

N° 10 - Juin 2026

Gardons LE CONTACT

Journal d'information des Fleurs du Temps

04 Cuisine
À Pâques, douceurs
maison pour tous

02 Portrait
Pedro Alves, nouvel
infirmier-chef à Fully

03 Ressources humaines
La journée d'accueil,
expérience intégrative



Le bonheur des petits détails

Nous le savons et nous l'expérimentons au contact de nos aînés: avec le temps, certains sens s'atténuent. La vue se fait un peu moins précise, l'ouïe plus discrète, les gestes un peu plus lents. Il reste cependant de nombreuses choses à savourer, à ressentir, à partager.

Aux Fleurs du Temps, nous sommes convaincus que le bonheur se cultive justement dans ces détails. L'attention que nous portons aux plaisirs de la table en témoigne, à l'image des joyeuses poules en chocolat confectionnées par Nathalie, l'épouse de notre chef, du dessert valaisan primé et imaginé par l'équipe de cuisine de Grimsuat (lire en p. 4), ou encore de la raclette revisitée présentée par celle de Fully. L'initiative des chariots de restauration mis à disposition des familles qui veillent un être cher est elle aussi guidée par cette volonté d'offrir une expérience humaine et chaleureuse, qu'il s'agisse des résidents ou de leurs proches.

Le parfum et la saveur d'un bon repas, une musique familière, un sourire sincère, une présence rassurante, une discussion, une main tendue: ces petites attentions prennent dans nos foyers une valeur immense et contribuent à nourrir le quotidien, participant au bien-être de chacun.

Dans cette édition, vous ferez connaissance avec Pedro, le nouvel infirmier-chef de Fully, et découvrirez comment nos nouveaux collaborateurs sont accueillis au sein d'équipes professionnelles et sincèrement engagées. L'enquête Job-Stress-Analysis, qui donne lieu à des actions concrètes, s'inscrit dans cette même dynamique: prendre soin de celles et ceux qui prennent soin des autres.

Nicolas Kaufmann
Directeur Général

Les fleurs
DU TEMPS





PORTRAIT

«Ici, le bien-être du résident est la priorité»

Après avoir quitté Les Fleurs du Temps en 2017, Pedro Alves y est revenu, séduit par les valeurs humaines de l'institution. Il est désormais le nouvel infirmier-chef du site de Fully.

Pedro Alves n'est pas le genre de chef à rester toute la journée dans son bureau. Sourire aux lèvres, l'œil attentif, il arpente souvent les unités et espaces communs du site de Fully, pour percevoir l'état d'esprit des résidents et du personnel. Responsable des admissions, il élabore le projet de soins de chaque résident, après avoir pris en compte son histoire de vie et ses besoins, avec l'aide de l'entourage et en étroite collaboration avec l'équipe infirmière. C'est donc tout naturellement qu'il va ensuite vérifier, jour après jour, que l'intégration se passe bien.

«Ma porte est toujours ouverte»

«L'entrée en EMS représente une énorme charge émotionnelle. Il faut expliquer, rassurer, et surtout écouter, aussi bien les personnes concernées que leurs proches.» Cette attention à l'autre, Pedro la cultive aussi auprès des quelque 60 collaborateurs qu'il supervise et des jeunes en formation dont il a la charge. «Ma porte est toujours ouverte», aime-t-il à rappeler.

Un parcours varié

Depuis qu'il a quitté son Portugal natal pour travailler en Suisse en 2010, Pedro a eu l'occasion d'occuper différents postes au sein de six établissements différents. Il rejoint les Fleurs du Temps en 2015 pour participer au lancement du site de Charrat. Très à l'aise

dans la mise en place des équipes et des processus, il est appelé à soutenir l'ouverture du site de Leytron une année plus tard, avec la mission d'unifier certaines pratiques de soins entre les établissements.

En 2017, son attrait pour la nouveauté l'emmène dans un luxueux EMS à Aproz où il fait valoir ses compétences organisationnelles. Lorsque la structure change de propriétaire en 2022, il décide de revenir aux Fleurs du Temps, sur le site de Grimsuat pour un poste de clinicien et d'évaluateur BESA. Quatre ans plus tard, il est promu infirmier-chef à Fully, à la suite de la mise au concours dudit poste.

Un chef serein

Pedro se retrouve parfaitement dans les valeurs des Fleurs du Temps. «Ici, on ne cherche pas la performance à tout prix, c'est le bien-être du résident qui est LA priorité.» Même les contraintes administratives et les négociations avec les assurances ne parviennent pas à le détourner de cet objectif. Sérénité et confiance semblent guider ses pas. «Mon style de management s'adapte aux situations. J'aime diriger, mais aussi déléguer. Le soir, je pars tranquille, je sais que je peux compter sur les équipes.» De retour chez lui, c'est le rôle de papa qui l'occupe principalement; et lorsqu'il veut s'offrir un moment de solitude, il s'évade sur son vélo de route pour une heure ou deux.

«L'entrée en EMS représente une énorme charge émotionnelle. Il faut expliquer, rassurer, et surtout écouter.»



SOINS

Accompagner les derniers instants

Présence auprès des proches, soutien spirituel, soins palliatifs, etc.: les équipes veillent à offrir un cadre digne et apaisé jusqu'au bout.

Aux Fleurs du Temps, les périodes de fin de vie font l'objet d'une attention particulière. «Nous nous attachons à respecter le rythme et les dernières volontés du résident, quelles qu'elles soient», explique Annie Lévêque, infirmière-cheffe du site de Grimsuat.

