

AUJOURD'HUI

CORBIE

Handball. Championnat de France, des moins de 18 ans (catégorie féminine). HBC Corbie contre Stella Saint Maur et à 20 h 45, championnat de France nationale III (catégorie féminine), HBC Corbie contre Cergy Pontoise, au Cosec. C'est également la journée de l'arbitrage dans le sport. À cette occasion le club de handball va recevoir le label école d'arbitre. Le club est sifflé d'argent.

RIBEMONT-SUR-ANCRE
Concours de pêche au brochet au vif uniquement, organisé par l'aapma la gaulle ribemontoise à 13 h 30 aux étangs du marais.

VAUX-EN-AMIÉNOIS
Bourse aux jouets et puériculture, dans la salle des fêtes. Places limitées, priorité aux habitants du village.

WARLOY-BAILLON
Loto, organisé par le comité des fêtes à 19 heures, dans la salle polyvalente.

DEMAIN

FOUILLOY

Marche d'environ 10 km, organisée par l'association les quatre saisons, rendez-vous à 9 h 15, sur la place pour un départ à 9 h 30.

RAINNEVILLE

Repas couscous, organisé par le club des retraités à 12 h 30, dans la salle polyvalente. Animé par un orchestre musette.

SAINT-GRATIEN

Réderie, organisée par le comité des fêtes 2 € le mètre. Exposants en 2009 : 120.

UTILE

CORBIE

Piscine : ouverte de 9 à 13 heures et de 15 à 18 heures même les jours fériés.

FLESSELLES

Bibliothèque : de 14 h 30 à 17 heures.

VILLERS-BOGAGE

Bibliothèque : de 10 heures à midi.

Mairie : de 9 à 12 heures (03 22 93 70 61).

Éts JULLIEN

21, rue Gambetta - CORBIE
Tél. 03.22.48.01.56

TOUS APPAREILS DE CHAUFFAGE

Dépannages - Ramonages
Charbon - Bois - Pétrole
Pelets - Bioethanol

TOUS APPAREILS MÉNAGERS

Lave-linge - sèche-linge
Lave-vaisselle - réfrigérateur
Congélateur - aspirateur - etc

SERRURERIE - PLOMBERIE
DROGUERIE - PEINTURES

Sacs aspirateurs
toutes marques
Tuyaux gaz

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES DE TRAVAIL

VÉLOS ET ACCESSOIRES

CORBIE

Bien manger participe à la guérison

Consciente que le temps du repas est important lors d'une hospitalisation et que l'alimentation contribue à la santé, la direction de l'hôpital lance un plan pilote. Objectif : servir dans un an de meilleurs plats aux patients.

Le temps du repas est un des rares moments agréables lors d'une hospitalisation. Si, toutefois, la nourriture est bonne...

C'est aussi un des services dont on se souvient et dont on parle, en bien ou en mal, après être sorti de l'hôpital.

Conscient de cette réalité mais aussi du fait qu'une bonne nutrition contribue à la guérison et à la santé, Éric Boyer, directeur du centre hospitalier local, lance officiellement un plan pour une meilleure qualité globale de la restauration, qu'elle soit destinée à ses 450 patients ou à ses 400 salariés. À terme, ce plan pilote pourrait ouvrir à la création d'un label « qualité du service restauration en établissement hospitalier ».

« La création de ce label concerne toute la chaîne de restauration, de l'approvisionnement en denrées à l'assiette du malade, détaille ainsi Éric Boyer. On l'a ressenti comme une obligation morale envers le malade. D'autant plus ici, où nos patients sont répartis entre la maison de retraite et les longs séjours. »

Le centre hospitalier de Corbie est, en effet, spécialisé dans la réadaptation cardiaque, la prise en charge des maladies nutritionnelles dont le surpoids et le diabète. Mais aussi dans la rééducation des personnes qui ont subi des traumatismes neurologiques ou physiques.

« Des patients qu'il faut rééduquer et nous estimons que le goût aussi doit faire partie de cette rééducation », précise Éric Boyer.

Concrètement, si ce label voit le jour, son obtention impliquera non seulement de surveiller l'hygiène déjà sévèrement contrôlée, mais aussi de proposer au patient une approche hôtelière du repas.

Établir un label modèle pour tous les hôpitaux français

« Cela signifie une qualité supérieure



Direction de l'hôpital, cabinet conseil, organisme certificateur, personnel médical, de cuisine et de service ont lancé, jeudi le cahier des charges pour un label « qualité du service restauration en établissement hospitalier ».

re depuis le choix des approvisionnements jusqu'à la manière de cuisiner, en passant par le respect des prescriptions médicales, le recueil des souhaits de chaque bénéficiaire, salarié ou patient, le souci esthétique de l'assiette et de la qualité de service », détaille Éric Boyer.

L'expérience menée à Corbie devrait donc se conclure, d'ici un an, par la création de ce label « qualité du service restauration en établissement hospitalier ». Un label qui, espère Éric Boyer, pourrait intéresser tous les hôpitaux français.

Établissement pilote, l'hôpital de Corbie veut être le premier à obtenir cette certification novatrice.

Pour élaborer et décrocher ce fameux label, il sera accompagné par le cabinet amiénois Thierry Levasseur Conseil (TLC). Spécialisé en qualité et organisation, il compte dans ses rangs le docteur Annie Rodier, qui suivra particulièrement ce dossier.

L'obtention définitive du label, dans un an donc, sera validée après un audit, réalisé par TÜV nord. Il s'agit d'un organisme certificateur indépendant allemand, de taille

mondiale (8 500 salariés répartis dans 70 pays).

Son président, Philippe Böhm, était présent avant-hier lors du lancement de l'opération. Un lancement réunissant personnel médical (diététicien, nutritionniste, endocrinologue, médecins), personnel de cuisine et personnel de service. Un calendrier des différents étapes du plan qualité a été établi.

D'ici un an, les quelque 900 repas quotidiens servis à l'hôpital de Corbie devront être dignes d'un restaurant, ou au moins d'un bon traiteur.

THIERRY GRIOS

QUERRIEU - PONT-NOYELLES

Deux labels pour l'école de football de l'association sportive

C'est une belle récompense que vient d'obtenir l'association sportive Querrieu-Pont-Noyelles (ASQPN), présidée, depuis 30 ans, par Dominique Picard.

Son école de football, qui regroupe quatre-vingts jeunes des catégories U6 à U13 (dont 80% originaires des deux communes) qui jouent au foot à 5 ou à 7, vient de se voir décerner, par la Fédération Française, le label national et le label régional pour l'excellence de sa politique de jeunes.

Deux distinctions qui mettent aussi en lumière le travail accompli par la dizaine d'éducateurs du club encadrés par Frédéric Bornoville.

Mercredi, à l'heure de la fin de l'entraînement des footballeurs en herbe, c'est Marcel Glavieux lui-même, le président du district de la Somme de football, qui est venu remettre les deux diplômes, soulignant que « l'ASQPN est le seul club de niveau district dans le département à être ainsi distingué. »



Deux labels récompensent un club et une dizaine d'éducateurs à qui sont confiés chaque semaine 80 jeunes.