



LA FAMILLE  
S'AGRANDIT  
**P. 3**

LA DIVISION  
COMMERCIALE  
EN ACTION  
**P. 4-7**

QUOI FAIRE AU  
QUÉBEC CET ÉTÉ  
**P. 21-22**

Il nous fait plaisir de vous présenter l'infolettre pour la saison estivale 2012. Cette infolettre, destinée à tous nos employés de la société de gestion COGIR, sera remise à plus de 2 500 personnes.

Vous y trouverez de l'information intéressante sur les différentes divisions de l'entreprise, de même que sur les employés qui y travaillent. Nous profitons aussi de cette occasion pour vous partager les bons coups de chacun. Ces succès sont une grande source d'inspiration!

Nous vous souhaitons à tous une bonne lecture et profitons de l'occasion pour vous souhaiter un très bel été à vous et votre famille...

**Cordialement, l'équipe COGIR**

**INFOLETTRE COGIR**  
**ÉTÉ 2012**

[www.cogir.net](http://www.cogir.net)

**Les premiers mois de l'année ont été passionnants et bien remplis!**



Chers(ères) résidents(es), familles et amis(es),

Pour débiter, j'aimerais souhaiter la bienvenue aux nouvelles résidences privées qui ont joint notre entreprise au cours des derniers mois: le réseau des cinq résidences Jazz, le St-Patrick de Québec, le Château Dollard de Dollard-des-Ormeaux ainsi que la Villa St-Georges de Victoriaville.

Nous sommes fiers de les compter parmi nous et d'avoir de nouveaux collègues qui partageront nos engagements et nos valeurs.

En début d'année, nous avons mis en place un plan d'action qui vise à améliorer nos opérations quotidiennes et surtout, à nous différencier en matière de service à la clientèle. Nous avons lancé un programme interne visant à établir nos standards en attitude client. Ce programme consiste en une formation de deux (2) jours, où plusieurs aspects sur l'importance du client sont mis de l'avant. Tous les employés seront formés en 2012; nous avons d'ailleurs hâte d'obtenir vos commentaires sur cette amélioration. Nous poursuivrons ensuite le programme en établissant un volet basé sur la relation entre employés et résidents. En instaurant ce type de programme, nous désirons établir de nouvelles normes de satisfaction auprès des résidents des résidences AZUR, en plus de permettre aux employés de s'épanouir pleinement dans leur travail au quotidien.

Toujours dans le but de s'améliorer continuellement, nous avons implanté un programme d'uniformes exclusifs au réseau AZUR. La majorité des uniformes ont été créés spécifiquement pour les résidences, selon les couleurs prédominantes de la bannière. Vous pourrez commencer à apercevoir ces splendides couleurs dans vos résidences d'ici quelques semaines. Avec ces uniformes, nous souhaitons accroître le sentiment d'appartenance et l'image

professionnelle de notre groupe. Vous pourrez maintenant repérer facilement les membres de l'équipe AZUR et distinguer les gens selon leur fonction.

Du côté de la division commerciale, nous avons connu un printemps riche en projets. Parmi ceux-ci, notons que notre équipe a implanté un système de location des espaces commerciaux via internet. Ce portail fonctionnant sur la plate-forme « Espace Listing » permet à nos futurs et actuels locataires de connaître en temps réel les espaces qui sont disponibles à la location à travers notre parc immobilier sous gestion. Cet outil permet à notre entreprise d'être à la fine pointe de la technologie et donne un nouvel élan à la location. D'ailleurs, au niveau internet, Société de gestion Cogir a entrepris de revampé complètement son site web corporatif ainsi que celui de sa bannière de résidences privées pour aînés AZUR. Un nouveau look et une nouvelle plate-forme de navigation sont actuellement en développement. Nous avons bien hâte de vous faire découvrir ces deux environnements web de première qualité d'ici la fin de l'année 2012.

Finalement, nous avons mis sur pied cette année un concours hors de l'ordinaire. En effet, nous avons lancé un concours de dessert à base de produits d'érable entre nos résidents et nos chefs. J'espère que vous avez aimé cet événement et avez eu l'occasion de vous sucrer le bec! Vous pouvez voir les grands gagnants et les recettes dans la section Érablement bon, dans les pages qui suivent.

Au cœur de tout ce que nous entreprenons, notre objectif est toujours d'enrichir de bonheur la vie de nos résidents et d'offrir des moyens permettant de maintenir et d'améliorer la qualité de vie de tous.

Nous vous remercions de nous avoir choisis. Merci également à tous mes collègues pour leur dévouement et leur passion.

**Je vous souhaite une belle période estivale!**

**Mathieu Duguay**  
Vice-président exécutif, Société de gestion Cogir

**Nouveau mandat de gestion pour Azur: Le St-Patrick**

Située sur la magnifique Grande Allée à proximité des Plaines d'Abraham et de la rue Cartier, la résidence St-Patrick vient s'ajouter aux autres résidences pour aînés Azur dans la région de Québec.



**Acquisition des Résidences Jazz**  
**La grande famille Cogir s'agrandit à nouveau**

Le 1er mars dernier fut la concrétisation pour Cogir d'une année complète de travail, investie dans une transaction permettant à l'entreprise de réaliser un grand coup. Suite à une entente de partenariat conclue l'automne dernier avec un investisseur institutionnel québécois de première qualité, il a été convenu que nous serions à la recherche d'investissements dans le domaine des résidences pour aînés au Québec afin de réaliser des acquisitions, des agrandissements ou des constructions neuves.

Nous avons donc réalisé, le 1er mars dernier, le premier investissement de notre nouveau partenariat en faisant l'acquisition des cinq résidences pour aînés de la bannière JAZZ situées à Longueuil, Drummondville, Ste-Foy, Lebourgneuf et Lévis. Il s'agit au total d'environ 1000 unités de logement d'une qualité exceptionnelle, tous les immeubles étant de construction relativement récente. Ces 5 résidences Jazz feront complètement partis du prochain Infolettre au même titre que les autres résidences.

Cette transaction solidifie notre positionnement en tant que chef de file de l'industrie avec 40 résidences sous nos bannières AZUR et maintenant JAZZ. Nous mettrons en œuvre tout notre savoir-faire et nos efforts afin d'assurer un service de qualité et un environnement chaleureux et sécuritaire à tous nos résidents et membres du personnel.



Jazz Longueuil



Jazz Ste-Foy



Jazz Lebourgneuf



Jazz Drummondville



Jazz Lévis

**Des événements réussis !**

Plus proactive que jamais, la division commerciale poursuit sa lancée en toute originalité, en organisant des événements spéciaux qui augmentent la visibilité des centres commerciaux et de ses locataires. Félicitations à tous ceux qui y travaillent et qui nous impressionnent, année après année.

**PROMENADES DE SOREL**

**Défilé de mode**

C'est le 21 avril dernier qu'a eu lieu le défilé de mode printemps-été aux Promenades de Sorel. Nous avons ajouté un volet communautaire à ce défilé cette année, en encourageant des organismes de la région à venir au défilé et en leur remettant 1 \$ par personne présente. Ce fut une belle réussite; cet événement a attiré environ 600 personnes à la cour centrale!

**Salon des animaux de compagnie**

C'est du 4 au 7 avril dernier que le Salon des animaux de compagnie s'est tenu aux Promenades de Sorel. Cette activité a été très appréciée de tous, car on pouvait autant retrouver des animaleries que des salons de toilettage. Des vétérinaires étaient également sur place afin d'informer la clientèle.

**77 têtes rasées aux Promenades de Sorel**

C'est le samedi 26 mai dernier que se tenait la deuxième édition du Défi têtes rasées Leucan aux Promenades de Sorel! Nous sommes fiers et heureux de vous annoncer que ce fut une grande réussite encore cette année! Lors de cet événement organisé par l'équipe de Leucan Montérégie, 77 héros se sont fait raser la tête. Le montant amassé a atteint près de 32 300 \$, ce qui représente une hausse de 5000 \$ comparé à l'an dernier!



**Club de marche**

Quelques dizaines de personnes forment aujourd'hui le Club de marche Pas à Pas des Promenades de Sorel, sous la direction de Francine Gaudet. Chaque matin, avant les heures d'ouverture des différents commerces du centre, plusieurs marcheurs sillonnent les couloirs dans le but de se maintenir en bonne forme tout en socialisant avec d'autres personnes. Grâce aux infrastructures du centre, les adeptes du club peuvent s'adonner à leurs activités beau temps mauvais temps.



