

LE COUDREO

LES P'TITS MOTS DE L'IME ANDRÉ COUDRIER



DE FIL EN FIL, TISSONS 2026 !

RETOURS EN PHOTO

Ambiances conviviales, sorties, marché de Noël et séjours: de jolis moments partagés

EVALUATION HAS

Elle arrive !
A nous de la préparer collectivement

MAKATON

Sortez vos plus belles voix, la chanson "Petit Garçon"!





Edito DU DIRECTEUR

Une année de retrouvailles et de renouveau

Le Marché de Noël fait son grand retour, le changement s'installe à l'IME André Coudrier

La fin de l'année 2025 offre l'opportunité de revenir sur la dynamique qui a animé notre IME André Coudrier ces douze derniers mois marqués à la fois par des retrouvailles chaleureuses et par un renouveau de nos pratiques professionnelles. Ces deux élan fédérateurs reflètent l'énergie collective qui anime notre institution.

Un Marché de Noël sous le signe des retrouvailles

Une belle illustration de ces retrouvailles a été le retour tant attendu de notre Marché de Noël après plusieurs années d'absence. Cet événement convivial et fédérateur a rassemblé enfants, familles et amis de l'IME dans l'esprit de Noël. Son succès n'aurait pas été possible sans l'engagement de tous. Chacun s'est mobilisé avec enthousiasme pour préparer l'événement, assurer la logistique et animer cette journée. Je tiens à remercier tout particulièrement notre partenaire TRANSGOURMET, qui a généreusement fourni toutes les matières premières nécessaires pour la confection des mets proposés à la vente afin que chacun se régale. L'ambiance chaleureuse qui régnait ce jour-là a réchauffé les cœurs ; disons-le avec humour : les absents ont eu tort !

Transitions et nouveaux visages

L'année 2025 a également été marquée par d'importantes transitions pour nos jeunes. Plusieurs d'entre eux ont quitté l'IME pour rejoindre des structures pour adultes (6 départs) ; nous leur souhaitons pleine réussite pour la suite. Parallèlement, de nouveaux jeunes ont rejoint l'IME, où ils ont été reçus chaleureusement.

J'ai eu l'honneur d'évoluer à l'IME sur le poste de directeur en début d'année et en septembre l'équipe de direction s'est définitivement complétée avec l'arrivée de Nolwen sur le poste de cheffe de service. L'IME André Coudrier est vivant. Il grandit, se transforme, s'adapte. Il apprend avec les jeunes, se questionne avec les familles, se réinvente avec les équipes. La rotation à venir des AES en est un exemple fort : ce mouvement régulier n'est pas un simple roulement de planning mais une manière d'entretenir la vitalité du collectif. Il permet à chacun de renouveler son regard, d'oser un pas de côté, de transmettre et de recevoir autrement.

Changer de groupe, c'est parfois déroutant, souvent exigeant, mais toujours fécond. Derrière chaque nouvelle affectation, il y a des histoires qui continuent autrement, des liens qui se tissent différemment, des jeunes qui découvrent d'autres repères et des professionnels qui se redécouvrent eux-mêmes.

Renforcement de la vie institutionnelle

En octobre, un nouveau Conseil de la Vie Sociale (CVS) a été élu permettant aux représentants des jeunes, des familles et du personnel de s'impliquer davantage dans la vie de l'établissement.

Au sein de l'association gestionnaire ALTERITE, des changements importants ont également eu lieu. René DOREAU a quitté ses fonctions d'administrateur et de vice-président ; nous le remercions vivement pour ses années de dévouement. Deux nouvelles administratrices, Catherine LEBEAU et Danielle GIRAUDIN ont rejoint le Conseil d'administration et Franck RUIMI en a repris la vice-présidence. Leur arrivée va renforcer le pilotage de l'IME et soutenir nos initiatives.

Par ailleurs, la municipalité nous a témoigné un soutien précieux. La présence des élus lors de moments clés, le soutien apporté à nos projets et nos sollicitations notamment concernant la sécurisation de la voie d'accès à l'IME sont autant de gestes qui nous sont précieux.

Cap sur 2026

Alors que s'achève 2025, nous pouvons être fiers du chemin parcouru ensemble et abordons 2026 avec confiance et détermination. Un événement important nous attend en mars prochain : l'évaluation de notre établissement par la Haute Autorité de Santé, que nous préparons avec sérieux pour valoriser le travail accompli et continuer à progresser.

