

# TOI ET MOI

Bulletin d'information des Habitations Partagées de l'Outaouais

## Mot du directeur

Par Pierre Gendron

Bonjour à tous et à toutes,

Il me fait plaisir de pouvoir communiquer avec vous par l'entremise de l'infolettre Toit & moi. Elle nous permet de demeurer en contact et de vous tenir informés des dernières nouvelles au sein des Habitations.

Je vous annonce que Christiane Charron en tant qu'agente de recherche et en développement en innovation sociale, a terminé son mandat depuis le 27 septembre dernier au sein de l'équipe. Je tiens à vous souligner qu'elle a pu assurer son mandat, notamment en ce qui concerne la recherche et le développement des services des Habitations, sans oublier la concertation auprès des différents partenaires du milieu. Ce qui a pu faire vouloir le partenariat et favoriser le développement régional en matière d'habitation. En terminant, elle a joué un rôle de premier rang pour son assistance professionnelle au sein de l'équipe, sans oublier nos partenaires du milieu avec lesquels nous collaborons.

Je tiens à vous souligner que nous avons pu faire des pas de géants à l'atteinte des objectifs escomptés dans notre plan stratégique triennal (2023-2025) afin d'arriver à la date butoir ainsi qu'à la préparation à la mise en place d'un autre plan stratégique triennal soit de 2025-2028. De plus, nous avons pu mettre en place notre Politique sur la protection des renseignements personnels (loi 25) qui a été adopté lors de notre dernière séance du Conseil d'administration. Si vous désirez en prendre connaissance, vous pouvez aller dans notre site internet soit <https://habitationspartagees.ca>. En terminant, si vous avez des commentaires ou vous signalez toute violation de cette présente politique, vous pouvez communiquer avec moi en tant que la personne responsable de la protection des renseignements personnels.

Je tiens à vous dire que l'automne a toujours été ma saison préférée surtout dans la région de l'Outaouais. Pour ma part, c'est le moment où les feuilles éclatent en couleurs multicolores, dégageant une beauté insaisissable, comme si la nature avait économisé toute l'année pour nous offrir le spectacle de grande envergure de notre saison d'automne.

Nous avons l'été des Indiens qui se poursuit, et il faut profiter de cette longue fin de semaine qui approche à grands pas pour faire des activités à l'extérieur, suite aux températures hors de l'ordinaire. Laissez-vous emporter par l'air frais et les magnifiques feuilles qui flottent aux couleurs de l'automne.

En terminant, nous sommes toujours là pour vous desservir, n'hésitez pas à faire appel à nos services, car ***votre bien-être nous habite toujours.***

## Rejoignez notre équipe de bénévoles !



Nous avons récemment connu des départs et de nombreuses arrivées au sein de notre organisme, et nous sommes ravis d'accueillir de nouveaux bénévoles passionnés. **Ensemble, nous faisons une réelle différence dans la préparation au déménagement des personnes âgées sans réseaux.**

Votre engagement peut vraiment transformer leur quotidien. Rejoignez-nous et participez à cette belle aventure humaine !

**Contactez-nous pour en savoir plus.**

## Gand rendez-vous des aînés

Le 4 octobre dernier, HPO a eu le plaisir de tenir un kiosque lors du **Grand rendez-vous des aînés**, qui s'est déroulé à la Cabane en bois rond. Cet événement a permis de rencontrer les aînés et leur présenter nos services dans une ambiance conviviale. Un grand merci à tous ceux qui sont venus partager ce moment précieux avec nous !



## FADOQ-Distinction 50+

Pour une seconde année consécutive, retrouvez notre équipe le **26 et le 27 octobre, de 10 h à 16 h 30**, à l'occasion de la 3e édition du Salon FADOQ Distinction 50+, qui se tiendra au Palais des congrès de Gatineau.





# Tarte à la citrouille

par Jennifer Pallian



55 min



6 à 8 portions



facile

**Joyeuses célébrations de l'Action de grâce!**

## Préparation

- Placer la grille du four dans le tiers inférieur et déposer une grande feuille de cuisson (ou du papier d'aluminium) dessus. Préchauffer à 400°F.
- Fouetter tous les ingrédients dans un grand bol, puis verser dans la croûte à tarte.
- Cuire au four 15 minutes, puis réduire à 325°F et cuire 40 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la tarte soit bien prise. Elle sera encore un peu gélatineuse, mais elle se tiendra bien.
- Laisser refroidir sur une grille et servir tiède, à la température ambiante ou réfrigérée. Déposer un peu de crème fouettée sur le dessus au moment de servir.

Un seul bol est nécessaire pour préparer cette tarte à la citrouille. C'est définitivement une recette délicieusement épicée, parfaite pour les froides soirées d'automne.

## Ingrédients

- 15 oz (440 ml) de purée de citrouille en conserve ou maison
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de cassonade
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 croûte de tarte maison ou du commerce, non cuite

# Nos services

Parce que votre bien-être nous habite

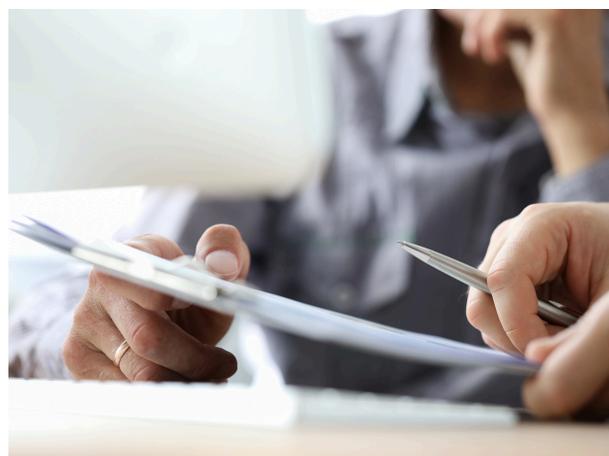


## Jumelage/cohabitation

La cohabitation est la solution pour diminuer vos coûts de logement, briser la solitude de façon sécuritaire. Ce service s'adresse aux étudiant.e.s, personnes âgées, personnes seules et aux nouveaux arrivants qui désirent vivre une expérience enrichissante et qui souhaitent découvrir d'autres cultures.

## L'accompagnement

Un service dédié à vous accompagner dans la recherche d'un nouveau chez-soi pour vous ou vos proches. Nous croyons que ce service répond à vos besoins, puisqu'il vient en aide aux personnes âgées qui ne peuvent plus vivre seules à cause de leur santé ou autres et qui souhaitent quitter leur domicile vers un milieu plus adapté à leurs besoins. De plus si vous avez 70 ans et plus, vous pouvez recevoir des versements anticipés du crédit d'impôt pour maintien à domicile des aînés si vous remplissez certaines conditions.



## L'aide au déménagement



Un service qui consiste à aider les aînés à préparer leur déménagement vers un autre milieu en faisant l'emballage de leurs biens matériels, ainsi que le déballage et le rangement des biens dans le nouveau logement.

**Vous êtes intéressé à l'un de nos services  
contactez-nous**

819 771 6576, [hpou@videotron.ca](mailto:hpou@videotron.ca)