Francine Gaudet, responsable du Club de marche Pas à Pas des Promenades de Sorel



**FAUBOURG DE L'ILE ET GALERIES DES SOURCES**

**Des bannières qui ont du style!**

Un nouveau projet tendance a été mise en place au Faubourg de l'île et aux Galeries des Sources, afin de montrer davantage la marchandise des locataires du centre. De grandes bannières ont été installées dans les allées du mail et des locataires ont été choisis au préalable. Avec la collaboration d'une styliste, une séance photo de la marchandise sélectionnée a été réalisée. Nous produisons à tous les saisons des bannières avec différents marchands du centre.



*les essentiels*  
printemps été  
spring summer must-haves

**Infolettres pour nos clients**

Nous avons entrepris de rédiger une infolettre pour le Faubourg de l'île et les Galeries des Sources. Cette infolettre est envoyée par courriel aux gens inscrits à notre base de données. Une fois par mois, une styliste passe faire le choix des articles, pour réaliser une séance photo par la suite. Cet outil permet de promouvoir nos activités du centre et aussi de faire voir les nouveautés offertes chez les divers détaillants.

**WESTMOUNT SQUARE**

**Concours iPad2**

Plusieurs centres de Cogir ont organisé un concours des plus populaires s'échelonnant sur plusieurs semaines: le grand prix à gagner était un iPad2. L'iPad2, comme vous le savez peut-être déjà, est un gadget très populaire actuellement. Nous nous sommes vite rendu compte que ce concours s'adressait à tous les types d'âges et de cultures, compte tenu du nombre de coupons qui ont été remplis.



CONCOURS

# ON PRÉPARE VOS Vacances

GRAND PRIX D'UNE VALEUR DE 15 000\$

A GAGNER

UNE TENTE ROULOTTE STARCRAFT 2012 ET UN EMPLACEMENT SAISONNIER AU CAMPING H2O

**Du 1<sup>er</sup> mai au 15 juin**

Participez avec chaque achat de 25\$ et plus. Détails chez les marchands.

Associé A.S. Levesque | Camping H2O | rythme Maurice 100.1

LE CARREFOUR

PARCE QUE J'EN VEUX PLUS

WWW.LECARREFOUR.WS

**WESTMOUNT SQUARE**

**Défilé de mode printanier**

Le traditionnel défilé de mode annuel du Westmount Square a eu lieu le 28 mars dernier. Pour l'occasion, les profits de la vente des billets ont été remis à l'organisme de charité Alzheimer Group AGI. Quelques nouveautés ont été mises de l'avant cette année : notamment, une infolettre a été envoyée à tous les abonnés avec les détails de l'événement, une prime avec achat (calepin à l'Effigie du Westmount Square) a été distribuée afin d'augmenter le nombre de billets vendus et des segments de décor originaux ont été ajoutés pour en mettre plein la vue aux spectateurs. Notre mission était d'attirer une nouvelle clientèle dans le centre; ce défi fut bien réussi!



**CARREFOUR TROIS-RIVIÈRES-OUEST**

**Défilé de mode**

Un défilé de mode a eu lieu au carrefour le samedi 31 mars dernier. Deux prix ont été remis parmi tous les invités.



**La chasse aux œufs**

À l'occasion de la fête de Pâques, le Grand Roi Lapin était de retour pour la grande chasse aux œufs du carrefour. Sur place, de nombreux prix de présence ont été remis. Ce fut une belle occasion de profiter d'une belle journée en famille.

**CARREFOUR ARGENTEUIL**

**5 étampes dans une rangée et bingo!**

Une belle promotion a été organisée du 15 juin 2012 au 18 juillet 2012, au centre commercial Le Carrefour Argenteuil. Visitez l'une des entreprises participantes qui se trouvent sur la carte de BINGO et recevez une étampe avec un achat minimum de 10 \$.

Vous serez ainsi admissibles au grand tirage qui sera annoncé dans l'édition du 20 juillet du Journal des Laurentides lorsque vous aurez une rangée complétée et un BINGO.

### Conseillers en qualité de vie : pour des besoins personnalisés

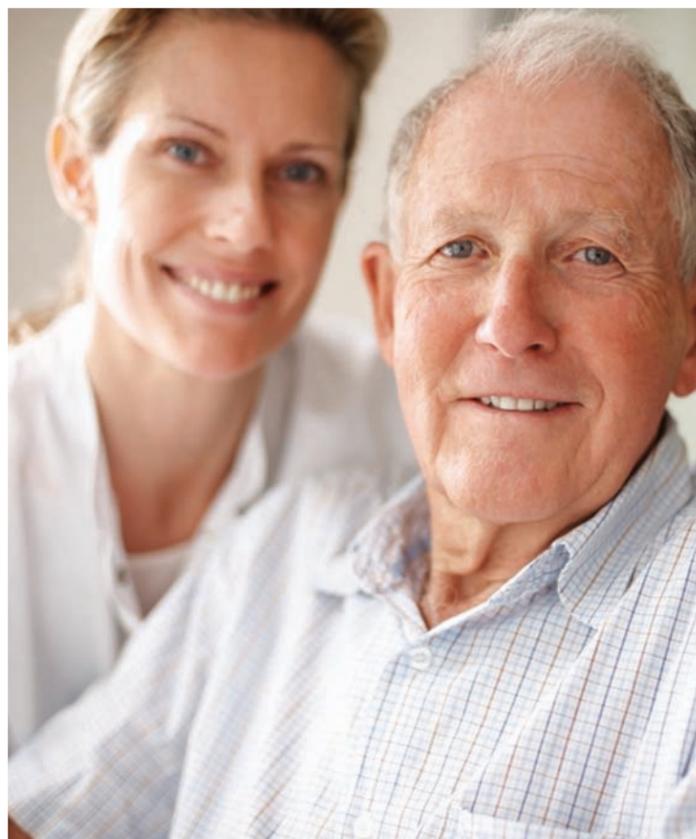
Depuis plusieurs mois, nous avons entrepris une réflexion sur notre rôle et notre mission, qui consiste à faire une réelle différence dans la vie quotidienne de nos résidents et futurs résidents. Une de nos conclusions, que nous souhaitons partager avec vous aujourd'hui, est que nos équipes soient dédiées à améliorer la qualité de vie des aînés.

En effet, le choix de vivre dans une résidence est axé sur la réponse à un besoin. Un besoin qui est varié et différent pour tous et chacun. Qu'on pense à la sécurité, à briser l'isolement, aux services reliés aux activités quotidiennes et domestiques, au désir de profiter de la vie ou tout autre; nous réalisons rapidement que tous ces besoins sont intimement liés à l'amélioration de la qualité de vie.

Afin de mieux illustrer l'importance de cette qualité de vie, nous vous annonçons que nos conseillers à la location changeront de titre, pour devenir dorénavant des Conseillers en qualité de vie.

Cette nouvelle appellation marque notre différence en matière d'habitation et de services pour les aînés et notre désir de personnaliser notre offre selon les besoins de chaque individu.

**MERCI!**



### Excellence du service à la clientèle : une vocation pour tous

Pour l'ensemble des équipes des résidences Azur, l'année 2012 est axée sur l'importance de donner le meilleur service qui soit à nos résidents, leurs familles et l'ensemble des gens qui fréquentent les résidences pour aînés Azur. Les employés ont eu la chance de recevoir une formation pratique, aussi rythmée qu'amusante, qui a été entièrement montée par Brigitte Lafleur, directrice régionale des résidences pour aînés Azur. Cette dernière a reçu une mention d'excellence de la part de la vice-présidente des résidences Azur, Hélène Lapointe et de Frédéric Soucy, premier vice-président exploitation chez Société de gestion Cogir. Mme Jacqueline Picard, adjointe administrative, a également reçu une mention d'excellence pour sa contribution au projet.

