

N° 06-2021



PROVERBES

Abeilles de mai valent de l'or, en juin c'est chance encore.

En beau juin, toute mauvaise herbe donne du foin.

SOMMAIRE

DATES DU MOIS

ACTU / INFOS

DOSSIER DU MOIS :

La CARSAT

JEUX

ENQUETE SERVICE ATAHP

RECETTE CUISINE :

Sanglier façon Michel

ESCAPADE PHOTOS



CITATION

Le bonheur n'est pas toujours dans un ciel éternellement bleu, mais dans les choses les plus simples de la vie

Confucius

CONTACT

📍 Pôle animation -atelier journal-Rue Paul Cézanne-04600 ST AUBAN

✉ Envoyez un mail à odile.restelli@atahp.org ☎ : 06 34 79 42 07 📞 Portable : 06 34 18 24

Les dates du mois

11 juin : Championnat d'Europe de foot

20 juin : Fête des pères

21 juin : Fête de la musique

26 juin : Tour de France cycliste

30 juin : Soldes été

INFOS ATAHP

Les locaux de l'Association
seront fermés les 07 et 11 JUIN
toute la journée.

FERMETURE ANIMATION

Le local sera fermé lundi 31 mai

Lundi 7 et mardi 8 juin

Lundi 28 et mardi 29 juin

INFOS ANIMATION

ATTENTION ! CHANGEMENT des jours d'ouverture du Soulèu

A compter du 1^{er} juillet 2021, le service animation change ses jours et ses horaires d'accueil.

Il sera ouvert les **mardis de 14h à 16h30, et les vendredis de 13h30 à 15h00.**
Les activités collectives sont maintenues à raison de 2 mardis après-midi par mois en alternance avec les accompagnements personnalisés.

L'accès à l'ordinateur se fait toujours sur réservation par téléphone ou mail.

Vous pourrez continuer à suivre l'actualité sur le site ou la page Facebook.

Pour joindre le service appelez sur le fixe 06 34 79 42 07 les mardis et vendredis après-midi. Pour les autres jours, laissez un message téléphonique ou un SMS sur le portable 06 34 18 24 86, ou un mail odile.restelli@atahp.org

ELECTIONS LES 20 ET 27 JUIN 2021

Pour rappel, les 20 et 27 juin ont lieu les élections où l'on choisit ses représentants pour la région et pour le département.

Pour info, vous pouvez désormais vérifier si vous êtes bien inscrits sur les listes électorales et connaître votre bureau de vote sur le site ***service public.gouv.***

NOUVELLE CARTE D'IDENTITÉ

A compter du 28/06/2021, les nouvelles cartes d'identité au format carte bancaire sont mis en place sur notre département.

DOSSIER DU MOIS : LA C.A.R.S.A.T

LA CAISSE D'ASSURANCE MALADIE du Sud Est (CARSAT SE)

Son logo :



Ses Missions

Cet organisme a une mission de protection sociale en région PACA.

Elle gère les carrières professionnelles en tenant à jour les relevés de carrière. Elle instruit les dossiers, calcule le montant des droits, et règle les prestations retraites des personnes relevant du régime général ou de régimes associés (MSA, RSI ...). Elle a également des missions dans la prévention des risques professionnels, et l'accompagnement d'assurés présentant des difficultés liées à un problème de santé ou une perte d'autonomie.

Ses locaux : Sur notre département, les locaux sont situés à Digne Les Bains.

Son adresse : Immeuble l'Olympio - 21 Bd Victor Hugo-

04010 DIGNE LES BAINS.

Comment effectuer des démarches auprès de la Carsat ?

Aujourd'hui, on peut effectuer presque toutes les démarches sans se déplacer sur le site internet en créant son espace personnel.

Ce site donne des informations générales sur l'actualité.

Il permet aussi de remplir en ligne des dossiers ou de les télécharger si on préfère effectuer une démarche papier.

