



LE BOURDELLE SANTÉ SOCIAL, JOURNAL DE LA FILIÈRE SANTÉ-SOCIAL DU
LYCÉE ANTOINE BOURDELLE

TROISIÈME NUMÉRO : FÉVRIER MARS- 2023



Ce journal, bimestriel, créé par les étudiants de 1ère année de BTS SP3S, vise à diffuser leur veille documentaire réalisée sur des sujets d'actualité. Il regroupe plusieurs articles sur diverses thématiques en lien avec la santé et le social.

Journée de la femme



Emery Léna & Delsart Léa 824

« *Femme et fière de l'être* »



EXCLUSION SOCIALE

Régimes de revenu minimum: renforcer le soutien, l'accessibilité et l'inclusion

Le 28 septembre 2022, la Commission européenne a publié une proposition concernant la recommandation du Conseil sur le revenu minimum adéquat garantissant l'inclusion active. Elle expose la manière dont les pays de l'UE peuvent moderniser leurs régimes de revenu minimum pour les rendre plus efficaces et réduire le nombre de personnes menacées par la pauvreté et l'exclusion sociale dans l'UE.

Publié le : 15/03/2023
Par : Actualité Parlement européen

<https://www.europarl.europa.eu/news/fr/press-room/20230310IPR77232/regimes-de-revenu-minimum-renforcer-le-soutien-l-accessibilite-et-l-inclusion>

LA CROIX-ROUGE FRANÇAISE ET LE RÉSEAU DES ÉCOLES DE LA 2E CHANCE EN FRANCE (E2C) S'ENGAGENT POUR FACILITER L'INSERTION DES JEUNES QUI SOUHAITENT REPRENDRE EN MAIN LEUR AVENIR

Mercredi 22 février 2023, sur le Campus de la Croix-Rouge française, Philippe DA COSTA, président de la Croix-Rouge française et Alexandre SCHAJER, président du Réseau des Écoles de la 2e Chance en France, ont signé une convention de partenariat en présence de Carole GRANDJEAN, ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation professionnels auprès du ministre du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion et du ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse. Cette convention vise à proposer une insertion sociale, citoyenne et professionnelle à des jeunes éloignés de l'emploi.

Publié le 22 février 2023
Par La Croix Rouge Française

Source : <https://www.croix-rouge.fr/Actualite/La-Croix-Rouge-francaise-et-le-Reseau-des-Ecoles-de-la-2e-Chance-en-France-E2C-s-engagent-pour-faciliter-l-insertion-des-jeunes-qui-souhaitent-reprendre-en-main-leur-avenir>

LE HANDICAP

Alzheimer : 1 nouvelle maladie rare fait avancer la recherche

C'est ce qu'on appelle la "sérendipité". Ou le fait de faire une découverte scientifique inattendue. Des chercheurs viennent d'identifier une maladie neurologique rare qui pourrait aussi aider à mieux comprendre les phénomènes de démence.[...]

Hasard du calendrier, une nouvelle maladie du cerveau vient d'être repérée à quelques jours de la Journée mondiale des maladies rares, le 28 février 2023.

L'étude a été publiée le 10 février 2023 dans la célèbre revue américaine Nature.



Publié par Handicap.fr/ Clotilde Costil
Le 27 février 2023

source : <https://informations.handicap.fr/a-alzheimer-nouvelle-maladie-rare-fait-avancer-recherche-34495.php>

Dépistage néonatal de 14 maladies : limiter le handicap?

Le dépistage néonatal permettait, jusqu'alors, de diagnostiquer 7 maladies rares et graves. Depuis le 1er janvier 2023, 7 autres complètent la liste afin de prendre en charge de manière précoce les bébés concernés et de limiter le risque de handicap.



Le 9 février 2023 • Par Cassandre Rogeret / Handicap.fr

Source : <https://informations.handicap.fr/a-depistage-neonatal-14-maladies-limiter-le-handicap-34415>

Lien vidéo : Le dépistage néonatal : qu'est-ce que c'est ?
<https://youtu.be/fL96vxtD8SA>

Handicap mental : un jeu en ligne pour connaître ses droits

Vie affective et sexuelle, parcours pro, intimité... L'apprentissage des droits des usagers, inscrits dans la loi du 2 janvier 2022, n'est pas inné. Une association de personnes handicapées mentales a décidé d'aborder le sujet sous l'angle... du jeu !

