

« Les portes de l'avenir sont ouvertes  
à ceux qui savent les pousser. ».

– Coluche

## Entrevue exclusive

### France Trépanier, nouvelle directrice générale

Mme France Trépanier a été nommée directrice générale du Centre jeunesse des Laurentides le 14 juin 2011. Cadre depuis 25 ans au sein du réseau de la santé et des services sociaux, Mme Trépanier a occupé différents postes de direction, dont celui de directrice des ressources financières, informationnelles, et techniques (DRFIT) au CJL au cours des trois dernières années et celui de directrice des services administratifs à l'Agence de santé et des services sociaux des Laurentides.



Mme France Trépanier, directrice générale

**Mme Trépanier, pouvez-vous nous expliquer quels ont été les motifs qui vous ont poussé à poser votre candidature pour devenir la nouvelle DG?**

J'ai joint l'équipe du Centre jeunesse, il y a de cela trois ans. J'y ai découvert un milieu de travail très stimulant. J'ai rencontré des gens engagés pour la cause des jeunes et passionnés par leur travail. Ces trois années ont passé à la vitesse de l'éclair parce que le plaisir était régulièrement au rendez-vous. En assurant l'intérim à la Direction générale, j'ai eu la conviction, qu'en équipe, nous pouvions faire une différence dans la manière de réaliser la mission du Centre jeunesse. L'engagement de chacun à améliorer les services que nous rendons est ma principale source de motivation pour occuper cette fonction. La cause des enfants me tient à cœur et je souhaite contribuer à faire en sorte que notre Centre jeunesse dispose des ressources nécessaires, que l'on en fasse une utilisation la plus judicieuse possible pour donner le maximum de services et, des services de qualité.

**Pouvez-vous nous préciser quel est votre rôle et vos responsabilités à titre de directrice générale du Centre jeunesse des Laurentides?**

Le rôle du DG est de s'assurer de l'actualisation de la mission du Centre jeunesse. Le DG est la personne qui répond devant le conseil d'administration, l'Agence et le MSSS, des activités réalisées dans l'organisation. Vous aurez vite compris que pour y arriver, il doit compter sur son équipe, soit chacun des membres du personnel. Chacun et chacune d'entre nous qui travaillons au Centre jeunesse avons un rôle à jouer dans la réalisation de nos mandats. Il

ne peut y avoir de bon DG sans une bonne équipe.

**Expliquez-nous quels sont les défis organisationnels que vous identifiez comme étant prioritaire au sein de l'organisation.**

La prochaine année s'inscrit dans la continuité des travaux amorcés au cours des trois dernières années et plus particulièrement ceux de la dernière année. Nous devons finaliser et consolider les projets en cours tout en misant sur des valeurs sûres qui qualifient nos façons de faire, comme l'appréciation de la performance, la culture de l'évaluation et la gestion par résultat. Les projets en cours, vous en avez déjà tous entendu parler notamment le projet d'organisation du travail, le projet pilote de télétravail, l'Agrément, la promotion du PDCI, de même que les projets qui découlent de notre planification stratégique 2009-2012.

Parallèlement, nous amorcerons les travaux de notre prochaine planification stratégique. Plusieurs enjeux et défis seront à considérer, dont les impacts des changements démographiques des prochaines années, la disponibilité d'une main-d'œuvre qualifiée et mobilisée dans un contexte de pénurie de ressources, le recrutement des familles

## DANS CE NUMÉRO

- Un rappeur en visite ..... page 2
- Chronique des services alimentaires ..... page 3
- Prix Excellence 2011 ..... page 4
- Remise de la Gendreau Cup ..... page 5
- La GIPT ..... page 5
- Fiche Reconnaissance ..... page 6
- Nouveaux employés ..... page 7

Production  
Centre jeunesse des Laurentides  
DDOP - Communications

Responsable du projet  
Mario Cianci

Chargée de projet et mise en page  
Julie Lemieux-Côté

Collaborateurs  
Christine Breton  
Marco Beauséjour  
Mylène Béland  
Marielle Paquette  
Mélanie Primeau  
France Trépanier

## La suite ...

d'accueil, le financement des services dans un contexte de restriction budgétaire, les délais des tribunaux, le partenariat à consolider avec les CSSS et les autres organismes pour n'en nommer que quelques-uns.

