



## CIPA Résidence Op der Waassertrap - lauréat du Prix du progrès économique durable 2019 de BGL BNP Paribas

### Description de l'entreprise

Le CIPA Résidence Dickskopp a ouvert ses portes en 1983 avec une capacité d'accueil de 80 pensionnaires. Il s'agit d'un établissement communal dont le gestionnaire est le collège échevinal de la commune de Sanem, la gestion journalière est assurée par la Direction du CIPA. Le 16 juillet 2012 une ère nouvelle a commencé avec une nouvelle dénomination « CIPA Résidence Op der Waassertrap » et un déménagement vers le nouveau site Belval-Nord à Belvaux, où le CIPA peut désormais accueillir 120 résidents.

C'est aussi avec ce déménagement que la mise en place de la démarche qualité, basée sur la norme de qualité ISO 9001:2008, commence. Ainsi en 2013, le CIPA Résidence Op der Waassertrap se voit en tant que premier établissement intégré au Luxembourg, certifié de la norme ISO 9001:2008 pour le domaine « accompagner le vieillissement : accueil, soins et encadrement, hôtellerie et accompagnement en fin de vie ».

En 2018, le CIPA Résidence Op der Waassertrap a obtenu la nouvelle version de la norme ISO 9001:2015, le label ESR et le prix d'excellence du « Prix Luxembourgeois de la Qualité et de l'Excellence » et démontre ainsi qu'il a bien intégré une démarche basée sur l'amélioration continue.

Dans le but de respecter la bientraitance de ses résidents tout au long de leur vie et afin de leur offrir la meilleure qualité de vie et de fin de vie, le CIPA s'engage dans l'Humanitude® ainsi que dans les soins palliatifs.

### Description du projet

Les résidents sont placés au centre des préoccupations et leurs habitudes tiennent particulièrement à cœur au CIPA. En vue d'améliorer constamment leur qualité de vie, déjà environ 70% du personnel a été formé en Humanitude®, une philosophie concernant la bientraitance des résidents : respect des habitudes, des rythmes individuels, des intimités et du sommeil des résidents. Ainsi, le CIPA dispose de biographies et de plans de soins individualisés pour chaque résident. Cela permet de mieux s'adapter et d'anticiper leurs besoins.

Le CIPA s'engage également à réaliser des projets de vie avec ses résidents. Parmi ces projets de vie, l'un des résidents a pu revivre le sentiment de participer à une course. Un autre voulait ressentir le sentiment de nager ou encore voir un match de football en live.

En vue de maintenir la mobilité et la verticalité des résidents et de renforcer leurs muscles, les dons reçus ont été investis dans une salle thérapeutique de fitness et de rééducation « Fit a Gesond » avec un vélo, un atelier d'équilibre, une bécassine et un verticalisateur. En vue d'étendre les possibilités et de faire profiter les résidents et le personnel du beau temps, le CIPA souhaite investir dans un jardin thérapeutique avec des ateliers d'équilibre à l'extérieur. Plus tard, il aimerait également investir dans des trampolines avec des ateliers d'équilibre à l'extérieur, de même que dans des trampolines thérapeutiques qui permettent de renforcer l'équilibre en douceur sans exercer de pression sur les articulations.

En mai 2018, le CIPA a accueilli son propre chien d'accompagnement social dont le rôle est d'animer, mobiliser et rendre heureux les résidents. A présent, il compte 4 référentes formées pour le chien, mais il a l'intention de former encore plus de personnel en tant que référents afin d'élargir les possibilités d'activités avec le chien. Le chien est également inclus dans l'encadrement palliatif.

En mars 2019, le CIPA a participé à l'élevage de poussins en couveuse. En vue de faire vivre le CIPA grâce à des animaux, il souhaite mettre en place une petite ferme avec des poules, des lapins et d'autres rongeurs. Ainsi, les résidents recevront de nouvelles responsabilités parce qu'ils devront prendre soins des animaux, les nourrir et nettoyer les cages. Ces occupations vont préserver la mémoire de ceux qui avaient des animaux domestiques dans leur vie antérieure. Le CIPA envisage également l'installation de ruches en vue de produire son propre miel.