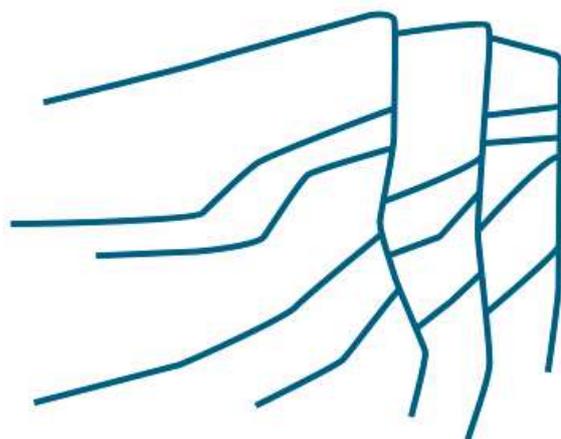


# Rapport annuel 2024



**Les Roches**  
RESIDENCE MEDICO-SOCIALE



## Contenu

<b>1. LE MOT DU PRESIDENT DU CONSEIL DE FONDATION .....</b>	<b>4</b>
<b>2. LE MOT DU DIRECTEUR .....</b>	<b>6</b>
3.1 Secteur SOINS.....	8
3.2 Secteur INTENDANCE .....	9
3.3 Secteur ANIMATION .....	11
3.4 Secteur TECHNIQUE.....	13
3.5 Secteur ADMINISTRATION et RESSOURCES HUMAINES .....	14
3.6 Secteur CUISINE .....	15
<b>3. CONSEILS ET ORGANE DE CONTROLE AU 31.12.2024.....</b>	<b>17</b>
4.1 Conseil de fondation .....	17
4.2 Conseil de gestion .....	17
4.3 Organe de révision et autorité de surveillance.....	17
<b>4. RAPPORT DE REVISION.....</b>	<b>18</b>
<b>5. COMPTES 2024.....</b>	<b>19</b>

## 1. Le mot du président du Conseil de fondation

Il y a maintenant quatorze ans que les nouveaux statuts de notre Fondation sont entrés en vigueur, insufflant un nouvel élan au sein du Conseil de Fondation et du Conseil de Gestion. Depuis, de nombreuses personnes se sont succédées et ont, chacune à leur manière, contribué à faire rayonner notre institution et à en affermir les bases.

### Remerciements et hommage aux membres sortants

En tant que président, je me retire aujourd'hui accompagné de trois collègues du Conseil de Gestion, dont l'engagement mérite d'être chaleureusement salué :

- **Maya Clénin**, secrétaire dévouée et rigoureuse, dont les procès-verbaux, toujours clairs et concis, ont systématiquement été adoptés sans modification.
- **Maili Rüfenacht**, présidente du tribunal, dont la préparation méticuleuse et les conseils avisés en matière de jurisprudence ont été précieux.
- **Moritz Jaeggi**, expert financier et fiscal d'exception, dont les analyses pointues, teintées d'un humour apprécié, nous ont guidés à travers les méandres de la finance et de la fiscalité.

J'adresse également mes remerciements les plus sincères à **Chantal Kangangi, Nathalie Maître, Philippe Paroz** et au **Dr Richard**, qui poursuivent leur mission avec constance et compétence. Ce dernier, médecin référent depuis la création de l'EMS, incarne à lui seul 34 années de service exemplaire - un véritable pilier de notre institution.

### Accueil de la nouvelle équipe

C'est avec enthousiasme que j'accueille les nouveaux membres du Conseil de Gestion : **Cédric Germiquet**, notre nouveau président, ainsi que **Lisa Seiler** et **Pierre-Michael Kleiner**. Ils seront accompagnés par **Elisa Cirulli**, désormais en charge du secrétariat. Je suis convaincu que cette nouvelle équipe saura poursuivre notre œuvre dans un esprit de continuité et de renouveau, guidant la Fondation vers un avenir solide et prometteur.