### Pouvez-vous nous expliquer votre vision sur l'avenir du CJL?

L'avenir du Centre jeunesse, nous le bâtissons ensemble via la prochaine planification stratégique. Pour ma part, je rêve d'un Centre jeunesse au sein duquel :

Tous les services sont facilement accessibles, les listes d'attente à l'évaluation sont histoire du passé, les durées de traitement à l'application des mesures sont au plus court et les enfants nécessitant un placement, sont dans le type de ressources adaptées à leurs besoins.

Avec ce rêve, vient s'imbriquer, une main-d'œuvre qualifiée, mobilisée et disponible, un climat de travail agréable et stimulant, un taux d'assurance salaire au plus bas, des moyens

technologiques modernes et adaptés à la prestation de service, l'information pertinente à la prestation des services est facilement accessible, fiable et la confidentialité requise est respectée, les meilleures pratiques professionnelles sont connues et leur promotion est assurée au sein de l'organisation et finalement, la sécurité de la clientèle et du personnel est assurée et les mesures visant à minimiser les risques d'incident/accident sont en place.

### Ayant comme priorité l'amélioration continue des services aux jeunes en difficulté et à leur famille, quelles sont vos attentes envers les employés?

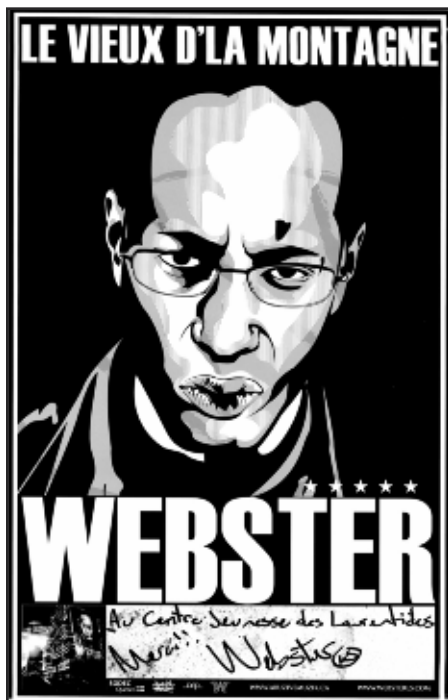
J'ai envers le personnel du Centre jeunesse les mêmes attentes que chacun d'entre nous avons lorsque nous sommes à notre tour « client ». Je demande du respect, de la compétence, de la rigueur, du professionnalisme, de la tolérance, mais aussi un sourire, du savoir-être, de la gentillesse envers les collègues. Je souhaite un milieu de travail où il fait bon vivre et qui est reconnu pour son expertise et la qualité de ses services. Rien de moins.

### Avez-vous planifié, prochainement, une tournée des points de service et des campus, pour aller rencontrer les employés?

J'apprécie que cette question me soit posée. En effet, il est prévu que le comité de direction et moi-même soyons plus présents dans nos différentes installations. C'est pourquoi, les rencontres du comité de direction se tiendront dorénavant, et en alternance, dans l'ensemble de nos installations. Un temps dans la journée sera consacré à une rencontre informelle autour d'un café ou autrement, entre le personnel et la direction. Par cette façon de faire, je souhaite pouvoir mieux connaître ce qui préoccupe notre personnel, souligner les bons coups, faire mieux connaissance. Nous amorcerons cette tournée au courant du mois d'octobre.

## Campus Huberdeau

# Un rappeur en visite!



Dans le cadre de sa programmation d'été, l'unité Le Havre a reçu un invité bien spécial et par le fait même en a fait profiter à d'autres unités. En juillet dernier, le Havre, la Croisée, le Relais et le Tournant ont reçu la visite du rappeur de Québec, Webster. Celui-ci est venu partager son savoir et ses connaissances avec les jeunes.