En cette fin d'année, je tiens à remercier sincèrement toutes celles et ceux qui font vivre notre institution. Je remercie les jeunes que nous accompagnons, ainsi que leurs familles, pour leur confiance. Je remercie également les professionnels de l'IME pour leur dévouement, ainsi que nos partenaires pour leur soutien. Ensemble, nous avons montré que l'esprit collectif et l'engagement transforment les défis en réussites partagées. Forts de cet élan, nous abordons la nouvelle année avec optimisme.

Je vous souhaite à toutes et tous de très belles fêtes de fin d'année !

Xavier BRULU

Sommaire

01

INTRODUCTION — p. 01

- Edito du directeur

02

LA VIE À L'IME — p. 03

03

LE SAVIEZ-VOUS — p. 04

- Qu'est ce que le CVS ?

04

EVALUATION HAS — p. 05

- Qu'est ce que c'est ?

05

ANNUAIRE — p. 06

06

INFORMATIONS PRATIQUES — p. 07 à 08

05

RECETTE DU MOIS — p. 09 à 10

- Pâté antillais

06

RETOURS EN PHOTO — p. 11 à 15

- Séjours
- 18 ans de Leyna
- Marché de Noël
- Sorties

07

ZOOM SUR UN PROFESSIONNEL — p. 16

- Amar témoigne

08

CA BOUGE PAR ICI — p. 17 à 18

09

MAKATON — p. 19

10

JEUX & ANNIVERSAIRES — p. 20 à 21

11

RETOURS — p. 22



La vie à l'IME



ILS SONT ARRIVÉS !

L'établissement est heureux d'accueillir de nouveaux jeunes et de nouveaux professionnels, et de poursuivre, à leurs côtés, un accompagnement attentif, cohérent et respectueux de chacun.

Islem rejoindra le groupe Vert à compter du 5 janvier 2026. Nous lui souhaitons la bienvenue et une pleine réussite dans cette nouvelle étape.

Rodrigo, accueilli sur le groupe Mauve depuis le mois de septembre, s'est progressivement intégré au groupe. Nous lui souhaitons un parcours serein et épanouissant parmi nous.

Lahyanna, arrivée au mois de novembre, a rejoint l'établissement avec douceur. Nous lui adressons tous nos vœux de bienvenue.

Miran est accueilli en accueil temporaire pour une durée de six mois sur le groupe Rouge. Nous lui souhaitons un séjour apaisé, riche et sécurisant.



Ludivine, AES, a intégré le groupe Rouge depuis le mois de novembre. Nous lui souhaitons la bienvenue au sein de l'équipe et une collaboration enrichissante auprès des jeunes accompagnés.

EFFECTIFS



- Un poste d'AES reste à pourvoir :
- 1 mi-temps sur le groupe Mauve
 - 1 poste d'éducateur coordinateur des activités est à pouvoir



CHANGEMENTS DE GROUPE

Quelques changements ont eu lieu dans l'organisation des groupes de vie.

- Léo et Ilian sont désormais accueillis sur le groupe Rouge.
- Victoria, actuellement accueillie sur le groupe Rouge, est amenée à rejoindre le groupe Vert
- Daren est désormais accueilli sur le groupe Vert.

Ces mouvements visent à équilibrer les groupes de vie et à soutenir le projet personnalisé de chaque jeune accueilli.

ELLE A CHANGÉ DE POSTE



Laëtitia a récemment intégré le pôle santé en qualité d'infirmière de coordination, après avoir exercé ses fonctions d'infirmière au sein de l'établissement. À ce titre, elle assure la coordination des parcours de soins, la planification et le suivi des interventions, l'articulation entre les professionnels internes et partenaires extérieurs, ainsi que le lien étroit avec les familles, dans une logique de continuité, de lisibilité et de cohérence des accompagnements médicaux et paramédicaux.



NOUS LUI DISONS "AU REVOIR"

Mathias a quitté l'établissement le 15 décembre pour intégrer la MAS L'Orée du Bois. Nous lui souhaitons un très beau départ, une continuité d'accompagnement harmonieuse et le meilleur pour la suite de son parcours.

Le savez-vous ?



CVS

Conseil de la vie sociale

Qu'est ce que c'est ?