### Reconnaissance envers la Direction et le Personnel

Aucune réussite institutionnelle n'est possible sans un leadership de qualité et l'engagement sans faille de notre Direction :

- **Stéphan Chopard**, directeur depuis dix ans, dont la vision novatrice a permis d'importants aménagements et constructions, améliorant considérablement l'efficacité de nos services.
- **Tania Silveira**, infirmière-chef, en charge de 42 collaboratrices et collaborateurs et 7 apprenties, qui entretient un lien constant et précieux avec les familles de nos résidents.
- **Elisa Cirulli**, bras droit du directeur, dont la rigueur en gestion comptable et en ressources humaines constitue un atout majeur. Elle assumera également les fonctions de secrétaire des deux Conseils.

Je tiens aussi à remercier nos chefs de secteur :

- **Alyssa Greppin**, pour l'organisation quotidienne d'animations, y compris durant les week-ends.
- **Florence Ferrari**, pour une intendance irréprochable des chambres et de la gestion de la buanderie dans nos nouveaux locaux au sous-sol.
- **Patrick Müller**, responsable technique, dont la fine connaissance des infrastructures et l'écoute attentive et bienveillante, contribuent activement au confort de nos résidents.
- **Sébastien Marchois**, maître des cuisines, et son équipe, qui s'investissent chaque jour pour ravir les papilles de nos pensionnaires.

Un immense merci, bien sûr, à **l'ensemble du personnel**, dont l'engagement sans faille et le dévouement quotidien permettent à notre institution de remplir pleinement sa mission.

Un merci tout particulier à nos **bénévoles** qui gèrent la cafétéria 365 jours par an ainsi qu'à nos « **cassotons** » qui apportent les repas à domicile.

Un grand merci aussi aux membres du **Conseil de Fondation** qui nous apportent leur appui et leur soutien depuis de longues années.

Et merci enfin à nos **résidents et à leurs familles**, pour la confiance qu'ils nous accordent en choisissant notre établissement pour accompagner cette ultime étape de vie.

### **Perspectives d'avenir**

Forts de cet héritage et animés d'un même esprit de service, les nouveaux membres du Conseil, aux côtés de la Direction et de

l'ensemble du personnel, continueront de porter haut les valeurs qui nous animent : excellence des soins, innovation et solidarité.  
Merci pour votre confiance et votre engagement.  
Je souhaite à notre Fondation le meilleur pour l'avenir.  
Bon vent !

*Michel Vogt, président*

## **2. Le mot du directeur**

A posteriori, 2024 s'est révélée être une année charnière où les projets en cours, notamment la rénovation du sous-sol, ont abouti tout en côtoyant la planification de nouveaux développements, principalement l'agrandissement du rez-de-chaussée. Une année de transition aussi car plusieurs membres du Conseil de gestion dont notre président, ont annoncé leur retrait, tout en s'assurant de leur remplacement.

D'une durée de neuf mois, la rénovation et le réaménagement du sous-sol ont permis d'agrandir la buanderie et d'internaliser le traitement des linges de bains, d'aménager des locaux de stockage de matériel qui répondent désormais aux normes incendie, puis de déplacer les vestiaires dans des locaux plus vastes dont l'aménagement répond aux exigences de la loi sur le travail. Selon les témoignages des usagers, la satisfaction et la qualité du « travailler aux Roches » s'en trouvent améliorées.

Ces travaux terminés, nous avons pu peaufiner le projet d'agrandissement du rez-de-chaussée et de réaffectation des locaux de cet étage. Ce chantier une fois abouti, la Résidence bénéficiera d'une nouvelle salle polyvalente, d'un atelier d'animation équipé d'une cuisine et d'un local de pause pour le personnel. Situé dans l'actuelle cour intérieure cette extension, complétée d'un nouvel aménagement extérieur, permettra de valoriser cet espace. La réaffectation des locaux prévoit une extension de la cuisine avec une zone de lavage séparée, un déplacement de la réception et de l'administration dans l'aile ouest du bâtiment et le doublement des toilettes.