**FÉLICITATIONS!**



### Journée des services de santé

Afin de souligner le travail ardu et exceptionnel du personnel des soins, la direction de chaque résidence a organisé trois journées spéciales. Une carte géante signée par tous les résidents a même été remise au personnel en guise de reconnaissance, lors de chacune des journées. Les préposé(e)s aux bénéficiaires ont été fêtés le 28 avril 2012, les infirmières et infirmiers auxiliaires le 5 mai 2012 et les infirmières et infirmiers le 12 mai 2012. Un beau moment où ces travailleurs passionnés ont pu prendre une pause pour se faire remercier et féliciter pour leur travail accompli chaque jour.



À gauche Madame Élyse Neault (infirmière auxiliaire) et à droite, Madame Maryse Beaumier (responsable des soins) des résidences Les Richeloises.



Dans l'ordre, des résidences Les Richeloises : Élyse Nault, Marlène Dallaire, Maryse Beaumier et Patricia Hamel



**CÉLÉBREZ**  
*la vie*  
LOISIRS & APPRENTISSAGES



**FÉLICITATIONS LOGIDOR STE-FOY!**

**1<sup>er</sup> anniversaire de Jardins Logidor avec Azur**

Les Jardins Logidor ont tenu à souligner leur première année avec Azur lors d'un cocktail festif. La gastronomie et la bonne humeur étaient au rendez-vous. La directrice générale du Logidor, Madame Julie Marion a souligné l'évènement en compagnie de son équipe et de Yves Duguay, directeur régional principal, Est du Québec.

**Jeux des aînés 2012**

Les Jeux des aînés de la FADOQ région Rive-Sud-Suroît étaient de retour cette année pour une 20<sup>e</sup> édition. Ainsi, du 7 au 18 mai dernier, près de 2000 participants des résidences se sont regroupés pour participer à une compétition régionale d'activités sportives. Plus d'une quinzaine de disciplines étaient au programme, tels que la pétanque extérieure, le baseball, le golf, les quilles et bien d'autres.

Lors de la journée de clôture de ces jeux amicaux, AZUR a organisé un barbecue festif afin de souligner la participation et les efforts de tous. L'évènement avait lieu au parc de la Promenade à Candiac. C'est dans ce lieu enchanteur que plus de 375 personnes ont pu profiter du beau temps et savourer un hot dog et des grignotines gracieusement offerts par AZUR.

Ce barbecue annuel a permis de clôturer en beauté la 20<sup>e</sup> édition des Jeux des aînés de la FADOQ région Rive-Sud-Suroît. AZUR remercie grandement tous les aînés et les bénévoles qui ont fait de ces jeux une grande réussite! À l'année prochaine!

Veillez prendre note que les finales provinciales des Jeux des aînés se tiendront à Montréal au Stade Olympique les 17, 18 et 19 septembre prochains.

**BONNE CHANCE AUX FINALISTES!**



Mathieu Saulnier Gagnant et Robert St-Denis directeur des résidences Richeloises

**Érablement Bon!**

Dans le cadre de la saison des sucres, un grand concours culinaire fut organisé entre tous les résidents et les chefs cuisiniers. Cette activité a débuté par une journée « cabane à sucre » le 25 mars 2012 dans toutes les résidences du réseau Azur. Les résidents et les visiteurs invités ont commencé la journée avec un brunch sous la thématique de la cabane à sucre et ont pu participer à plusieurs activités.

Pour le dessert, une animation spéciale était au rendez-vous. Les résidents ont préalablement été invités à présenter leur meilleure recette à base d'érable. Parmi celles-ci, trois ont été sélectionnées et servies lors de cette fameuse journée. Les chefs de chacune des résidences ont également présenté une recette à l'érable.

Suite à cette journée, une recette gagnante a été retenue par les chefs pour les demis-finales régionales du 18 avril 2012. Lors de la grand finale, le 27 avril 2012, le chef Mathieu Saulnier a remporté le titre de meilleure recette à base d'érable. Cette journée « érablement bon » a connu un grand succès, et ce, grâce à la participation enthousiaste de tous les résidents.

Nous vous invitons à visiter le site Internet « érablement bon » pour obtenir les délicieuses recettes de nos résidents et de nos chefs.

www.erablementbon.com

**MERCI À TOUS!**





### Résidences Richeloises : Un beau geste !

Les résidents, employés et bénévoles ont fait preuve d'une grande générosité lors des Jours de la jonquille, au profit de la Société canadienne du cancer. Une belle somme de 643 \$ a été récoltée afin de supporter cette cause.

### Merci à nos bénévoles :

Mme Édith Daigle                      Mme Thérèse Bouffard  
Mme Micheline Lyth                    Mme Lucienne Gosselin

**BRAVO À TOUS !**



### Complexe Gouin-Langelier : Coup de théâtre des résidents réussi

C'est le 21 et 22 avril 2012 qu'ont eu lieu les deux représentations de la troupe de théâtre « la jeunesse prolongée », dirigée par Mme Yolande Sanche. Les résidents, qui se sont transformés en comédiens pour la pièce « Le mariage d'aurore » de Gratien Gélinas, ont accompli un travail remarquable devant plus de 300 spectateurs. Bravo à tous les comédiens, et également à M. Robert Barbussi et son trio musical pour l'entracte animé !

### Manoir Louisiane : Le Tricolore était de la fête !

Les résidents du Manoir Louisiane ont eu le droit à tout un accueil lors de la fête du mois sous la thématique des Canadiens. Effectivement, les employés se sont vêtus aux couleurs du Tricolore et ont fait une haie d'honneur en applaudissant tous les résidents. Un moment magique pour les employés et les résidents, qui avaient en commun leurs plus beaux sourires.



### Manoir Outremont : À la mémoire de Françoise Hogue

Afin de remercier toute l'équipe du Manoir Outremont, la fille de l'ancienne résidente Mme Hogue a tenu à offrir un témoignage au nom de sa mère quant à la qualité de vie reçue à travers les années, malgré la maladie. Elle a pour l'occasion amassé des fonds afin d'installer des reproductions d'œuvres d'art à l'étage des soins. Les œuvres ont été choisies avec l'aide d'une spécialiste en art-thérapie qui travaille avec la société d'Alzheimer.



### Manoir les Générations : les cupidons de la St-Valentin

Dans le cadre de la St-Valentin, les résidents en couple ont renouvelé leurs vœux de mariage au Manoir. Une belle activité remplie d'émotions.



### Jardins du Couvent : deux résidences dans une pièce de théâtre

La pièce « Les belles-sœurs » a été présentée par les Jardins du Couvent, en collaboration avec les résidences Richeloises. Un beau spectacle où encore une fois les résidents ont su épater les invités.

### Habitats Lafayette : Le mur de nos souvenirs

Trois étudiants en éducation spécialisée du CÉGEP de Montréal ont pris plaisir à se déplacer à six reprises durant le mois de mars afin d'offrir aux résidents une murale décorative de souvenirs avec des photos des résidents en costumes d'époque. Cette activité a beaucoup touché les résidents.



### Sault-au-Récollet : Le Bonhomme Carnaval

Une belle sortie réussie, en compagnie du Bonhomme Carnaval grâce au cercle du troisième âge de Montréal.



### Domaine des Forges : Finaliste au concours Dunamis

Le Domaine des Forges est heureux d'avoir été finaliste au concours Dunamis de Laval, en tant que meilleure entreprise de services comptant 16 employés et plus. Cette catégorie vise à souligner la qualité exceptionnelle des services offerts et la performance remarquable de l'ensemble de sa gestion.

**FÉLICITATIONS À MME YVONNE BERNIER, DIRECTRICE DU DOMAINE DES FORGES !**



Venicio Rodrigues, directeur régional des résidences privées pour aînés Azur pose fièrement avec Yvonne Bernier, directrice générale de la résidence Domaine des Forges de Laval.

### Manoir Lafontaine : Fêtons les femmes !

Plus de 150 résidents étaient de la fête pour souligner la journée de la femme en mars dernier, au Manoir Lafontaine. Les résidentes ont été gâtées par des sucreries qui ont été cuisinées par l'animatrice et sa stagiaire. Plusieurs textes, témoignages et faits historiques ont été lus par les résidents en l'honneur de la femme.