Un espace pour parler, écouter et construire ensemble la vie de l'IME
Le Conseil de la Vie Sociale, appelé CVS, est un lieu de dialogue au sein de l'IME André Coudrier. Il permet aux jeunes accueillis, à leurs familles et aux professionnels de donner leur avis sur la vie de l'établissement et de participer, ensemble, à son amélioration.

À quoi sert le CVS ?

Le CVS permet d'échanger sur tout ce qui concerne le quotidien à l'IME :

- les activités et les sorties
- les repas et les horaires
- les fêtes et les temps forts
- les projets et les changements à venir
- les locaux et leur aménagement
- le bien-être et la vie collective

Le CVS donne des avis et propose des idées. Ces avis sont pris en compte par la direction, qui informe ensuite des suites données.

Pourquoi le CVS est important ?

- pour les jeunes : pouvoir dire ce qu'ils vivent et proposer des idées
- pour les familles : être associées à la vie de l'établissement
- pour les professionnels : mieux comprendre les attentes et améliorer les pratiques

Le CVS est prévu par la loi. Il garantit le droit de chacun à participer à la vie de l'établissement.

Comment fonctionne le CVS ?

- Le CVS se réunit au moins trois fois par an
- Les sujets sont discutés collectivement
- Chacun peut prendre la parole
- Un compte rendu est rédigé après chaque réunion
- Ce compte rendu est affiché dans l'IME

Le CVS est un lieu de consultation et de dialogue. Il favorise la transparence et la coopération entre tous.

Qui participe au CVS ?

Le CVS réunit : des jeunes de l'IME, des représentants des familles, des professionnels de l'établissement et un membre de la direction.

Chacun peut s'exprimer, être écouté et contribuer aux échanges, dans le respect de tous.

Le CVS, c'est :

- **parler**
- **écouter**
- **respecter**
- **construire ensemble**





EVALUATION HAS – MARS 2026

Comprendre. Participer. Progresser ensemble

De quoi s'agit-il ?



En mars 2026, notre IME sera évalué par la HAS – Haute Autorité de Santé. Cette évaluation nationale, indépendante et obligatoire concerne l'ensemble des établissements médico-sociaux. Son objectif est clair : garantir et améliorer la qualité de l'accompagnement proposé aux jeunes, dans le respect de leurs droits, de leurs besoins et de leur parcours de vie.

Comment ca se prépare ?



Une évaluation qui se prépare ensemble
L'évaluation commence bien avant la visite.

Cette phase d'auto-évaluation permet de mettre en lumière ce qui fonctionne bien, mais aussi d'identifier les axes de progrès utiles et réalistes.

Le jour



Des évaluateurs indépendants, formés par la HAS, se rendent dans l'établissement.

Ils observent les pratiques, échantent avec les professionnels, rencontrent les jeunes et les familles, et s'appuient sur des situations concrètes de parcours.

Comment sont présentés les résultats ?

La HAS ne délivre pas de note scolaire. Elle s'appuie sur des pictogrammes clairs et compréhensibles par tous, qui traduisent un niveau de qualité :

- ✓ Qualité confirmée: Les pratiques répondent pleinement aux exigences de qualité.
- ! Qualité à renforcer: Des améliorations sont identifiées pour progresser.
- ✗ Non conforme: Des actions correctives doivent être mises en œuvre.

➡ Ces repères visuels permettent une lecture simple, transparente et partagée des résultats.



L'évaluation HAS est avant tout un temps fort de réflexion, de dialogue et de progrès partagé.

Elle engage l'ensemble de la communauté éducative et médico-sociale autour d'un objectif commun : offrir à chaque jeune un accompagnement de qualité, cohérent et porteur de sens.

Qui est concerné ?



Les jeunes

Les familles
via le CVS



Les professionnels

Ensemble, avançons durablement vers la qualité !