Je suis très reconnaissant que le Conseil de fondation consente régulièrement à investir dans notre bâtiment, ceci garantissant d'excellentes conditions de vie pour nos résidentes et résidents et de travail pour nos collaboratrices et collaborateurs.

En ce qui concerne les multiples prestations fournies par notre institution, vous trouverez dans ce rapport un descriptif, secteur par secteur, des éléments-clés de l'année écoulée. Vous y trouverez aussi le résumé des états financiers et le rapport d'audit de l'organe de révision. Je remercie très sincèrement mes proches collaborateurs responsables de secteur, pour le dévouement et la résilience dont ils ont fait preuve tout au long de l'année. Je suis conscient que nous évoluons dans un environnement en perpétuel changement et j'apprécie particulièrement leur agilité.

Comme mentionné en introduction, changement aussi au sein de notre Conseil de gestion. Je tiens à remercier notre président, notre secrétaire du conseil et autres membres sortants pour le travail fourni tout au long de la décennie écoulée, pour la stratégie visionnaire qu'ils ont élaborée, la bonne gouvernance et la confiance qu'ils m'ont accordée dans la gestion des opérations de notre chère Résidence. A titre très personnel, je leur suis vivement reconnaissant pour l'opportunité qu'ils m'ont offerte de diriger une entreprise comme la nôtre, dans laquelle la gestion efficace et la rentabilité côtoient quotidiennement les qualités humaines et sociales. Au nom de tous les collaboratrices et collaborateurs, je réitère nos remerciements et vous souhaite bonne suite. Une page se tourne et une nouvelle s'offre à nous, que je me réjouis de co-écrire avec notre nouveau président, nouvelle secrétaire et nouveaux membres.

Et je ne saurais terminer sans remercier toutes celles et tous ceux qui œuvrent jour après jour dans notre Résidence, collaboratrices et collaborateurs, tous secteurs confondus. Vous réalisez un travail exemplaire et vous faites de notre établissement un lieu reconnu loin à la ronde pour la qualité de ses prestations. Je vous en suis sincèrement reconnaissant. Je salue aussi tous nos partenaires, de notre médecin-référent aux bénévoles et cassotons, des intervenants externes aux fournisseurs qui contribuent à la bonne marche de notre maison.

*Stéphan Chopard, directeur*

## Nouvelles des différents secteurs

### 3.1 Secteur SOINS

Les personnes âgées représentent un pilier essentiel de notre société, portant en elles un héritage d'expérience et de sagesse qui mérite notre plus grand respect. Leur bien-être et leur qualité de vie doivent rester au cœur de nos préoccupations, et c'est grâce au dévouement de l'équipe soignante qu'ils bénéficient des soins et de l'attention indispensables à leur épanouissement.

L'année 2024 a constitué une période de transition significative pour notre équipe, marquée par d'importants mouvements de personnel qui ont mis à l'épreuve notre capacité d'adaptation. Le départ de neuf collaborateurs a représenté une période d'ajustement pour maintenir la qualité des soins. Cependant, cette situation a également ouvert la voie à un renouveau, avec l'intégration réussie de six nouveaux professionnels qui ont progressivement trouvé leur place au sein de notre structure. Parallèlement, nous avons eu le plaisir d'accueillir au long de l'année un stagiaire infirmier HES, un stagiaire infirmier ES, quatre apprentis ASA, trois apprentis ASSC, quatre stagiaires en préapprentissage de longue durée et cinq stagiaires ASSC du CEFF.

La formation a occupé une place centrale cette année, avec quatorze sessions organisées au total. L'équipe infirmière a dispensé en interne des formations sur des thématiques variées telles que la sonde nasogastrique, les perfusions sous-cutanées, les stomies, les soins palliatifs, la kinaesthetics, les plaies et pansements, les bas de contention, snoezelen et les macro-objectifs POSSIBLE. Nous avons également bénéficié de l'expertise d'intervenants externes pour des formations sur la maladie de Parkinson, les soins palliatifs et la nutrition.