En plus de proposer un accompagnement spirituel ou des soins palliatifs, les équipes sont attentives à chaque geste: toucher la personne avec délicatesse, l'installer dans une literie fraîche et

utiliser des produits doux. «Les derniers instants requièrent une posture différente et mobilisent toutes les équipes, en collaboration avec la famille et le médecin traitant.»

Depuis peu, les proches disposent de boissons et collations directement servies en chambre. Ce projet leur offre plus de confort et d'intimité. Enfin, une fois par an, une cérémonie du souvenir est organisée pour honorer la mémoire des défunts.



Afin de permettre aux familles de rester auprès de leur aîné en fin de vie, un chariot avec des rafraîchissements et des snacks est mis à leur disposition en chambre sur tous les sites.

RESSOURCES HUMAINES

Bienvenue à bord

Les personnes engagées aux Fleurs du Temps sont invitées à faire le tour des sites de l'institution, à l'occasion d'une journée d'accueil très spéciale.

Deux fois par an, en mars et en septembre, une vingtaine de nouveaux membres du personnel embarquent pour un voyage en bus, à la découverte des cinq sites des Fleurs du Temps. Dans chaque établissement, ils font connaissance avec des secteurs d'activité différents.

La visite débute à Fully par les présentations de la Direction, de l'administration, des ressources humaines, du foyer de jour, de la cuisine et de la buanderie. Elle se poursuit à Saillon, où les règles de la sécurité au travail et du service technique sont expliquées. Le repas de midi se déroule

à Charrat, en compagnie des cadres de l'institution. À Leytron, c'est le service des soins qui est présenté. Dernière halte à Grimsuat, à la rencontre de l'animation socioculturelle et de l'intendance.

Très appréciée, cette journée permet non seulement d'avoir une vision exhaustive des activités de l'institution, mais aussi de comprendre les valeurs qui l'animent. Plus qu'une simple présentation, il s'agit d'une expérience intégrative qui crée des liens et renforce le sentiment d'appartenance à une même entreprise, par-delà la distance géographique.

Stress: de l'analyse à l'action

Les équipes des Fleurs du Temps sont régulièrement consultées sur leurs conditions de travail. L'an passé, 250 membres du personnel se sont exprimés sur le thème du stress, via la démarche Job-Stress-Analysis. Dans le cadre d'ateliers en mars dernier, ils ont émis des propositions d'amélioration, qui ont récemment été soumises à la Direction. Cette dernière choisira ensuite les actions à mettre en place.

CUISINE

Un cadeau artisanal pour Pâques

Une tradition pleine d'humour et de tendresse marque la période pascale: la distribution de poules en chocolat, conçues par la famille Turrian.

À l'entrée de chaque site des Fleurs du Temps, une multitude de petites poules en chocolat forment des arrangements gourmands et colorés. Et le dimanche de Pâques, chaque résident reçoit sa poule personnelle, emballée dans un sachet transparent. Vous ne trouverez ces sculptures nulle part ailleurs, et pour cause... Elles sont expressément conçues pour les Fleurs du Temps par la famille du chef de cuisine de l'institution, Sébastien Turrian, sous les ordres

de sa femme Nathalie, confiseuse de métier. «Ce cadeau artisanal est un plaisir pour tout le monde. Les résidents attendent ce moment avec impatience et nos trois enfants adorent se charger des décorations en massepain et de la livraison sur les différents sites», relève le chef. Le 5 avril dernier, 210 poules ont été distribuées. Quant aux décorations dans les espaces communs, elles ont été cassées et dégustées à Pâques, comme il se doit.



À Pâques, chaque résident reçoit sa poule en chocolat, 150 grammes de réconfort sculptés avec amour.

Dessert participatif récompensé

L'équipe de cuisine de Grimisuat a remporté le concours «Cuisinons notre région», grâce à une assiette gourmande créée avec les résidents.



Imaginez un cookie de pain de seigle surmonté d'un sorbet à la poire, accompagné d'une mousse au chocolat blanc aromatisée à la Williamine et d'une compotée de poires parfumée au thym. Ce délicieux dessert a été créé pour et avec les résidents du Home Les Crêtes à Grimisuat.

L'équipe de cuisine souhaitait participer au concours de la meilleure recette de plat valaisan AOP-IGP pour la restauration collective, lancé par «Cuisinons notre région». «Associer les pensionnaires à la démarche était une évidence. Nous cuisinons pour eux, ils aiment manger et ont un avis critique», explique le cuisinier Rémi Gallet, qui a monté le projet avec sa collègue Charlène May, avec le soutien de l'animatrice Béatrice Moix.

Le choix des produits, les différentes textures, l'équilibre des goûts: chaque étape de création a été testée et validée par un groupe de résidents, qui a aussi mis la main à la pâte en cuisine.

L'esprit de la recette a conquis le jury du concours, qui lui a attribué le premier prix. Pour Rémi Gallet et ses collègues, cette réussite tient à l'aventure collective, motivante pour tous. Ils se réjouissent de mettre ce dessert prochainement au menu. À noter que la cuisine de Fully a été classée dans les dix premières, avec une élégante recette de raclette revisitée en mode mousseline avec pain de seigle valaisan.



Découvrir la recette sur les actualités de notre site web www.lesfleursdutemps.ch

Impressum

Gardons le contact, n° 10, juin 2026
Journal destiné aux résidents, à leurs familles et aux collaborateurs des Fleurs du Temps. © Les Fleurs du Temps SA

Conception, rédaction, mise en page:

Le fin mot Communication, Martigny
Photographies: Les Fleurs du Temps;
Le fin mot Communication, Martigny (p. 2)

Impression: Imprimerie de la Tour, Saillon
Tirage: 850 exemplaires