Quelles démarches je peux avoir à effectuer auprès de la Carsat ?

Dans son espace personnel, on peut consulter et télécharger des documents concernant sa situation (relevés de carrière, ses derniers paiements si l'on est retraité, son attestation fiscale ...).

On peut aussi faire des simulations pour le calcul de sa retraite, et correspondre avec un conseiller.

Il est recommandé de demander sa retraite en ligne. La démarche est plus rapide, et il y a moins de risque de perte du dossier.

Pour demander sa retraite à taux plein, il faut valider un nombre de trimestres cotisés que l'on retrouve sur son relevé de carrière. On peut demander sa retraite à partir de 62 ans jusqu'à 67 ans si l'on a suffisamment cotisé.

On peut consulter un tableau sur le site de la Carsat qui donne le nombre de trimestres nécessaires en fonction de sa date de naissance.

Dans des cas particuliers, il est possible de demander une retraite anticipée avant 62 ans. Dans ce cas, il peut être utile de se faire aider par un conseiller. Il y a des permanences où l'on peut prendre rendez-vous (se renseigner auprès de sa commune).

ATTENTION ! Il faut demander sa retraite plusieurs mois avant la date choisie.

Il faut compter entre 6 et 8 mois de délai pour l'instruction d'une demande de retraite. Si on demande une retraite anticipée les délais peuvent être encore plus longs.

Vous avez des questions ?



Contactez-nous si vous avez des questions, nous essaierons d'y répondre.

Grâce à vous, cela nous permettra également de compléter plus finement cette fiche.

Besoin d'accompagnement ?

Vous n'avez pas d'ordinateur ?

Vous souhaitez un accompagnement pour vos démarches?

N'hésitez pas à nous contacter pour un RV :

Service animation ☎ **06 34 79 42 07 / 06 34 18 24 86**

Les lundis et mardis de 10h00 à 16h30





JEUX

CHARADES

- 1-Mon premier a une baguette magique
 - 2-Mon deuxième est entre le S et le U
 - 3-Mon troisième est un nombre entre 1 et 5
 - 4-Mon quatrième est une note de musique
 - 5-Mon cinquième permet au serpent de faire peau neuve
 - 6-Mon sixième est une autre note de musique
 - 7-Mon septième remue lorsque le chien est content
- Mon tout est un évènement du mois de juin

VRAI/FAUX Nature

- 1- Il existe des coquelicots blancs
Vrai / Faux
- 2- la larve de coccinelle mange environ 20 pucerons par jour
Vrai / Faux
- 3- La durée moyenne de vie d'une tortue Hermann est de 10 ans
Vrai / Faux

7 ERREURS



Enquête de satisfaction sur les services de L'ATAHP

Bravo ! Vous avez été nombreux à vous exprimer en nous renvoyant le questionnaire d'enquête de satisfaction sur les services de l'Association Tutélaire.

Le comité de représentation des majeurs vous remercie pour vos retours, ils nous sont précieux pour permettre d'améliorer le fonctionnement de l'Association.

Les questionnaires ont été envoyés à tous les majeurs résidant à domicile.

Les réponses à ces derniers ont été recensées et ont fait l'objet d'un tableau récapitulatif par les membres du comité de représentation des majeurs protégés réuni le 25 mai. Le tableau va être remis à la direction début juin 2021, ainsi que les commentaires rendus anonymement.

TABLEAU RECAPITULATIF FAIT AVEC COMITE DE REPRESENTATION

Sur 66 réponses soit un taux de participation de 20.88 %

CRITERES	PLUTOT BIEN	%	A AMELIORER	%	SANS AVIS	%
ACCUEIL SUR SITE	58	87.88	1	1.51	7	10.61
ACCUEIL TELEPHONE	46	69.70	15	22.73	5	7.57
INFORMATION SITUATION	57	86.36	7	10.61	2	3.03
ECOUTE DES BESOINS	57	86.36	4	6.07	5	7.57
ACCOMPAGNEMENT GENERAL	58	87.88	5	7.57	3	4.55