Pour ma part, j'ai suivi une formation en hygiène, prévention et contrôle des infections, ce qui m'a permis de transmettre de nouvelles connaissances à l'équipe des Roches. J'ai animé une session sur l'état confusionnel chez la personne âgée, ainsi qu'une formation pratique sur l'hygiène des mains à l'aide d'une Tri-Care UV-Box. Parallèlement, les procédures de prévention des infections ont été mises à jour, la gestion des déchets médicaux a été revue et du nouveau matériel adapté aux pratiques actuelles a été acquis.

Sur le plan matériel, plusieurs investissements ont été réalisés, notamment l'achat d'un nouveau fauteuil roulant confort, d'une chaise roulante XXL, d'un verticalisateur et la modernisation du matériel de diagnostic et de positionnement. L'année 2024 a également été l'occasion de déménager notre magasin central, offrant désormais un espace plus vaste pour le stockage du matériel et des moyens auxiliaires de soins, tout en permettant la réalisation d'un inventaire complet.

Enfin, cette année a été particulièrement significative pour moi, puisque j'ai célébré mes dix ans au sein de l'entreprise. Je tiens à remercier chaleureusement la direction pour son soutien et la confiance qu'elle m'accorde, ainsi que mon équipe pour sa reconnaissance au quotidien, pour son professionnalisme, son dévouement et son engagement envers nos résidents. C'est grâce à ce travail acharné et à cette bienveillance que notre établissement demeure un lieu chaleureux et sécurisant pour nos aînés.

*Tânia Silveira, infirmière-chef*

### **3.2 Secteur INTENDANCE**

L'année 2024 a été marquée par la concrétisation d'un projet majeur : la mise en service de notre nouvelle buanderie. Ce projet avait pour but de renforcer notre efficacité, de répondre aux normes d'hygiène en vigueur, d'améliorer la qualité du service et d'offrir une meilleure prise en charge des besoins de nos résidents.

La réalisation de cette nouvelle infrastructure a nécessité d'importants travaux ainsi que l'acquisition de plusieurs équipements, notamment : une machine lavante de 8 kg, deux sèche-linges de 8 kg et 13 kg. Pour optimiser l'organisation et augmenter notre efficacité, nous avons également installé des tables de triage, des collecteurs de linge, permettant un tri par couleur, matière et température de lavage, un système de dosage automatique pour les produits lessiviels garantissant précision, gain de temps et préservation des textiles, des barres de suspension fixées au plafond pour étendre le linge tout en gardant le sol dégagé. L'ajout du second sèche-linge s'inscrit dans la continuité d'un projet initié en 2023, visant à internaliser le traitement du linge éponge. Cette décision a été motivée par une insatisfaction vis-à-vis du service externe utilisé jusqu'alors. Aujourd'hui, nous bénéficions ainsi d'un

meilleur contrôle de la qualité, de délais de traitement réduits et d'une meilleure traçabilité.

L'ancien local a été totalement repensé afin de respecter les normes de séparation des flux et d'améliorer les conditions de travail. Trois zones distinctes ont été créées : une zone sale, une zone propre, une zone de finition. Ce projet a été l'occasion de renforcer la cohésion d'équipe. L'implication active de chacun, la qualité de la communication et l'esprit d'entraide ont permis de mener à bien cette réorganisation dans une dynamique collective positive.

Des investissements ont également été réalisés dans d'autres domaines.

- Après plus de 10 ans de service, la machine à café a été remplacée.
- Afin de limiter la location de matériel lors des événements, nous avons fait l'acquisition de vaisselle.
- Le nouveau vestiaire des dames a été aménagé avec des placards et des niches afin de permettre un rangement soigné, propre et ordonné.
- Mise en place de collecteurs différenciés, facilitant le tri et l'organisation du linge professionnel.
- Remplacement des rideaux et tapis de douche pour les chambres de nos résidents

Parmi les moments marquants de l'année 2024, nous retenons :

- L'engagement d'un nouveau collaborateur au service hôtelier, apportant un soutien précieux à notre organisation.
- Le départ à la retraite de Iolanda Zuercher après 25 ans de service au sein de l'institution. Un grand merci à elle pour sa fidélité, son professionnalisme et son engagement.
- La réussite de notre apprentie Athéa Ciofalo, qui a obtenu avec succès son Certificat Fédéral de Capacité (CFC) de gestionnaire en intendance. Toutes nos félicitations pour ce bel accomplissement !
- Le jubilé de Aline Aeby, qui a célébré ses 10 ans de service. Merci à elle pour son implication constante et sa contribution précieuse au quotidien.

