

Gazette périodique du Conseil Participatif de l'UDAF d'Indre et Loire. Numéro 5 – Janvier 2025
POUR JOINDRE L'UDAF : 02.47.77.55.00

Présentation de Madame Morgane LEROY, en deuxième année de formation assistante de service social, stagiaire au Conseil Participatif :

« La participation des personnes accompagnées est essentielle selon moi. En effet, je suis bénévole dans une association dans laquelle je construis des projets autour du sport, des ciné-débats. Cela permet aux personnes de se rencontrer, de connaître d'autres personnes partageant des difficultés similaires. La construction des projets redonne un sens à l'avenir en devenant acteur.

Les personnes protégées bénéficient d'une mesure de protection décidée par le juge. Le groupe à travers le Conseil Participatif met en avant l'union des capacités de chacun pour trouver des solutions aux difficultés rencontrées par les personnes.

Les différents projets déjà menés et les élections montrent un véritable engagement et l'envie de participer au fonctionnement de l'institution. Mon stage à l'UDAF va m'apporter de nouvelles compétences et une expérience professionnelle riche avec les personnes protégées. En collaboration avec le personnel de l'institution, nous allons continuer à faire des propositions »

L'équipe du Conseil Participatif vous souhaite

**BONNE
ANNÉE
2025**

Présentation du service « Fil Blanc »

Fil Blanc est le service de Tours Métropole Val de Loire pour le transport dédié aux personnes à mobilité réduite.

Ce service répond aux demandes spécifiques de chaque utilisateur grâce au transport de porte à porte sans accompagnement aux étages, ni portage.

Les conducteurs sont spécialement formés et les véhicules sont adaptés aux transports de personnes à mobilité réduite. La qualité de service est une priorité du service Fil Blanc.

Le service est disponible toute l'année :

- Tous les jours de la semaine, les week-ends et jours fériés (sauf le 25 décembre et le 1er mai).
- De 7h00 le matin à 1h00 le soir

Le service est ouvert uniquement sous réservation. Pour une bonne organisation, vous devez réserver, au plus tard la veille de votre départ avant 17h.

Pour les contacter :

Par Téléphone :

- Du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00 : au 02 47 77 48 48
- Les samedis, dimanches et jours fériés, et en dehors des heures d'ouverture du bureau, les permanences Infos Transport : 06 13 09 90 89

Par Courrier : 10 rue des Granges Galand, 37 550 Saint Avertin

Par Mail : service.clients@filblanc.fr

Droit de vote et mesure de protection

Suite à la loi du 23 mars 2019, toutes les personnes ayant une mesure de protection peuvent voter, même avec une tutelle. Pour pouvoir voter, il faut s'inscrire au plus tard le 1^{er} mai.

Lors de votre inscription, il faudra remplir un formulaire et joindre une pièce d'identité valide (CNI ou passeport) ainsi qu'un justificatif de domicile.

Une fois inscrit, vous recevrez votre carte électorale vous indiquant le numéro du bureau de vote.

Si un doute persiste sur le fait d'être inscrit, ne pas hésiter à aller en mairie ou sur le site : www.servicepublic.fr
Lorsque vous déménagez, il faut penser à s'inscrire sur la liste électorale de votre nouvelle commune.

Il est possible de donner une procuration pour confier le droit de vote à quelqu'un :

- soit par internet,
- soit aller à la police Nationale ou gendarmerie
- à la mairie
- soit faire une demande écrite en indiquant qu'il ne leur est pas possible de se déplacer

Pour cette demande, il est nécessaire de se munir d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

Le délai de validation de la procuration est d'un an.

Par contre, il n'est pas possible de confier une procuration à :

- son DPJM (Délégué à la Protection Juridique des Majeurs)
- toutes personnes à son service (par exemple : aide à domicile...)

Le jour du vote, il faut pouvoir justifier de son identité.

Personne ne doit vous obliger à aller voter, ni vous indiquer ou vous influencer sur le choix de votre vote.

Les prochaines **élections municipales** auront lieu en **2026**.

La prochaine **élection présidentielle** aura lieu en **2027**.



Equipe d'animation du Conseil Participatif

CORDIER Juliette : 06.45.98.86.55

LOMBARD Marie : 02.47.77.55.04

LEROY Morgane : mleroy@udaf37.fr

A la rencontre de...

Madame S... est membre du Conseil Participatif depuis 2022, mais pour des raisons médicales, elle n'a pas pu participer comme elle le souhaitait. Par ailleurs, touchée par les attentions que les membres lui ont apporté, madame S... nous a lu un texte qu'elle nous a préparé :

« Tous ces petits messages que le conseil participatif m'avait fait parvenir, m'ont fait pleurer, oui des larmes d'émotions, de joie, ces petits mots qui ont réchauffé mon cœur, pour avancer plus forte dans la vie. Il faut se dire que l'on n'est pas seule, c'est rassurant croyez-moi »

Instant artistique

Bordun de prose Virtuose
Un jardin d'état
diamantée en Apothéose
de ta beauté de
prose Virtuose
de tes splendeurs en
ennor de
ta richesse en symboles
de ta couleur des
Noies
Abdelhak

Boîte à questions

Afin de mieux porter la parole des usagers, le conseil a mis en place la Boîte à questions. Recueillant vos avis et idées, elle permet au Conseil Participatif de travailler au mieux sur vos propositions. Elle est installée à l'accueil de l'UDAF d'Indre et Loire.

Pour permettre un recueil plus large, ce coupon est détachable, vous pouvez nous le retourner (par le biais de votre délégué, ou de la poste).

✂-----



DONNEZ-NOUS VOS IDEES

Si vous le voulez, vous pouvez nous laisser vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Le conseil Participatif

Recette de la galette des rois aux pommes**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 cuillère à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe de sucre fin
- 2 pâtes feuilletées
- 1 kg de pommes
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 jaune d'œuf et un peu de lait pour la dorure
- beurre et farine pour le moule à tarte
- une fève

Préparation :**-Quelques heures avant, préparer la compote :**

- Eplucher 750g de pommes et couper en petits morceaux.
- Mettre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de sucre et la cannelle, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 25 mn avec une cuillère à soupe d'eau.
- Oter le couvercle et laisser réduire quelques minutes sur feu moyen pour évacuer l'excès de liquide, en mélangeant bien pour ne pas laisser brûler. Laisser refroidir.

Préparation de la galette :

- Préchauffer le four à 200°C
- Etaler 1 des 2 pâtes feuilletées,
- Beurrer et fariner le moule à tarte.
- Mélanger une cuillère de sucre et une cuillère de farine puis étaler sur le fond de pâte.
- Eplucher et couper le reste des pommes en petits cubes
- Répartir la compote de pomme, mettre la fève, et disposer le restant de pommes sur la compote.
- Saupoudrer 2 cuillerées à soupe de sucre sur les pommes et fermer avec la seconde pâte feuilletée en pliant les bords de la galette.
- Faire une toute petite cheminée (une incision suffit) pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.
- Mettre au four pendant 15 mn.
- Sortir la galette en laissant le four en route, et dorer avec un jaune d'œuf et un petit peu de lait, remettre au four

Rédacteurs de cette édition : Christophe, Fabrice, Jean-Michel

**Coupon Boîte à questions.**

A transmettre à votre délégué ou à retourner au :

21, rue de Beaumont,

37921 Tours Cedex 9.

02.47.77.55.00