ANNUAIRE

LES NUMEROS UTILES

SECRETARIAT: 01 60 80 66 07

ASSISTANTE SOCIALE: 01 60 80 68 19

GROUPE MAUVE: 01 60 80 68 21

GROUPE ROUGE: 01 60 80 68 22

GROUPE VERT: 01 60 80 68 23

GROUPE ORANGE: 01 60 80 68 25

GROUPE MANDARINE: 01 60 80 68 24

POLE SANTE: 01 60 80 68 17

LES ADRESSES MAILS UTILES

DIRECTEUR (Mr BRULU) : x.brulu@alterite.eu

**CHEFFE DE SERVICE (Mme MOREL) :
no.morel@alterite.eu**

**SECRETARIAT DES JEUNES (Mme LEFAIVRE):
s.lefaivre@alterite.eu**

**ASSISTANTE SOCIALE (Mme HALLEY):
assistante.sociale.11@alterite.fr**

GROUPE MAUVE: groupe.mauve@alterite.fr

GROUPE ROUGE: groupe.rouge@alterite.fr

GROUPE VERT: groupe.vert@alterite.fr

GROUPE ORANGE: groupe.orange@alterite.fr

GROUPE MANDARINE: groupe.mandarine@alterite.fr

ECOLE (Mme VIDAL): ecolerouge@alterite.fr

ECOLE (Mme CAYRE): ecolebleue@alterite.fr

POLE SANTE: infirmerie.11@alterite.fr

INFIRMERIE DE COORDINATION: l;marques@alterite.fr



Message



Messagerie



Refuser



Accepter



AGREMENT & PLACE PATEFORME

À la suite du dernier Conseil de la Vie Sociale, l'Agence Régionale de Santé a confirmé, par deux notifications reçues le 5 décembre 2025, plusieurs évolutions relatives aux capacités d'accueil et à l'organisation de l'IME André Coudrier.

Ces décisions officialisent notamment la mise en œuvre d'une plateforme (PFR), dont les tarifs sont applicables depuis le 1er décembre 2025, ainsi que l'ouverture d'une 44^e place exceptionnelle, financée en crédits non reconductibles. Cette place permet un accueil temporaire jusqu'à l'été 2026 et est actuellement mobilisée pour l'accueil de Miran sur le groupe Rouge.

Ces ajustements capacitaires impliquent également des adaptations dans l'organisation des groupes de vie, sous réserve de la réception des notifications administratives finales.

L'ensemble de ces évolutions vise à sécuriser l'organisation de l'établissement, à maintenir des équilibres cohérents entre les groupes, à éviter toute rupture de parcours et à accompagner les situations complexes, dans un cadre désormais formalisé par la décision tarifaire modificative transmise par l'ARS.

A blue spiral-bound notebook is shown at an angle. A black paperclip is attached to the top left corner. A white piece of paper is placed on top of the notebook, featuring the text "INFORMATIONS pratiques" in yellow and black. Below the text is a yellow circle with a white lowercase letter 'i' inside. To the right of the circle is a horizontal line, and below the line is the text "& Dates à retenir".

INFORMATIONS
pratiques

& Dates à retenir



RAPPEL

COMMUNICATION INTERNE

Pour tout envoi de mail concernant votre enfant, il est demandé de mettre systématiquement en copie :

- L'adresse mail du groupe afin de joindre l'éducatrice coordinatrice
- M. BRULU, Directeur → x.brulu@alterite.eu
- Mme MOREL, Cheffe de service → no.morel@alterite.eu

Pour toute demande de modification d'accueil ou d'absence, merci également de mettre en copie :

- Mme LEFAIVRE, Secrétaire → s.lefaivre@alterite.eu



Dans un souci constant de sécurité pour les jeunes accompagnés, leurs familles et les professionnels, nous avons interpellé la mairie de Saint-Germain-lès-Arpajon, en concertation avec le Conseil de la Vie Sociale, au sujet de la sécurité de la voirie aux abords de l'IME André Coudrier.

Cette démarche a conduit la municipalité à apporter une réponse attentive et engagée. La Ville confirme que des travaux d'aménagement d'envergure sont inscrits au plan pluriannuel d'investissement pour la période 2026-2027, précédés d'une phase d'études actuellement en cours afin de définir les aménagements les plus adaptés.

Dans l'attente de ces réalisations, plusieurs mesures concrètes ont d'ores et déjà été mises en œuvre ou programmées : réfection des passages piétons, instauration d'une zone limitée à 30 km/h, installation prochaine de panneaux lumineux et renforcement des contrôles de vitesse par la police municipale.

Les observations formulées par l'IME et le CVS seront prises en compte dans la conception des futurs travaux, traduisant une volonté partagée d'améliorer durablement la sécurité autour de l'établissement.