Cette année, la sortie du personnel a été organisée par le secteur intendance.

Nous avons eu le plaisir de partager une journée conviviale et riche en découvertes au musée du Ballenberg, à la rencontre des métiers et traditions d'autrefois. Un moment apprécié par tous, qui a contribué à renforcer les liens entre collègues.

Pour conclure, je souhaite adresser mes remerciements au Conseil de gestion pour son appui dans la mise en œuvre de nos projets, à la direction, pour sa confiance et son accompagnement tout au long de l'année, à mes collègues du secteur intendance, pour leur engagement, leur rigueur et leur esprit d'équipe, et à l'ensemble du personnel de l'institution, avec qui nous travaillons chaque jour avec un objectif commun offrir un cadre de vie de qualité, respectueux et bienveillant à nos résidants.

*Florence Ferrari, responsable de l'intendance*

### **3.3 Secteur ANIMATION**

Au cours de l'année 2024, notre établissement a connu de nombreuses activités enrichissantes et des événements marquants pour nos résidants.

Le 1er juin, nous avons célébré la fête des familles, un moment convivial permettant de se réunir et de renforcer les liens entre les résidants et leurs proches. Cet événement fort apprécié a apporté joie et chaleur dans le home.

C'est également durant le mois de juin que Madame Shirley Liechti a pris ses fonctions en tant qu'animatrice à 60%, remplaçant Madame Indiah Grimm.

Fin août, plusieurs de nos résidants ont eu l'opportunité de profiter de vacances à Estavayer-Le-Lac, une expérience qui a permis à chacun de se ressourcer et de créer des souvenirs inoubliables.

Durant le mois d'août, le secteur de l'animation a accueilli une nouvelle apprentie, Madame Amélie Ryser, qui a débuté sa formation d'assistante socio-éducative pour une durée de trois ans. Celle-ci a remplacé Madame Océane Bourquin qui a terminé avec succès son CFC.

En septembre, la kermesse a été organisée sous le thème de la ballade irlandaise. Cet événement a permis de profiter de diverses animations ainsi que de musiques inspirées de la culture irlandaise, créant une ambiance festive et conviviale.

Le 14 décembre, les résidants ont célébré Noël entourés de leurs proches. Cette belle journée a été marquée par plusieurs moments inoubliables. Un gospel a ouvert les festivités, apportant joie et émotion à tous grâce à des chants puissants et remplis d'espoir. Le Père Noël a également fait une apparition très attendue, distribuant sourires et cadeaux, au grand bonheur des résidants et de leurs familles. Pour compléter cette journée magique, un âne est aussi venu faire une visite, apportant une touche de douceur et d'authenticité à la fête. Petits et grands ont été ravis de cette rencontre inattendue.

De plus, nous avons également eu le plaisir d'organiser la fenêtre de l'Avent le 19 décembre dernier. Dans une ambiance chaleureuse, nous avons partagé du vin chaud, mangé une délicieuse soupe aux pois ainsi que des gaufres.

Pour clore cette belle année, je souhaite adresser un immense merci à tous les intervenants qui ont enrichi le quotidien des résidants par leur présence et leur passion (zoothérapie, esthéticienne, professeure de yoga, pasteur, colporteur couleurs, musiciens). Grâce à vous, cette année a été rythmée par de beaux échanges, de la joie, et beaucoup d'émotions.

*Alyssa Greppin, responsable de l'animation*

### 3.4 Secteur TECHNIQUE



1300m<sup>3</sup> de copeaux de bois régionaux ont alimentés nos deux chaudières pour nourrir notre propre réseau de chauffage à distance.