Maxime Citoyen usager
Le Droit à l'intimité



14 février 2023 • Par Clotilde Costil / Handicap.fr

Source : <https://informations.handicap.fr/a-handicap-mental-jeu-en-ligne-connaître-droits-34431.php>



Handidonnées : un site dédié aux données sur le handicap

Combien de personnes handicapées en France, quels profils ? Pour répondre à ces questions et par manque de données chiffrées, Handidonnées est lancé. Bibliothèque de référence sur le handicap, elle permet d'accéder aux statistiques dans chaque région.



hzo : Handicapzéro dernières actualités / 20 Février 2023 à 09:23

Source : [https://www.handicapzero.org/depeches/depeches-handicapzero/detail-dune-depeche-handicapzero?](https://www.handicapzero.org/depeches/depeches-handicapzero/detail-dune-depeche-handicapzero?tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=7576&cHash=b962a11b7b6f5033c93b883747390fe4)
[tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=7576&cHash=b962a11b7b6f5033c93b883747390fe4](https://www.handicapzero.org/depeches/depeches-handicapzero/detail-dune-depeche-handicapzero?tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=7576&cHash=b962a11b7b6f5033c93b883747390fe4)

PERSONNES AGEES

Labège. Le retour des rencontres intergénérationnelles

Une fois par mois, les petits de l'école maternelle "Les Cocagnous" ont la joie de partager leur repas du midi avec des aînés de la commune. Développer les liens entre générations, et rompre l'isolement des personnes âgées, voici les maîtres mots de ces rencontres, organisées par le Centre communal d'action sociale de Labège. C'est un rituel qui s'est désormais bien installé dans la commune.



Publié le 18.03.2023
par ladepeche

Nouvelle-Aquitaine : une plateforme pour mieux accompagner les personnes âgées en logement social

Le Gérontopôle Nouvelle-Aquitaine, AG2R La Mondiale et la Banque des Territoires ont créé une plateforme pour aider les bailleurs sociaux à s'adapter au vieillissement de leurs locataires.

Publié le 14/03/23

<https://www.lefigaro.fr/bordeaux/nouvelle-aquitaine-une-plateforme-pour-mieux-accompagner-les-personnes-agees-en-logement-social-20230314>



Un nouveau site ivg.gouv.fr pour une information fiable et objective sur l'interruption volontaire de grossesse

Un nouveau site ivg.gouv.fr pour une information fiable et objective sur l'interruption volontaire de grossesse - Ministère de la Santé et de la Prévention (sante.gouv.fr)

L'interruption volontaire de grossesse (IVG) est un droit pour toutes les femmes. Avec le site officiel public d'information ivg.gouv.fr, le ministère de la Santé et de la Prévention, ainsi que le ministère de l'Égalité entre les femmes et les hommes, de la Diversité et de l'Égalité des chances, souhaitent permettre aux personnes d'accéder à une information objective et fiable sur l'IVG, lutter contre les idées reçues et orienter les personnes qui souhaitent interrompre une grossesse.

Au sommaire :

- Assurer l'accès à des informations fiables sur l'IVG
- Une refonte du site ivg.gouv.fr à l'occasion de l'anniversaire de la loi du 2 mars 2022

publié le :02.03.23 par le ministère de la santé et de la prévention

LOI n° 2023-140 du 28 février 2023 créant une aide universelle d'urgence pour les victimes de violences conjugales

La loi n° 2023-140 du 28 février 2023 créant une aide universelle d'urgence pour les victimes de violences conjugales renforce l'accompagnement des victimes. Il reste à espérer l'entrée en vigueur rapide de ses dispositions. Ce texte octroie une aide d'urgence aux victimes de violences conjugales, souvent placées en état de dépendance économique à l'égard de l'auteur des violences.

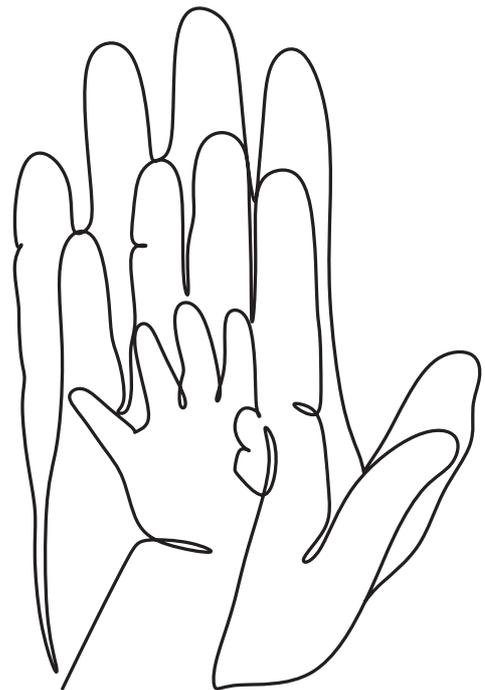
[https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047241405#:~:text=do%2C%20majeurs%20prot%C3%A9g%C3%A9s-,LOI%20n%C2%B0%202023%2D140%20du%2028%20f%C3%A9vrier%202023%20cr%C3%A9ant,victimes%20de%20violences%20conjugales%20\(\)&text=Recherche%20simple%20dans%20le%20code%20Recherher%20dans%20le%20texte...](https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047241405#:~:text=do%2C%20majeurs%20prot%C3%A9g%C3%A9s-,LOI%20n%C2%B0%202023%2D140%20du%2028%20f%C3%A9vrier%202023%20cr%C3%A9ant,victimes%20de%20violences%20conjugales%20()&text=Recherche%20simple%20dans%20le%20code%20Recherher%20dans%20le%20texte...)