La rencontre a débuté par un vif échange à propos des noms d'artistes québécois tels que Manu Militari, Imposs, Le chum, Koriass et plusieurs autres. Afin d'entamer son atelier, Webster nous a fait part de son parcours qui lui a permis de se tailler une place de choix parmi les plus grands du rap québécois. Il a également présenté un bref historique du rap de notre belle province. L'atelier s'est poursuivi par l'explication de termes techniques comme le *flow*, le débit, l'articulation, la rime et la métaphore.

Le tout était présenté de manière interactive et imagée à l'aide de brèves prestations du rappeur. Afin de finir l'atelier en beauté,

Webster a laissé place aux jeunes en leur permettant de procéder à l'écriture d'un couplet.

À la grande demande des jeunes, il nous a également offert une prestation de sa dernière chanson, «History X».

Cette activité semble avoir été un franc succès. Les jeunes ont démontré une écoute exemplaire et une participation exceptionnelle. Elle a permis à certains jeunes de se découvrir un nouveau talent et pour certains, un nouveau moyen pour gérer leur colère. En effet, j'ai eu l'opportunité d'entendre plusieurs jeunes «chanter» leur colère au cours de l'été. Je peux vous confirmer que le campus Huberdeau «grouille» de jeunes très talentueux dans le domaine.

Valérie Tessier  
Éducatrice unité Le Havre

# Qu'est-ce que les fibres alimentaires?

Les fibres alimentaires ont plusieurs bienfaits et c'est pourquoi elles doivent être intégrées à votre alimentation.

## Prévention de la constipation

Les fibres augmentent le volume des selles et facilitent leur parcours d'un bout à l'autre de l'intestin en se gorgeant d'eau comme une éponge.

## Prévention des maladies cardiovasculaires

Les fibres aident à réduire le taux de cholestérol sanguin lorsqu'elles sont intégrées à une diète faible en gras.

## Contrôle du diabète de type 2

Les fibres contribuent à normaliser les taux sanguins de sucre et d'insuline (hormone du pancréas déficiente chez les diabétiques).

## Contrôle du poids

Les aliments riches en fibres demandent une plus longue mastication et digestion. Ainsi, le sentiment de satiété (se sentir plein) se manifeste plus vite lors d'un repas riche en fibres. De plus, ils sont généralement moins caloriques, car ils sont faibles en matières grasses et contiennent moins de sucres ajoutés.

## Des mythes...

### La banane constipe

La banane peut être utilisée dans le traitement de la diarrhée, mais il est faux de croire qu'elle constipe. C'est qu'elle renferme des fibres qui aident à la consistance des selles. La constipation est souvent due à un manque de fibres dans l'alimentation, d'une hydratation insuffisante et d'un manque d'activité physique. Aucun aliment ne peut être tenu responsable de la constipation.

### Le pain fait engraisser

Le pain est faible en matières grasses et en sucres ajoutés. Il est donc beaucoup moins calorique que certains produits de boulangerie comme les croissants, les muffins commerciaux et les pâtisseries. Les pains de grains entiers, riches en fibres, nécessitent une plus longue mastication et digestion ce qui peut aider à votre perte de poids, car vous vous sentez ainsi rassasiés plus rapidement et mangez moins au repas. Il est certain que certaines « combinaisons » sont à éviter :

- Pain et repas à base de féculents (plats de pâtes ou de riz). Exemple : spaghetti et pain.
- Pain et excès de matières grasses (beurre, huile d'olive, fromages riches en matières grasses, pâtés, cretons, etc.)

- La consommation de pain en attendant l'entrée ou le repas au restaurant.

À lui seul, aucun aliment ne fait engraisser: ni le pain ni les féculents... C'est la quantité totale de calories que nous absorbons qui fait la différence

## Consommez-vous assez de fibres alimentaires ?

Inscrivez la quantité de portions consommées dans une journée. Pour les demi-portions inscrivez 0.50.