**Un record Guinness est brisé à la Villa St-Georges**

Les résidents de la Villa St-Georges, une résidence privée pour aînés de Victoriaville, se sont donné un grand défi avec le plus long convoi de triporteurs samedi le 9 juin dernier. Plus de 159 participants, dont le tiers était des résidents, ont participé à ce circuit exceptionnel dans le but de remporter le record Guinness qui était auparavant de 135. Les triporteurs ont emprunté la piste cyclable longeant la rue De Bigarré en direction de l'Hôtel de ville, pour se rendre au secteur Terre-des-Jeunes et revenir à leur point de départ 2,1 km plus loin afin d'être officiellement homologués par Guinness. Les triporteurs étaient fournis par les participants eux-mêmes; quelques-uns ont également été fournis par Orthopro (grand commanditaire de l'évènement).



Trois grands prix de participation ont été remis :

- 1<sup>er</sup> prix de 1000\$ : un montant supplémentaire de 1000\$ était remis si la personne gagnante signait un bail ou réferait quelqu'un à la Villa St-Georges.
- 2<sup>e</sup> prix : 500 \$, gracieuseté d'Orthopro
- 3<sup>e</sup> prix : un climatiseur, gracieuseté de Canadian Tire

Des policiers ainsi que des ambulanciers ont assuré la sécurité de l'évènement et le tout s'est déroulé sans accidents et sans blessés. Les participants ont tous passé une agréable journée; ils étaient surtout fiers de faire maintenant partie d'un record Guinness!



Certains résidents ont même modifié leurs triporteurs afin de prendre part à ce record Guinness. Il n'y a pas d'âge à la créativité!

Afin de rendre la journée des plus mémorables, une course à obstacles et de vitesse a été organisée par Éric Drolet d'Orthopro. Les participants devaient contourner des cônes en mode avant et à reculons, tout en obtenant le meilleur temps possible. Les spectateurs ont pu apprécier une journée à l'ambiance dynamique, grâce à la musique et l'animation assurée par le personnel de Villa St-Georges, venus encourager les grands gagnants. Plusieurs kiosques offrant boissons et collations étaient aussi près de la piste cyclable; tous purent se régaler de hot-dogs, de biscuits maisons de la Villa, de crème glacée et de breuvages rafraîchissants.



**FONDATION<sup>MC</sup>  
DES MALADIES  
DU CŒUR**

**La tendance est au rouge chez Azur**

La **Fondation des maladies du cœur** organise à chaque année une grande levée de fonds au mois de février, sous le thème Rouge Tendance. Fort du succès de 2011, nous avons décidé d'y participer pour une deuxième année. Mais cette année, la participation fut tout à fait spectaculaire!

Au siège social, moyennant un don de 5\$, nos employés ont porté le rouge le 14 février dernier. De plus, COGIR a généreusement donné un montant supplémentaire pour soutenir la cause. Dans nos immeubles multi-locatifs, nous avons installé des tirelres afin de récolter les dons des locataires tout le mois de février. Dans les résidences pour aînés AZUR, en plus de porter le rouge en échange d'un don de 5\$ le 14 février, de nombreuses activités ont été organisées afin de rendre cette journée mémorable! Nous avons eu des repas où tout dans l'assiette était rouge, des salles superbement décorées, des aînés déguisés et des dégustations de délicieux biscuits, pour ne nommer que quelques-unes des activités organisées! De plus, un montant de 10\$ par bail signé au mois de février a été ajouté aux dons recueillis.

**AINSI, GRÂCE À LA GÉNÉROSITÉ DE TOUS SES EMPLOYÉS ET RÉSIDENTS, L'ENTREPRISE EST FIÈRE D'AVOIR REMIS À LA FONDATION DES MALADIES DU CŒUR UN MONTANT DE 14 130,50 \$.**

Nous tenons à remercier nos employés et nos résidents sans qui cette levée de fonds n'aurait pas eu un si grand succès.

**MERCI DE TOUT CŒUR!**



La qualité au cœur des priorités

Lorsque vient le temps de sélectionner ses partenaires et ses produits, l'équipe des services alimentaires et des approvisionnements de Société de gestion Cogir n'hésite pas à effectuer des visites afin de s'assurer de la qualité des denrées alimentaires qui sont achetées. En plus de sélectionner rigoureusement ses partenaires-fournisseurs qui possèdent les plus hautes certifications de l'industrie, l'entreprise vérifie que toutes les étapes du cycle d'approvisionnement respectent les exigences en matière de sécurité alimentaire.



Notre équipe effectue une visite à l'usine de Viandes Lauzon à Montréal. Dans l'ordre habituel: Sébastien Tremblay, directeur régional des services alimentaires de l'est du Québec; Paul-Éric Boucher, directeur senior des services alimentaires; Jean-Marc Bélanger, directeur du marketing et de l'approvisionnement de Société de gestion Cogir; ainsi que Jacques Gauthier, directeur des ventes de Groupe Lauzon.

La négociation de denrées alimentaires: des chiffres qui parlent!

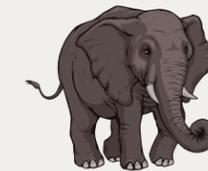
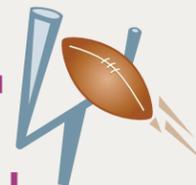
Depuis fort longtemps et souligné plus particulièrement depuis quelques années dans les différents médias, les Québécois sont reconnus pour leur grand amour des bons repas où les saveurs s'entremêlent autour de discussions riches et animées entre amis ou familles. Les aînés n'échappent pas à cette tendance puisqu'ils chérissent tout autant la période du repas, qui demeure une activité importante pour eux. Paul-Éric Boucher, directeur des services alimentaires des résidences Azur, souligne la grande importance qu'accordent les résidents à la qualité des repas et au plaisir gustatif. C'est pourquoi nos salles à manger sont fréquentées par des milliers de personnes chaque mois, et la croissance de la demande se fait particulièrement sentir. Lorsque nous combinons le volume de denrées alimentaires que nous négocions et achetons pour satisfaire les besoins de nos diverses salles à manger, les statistiques deviennent éloquentes! Voici, pour le plaisir, un aperçu approximatif des quantités de quelques aliments consommés annuellement dans notre réseau:

DES COMPARAISONS AMUSANTES

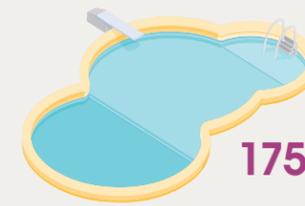
**25 000 KG**  
de bœuf haché (55 000 lb)  
L'équivalent de  
**DEUX AUTOBUS VIDES**



**1 MILLION**  
de sachets de biscuits soda  
Soit assez de biscuits soda  
pour couvrir un  
**TERRAIN DE FOOTBALL**



**20 MILLIONS**  
de grammes de yogourt  
Cela représente le poids de  
**3 À 4 ÉLÉPHANTS**



**175 000 litres de jus**  
L'équivalent de  
**2 PISCINES MUNICIPALES**



**425 000** barquettes de beurre  
La distance approximative entre  
**MONTREAL ET GASPÉ,**  
si on met les barquettes en file.

Des achats chez nous...

Outre ces comparaisons amusantes, ces volumes soulignent le rôle important que jouent les résidences pour aînés AZUR dans l'industrie alimentaire au Québec. Afin d'encourager l'économie de la province, et par le fait même les familles de nos résidents, notre entreprise tente le plus possible de privilégier l'achat de produits locaux lorsque le prix et la qualité sont au rendez-vous. « Pour nommer quelques exemples parmi tant d'autres, nous achetons du yogourt produit à Boucherville, des biscuits de St-Augustin-de-Desmaures, des produits laitiers de Victoriaville et Montréal, de la viande coupée

**4000 KG** de beurre d'arachide  
**7,5 MILLIONS** d'arachides  
ont été requises pour produire  
une telle quantité



**250 000 litres de lait**  
Cela représente  
**160 VACHES**  
qui produisent  
**30 litres par jour**



**125 000 lb** de bananes  
L'équivalent du poids d'un  
**CHAR D'ASSAUT**

**24 000**  
litres de fruits en conserve  
L'équivalent d'un  
**CAMION-CITERNE**



par des bouchers à Montréal, des jus de Rougemont, des serviettes de table de St-Hubert, des pommes de terres de St-Léonard-d'Aston, des légumes surgelés de la Montérégie, des pâtisseries de Québec, etc.» affirme Jean-Marc Bélanger, directeur des approvisionnements chez Société de gestion Cogir. Au-delà des chiffres, la négociation du meilleur rapport qualité/prix est au cœur de notre travail, tout comme un niveau optimal de la sécurité alimentaire pour nos résidents et leurs familles qui fréquentent les salles à manger des résidences pour aînés AZUR.