RECETTE

Quinze

Les pâtés pâte antillais de Claudine, Daren et Blandine

La recette qui met tout le monde d'accord... même avant la réunion de service. Au Coudréo, le petit journal qui circule plus vite qu'un secret de couloir, on aime les infos sérieuses, les sourires discrets... et les bonnes recettes. Alors aujourd'hui, cap sur les îles avec les incontournables pâtés salés créoles de Tatie Maryse. Attention : risque élevé de « il n'en reste déjà plus ? ».

Ingrédients et préparation:

Pour la pâte:



- 1 kg de farine



- 500 g de beurre bien froid (pas négociable)



- 2 œufs



- 1 verre d'eau froide



- 1 cuillère à café de sel



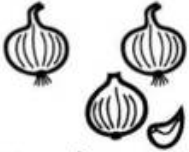
- 1 cuillère à café de curcuma (pour la couleur soleil)
- On sable, on mélange, on repose au frais une heure. La pâte aussi a droit à sa pause.



Pour la farce:



- 700 g de viande hachée (bœuf ou porc)



- 2 gros oignons finement émincés



- 4 gousses d'ail pilées



- 1 petit bouquet de thym



- 1 cuillère à café de gingembre râpé



- 1 cuillère à café de massalé



- Sel



- Poivre



- 2 cuillères à soupe d'huile



👉 On fait revenir, on parfume, on laisse mijoter jusqu'à ce que tout le jus disparaisse. Une farce humide = un pâté triste. On vise la joie sèche et savoureuse.

👉 Montage (là où tout se joue)

- Étaler la pâte (3 mm, ni plus ni moins)
- Découper des cercles
- Déposer la farce
- Replier en demi-lune
- Souder avec amour (ou à la fourchette)

Petit coup de jaune d'œuf pour la brillance. Oui, les pâtés aussi ont droit de briller.

🔥 Cuisson

Four à 180 °C, 25 à 30 minutes.

On sort quand c'est doré, croustillant et irrésistible.

😊 Les astuces (spécial Coudréo)

- Ils disparaissent plus vite à la pause de 10 h qu'un paquet de biscuits.
- Se congèlent très bien... quand il en reste.
- Encore meilleurs le lendemain (théoriquement).
- Version poulet possible pour varier les plaisirs.





ZOOM

SEJOURS DIONVILLE LES BAINS

Un séjour a été organisé à Dionville-les-Bains par Laurence, Vanessa, Claudine et Claudia, avec le soin attentif et l'engagement qui donnent tout son sens à l'accompagnement.

Fanny, Bryan et Caroline ont ainsi découvert la région, entre moments de détente et temps partagés hors du quotidien.

Parmi les temps forts, la visite du Mont Saint-Michel a offert un instant suspendu, empreint de beauté et de sérénité.

Le séjour a également été marqué par une rencontre émouvante avec Gabriel, ancien jeune de l'établissement, ravivant des liens et des souvenirs précieux.



SEJOUR STRASBOURG



Un séjour a été organisé à Strasbourg par Morgane, Marie, Milène et Ochirklham, avec l'élan discret et précieux de celles qui savent créer de vrais souvenirs. Sébastien, Dimitri et Camille ont ainsi découvert le marché de Noël, ses lumières, ses parfums d'épices et son atmosphère chaleureuse. Entre déambulations féeriques et temps partagés, chacun a pu vivre la ville à son rythme, dans un cadre sécurisant et joyeux. Ce séjour a offert une parenthèse hors du quotidien, riche d'émotions, de découvertes et de sourires partagés.



MARCHE DE NOEL

Le marché de Noël de l'IME a tenu toutes ses promesses et même un peu plus. Beaucoup de monde, des stands animés, des sourires à foison et quelques tentations gourmandes impossibles à éviter : l'ambiance était au rendez-vous. Les visiteurs ont joué le jeu, le porte-monnaie aussi, permettant de réaliser de beaux bénéfices au profit des jeunes.

Une journée festive, chaleureuse et réussie, où la magie de Noël a clairement fait rimer convivialité avec générosité.



18 ANS DE LEYNA



Le 17 septembre, Leyna a célébré ses 18 ans, une étape symbolique marquant le passage vers une nouvelle page de sa vie.
Entourée et accompagnée avec attention, cette journée a été ponctuée de sourires, d'émotions et de moments partagés.
Bougies soufflées, rires complices et ambiance festive ont donné à cet anniversaire une couleur toute particulière.
Un moment joyeux et vibrant, à l'image de Leyna, qui restera longtemps gravé dans les mémoires.