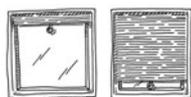
Ce bois a généré 240'000 kWh d'énergie propre. Cette énergie a été distribuée dans nos 2 bâtiments et dans 8 autres immeubles voisins.



Sur les toits de nos bâtiments, nous avons produit environ 126.35 MWh d'énergie. Cette énergie a été consommée par nous-même, mais aussi injectée dans le réseau BKW.



Nous avons consommé au total environ 180 MWh d'électricité dans l'année 2025.



Nous nous occupons de 170 stores électriques et chaque année nous renouvelons environ 6 stores.



La Résidence Les Roches a utilisé cette année 3'840 m<sup>3</sup> d'eau, une ressource qui vaut de l'or. Uniquement avec le changement des garnitures de douche, nous avons pu économiser 165 m<sup>3</sup> d'eau environ !



Tout le personnel se connecte, par année, environ 38'560 fois sur nos systèmes informatiques pour échanger des informations, des rapports médicaux, des documents officiels, les décomptes des heures, etc.



Nous avons éliminé 102 containers de 800l de déchets de norme standard, ceci fait un poids d'environ 30 tonnes.



Nous réglons, à chaque changement d'heure, environ 35 horloges. Ce sont des horloges techniques, les horloges privées et celles des locaux communs.



Le service technique, composé de 4 personnes soit 320% de taux de travail, a investi, au total dans l'année, 7'000 heures de travail pour entretenir la Résidence Les Roches et ses logements protégés.



200 trajets de livraison aller-retour pour l'école à journée continue ont été effectués. Ceci représente environ 380km de trajet pour cette courte distance. En tout, dans l'année 2024, la voiture a laissé 2'600 km derrière elle.



La récolte des pommiers en 2025 a été de 380kg de pommes. Avec ceci, nous avons fait des pommes séchées, des tartes et entre autres 200 litres de jus de pommes, qui a été pressé dans notre village.



Aussi cette année, nous sommes à 0 accident dans notre secteur technique.

*Patrick Müller, responsable technique*

### 3.5 Secteur ADMINISTRATION et RESSOURCES HUMAINES

L'année écoulée, comme chaque année, a présenté plusieurs défis pour la Résidence Les Roches, notamment en ce qui concerne la gestion du personnel. En 2024, nous avons constaté une rotation du personnel plus importante que lors des années précédentes, un phénomène qui reflète une tendance nationale touchant l'ensemble des établissements de soins.

Plusieurs facteurs expliquent cette situation : la nature exigeante du travail, un stress accru et des horaires irréguliers. Ces éléments peuvent rendre difficile la fidélisation des collaborateurs, certains choisissant de se réorienter après avoir épuisé leurs ressources. La rotation fréquente du personnel peut entraîner une certaine instabilité au sein des équipes, ce qui pourrait, à terme, impacter la continuité et la qualité des soins prodigués à nos résidents. Cependant, grâce à une gestion rigoureuse et à des exigences adaptées, nous nous efforçons de maintenir un niveau de prestations toujours conforme, voire supérieur aux standards.

Nous sommes conscients que cette situation nécessite une attention particulière, notamment en raison des coûts importants liés au recrutement, à la formation et à l'intégration de nouveaux employés. Par ailleurs, la perte de compétences et la surcharge de travail pour les équipes en place peuvent affecter leur bien-être et leur motivation.

Dans cette optique, nous mettons en œuvre toutes les mesures nécessaires pour assurer un environnement de travail sain et attractif, notamment en veillant à disposer de personnel en suffisance. A cet égard, nous avons aménagé une salle de fitness pour nos collaborateurs, organisé des formations de gestion du stress, adapter les horaires de travail aux transports publics et orienté notre politique sur l'égalité et la diversité. Notre objectif est également de limiter, dans la mesure du possible, l'absentéisme prolongé pour cause de maladie, car il engendre une surcharge de travail pour les collègues.