## L'équipe du multi-résidentiel multiplie les projets et les actions!

Plusieurs projets sont en cours ou à venir dans le portefeuille d'immeubles multi-résidentiels. Nous tenons à remercier les locataires pour leur compréhension. Voici un aperçu des principaux projets en cours :

- Anjou : rénovation du lobby et de l'entrée extérieure, implantation d'un système de cartes d'accès.
- Savoie et Normandin : rénovation du lobby et aménagement paysager, implantation d'un système de cartes d'accès.
- Hamilton House : réaménagement du lobby, implantation d'un système de cartes d'accès.
- Place Elgin : cet immeuble de renom situé sur la rue Docteur Penfield à Montréal est l'objet d'un programme complet de modernisation qui vise à offrir à la clientèle un milieu de vie mieux adapté aux courants actuels. Nous verrons la propriété entièrement mise à jour d'ici peu, après des efforts importants qui illustreront sa qualité et offriront à la clientèle un emplacement de choix. Après une mise à niveau de son lobby et de son stationnement, la rénovation des corridors d'étages sera réalisée entre les mois de juin et novembre. Simultanément, l'immeuble est à revampier l'inventaire d'appartements afin de les moderniser à un niveau digne de son temps. Certes de tels travaux comportent certains inconvénients et nous tenons à remercier la clientèle pour sa collaboration et sa compréhension. Nous tenons aussi à faire un remerciement spécial à l'équipe de gestion d'immeuble, Léo Martin, Louis Garon et Mélanie Chauvette, ainsi qu'aux portiers Robert et Michel, qui ont su atténuer par leurs interventions les inconvénients et faciliter l'accès à la clientèle durant les travaux. Aux membres de l'équipe nous disons un grand merci!



Modèle 4 1/2 rénové Place Elgin

### La force de l'équipe

Réaliser la gestion d'un ensemble immobilier d'une telle envergure ne saurait être possible sans l'aide des membres d'équipes de gestion des immeubles, gérants et gérantes, concierges, techniciens, etc. À cet effet, certains membres méritent que nous soulignons leur contribution car plusieurs efforts soutenus ont été requis au cours du dernier semestre afin de satisfaire les besoins de la clientèle. Nous souhaitons notamment remercier Mme Joanne Martel, directrice du complexe l'Oasis à Ville St-Laurent. Également, une mention spéciale à Place Elgin qui a eu 73 appels de service au mois de mai.

Dans le portefeuille de la Rive-Sud, nous désirons souligner le grand succès de Steve Charpentier et de son équipe qui ont su maintenir une occupation au-delà de la moyenne dans leurs immeubles. La clientèle semble très satisfaite des efforts soutenus de l'équipe, qui a répondu efficacement à un nombre important d'appels de service au cours du dernier trimestre. Félicitations à Steve!



Modèle 5 1/2 rénové Place Elgin

### Tirage de téléviseurs: des gagnants heureux!

Suite à une promotion qui s'est tenue aux immeubles Laframboise et Comesol, des locataires ont eu la chance de remporter un téléviseur à écran plasma de 42 pouces. Les gagnants posent fièrement avec les équipes des immeubles et Luc De Labousordière, vice-président exploitation – multi-résidentiel. Félicitations aux gagnants!



### Le Village Olympique bloc par bloc

Quelle surprise pour Kevork Meterissian, directeur général du Village Olympique, de découvrir une réplique miniature de son immeuble au Salon Montréal du Futur, présenté par BOMA Québec en avril dernier au Complexe Desjardins de Montréal.



### Sucettes glacées à la vanille et aux fraises

[www.ricardocuisine.com](http://www.ricardocuisine.com)

Temps de préparation : 15 minutes  
Cuisson : 5 minutes  
Congélation : 6 heures  
Rendement : 15 sucettes (environ)

#### Ingrédients :

- 310 ml (1 1/4 tasse) de fraises fraîches, coupées en dés
- 180 ml (3/4 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- 3 jaunes d'œufs
- 560 ml (2 1/4 tasses) de lait, chaud
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

#### Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les fraises et 60 ml (1/4 tasse) de sucre. Réserver.
2. Dans une casserole, hors du feu, mélanger le reste du sucre et la fécule. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
3. Ajouter le lait chaud graduellement en fouettant. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant constamment et en prenant soin de racler le fond et les coins de la casserole. Laisser mijoter doucement environ 30 secondes. Retirer du feu et ajouter la vanille. Laisser tiédir.
4. Ajouter les fraises. Verser dans des moules pour sucettes glacées. Congeler de 5 à 6 heures.

#### TRUC

Si votre congélateur est très froid, laissez vos sucettes à la température ambiante 5 minutes avant de les démouler. Si vous êtes pressés, passez le moule quelques secondes sous l'eau chaude.

### L'hostellerie Rive-Gauche Un vent de fraîcheur

Une douce brise de fraîcheur souffle depuis le début de l'année sur l'hostellerie Rive-Gauche. En effet, l'établissement situé en bordure du Richelieu et à proximité de plusieurs vergers, érablières et vignobles, est en train de rafraîchir son décor afin d'offrir à ses clients tous le confort qu'ils méritent. Les chambres de l'établissement seront complètement remises à neuf avec du mobilier dernier cri et des salles de bains modernes d'ici le mois d'août.

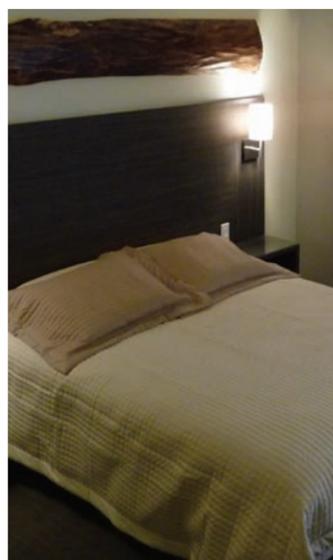
Du côté des cuisines, le chef Jean-François Méthot sait épater ses convives avec de nouveaux menus conçus méticuleusement, pour faire vivre à tous une expérience gastronomique hors du commun. Ses plats préparés avec finesse animent les papilles grâce aux produits sains et savoureux du terroir du Québec. Jean-François a créé un menu midi express ainsi qu'un nouveau menu terrasse avec une carte de vins très variés. Par ailleurs, l'établissement a remporté un prix d'excellence Wine Spectator en 2011.

En attendant votre visite, Jean-François Méthot a l'honneur de vous présenter sa fameuse recette de BBQ estivale, un carré d'agneau du Québec aux épices.

**BON APPÉTIT!**



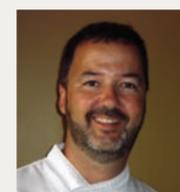
Plusieurs forfaits affaires, réunions, gastronomie et même théâtre sont disponibles dans les 9 salles ou salons, qui peuvent confortablement accueillir entre 10 et 300 convives.



**VENEZ DÉCOUVRIR  
TOUTES LES NOUVEAUTÉS  
DE L'ÉTABLISSEMENT!**

L'hostellerie Rive-gauche a le plaisir d'offrir  
**10 % D'ESCOMPTE**  
à tous les employés de la Société de gestion Cogir  
sur présentation de ce coupon.

Détachez ce coupon et faites-le signer par votre superviseur  
(directeur général ou directeur régional).



### Carré d'agneau du Québec aux épices de l'Hostellerie Rive Gauche

Par le Chef Jean-François Méthot

Pour 2 personnes

#### Ingrédients :

- 1 carré d'agneau du Québec
- ½ oz (15 g) de moutarde de Meaux
- 1 c. à thé (5 ml) d'épices Rive Gauche, mélange viande (1/3 de la pochette)
- ¼ tasse (50 ml) de vin rouge
- ½ tasse (125 ml) de fond d'agneau

#### Préparation :

Bien dégraisser votre carré d'agneau et gratter chaque os. Dans une poêle bien chaude, saisir le carré de chaque côté; badigeonner avec la moutarde et assaisonner du mélange d'épices Rive Gauche. Déposer dans un plat allant au four et cuire 10 à 12 minutes à 350°F. Déglacer la poêle avec le vin rouge, ajouter le fond d'agneau et laisser réduire de moitié. Vérifier l'assaisonnement et réserver. Retirer l'agneau du four et laisser reposer 3 ou 4 minutes avant de le couper.

