

Isabelle Millioud préside la Fondation Maison Azur, qui cherche à mettre l'humain au centre des soins palliatifs.  
LOUIS DASSELBORNE



**VALAISTAR 1/6**

La Maison Azur, un hospice de soins palliatifs où l'humain est au centre des préoccupations, est finaliste pour être Valai-Star 2023. Interview de la présidente de la fondation, Isabelle Millioud.

PAR **DIMITRI.MATHEY**  
@LENOUVELLISTE.CH

# «Nous sommes dans la vie jusqu'au dernier jour»

**La Maison Azur prodigue des soins palliatifs spécialisés, comme un hôpital, sans en être un. Qu'est-ce qui vous différencie?**  
Ce qui nous différencie, c'est le cadre et l'absence de plateau technique. On veut que ce soit une vraie maison. Les familles y ont toute leur place, il y a plusieurs salons ou des coins plus intimes. C'est très chaleureux. Deux chats habitent la maison, par exemple, et des chiens des soignants sont régulièrement ici. A l'hôpital, les patients peuvent être très instables et nécessiter une réévaluation quotidienne du médecin. Ici, nos patients sont un peu plus stabilisés, notre médecin passe trois fois par semaine et reste toujours atteignable. L'équipe soignante, elle, est présente 24 heures sur 24.

**La Maison Azur, pour vous, c'est aussi le travail d'une vie. Racontez-nous.**

Très jeune, j'ai su que je travaillerais dans les soins palliatifs. Pendant mon école d'infirmière, des événements m'ont choquée. Les patients en fin de vie se retrouvaient souvent seuls, à l'écart. On tirait les rideaux et on fermait la porte. Parfois, on refusait aux patients qui faisaient de la radiothérapie de rentrer à la maison. Alors que j'étais infirmière, je n'avais pas pu emmener un proche à la maison le week-end parce qu'il «risquait de mourir». C'était évident que cette personne allait décéder, mais elle l'a fait seule dans son lit

d'hôpital. J'ai décidé de travailler dans ce milieu pour changer les choses, les patients ne doivent pas être abandonnés en fin de vie. La Maison Azur accueille des patients en situation de soins palliatifs spécialisés, leur pathologie est encore relativement stable, ils ne peuvent plus rester à domicile et une hospitalisation ne permettrait pas une amélioration des symptômes. Notre mission est d'assurer des soins appropriés et un accompagnement à des patients souffrant de maladie chronique grave et évolutive, en recréant l'ambiance du domicile et en respectant la dignité de chacun.

**«J'ai décidé de travailler dans ce milieu pour changer les choses»**

**Tous vos patients ne poussent pas forcément leur dernier soupir entre vos murs.**

Non bien sûr, on accueille aussi des personnes pour des séjours répits. Elles sont atteintes de maladies graves nécessitant des compétences spécialisées. Il s'agit d'une période de repos et de soutien pour le patient, son entourage ou son réseau de soins. Sur les 168 patients que l'on a accueillis, 41 ont été réorientés ou sont rentrés chez eux.

**«Sur les 168 patients accueillis, 41 ont été réorientés ou sont rentrés chez eux»**

**Dans ce lieu de vie, vous, les collaborateurs et les patients êtes régulièrement confrontés à la mort. Comment construire une dynamique positive?**

Nous sommes dans la vie jusqu'au dernier jour. On s'applique à travailler les projets des patients. Un de nos résidents, originaire du Portugal, rêvait par exemple de remanger des sardines grillées. Le chef de notre cuisine a fait venir un grill à l'extérieur et lui a fait ses sardines. C'est un exemple de projet. C'est parfois de toutes petites

choses, mais qui sont importantes. Jusqu'au dernier instant, nos patients sont en vie. Il y a également des moments festifs. Hier soir, un repas d'anniversaire a eu lieu ici.

**Côtoyer la mort, c'est aussi apprendre à l'accepter?**

C'est redonner, dans notre société, une place à la mort. Trop longtemps, elle a été escamotée, cachée derrière un rideau. La mort reste un événement naturel à entourer.

**Vous n'êtes ni un hôpital, ni un EMS alors que vous êtes rattachés à la faïtière des EMS. Il n'y a pas encore de place pour votre institution?**

Non, effectivement. Nos lits de type hospice ne sont pas encore reconnus dans la LAMal. Pendant les 10 ans de préparation à l'ouverture, nous nous sommes déplacés deux fois à l'Office de la santé public (OFSP), pour attirer l'attention sur cette problématique. Des objets parlementaires ont été déposés, mais pour l'heure, rien ne change. Si l'Etat n'avait pas décidé, en 2018, de marquer sa volonté d'avoir un tel hospice en Valais et d'accorder un forfait journalier par lit occupé, on ne se lançait pas.

**Vous fonctionnez avec d'autres sources de financement que celle du canton?**

La LAMal couvre une petite partie de la prise en charge. L'Association des amis de la Maison Azur finance des soins qui ne sont pas pris en charge.

Certains traitements spécifiques pris en charge à l'hôpital et à la maison, ne le sont pas chez nous car nous appartenons à la faïtière des EMS. L'association finance aussi certains équipements et couvre, par exemple, les frais d'arthérapie pour les patients qui n'ont pas d'assurance complémentaire. Elle est extrêmement importante pour nous.

**«Si, en 2018, l'Etat n'avait pas accordé un forfait journalier par lit occupé, on ne se lançait pas»**

**Cette maison, ses grands espaces, son jardin... A priori, beaucoup peuvent penser qu'ils n'ont pas les moyens de la solliciter?**

C'est une erreur de le croire. Ici, les patients ne paient que la taxe hôtelière, soit 15 francs par jour, comme à l'hôpital.

**Et pourtant, elle ne fonctionne pas à ses pleines capacités.**

Pas complètement, non. Peut-être les hôpitaux et les médecins de famille n'ont pas encore pleinement compris notre rôle. On fait beaucoup de séances d'informations pour mieux nous faire connaître. Le besoin est là. Si un patient correspond aux critères d'admission de la maison, il doit pouvoir profiter de ce lieu si tel est son choix.

**ET LES AUTRES NOMINÉS SONT...**



**1. NUIT INCOLORE**

Il est LE phénomène pop de l'année. Son ascension fulgurante, il la doit à son tube «Dépassé», certifié platine, et qui figure sur son premier album, «La loi du papillon», sorti en novembre dernier.



**2. JOHANNA DAYER**

Elle pourrait devenir la première Valaisanne à obtenir le titre de Master of wine. A 32 ans, la vigneronne a réussi la partie dégustation de cette formation d'élite, pour laquelle elle travaille depuis cinq ans.



**3. CLAUDE LUISIER**

Il s'est fait connaître du grand public sur TikTok, où il réunit plus de 2 millions d'abonnés. Cette année, il a eu l'occasion de coucher ses histoires sur papier, en publiant «La fromagerie», un livre édité par Larousse.



**4. MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ**

Pour sa petite arvine «Grain par grain», Marie-Thérèse Chappaz a obtenu 100 points, une première pour un vin suisse.



**5. FRÉDÉRIC THÉODOLOZ**

Il manquait un titre au Brass Band 13 Etoiles. Et c'est emmenée par son directeur que la formation d'excellence a, cette année, remporté le championnat d'Europe.