Portions	Catégories d'aliments
___ x 1.5 g = ___ (A)	<b>Légumes sauf pois verts</b>
	250 ml de laitue
	125 ml de autres légumes
___ x 1.5 g = ___ (B)	<b>Fruits</b>
	1 fruit entier ou ½ pamplemousse
	125 ml de fruits 60 ml de fruits secs
___ x 1 g = ___ (C)	<b>Produits céréaliers raffinés</b>
	1 tranche de pain blanc
	30 g (125 à 375 ml selon la portion sur l'étiquette nutritionnelle) de céréales à déjeuner raffinées
	175 ml de céréales chaudes raffinées
	125 ml de riz blanc 250 ml de pâte alimentaire
___ x 2.5 g = ___ (D)	<b>Produits céréaliers à grains entiers</b>
	1 tranche de pain à grains entiers
	30 g de céréales à déjeuners à grain entiers
	175 ml de céréales chaudes à grain entiers
	125 ml de riz brun
	250 ml de pâte alimentaires au blé
	1 muffin régulier au son 75 ml de céréale de type All Bran 60 ml de germe de blé
___ x 4 g = ___ (E)	<b>Autres</b>
	125 ml de légumineuses
	30 g de noix et graines
	125 ml de pois verts 250 ml de soupe aux pois

Additionnez A, B, C, D et E. Vous devriez consommer entre 25 et 35 g de fibres par jour. Si vous constatez que vous n'en consommez pas assez, voici quelques trucs :

- Visez un minimum vos cinq portions de produits céréaliers à grains entiers dans votre journée.
- Choisissez des bagels, du pain pita et des tortillas de blé entier.
- Mangez des céréales contenant du son de blé ou du son d'avoine.
- Choisissez des muffins au son, au gruau

- d'avoine ou de grains entiers.
- Consommez vos cinq portions et plus de légumes et de fruits chaque jour.

- Mangez la peau ou la pelure des fruits et des légumes, celles-ci contiennent des fibres.

- Préférez les fruits ou les légumes au jus du même fruit ou légume.

- Préparez plus de repas avec des légumineuses comme les haricots, les pois et les lentilles.

De plus, buvez beaucoup d'eau et laissez à votre corps le temps de s'adapter à la présence de fibres alimentaires et augmentez de façon régulière et graduelle les quantités de fibres dans votre alimentation.

Référence : [www.extenso.org](http://www.extenso.org)

**Mélanie Primeau**  
Chef des services alimentaires

# Qui sont les Services techniques et approvisionnement?

À la suite de nombreux questionnements venant des employés, nous avons pris l'initiative de rédiger des articles dans le P'tit journal, afin de mieux informer les employés sur divers sujets.

Tout d'abord, les Services techniques et approvisionnements" sont souvent méconnus des gens. La mission de ceux-ci est de donner un service professionnel, efficace et de qualité, afin de répondre aux besoins des usagers et du personnel, avec respect et humanité, pour leur offrir des biens matériels ainsi que des installations adéquates. En bref, les Services techniques sont tout ce qui entoure le bâtiment, l'entretien de ceux-ci, l'aménagement de l'espace, la prévention et la correction de bris, les programmes d'urgence, la rénovation, l'amélioration et la construction de bâtiment. On y retrouve aussi le suivi et l'entretien du parc automobile du Centre jeunesse. Les personnes formant ce service sont les concierges, le personnel de maintenance et d'entretien, le technicien et le personnel administratif.

À cela se greffe les services alimentaires qui comprend les cuisiniers et les préposés aux services alimentaires. La mission de ce service est de s'assurer que chaque jeune hébergé ait accès à un environnement alimentaire sain, favorable à l'acquisition et au maintien de saines habitudes alimentaires, lesquelles favorisent le bien-être, la sensibilisation et la promotion de la santé. La chef des services alimentaires coordonne ce service.

