurs et des plantes grasses moins gourmandes en eau et plus favorables à la biodiversité.



Travaux de maintenance ainsi que les services à la personne

- Déménagement des résidents en allant chercher des meubles dans leur ancien logement.
- Tri des déchets et revalorisation par les filières agréées.
- Aide à l'intendance pour les traitements de sol et les différents nettoyages à fonds tel que le nettoyage extérieur des fenêtres et des stores.
- Travail de bureau : planifications des travaux, demandes d'offres, organisations des dépenses du service, commandes.

- Contrôle électrique des lits et vérification de l'état général des chambres.
- Divers travaux sanitaires : changement de lavabo, de soupape, de robinetterie ...
- Réparation du matériel médical : chaise roulante, déambulateur, verticalisateur, cigogne et commande de consommables.
- Gestion des stocks de pièces de rechange.
- Décorations et arrangements floraux de saison.
- Taille des haies vives et des arbres d'avenue.
- Epandage d'engrais pour gazon et scarification du gazon.
- Tonte du gazon et fauchage 1 fois par année de la prairie pour fournir le foin à nos animaux.
- Entretien des chemins d'accès, des places et terrasses.

Quelques chiffres de consommation

Electricité

Acquisition à partir du réseau	349'982 kWh
Production photovoltaïque propre	81'206 kWh

Chauffage

Acquisition de chauffage à distance	817'590 kWh
-------------------------------------	--------------------

Eau

Eau potable du réseau communal	8306 m3
--------------------------------	----------------

Déchets

Incinérables	35 tonnes
Cartons	200 m3
PET	45 m3

Conclusion

Le service technique dispose de compétences techniques, organisationnelles et sociales qui lui permet dans son ensemble de réaliser avec professionnalisme les missions qui lui sont confiées. Malgré la rigidité de certaines tâches à effectuer nous gardons toujours une certaine souplesse afin de définir chaque jour nos priorités. Nous pouvons également compter sur la collaboration de nombreuses entreprises externes sérieuses et professionnelles avec lesquelles nous avons des contrats fixes dans le but de répondre aux exigences légales.

En 2024, les infrastructures ainsi que les alentours ont continué de remplir leur rôle d'accueil et de lieu de repos. Les investissements et les travaux d'amélioration offrent toujours plus de confort et de praticité à l'accomplissement de notre mission permanente.

Dans les années à venir, des projets de modernisation seront mis sur pied dans le but de réduire notre impact environnemental. Des défis que nous abordons avec une grande motivation en constatant les résultats bénéfiques pour nos collaborateurs et nos résidents.

Thoma Girardin, Adjoint au responsable du service technique

Comité de Direction

Durant l'année 2024, le comité de Direction s'est réuni à 8 reprises. Comme à l'accoutumé, il nous a soutenu et orienté d'un point de vue stratégique quant au fonctionnement opérationnel de l'institution. Le comité a également connu quelques changements au niveau des fonctions : Monsieur Stéphane Terrier a démissionné de la présidence au 1^{er} janvier 2024. Celle-ci a été reprise par Madame Joëlle Braun Monnerat. Madame Anne Freudiger, pour sa part, a été nommée à la vice-présidence. Toutes deux ont été élues lors de l'Assemblée des délégué.e.s du 10.06.2024.

Les délégué.e.s du syndicat de communes « La Colline » se sont réunis, quant à eux, à 2 reprises durant cette année 2024.

Composition du comité de Direction au 31.12.2024

Mme Joëlle Braun Monnerat	Présidente
Mme Anne Freudiger	Vice-présidente
M. Stéphane Terrier	
Mme Suzanne Kohler	
Mme Anne-Marie Kuhnen	
M. Ami Gyger	
M. Jean-Michel Hirschi	
M. Olivier Schnoebelen	Directeur
M. Raphaël Erard	Secrétaire du syndicat

Olivier Schnoebelen, Directeur

Remerciements

Avec ces dernières lignes, j'aimerais remercier chaleureusement tous ceux qui, de près ou de loin, contribuent à la vie et au bon fonctionnement de notre établissement. Ensemble, nous continuerons à œuvrer pour le bien-être de nos résident.e.s, en restant fidèles aux valeurs qui nous animent.

Je suis également reconnaissant envers les communes et les familles pour la confiance qui nous est accordée dans l'accompagnement de leurs citoyen.ne.s. et de leurs proches.

Olivier Schnoebelen, Directeur

Marche gourmande 2024



Fête Nationale 2024



Atelier bois



Zoothérapie



Home La Colline

Route de Chindon 16

2732 Reconvilier

Tél. 032 482 74 00

www.home-la-colline.ch