Cette tendance, commune aux acteurs de notre brache, a des répercussions financières importantes pour l'ensemble des acteurs du secteur. Nous restons engagés à adapter nos stratégies afin de garantir la qualité des soins et le bien-être de nos équipes.

*Elisa Cirulli, assistante de direction*

### **3.6 Secteur CUISINE**

En 2024, notre équipe a œuvré avec engagement et professionnalisme pour offrir à nos résidants, à leurs proches et à nos collaborateurs des prestations de restauration de qualité. Notre mission première reste le bien-être des résidants, à travers le plaisir de bien manger.

Nous savons que les habitudes alimentaires évoluent, c'est pourquoi nous avons à cœur de nous adapter à leurs attentes : en conservant les classiques qu'ils aiment, tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs venues d'ailleurs. Pour certains, ces plats éveillent des souvenirs de voyages, de rencontres ou d'émotions passées, et c'est précisément cela qui donne du sens à notre travail.

Nous avons aussi le plaisir de contribuer au bien-être du personnel : la pause repas devient un moment de détente, avec des plats équilibrés, savoureux et variés, conçus pour leur offrir un vrai moment de plaisir au quotidien.

#### **Chiffres clés de l'année 2024**

Prestations internes

- 34 557 repas servis aux résidants
- 3 131 repas servis au personnel

- 2 333 repas destinés aux familles

#### Prestations annexes

- 3 397 repas fournis aux enfants de l'école à journée continue
  - Cuisine favorisant les labels BIO et MSC
  - Menu végétarien proposé 2 fois par semaine
- 1 792 repas livrés à domicile, du lundi au samedi, par nos bénévoles

#### Appartements protégés

- 485 repas servis

Total des repas servis en 2024 : 45 210, soit +941 repas par rapport à 2023 (44 269 repas)

La Résidence Les Roches accueille un nombre croissant de familles désireuses de partager des moments chaleureux aux côtés de leurs proches. Ces instants de convivialité renforcent non seulement les liens sociaux, mais contribuent également à valoriser l'image de notre établissement au sein de la communauté.

Ce retour positif favorise le développement de notre activité traiteur, qui suscite un intérêt croissant à Orvin et dans toute la région, pour des événements privés ou institutionnels

Je tiens à adresser un grand **merci à l'équipe de cuisine**, pour leur créativité, leur rigueur et leur passion qui font de chaque repas un moment de plaisir.

*Sébastien Marchois, chef de cuisine*

### **3. Conseils et organe de contrôle au 31.12.2024**

#### **4.1 Conseil de fondation**

Monsieur Vogt Michel, président

Madame Allenberg Martine, commune de Romont

Monsieur Devaux Patrik, commune d'Orvin

Monsieur Grosjean Pierre-Alain, commune de Sauge

Monsieur Grosjean Sylvain, commune d'Orvin

Monsieur Huguelet Michel, commune de Sauge

Monsieur Joray Michel, commune de Péry-La Heutte

Monsieur Kohler Yvan, commune de Romont

Monsieur Nussbaumer Claude, commune de Péry-La Heutte

#### **4.2 Conseil de gestion**

Monsieur Vogt Michel, président

Monsieur Jaeggi Moritz, vice-président

Madame Clénin Maya, secrétaire

Madame Kangangi Chantal, membre

Madame Maître Nathalie, membre

Monsieur Paroz Philippe, membre

Monsieur Richard Hans-Peter, membre

Madame Ruefenacht Maili, membre

#### **4.3 Organe de révision et autorité de surveillance**

Fiduciaire Soresa SA, Biel-Bienne (*révision*)

Autorité bernoise de surveillance des institutions de prévoyance et des fondations - BBSA, Berne (*surveillance*)

## 4. Rapport de révision



### **RAPPORT DE L'ORGANE DE REVISION sur le contrôle restreint**

au Conseil de Fondation de la Fondation du Foyer pour personne âgées du Bas-Vallon, Les Roches, à Orvin

En notre qualité d'organe de révision, nous avons contrôlé les comptes annuels (bilan, compte de résultat et annexe) de la fondation du Foyer pour personnes âgées du Bas-Vallon, Les Roches pour l'exercice arrêté au 31 décembre 2024. Conformément aux dispositions de Swiss GAAP RPC 21, le rapport de performance n'est pas soumis au contrôle de l'organe de révision.