Il y également le service d'approvisionnement qui s'occupe des commandes afin de combler les besoins du Centre jeunesse, tels que le mobilier, les denrées alimentaires, la papeterie, l'équipement de sécurité, etc. Le personnel inclus dans ce service est la magasinnière et le personnel administratif.

Tous ces services sont chapeautés par un coordonnateur des services techniques et approvisionnement, qui s'assure de l'harmonisation et de l'organisation des services, toujours en lien avec le client, soit les jeunes ou les employés du Centre Jeunesse.

Nous espérons vous avoir aidé à saisir les tâches qui se rapportent à ce service. N'oubliez pas de prendre connaissance de notre prochain article : *Le froid arrive à grands pas...mais pourquoi pas les chauffages radiants?*

**Mylène Béland**  
Technicienne en bâtiment  
Services techniques et approvisionnement

## LES PRIX EXCELLENCE 2011

Vous avez **jusqu'au 21 septembre** pour remplir le formulaire de mise en candidature!



Vous voulez proposer la candidature d'un ou d'une collègue, de votre supérieur ou encore de votre employé dans une des cinq catégories, en vue d'un Prix Excellence 2011?

**Vous pouvez le faire dès maintenant en remplissant le formulaire disponible dans la « salle des nouvelles » du portail Intranet.**

**Dépêchez-vous !**

# Remise de la Gendreau Cup et du ballon



## GENDREAU CUP ET BALLON - JUIN 2011

La Direction des services de réadaptation est fière de remettre la **Gendreau cup** du mois de juin aux équipes éducatives du **CAMPUS SAINT-JÉRÔME SOIT L'ENVOLEE ET LE TRANSIT**.

Dans le même ordre d'idée, l'équipe a remis le **BALLON** à monsieur **Louis Rousseau**, coordonnateur de ce même campus. Les membres de ces équipes ont démontré une implication grandissante face à l'investissement de leur milieu. Il en résulte une amélioration de la qualité de l'intervention clinique et l'amélioration des lieux physiques. Par exemple, une salle de retrait adaptée aux besoins des jeunes a été mise sur pied. Un local a été aménagé de façon conviviale afin de permettre une récupération ainsi qu'une reprise de contrôle des jeunes dans un lieu calme et apaisant. Cette salle est utilisée et appréciée tant par les jeunes que les éducateurs. L'ambiance du campus est agréable. Félicitations aux équipes pour ces réalisations et au gestionnaire qui a su conduire ces changements au profil de la clientèle.

Nous voulons aussi souligner l'implication de l'unité l'Odysée du campus Sainte-Sophie pour leur participation à la soirée Reconnaissance. Les jeunes ont préparé une toile et un texte sur l'implication du personnel du CJL. L'équipe éducative en place a su bien accompagner les jeunes afin de leur faire vivre une expérience unique et enrichissante. Félicitations!

La Direction des services de réadaptation

## À vos marques, prêts ... PRÉSENTS

*Signification: L'enfant est au cœur de la mission et des responsabilités professionnelles des employés. Imaginez l'enfant qui se dit présent par le signe d'une main levée.*

*Nous avons besoin de vous, pour eux.  
Votre présence fait la différence!*



**LA GESTION INTÉGRÉE DE LA PRÉSENCE AU TRAVAIL (GIPT)**

**AU CENTRE JEUNESSE DES LAURENTIDES... À SUIVRE !**



## Voici les membres du personnel qui se sont joints à l'organisation dernièrement

Mélissa Hamel  
Éducatrice

Cynthia Boudreau  
Éducatrice

Sylvain Guy Lemire  
Surveillant en établissement

Mohamed Azzouni  
Surveillant en établissement

Rolland Hogue  
Surveillante en établissement

Benoit Fleurant  
Ouvrier de maintenance

Cynthia Labrosse  
Cuisinière

Débora Panasuk  
ARH

Eve-Lyne Boyer  
TAS

Valérie Démosthènes  
ARH

Frédérique Fournel  
ARH

Marie-Élaine Gagné  
ARH

Brigitte Martineau  
APPR

***Bienvenue à tous!***