SORTIES A PARIS ET REPAS DE NOEL



Après plusieurs années parmi nous, Néo nous a quittés cet été pour rejoindre la MAS « La Briancière ».

À cette occasion, le groupe Rouge a organisé un pot de départ afin de lui dire au revoir. Là aussi, l'émotion était palpable : autour d'un goûter festif, jeunes et encadrants ont partagé un moment convivial pour dire au revoir à Néo.

TÉMOIGNAGE



Amar - Chef Cuisinier



Léane: Peux-tu me parler de ton parcours avant d'intégrer l'IME ?

Amar: Oui, bien sûr. J'ai commencé en Corse, dans un restaurant en bord de mer, comme commis plongeur. Ensuite, j'ai évolué petit à petit : aide en cuisine, puis préparation des plats avec des produits frais. Je suis ensuite devenu chef de partie. Ce parcours m'a beaucoup appris et m'aide encore aujourd'hui.

Léane: Comment es-tu passé dans les cuisines collectives ?

Amar: J'ai d'abord suivi une formation qualifiante. Cette formation m'a permis d'apprendre les techniques spécifiques de ce type de restauration. Après cela, j'ai pu travailler dans des structures médico-sociales, comme des EHPAD et des foyers.

Léane: Qu'est-ce que tu apprécies particulièrement dans cette nouvelle façon de partager ta cuisine avec les jeunes ?

Amar: Ce qui m'a plu, c'est la dynamique positive et collective au sein de la cuisine et de l'établissement, que je retrouve dans ces structures.

Léane: Quel lien as-tu avec les jeunes accueillis et leurs accompagnants ?

Amar: Je prends chaque matin le temps de passer distribuer les petits-déjeuners frais afin d'avoir une relation quotidienne avec eux. Beaucoup de jeunes ont des repas spécifiques, ce qui me permet aussi de mettre un visage sur chacun. Je participe également aux fêtes institutionnelles, aux réunions, etc. Enfin, j'échange régulièrement avec leurs accompagnants pour améliorer ou adapter certaines choses.

Léane: Un dernier mot pour conclure ?

Amar: La cuisine m'a toujours beaucoup plu, et la pratiquer au sein de l'IME m'apporte énormément. J'apprécie recevoir des retours sur la qualité des plats. J'essaie d'allier le goût et l'esthétisme, même dans les repas mixés, afin d'apporter du bien-être à ma manière.

Lumières en Seine

14 novembre 2025 au 16 janvier 2026

17H À 23H - DERNIÈRE ENTRÉE À 21H

25 TABLEAUX ILLUMINÉS POUR VOUS ÉMERVEILLER

DE LA ROUTE DES ÉTOILES À LA SYMPHONIE DES ÉLÉMENTS, EN PASSANT PAR LE CHAMP DE LUMINESCENCES, LA GRANDE CASCADE ET LA FORÊT COSMIQUE, CHAQUE ÉTAPE DE CE PARCOURS VOUS TRANSPORTE DANS UN UNIVERS FÉÉRIQUE OÙ LA LUMIÈRE DEVIENT SPECTACLE. PLUS QU'UNE PROMENADE, C'EST UNE IMMERSION MAGIQUE QUI ILLUMINERA VOS SOIRÉES D'HIVER DE MILLE COULEURS.

DÈS
20€

OU ?

Domaine National de Saint-Cloud
L'entrée se fait par la grille
Clémenceau. Accès piéton du Parc
qui se situe en bord de Seine au
niveau du Pont de Saint-Cloud.

Cabouge

par ICI!

Chants traditionnels de Noël en créole, percussions et partage d'un repas de Noël entre participants (chacun peut apporter une spécialité à partager, selon la coutume antillaise). L'ambiance se veut chaleureuse et participative, avec le public chantant en chœur les cantiques créoles autour des tables.

Informations pratiques

Quand ? Samedi 20 décembre à partir de 20h

Où ? Salle Victor Schoelcher à Évry

Durée ? 1h

Tarif ? 12 euros, tarif réduit : 8 euros



CHANTE NWEL



CONCERT DE NOEL

Les élèves du conservatoire de la communauté d'agglomération proposent un concert de musiques et chants de Noël ouvert à tous.