#### Cuisson sur BBQ :

Sur le barbecue, saisir le carré à feu vif sur le grill pour marquer la viande. Éteindre le feu d'un côté et y déposer le carré d'agneau. Cuire de 7 à 8 minutes à couvercle fermé.

#### CONSEILS DU CHEF

Lorsque vous utilisez les épices sur le barbecue, il est préférable de les ajouter après la cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent sur le grill.

### Les concerts OSM Loto-Québec dans les parcs de Montréal

**Dates :** 24 juillet et 9 août 2012

**Lieu :** Stade olympique, Montréal

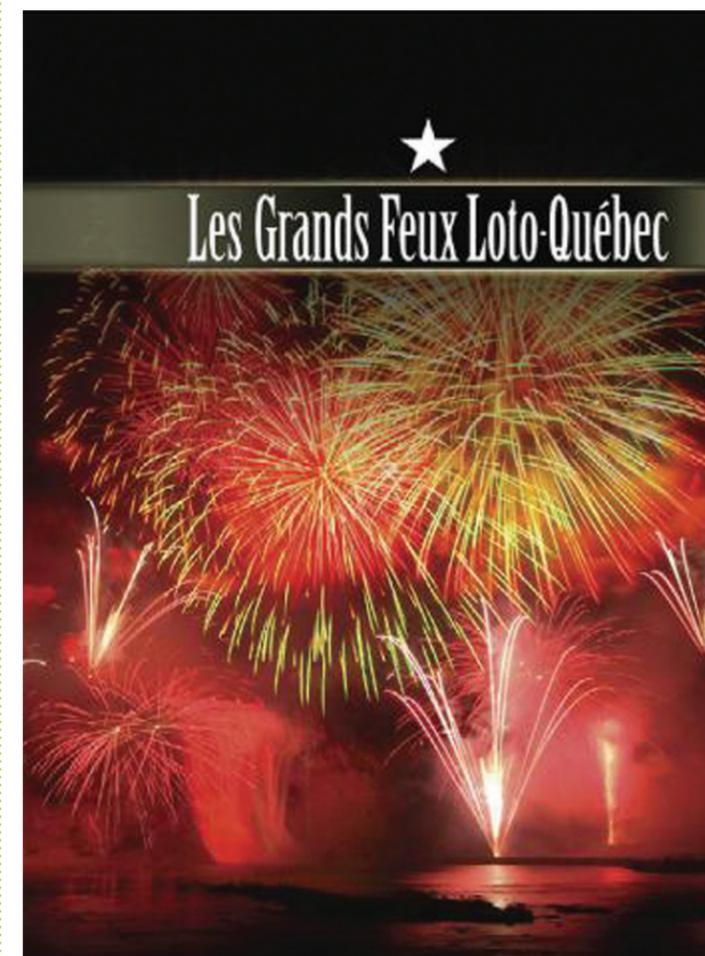
C'est avec plaisir que le l'OSM poursuit sa tradition de concerts gratuits destinés au grand public, qui peut ainsi découvrir les beautés du répertoire symphonique. Familles et amis sont invités à se rendre en grand nombre à deux concerts gratuits.

### Les Grands Feux Loto-Québec

**Dates :** 28 juillet au 15 août 2012 (Samedis et mercredis)

**Lieu :** Parc de la Chute-Montmorency, Québec

Compétition pyromusicale unique au monde, Les Grands Feux Loto-Québec réunissent sur le site exceptionnel du Parc de la Chute-Montmorency, des équipes de haut calibre venues du monde entier. Bombes multicolores, comètes lumineuses, chandelles explosives et cascades de flammèches vous feront tourner la tête et battre le cœur au rythme d'airs classiques et populaires.



**OSHEAGA - Festival musique et arts**

**Dates :** 3 au 5 août 2012

**Lieu :** Parc Jean-Drapeau, Montréal

Festival de musique et d'arts présentant des spectacles de plus de 90 artistes professionnels de tous genres, d'ici et d'ailleurs, dans le but d'offrir aux artistes émergents une vitrine plus large grâce au soutien de leurs collègues de renommée internationale.

**FestiBlues International de Montréal**

**Dates :** 9 au 12 août 2012

**Lieu :** Parc Ahuntsic, Montréal

La programmation de cet événement ne manque certes pas de relief et permet à un large public d'assister, chaque année, à des concerts extérieurs et en salle, et d'entendre les grands noms de la scène québécoise, canadienne et étrangère. Le festival réserve également une grande place à la jeune relève amateur, avec son concours la Relève en Blues.



**Bières et saveurs**

**Dates :** 31 août au 3 septembre 2012

**Lieu :** Lieu historique national du Fort-Chambly, Chambly

Cette fête d'ambiance champêtre et d'inspiration Nouvelle-France vous convie à des dégustations de bières et de produits du terroir québécois, tout en ouvrant une fenêtre sur le monde.

**International de montgolfières de Saint-Jean-sur-Richelieu**

**Dates :** 11 au 19 août 2012

**Lieu :** Aéroport municipal, Saint-Jean-sur-Richelieu

Le plus grand rassemblement de ballons au Canada, ce festival offre une programmation en trois volets : les envolées féeriques de 125 montgolfières, la diffusion de plus de 200 spectacles et quelque 140 000 m<sup>2</sup> d'activités d'animation gratuites pour toute la famille.

**Fêtes gourmandes internationales de Laval (FGIL)**

**Dates :** 25 au 29 juillet 2012

**Lieu :** Espace Montmorency, Laval

Les Fêtes gourmandes permettent de participer à des dégustations et de découvrir des produits hors du commun qui feront vibrer vos cinq sens. Vous aurez l'occasion de faire un voyage culinaire aux quatre coins du globe, afin de vivre une explosion de saveurs qui vous offrira sûrement de nouvelles sensations.

**La Fête des vendanges Magog-Orford**

**Dates :** 1er au 9 septembre 2012  
(Fins de semaine seulement)

**Lieu :** Parc de la Pointe Merry, Magog

Cette célébration des vins et des produits du terroir du Québec est l'événement annonciateur des couleurs automnales. Aux abords du lac Memphrémagog, plus de 140 producteurs présentent leurs produits et vous les font déguster, dans une ambiance festive et conviviale, rehaussée d'une programmation gourmande à souhait.



**Les principes COGIR**



**CONFIANCE**

La créer, l'entretenir et respecter nos engagements envers nos locataires, nos collègues, nos employés et nos partenaires.



**SERVICE**

Notre service doit toujours être orienté vers le client et doit toujours viser la résolution/satisfaction des besoins du client par une approche gagnant-gagnant.



**COLLABORATION**

Reconnaître et favoriser le travail d'équipe par le partage des connaissances, le support auprès de nos collègues et la bonne communication.



**CRÉATIVITÉ**

Proposer des solutions modernes et innovatrices aux problématiques rencontrées.

**L'un des principes Azur auquel nous apportons une grande importance**



**CŒUR**

Notre service doit toujours être teinté de chaleur, d'empathie et de respect dans toutes nos relations avec nos résidents, leurs proches et les partenaires impliqués avec nous au sein de nos milieux de vie.