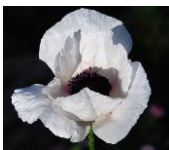


SOLUTIONS DES JEUX

CHARADES 1-Fée 2- T 3-deux 4-La 5-Mue 6-Si 7-queue

Mon tout : Fête de la musique

VRAI/FAUX



- 1- Vrai
- 2- Faux Elle mange entre 150 à 450 pucerons par jour

- 3- Faux Elle vit entre 30 et 80 ans avec une espérance de vie plus longue en captivité où elle est mieux protégée des prédateurs



RECETTES : Le sanglier façon Michel

Merci à Michel L. pour le partage de sa recette de famille



- Coupez en petits cubes votre épaule de sanglier.
- Dans une marmite, mettez un gros oignon piqué de clou de girofle, ajoutez des gousses d'ail, du vin rouge, du sel et du poivre, un peu de thym et des rondelles de carottes.
- Laissez votre marinade dans un endroit frais pendant une journée.
- Le lendemain, faites mijoter à feu moyen au moins deux heures (le temps de cuisson variera en fonction du contenant et de la quantité de viande).
- Vers la fin de la cuisson, prélever un peu de marinade dans un bol que vous lierez avec un peu de farine avant de remettre dans la marmite.
- Servir avec une polenta ou des pâtes.

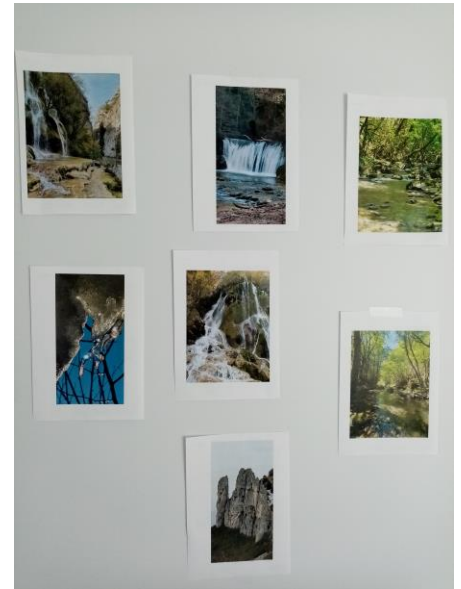
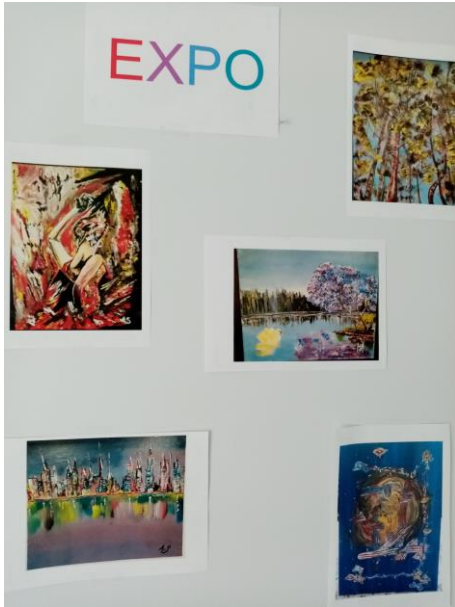
RECETTES : Fraises au basilic

- Rincer les fraises, les couper en lamelles dans un saladier.
- Arroser avec le jus d'un demi-citron, et sucrer selon vos goûts.
- Mélanger délicatement et ajouter quelques feuilles de basilic.
- Couvrir et laisser reposer au moins 2 heures au frais.
- Au moment de servir, enlever les feuilles de basilic flétries et saupoudrer de quelques feuilles fraîches finement ciselées pour encore accentuer le goût du basilic (facultatif).



ESCAPADE PHOTO :

Expo printemps réalisée par les MP de l'AT



**Encore merci et bravo
à tous les participants**