Informations pratiques

Où ? Salle Victor Schoelcher à Évry

Durée ? 1h

Tarif ? 12 euros, tarif réduit : 8 euros

Quand ? Samedi 20 décembre à partir de 20h



VILLAGE FESTIF

Informations pratiques

Où ? Parc de la Boucherie, Orsay

Durée ? 1h

La ville d'Orsay transforme son parc en village de Noël lumineux et familial. On y trouve une patinoire couverte, un manège accessible aux enfants, un grand tipi chauffé, des chalets gourmands (crêpes, churros, chocolat chaud, etc.)

et même un Chalet des merveilles présentant chaque jour des artisans locaux. Des animations ponctuelles (visite du Père Noël, ateliers créatifs) sont programmées durant la semaine (programme détaillé en ligne sur le site de la ville).

Tarif ? Accès libre et gratuit

Quand ? Du 19 au 28 décembre, tous les jours





Makaton

La chanson signée



Petit garçon



Dans



son manteau



rouge

et



blanc



Sur



un traineau



porté par le



vent



Il



descendra



par la cheminée



Petit garçon



il est l'heure



d'aller se coucher



QR CODE
DE LA CHANSON
ORIGINALE EN
VERSION SIGNÉE



QR CODE
DE LA CHANSON
ECOUTÉE PAR LES
JEUNES



Tes yeux



se voilent



Ecoute



les étoiles



Tout est calme, reposé



Entends



tu



clochettes tintinabuler

?



Et demain matin



petit garçon



Tu



trouveras



dans



tes souliers



Tous les jouets



dont tu



as rêvé



Petit garçon



il est l'heure



d'aller se coucher



HAPPY BIRTHDAY

Marwane



27 DECEMBRE

23

Lahyanna



2 DECEMBRE

7

Romain



5 FEVRIER

22

André



2 JANVIER

13

Camille



28 DÉCEMBRE

17

Brice



21 DECEMBRE

24

Victoria



4 JANVIER

19





CHERCHE ET TROUVE



*Pour ce nouveau numéro du Coudréo,
on aiguise le regard et on réveille l'esprit joueur.*

Le « petit coucou » et la mascotte du Chavy ont décidé de jouer à cache-cache et se sont glissés malicieusement dans toutes les pages du journal. Tantôt discrets, tantôt presque sous votre nez, ils adorent semer le doute et provoquer le sourire.

À vous de les traquer, page après page, avec patience, curiosité et un soupçon de malice.

Ce jeu est aussi un clin d'œil appuyé à la mascotte du Chavy, qui nous a récemment fait un signe complice dans son dernier journal. Un échange de clins d'œil joyeux entre établissements, à retrouver également sur le site d'Altérité, rubrique Actualité.

Alors ouvrez grand les yeux, amusez-vous !



Vos retours

DONNEZ VOTRE AVIS

VOUS VOULEZ VOIR OU REVOIR
LES ANCIENNES EDITIONS ?



EUX AUSSI ONT LU LE COUDREO !



L'IME André Coudrier avance, fidèle à sa mission et attentif à chaque trajectoire humaine qui le traverse. Ici, les décisions ne sont jamais de simples ajustements, mais des actes réfléchis, portés par le sens et la responsabilité.

Chaque accueil, chaque mouvement, chaque évolution traduit une volonté constante : accompagner sans rompre, adapter sans renoncer.

L'institution vit, respire et se transforme, non par contrainte, mais par engagement. Elle s'appuie sur la force des équipes, la confiance des familles et la coopération des partenaires. Elle choisit la cohérence plutôt que la facilité, la stabilité plutôt que l'improvisation.

Dans ce mouvement maîtrisé, chaque jeune trouve sa place, son rythme et sa reconnaissance. Car ici, l'humain demeure le point d'ancrage, le fil conducteur et la finalité.

C'est ainsi que se construit, jour après jour, une institution solide et juste. Une institution qui honore pleinement la mission qui lui a été confiée.



Xavier BRULU – Rédacteur en chef

Nolwen MOREL – Graphiste & Mise en page

Léane LAFAYE – Reporter terrain

Claudine CARUGE – Chroniqueuse culinaire & Événements

Morgane DENOYER – Journaliste

Céline MORIQUAND – Responsable informations pratiques

Magalie SWIATEK – Animatrice Makaton & Rubriques participatives

Laurence CAMARA – Photographe officielle

Laurent CAUDRELIER – Responsable impression & diffusion

Marie-Noëlle MOREIRA DA SILVA – Reporter