Loi du 2 mars 2022 relative au choix du nom issu de la filiation

Loi 2 mars 2022 simplification changement de nom d'usage et de famille | vie-publique.fr

La loi simplifie le changement de nom de famille, une procédure aujourd'hui longue et compliquée. Chacun, à ses 18 ans, pourra demander en mairie de choisir son nom de famille pour garder celui de sa mère, celui de son père, ou les deux. De plus, les parents pourront changer le nom d'usage (du quotidien) de leur enfant mineur.

Paru le 3 mars 2023 publié par vie-publique.fr





Journées Don Du Sang au Lycée Antoine Bourdelle

Le 30 et 31 mars 2023, les élèves de BTS SP3S en première année ont organisé au lycée Antoine Bourdelle deux journées pour le Don du sang, en partenariat avec l'établissement français du sang (EFS) de Montauban.

Dès 9h30 des élèves de BTS ont accueilli les donneurs à l'entrée de la salle Samuel Paty où le personnel de l'EFS les a pris en charge pour effectuer le don. Un camion avec inscrit "DON DU SANG" a été mis en place dans la cour. Avant le don, les donneurs ont effectué un rendez-vous avec le médecin afin de confirmer que leur don peut être fait. A la suite de celui-ci, une collation a été organisée afin qu'ils reprennent des forces.

Ces journées se sont terminées à 16h30. Elles avaient pour but d'aider l'établissement français du sang à réunir un maximum de donneur car il n'y en a pas assez. Ce mouvement a été une réussite pour l'EFS et pour le lycée. Pour rappel un don sauve 3 vies !

Publié par LAVOCAT Marine et SALIC Camille, le 31/03/2023

*La mascotte,
Globulz by
Manon...*



LES SP3S A LA MISSION LOCALE !!!

Le 15 Mars 2023, la classe de BTS SP3S première année, est allée à la MISSION LOCALE de Montauban.

Nous avons été reçus par le directeur et la personne chargée de l'accueil et de la communication.

Durant cet entretien, ils nous ont présenté :

- La structure
- Les missions et l'accompagnement des jeunes
- Les dispositifs (l'emploi, la formation, la vie sociale)

Et ils ont aussi pu répondre à nos différentes questions.

Rédigé par Chloé Briois et Léna Emery 824,
le 28 mars 2023



DON DE SANG

LYCEE BOURDELLE
SALLE SAMUEL PATY

Jeudi 30 Mars
Vendredi 31 Mars
9h30 - 12h et 13h - 16h30

Pensez à vous munir d'une pièce d'identité

PRÉFÉREZ VOTRE POUVOIR,
DONNEZ VOTRE SANG !

RENDEZ-VOUS
SUR NOTRE SITE



À VOUS DE JOUER...

CHARADES SUR LE CARNIVAL

Charade 1

- Mon premier est deux fois dans concombre.
 - Mon deuxième est le verbe faire conjugué au présent à la deuxième personne du pluriel.
 - Mon troisième est la neuvième lettre de l'alphabet.
 - Mon tout est lancé le jour de Carnaval.
- je suis

Charade 2

- Mon premier est un cube.
 - Mon deuxième est coupe le beurre.
 - Mon troisième est une lettre accentuée.
 - Mon tout a lieu le jour de Carnaval.
- Je suis

Charade 3

- Mon premier est le synonyme de bus.
 - Mon second concerne les navires.
 - Mon tout est une fête où tout le monde se déguise.
- Je suis



LES RECETTE DE BLANDINE ET ANAÏS

Recette des crêpes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- ½ litre de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu



Préparation :

1. Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
2. Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
3. Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
4. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.
5. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
6. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.
7. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

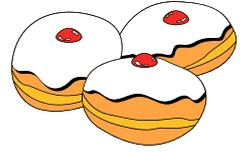
Bonne dégustation !! ☺



Recette des beignets

Ingrédients :

- 367 g de farine
- 67 g sucre glace
- 2 œufs
- 33 g de beurre
- 13 cl lait tiède
- 1/3 sachet levure de boulanger
- 1/3 sachet vanillé
- 1/3 pincée de sel



Préparation :

1. Mélangez la farine tamisée et la levure dans un saladier. Creusez un puits au centre et ajoutez les sucres, les œufs, le beurre en lamelles et le sel. Mélangez petit à petit tout en ajoutant un peu de lait tiède. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et laissez reposer sous un torchon environ 1 h.
2. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur environ 1cm d'épaisseur. Découpez des cercles à l'emporte-pièce et laissez reposer 30 min.
3. Mettez l'huile de friture à chauffer et faites-y frire les beignets en les retournant dès qu'ils sont dorés.
4. Égouttez les beignets et saupoudrez de sucre glace.

Bonne dégustation !! ☺