**FÉLICITATIONS!**

**Dans la catégorie CONFIANCE**

**EMPLOYÉ(E)S**

Jocelyne Bélanger  
Kariane Brisson  
Alice Brodeur  
Stéphanie Jacob  
Carole Ménard  
Chantale Ménard  
Huguette Meunier  
Nathalie Pépin  
Stéphanie Plourdre  
Dave St-Onge  
Monique Vaillancourt

**PROPRIÉTÉS**

Magog  
Magog  
Lafontaine  
Richeloises  
Jardins Intérieurs  
Richeloises  
Le Renoir  
Jardins Intérieurs  
Lafontaine  
Lafontaine  
Lafontaine

**Dans la catégorie SERVICE**

**EMPLOYÉ(E)S**

Denise Rivard Place  
Jacques Garand  
André Lépine  
Michel Dugas  
Olga Cauia  
Richard Budd  
Robert Fraser

**PROPRIÉTÉS**

Elgin  
Place Elgin  
Côte-Vertu 4  
Place Elgin  
La Citadelle  
Metcalfe  
Place Elgin

**Dans la catégorie CRÉATIVITÉ**

**EMPLOYÉ(E)S**

Veliscovici Adrian  
Serge Boivin  
Brigitte Desrosiers  
Joanne Martel  
Dominique Lanthier  
Carole Leduc  
Aurélian Lungo  
Richard Bélanger  
Claude Sabale  
Mathieu Saulnier  
Marie-Louise Staldergger  
Isabelle Thérrien

**PROPRIÉTÉS**

Le Savoie  
Château Beurivage  
Du Couvent  
Côte-Vertu 1 & 2  
Jardins Vaudreuil  
Jardins Notre-Dame  
Domaine des Forges  
Place Riviera  
Katerina  
Richeloises  
Jardins Intérieurs  
Sault-au-Récollet

## Dans la catégorie COLLABORATION

### EMPLOYÉ(E)S

À toute l'équipe  
Christina Abrego  
Anne Bates  
Richard Beaudoin  
Linda Beaulieu  
Bérangère Bérubé  
Alain Blain  
Michèle Bourgeois  
Marcel Canuel  
Yvon Caye  
Ginette Chartier  
Manon Corbeil  
Odette Demers  
Natasha Deschamps  
Diane Desrape  
Micheline Dufour  
Jacques Dumas  
Lucianne Dutreille  
Élizabeth Esguevas  
Silvie Forget  
Nancy Gerette  
Micheline Jérôme  
Albert Laberge  
Solange Labrie  
Frédéric Lalonde  
Line Langevin  
Louise Langlois  
Annie Leblanc  
Maryse Martin  
Michel Massé  
France Matte  
Geneviève Morin  
Daniel Poirier  
Ginette Polin  
Jean-Guy Pomerleau  
Marc Regniere  
Réal Trudel  
Marie-Josée Vezina  
Cauia Olga

### PROPRIÉTÉS

La Citadelle  
Sault-au-Récollet  
Domaine des Forges  
Manoir Manrèse  
Du Verger  
Lafayette  
Sault-au-Récollet  
DDF  
Le Renoir  
Château Beaurivage  
Magog  
Le Renoir  
Gouin-Langelier  
Jardins Vaudreuil  
Louisiane  
Sault-au-Récollet  
Sault-au-Récollet  
Château Beaurivage  
Magog  
La Volière  
Lafontaine  
Richeloises  
Logidor  
DDF  
Gouin-Langelier  
Manoir Manrèse  
Gouin-Langelier  
La Rosière  
Jardins Vaudreuil  
Gouin-Langelier  
Gouin-Langelier  
Le Flandre  
Sault-au-Récollet  
Le Flandre  
Clair Matin  
Le Renoir  
Louisiane  
Richeloises  
La Citadelle

## Dans la catégorie CŒUR

### EMPLOYÉ(E)S

Robin Côté  
André Dubé  
Vivonia Agenor  
Jaques Belisle  
Mario Bourgeois  
Suzanne Côté  
Ginette Coursol  
Marie-France Desjardins  
Yolande Dubois  
Diane Fillion  
Colombe Goyette  
Jocelyne Guerard  
Moke Hortence  
Affoué Kouamé N'gussan  
Alina Luce  
Marilor Mckale  
Candide Nolet  
Jean-Claude  
Hélène Rochette  
Valenka Stjepanivic  
Magalie Volcy  
Robin Côté  
André Dubé  
Nelson Gagnon

### PROPRIÉTÉS

Lafontaine  
Lafontaine  
Vista  
Du Verger  
Outremont  
Katerina  
Du Verger  
Clair Matin  
La Rosière  
Clair Matin  
Magog  
Outremont  
Jardins Intérieurs  
Clair Matin  
Château Beaurivage  
DDF  
Sault-au-Récollet  
Ouellet Estérel  
Champfleury  
Du Verger  
Château Beaurivage  
Lafontaine  
Lafontaine  
Lafontaine



Jacques Bélisle et Ginette Coursol  
avec Linda Pitre, Directrice générale de résidence du Verger

## Parlons RH !

### SAISON ESTIVALE

Nous sommes à l'aube des vacances estivales pour la majorité de nos employés; la direction de l'entreprise et le service des ressources humaines vous souhaitent une fois de plus cette année, de profiter pleinement de cette période et de nous revenir en pleine forme. N'oubliez pas que même en vacance la sécurité est très importante et que la modération a bien meilleur goût et cela, surtout si vous devez utiliser votre véhicule.

### BONNES VACANCES 2012 À TOUS !

### NOUVEAUTÉS DANS LE DÉPARTEMENT RH-PAIE

Nous avons l'honneur de vous annoncer que Mme Caroline Fortin, technicienne à la paie au siège social depuis plusieurs années, attend sa première petite fille prévue pour le mois d'août et que par le fait même, elle nous quittera pour son congé de maternité à la mi-juillet.

### Nous souhaitons bonne fin de grossesse à Caroline !

Nous profitons donc de l'occasion pour vous présenter une nouvelle technicienne à la paie pour un poste temporaire, Mme Isabelle Joseph. Elle occupe son poste depuis le 2 avril 2012. Madame Joseph a déjà travaillé chez Cogir; elle connaît donc notre système de paie ainsi que les procédures et les politiques de notre entreprise.

### Bon retour à Isabelle dans l'équipe Cogir !

Finalement, nous souhaitons bon retour de congé de maternité à Marie-Josée Déry qui a repris son poste au département des ressources humaines en tant que conseillère et ce, depuis la mi-mai. Le retour de Mme Déry se fait progressivement, elle sera donc disponible pour vous les lundis, mardis et mercredis et à partir de septembre 2012, du lundi au vendredi.

### Bon retour à Marie-Josée !

Étant donné le retour de Marie-Josée à son poste, nous vous informons que Mme Joanie Rousseau a accepté un poste au département de la paie comme technicienne à la paie.

### Félicitations et bon succès à Joanie dans son nouveau poste !

### COMITÉ DE RÉTENTION DE PERSONNEL CHEZ COGIR

Un comité de rétention de personnel a vu le jour chez Cogir. Ce comité vise à se questionner sur les raisons pour lesquelles certains de nos employés quittent notre entreprise.

En effet, les défis actuels du marché du travail nous incitent à mettre en place des stratégies pour prévenir le départ de nos employés vers d'autres entreprises. Le comité travaillera entre autres à construire une culture organisationnelle qui répondra aux valeurs de nos employés ainsi que des stratégies de fidélisation et d'engagement des employés envers Cogir.

Le comité de rétention comprend: Gilles Proulx, Directeur des ressources humaines; Frédéric Soucy, Vice-Président résidentiel; Joanie Rousseau, technicienne RH-paie; Julie Dagenais, directrice générale au Château Beaurivage; Lyne Grenier, service des ressources humaines du Renoir; et Benjamin Demelin, service des ressources humaines des services de santé aux Jardins Intérieurs.

### Bon succès à ce nouveau comité !

### ACTIVITÉS DU CLUB SOCIAL À VENIR POUR 2012

#### Régions de Montréal seulement

<b>14 juillet 2012 :</b>	Forfaits et souper à bord du Cavalier Maxim, Croisières AML
<b>18 Août 2012 :</b>	Arbre en arbre à Mirabel
<b>Septembre 2012 :</b>	Concours Saute- Moutons à Montréal + Souper dans le Vieux-Port pour 4 personnes
<b>Mi-Septembre 2012 :</b>	Visite d'un vignoble
<b>8 septembre 2012 :</b>	Journée plein air familiale à Montréal
<b>Fin octobre 2012 :</b>	Bowling disco à Laval
<b>Novembre 2012 :</b>	Dépouillement d'arbre de Noël à Montréal

#### Montréal et Québec (concours)

<b>Août 2012 :</b>	Concours entrée des classes, 12 cartes cadeaux bureau en gros de 250 \$
<b>Septembre 2012 :</b>	Tirage de 20 cartes cadeaux de 50 \$ pour le cinéma

### COMITÉ DU CLUB SOCIAL

Le club social vous invite à fournir des suggestions d'activités réalisables pour l'année 2013. Toutes les suggestions seront étudiées par le comité et pourraient être mises sur pied durant l'année. Veuillez communiquer vos idées auprès du comité à [clubsocial@kogir.net](mailto:clubsocial@kogir.net).