La responsabilité de l'établissement des comptes annuels conformément aux Swiss GAAP RPC, aux exigences légales et aux statuts incombe au Conseil de fondation alors que notre mission consiste à contrôler ces comptes. Nous attestons que nous remplissons les exigences légales d'agrément et d'indépendance.

Notre contrôle a été effectué selon la Norme suisse relative au contrôle restreint. Cette norme requiert de planifier et de réaliser le contrôle de manière telle que des anomalies significatives dans les comptes annuels, puissent être constatées. Un contrôle restreint englobe principalement des audits, des opérations de contrôle analytiques ainsi que des vérifications détaillées appropriées des documents disponibles dans l'entreprise contrôlée. En revanche, des vérifications des flux d'exploitation et du système de contrôle interne ainsi que des audits et d'autres opérations de contrôle destinées à détecter des fraudes ou d'autres violations de la loi ne font pas partie de ce contrôle.

Lors de notre contrôle, nous n'avons pas rencontré d'élément nous permettant de conclure que les comptes annuels ne donnent pas une image fidèle du patrimoine, de la situation financière et des résultats, conformément aux Swiss GAAP RPC et ne sont pas conformes à la loi suisse et à l'acte de fondation.

**Fiduciaire Soresa SA**

Xavier Durini  
Expert-réviseur agréé  
Réviseur responsable

Dominik Borner  
Expert-réviseur agréé

Bienne, le 19 mars 2025

**Annexes :** Bilan, compte de résultat, flux de trésorerie et annexe

## 5. Comptes 2024

### **CHARGES D'EXPLOITATION**

	CHF	CHF
Salaires, charges sociales, honoraires et frais de personnel	4'533'230	
Matériel de soins	45'219	
Marchandises alimentaires	361'318	
Autres charges ménagères	105'032	
Entretien et réparation	128'480	
Frais d'équipement	6'625	
Eau et énergie	118'597	
Animation	44'565	
Frais administratifs et informatique	130'095	
Pertes sur débiteurs	0	
Amortissements	810'400	
Autres charges d'exploitation	49'634	
Charges immeuble et CAD	154'279	

### **PRODUITS D'EXPLOITATION**

Produits de pension		3'580'366
Produits des caisses-maladie		1'403'462
Produits cantonaux		1'350'486
Autres recettes pensionnaires		27'488
Personnel et tiers		162'000
Produits d'immeuble et CAD		421'770
Produit hors exploitation		-1'209
Produits extraordinaires		-10'459
Attributions fonds et provision		-260'644
Résultat de l'exercice	<b>6'487'474</b>	<b>6'487'474</b>

### **BILAN AU 31.12.2024**

	ACTIFS	PASSIFS
Disponible	467'509	
Actifs transitoires	28'131	
Réalisable à terme	394'147	
Cautions résidants	241'610	
Immobilisés	13'380'952	
Exigible court terme		432'937
Passifs transitoires		52'302
Cautions résidants		236'000
Exigible long terme		1'300'000
Fonds propres		12'305'324
Résultat de l'exercice	<b>14'512'349</b>	<b>14'512'349</b>

Les comptes sont établis et présentés selon les normes Swiss GAAP RPC 21.

La Résidence Les Roches est un établissement médico-social pour personnes âgées, disposant d'une unité de prise en charge sécurisée pour les résidents atteints de démence. Une vingtaine de logements protégés pour seniors, inaugurés en septembre 2022, complètent l'offre de la Fondation du Foyer pour personnes âgées du Bas-Vallon, Les Roches.



**Contact :**

Résidence les Roches

Les Oeuches 26

2534 Orvin

032 358 09 50

[info@residence-les-roches.ch](mailto:info@residence-les-roches.ch)

[www.residence-les-roches.ch](http://www.residence-les-roches.ch)