**N'oubliez pas que ces activités sont réalisées pour vous; dites-nous ce qui vous intéresse. Vos idées sont importantes!**

Mots cachés

Mot mystère numéro 204 © www.cruciverbiste.com  
Thème : Repos (6 lettres)

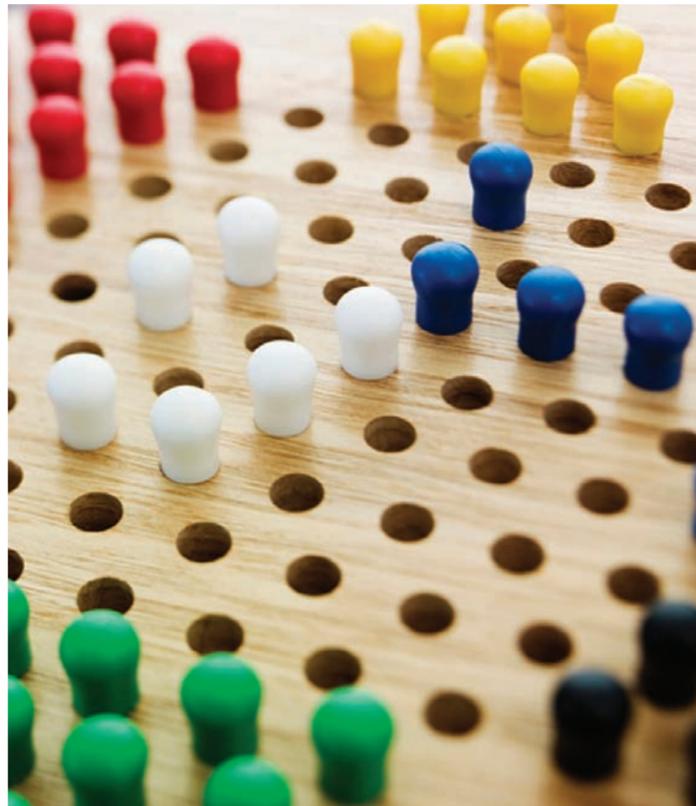
L	L	S	N	O	I	T	P	I	R	C	S	E	R	P
A	N	A	T	U	R	E	X	A	L	E	R	U	C	O
R	I	P	U	O	S	S	A	S	T	D	E	O	I	C
O	S	E	R	R	E	V	E	R	N	S	N	D	E	O
M	R	R	E	E	I	T	E	E	S	V	E	G	G	N
A	I	I	S	T	E	V	T	E	A	P	A	E	A	S
L	T	M	O	I	E	E	R	L	I	T	R	F	L	E
A	N	R	P	L	E	P	E	S	S	E	R	A	P	I
D	E	O	E	A	E	S	T	E	R	U	T	C	E	L
I	L	D	R	D	C	A	T	N	A	M	L	A	C	I
E	A	U	I	E	G	S	P	E	C	T	A	C	L	E
M	R	T	N	E	M	A	C	I	D	E	M	H	Y	M
L	N	C	E	C	N	A	N	N	O	D	R	O	S	M
A	E	S	I	A	H	C	T	E	L	A	H	C	P	O
C	L	I	N	I	Q	U	E	S	Y	L	A	N	A	S

- |                |              |            |
|----------------|--------------|------------|
| Aliter         | Dormir       | Psy        |
| Analyse        | Étendre      | Ralentir   |
| Antidépresseur | Lecture      | Relaxer    |
| Café           | Lunch        | Repas      |
| Calmant        | Maladie      | Reposer    |
| Calme          | Médicament   | Rêver      |
| Chaise         | Moral        | S'assoupir |
| Chalet         | Nature       | Sieste     |
| Choc           | Ordonnance   | Sommeil    |
| Clinique       | Paresse      | Spectacle  |
| Conseil        | Piété        | Stage      |
| Convalescence  | Plage        | Trêve      |
| Dépistage      | Prescription |            |



Sudoku [www.le-sudoku.fr](http://www.le-sudoku.fr)

						8		5
9		1					3	
5				3				7
	3	7		6				9
			4	8	5		1	
				7				
		2				3		8
8	9					2		
	4						9	1



Vous partez bientôt en vacances?

Comment vous assurer que rien de fâcheux ne se produira chez vous pendant votre absence?

- Prenez des dispositions pour que le gazon soit coupé ou votre entrée, déneigée régulièrement;
- Vérifiez les dates d'expiration de vos documents importants (permis de conduire, immatriculations, carte de crédit, passeport, etc.);
- Demandez à un voisin de stationner son automobile dans votre entrée et de ramasser votre courrier;
- Demandez à une personne de confiance de veiller sur votre maison pendant votre absence et remettez-lui un double de vos clés. Faites-lui connaître votre itinéraire et les coordonnées des établissements hôteliers où vous séjournerez;
- Avertissez vos voisins de confiance, votre compagnie d'assurance et vos services à domicile (journaliers, laitier, boulanger, etc.) de votre absence;
- Mettez à jour vos comptes à payer.

La veille du départ:

- Débranchez le lave-vaisselle, le lave-linge, le sèche-linge, le téléviseur, la chaîne stéréo, le radio et les autres appareils électriques (excluant le réfrigérateur et le congélateur);
- Éteignez le réservoir à eau chaude et fermez les robinets du lave-linge et la valve de l'entrée d'eau principale;
- Obtenez la confirmation de l'heure du départ et confirmez les réservations;
- Au dernier moment, assurez-vous que les fenêtres sont bien fermées et verrouillées, que les minuteries sont bien réglées, que le système d'alarme est activé et que les portes sont verrouillées;
- Les assureurs exigent généralement que vous les avisiez si votre propriété demeure inoccupée pendant plus de 30 jours consécutifs. Vous devez également veiller à ce que celle-ci soit visitée hebdomadairement par une personne de confiance. Transmettez à votre assureur, s'il y a lieu, le nom et les coordonnées de la personne qui visite régulièrement votre propriété.

En appliquant ces conseils, vous profiterez alors de vos vacances en toute tranquillité d'esprit.

Source : <http://voyage.caaquebec.com>





## Des conseils pour prévenir les toxi-infections alimentaires

La chaleur estivale entraîne un plus grand risque de toxi-infections alimentaires. Suivez les quelques conseils ci-dessous pour protéger vos aliments, que ce soit à la maison ou à l'extérieur.

- Terminez vos courses par l'épicerie et rentrez à la maison immédiatement afin de ranger les aliments potentiellement dangereux. Les risques de toxi-infection augmentent avec la chaleur.
- Soyez particulièrement vigilant avec les aliments à haute teneur en protéines: viandes, œufs, poissons, produits laitiers et les mets préparés.
- Maintenez la chaîne de froid. Évitez la zone de température dangereuse, entre 4°C et 60°C. La température du réfrigérateur doit être maintenue entre 0°C et 4°C. Même chose pour la glacière. À la mauvaise température, le nombre de bactéries double toutes les 15 minutes.
- Réduisez le temps de préparation des aliments à la température ambiante. Sortez uniquement les quantités nécessaires pour le temps de leur préparation ou du service. Ne décongelez pas d'aliments à la température ambiante.
- Mettez la boîte à lunch au congélateur quelques minutes avant de la remplir. Faites congeler les jus avant de les y placer et demandez aux enfants de mettre leur repas à l'ombre s'il ne peut être conservé au frais.
- Préférez des fruits et légumes entiers pour la boîte à lunch ou le pique-nique. Les légumes coupés ou ceux qui ont été préparés à l'épicerie constituent des portes d'entrée pour les bactéries.

Sources : (<http://www.lapresse.ca>)

## Les solutions

Mots cachés : le mot mystère est LOISIR

Sudoku :

3	2	4	7	1	8	6	9	5
9	7	1	5	2	6	3	4	8
5	8	6	9	3	4	2	7	1
4	3	7	2	6	1	8	5	9
2	6	9	4	8	5	1	3	7
1	5	8	3	7	9	4	2	6
7	1	2	6	9	3	5	8	4
8	9	5	1	4	2	7	6	3
6	4	3	8	5	7	9	1	2



**Vous désirez partager vos histoires, commentaires ou suggestions? Veuillez communiquer avec nous à l'adresse courriel suivante : [infolettre@cogir.net](mailto:infolettre@cogir.net)**