



GRAND ROANNE

ROANNE HANDICAP

Autisme, un dispositif innovant dédié au soutien de l'entourage

Depuis mars 2017, la Plateforme interassociative ligérienne pour l'autisme (Pila) joue un véritable rôle d'accompagnant pour les familles.

Marie-Christine Perret, coordinatrice, l'affirme : « Le but est d'être au plus proche des besoins et de s'adapter à chaque situation. » À ce jour, la plateforme assure le suivi de 70 situations sur l'ensemble du département, dont 12 pour le secteur de Roanne.

Ce dispositif, géré par l'Adapei Loire, propose une écoute, une évaluation des besoins et des solutions de répit. L'équipe s'appuie également sur un réseau de professionnels du secteur médico-social pour un soutien actif dans la vie quotidienne, un maintien de la vie sociale, des formations pour mieux comprendre l'autisme et des échanges entre aidants.

S'il n'y a pas de données chiffrées permettant de recenser de manière précise les aidants, on sait que 8 000 enfants autistes naissent chaque année (données de l'Inserm, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale), avec un impact fort sur le quotidien de l'entourage.

CONTACT Pila, Tél. 0.800.945.042, appel gratuit.

E-mail : contact@pila42.help



■ Marie-Christine Perret, coordinatrice Pila. La plateforme assure le suivi de douze personnes pour le secteur de Roanne. Photo Marie-Laure LACARELLE

« La plateforme m'a beaucoup apporté »

Latifa Megrini
Mère de jumeaux autistes



■ Photo Marie-Laure LACARELLE

Maman de jumeaux, âgés de 5 ans, elle a connu la plateforme par hasard. Le diagnostic de troubles du spectre autistique a été posé pour Hugo et Arthur, à l'âge de 3 ans environ. « La plateforme m'a beaucoup apporté, comme des conseils pratiques dans la vie de tous les jours. Par exemple, j'avais besoin d'un dentiste pour mes enfants et Pila m'a orienté. » Elle insiste sur les rapports de confiance qui se sont créés au fil des mois avec des moments d'échange entre parents. Latifa envisage son avenir et celui de ses enfants plus sereinement.



MABLY SOCIAL

« Garantir l'accompagnement médico-éducatif est une priorité »

Quels défis attendent le pôle médico-éducatif roannais (Pmer) ? Pour le savoir, nous avons interrogé son nouveau directeur, Mickaël Chapot.

Mickaël Chapot, 35 ans, est le nouveau directeur du pôle médico-éducatif roannais (Pmer), depuis le 16 octobre. Cette structure regroupe trois foyers : les Jardins d'Asphodèles, à Mably (66 résidents), l'Institut médico-éducatif de Mayollet, à Roanne, (46 enfants et adolescents) et le Sessad TSA Roannais, au Coteau (18 enfants).

Mickaël Chapot a ainsi succédé à Frédéric Schwaab, devenu responsable de l'Ehpad La Providence, au Coteau. Rencontre.

Mickaël Chapot, quel est votre parcours ?

« En août 2012, j'ai été nommé directeur du pôle médico-éducatif Forez Ondaine. J'ai suivi simultanément une formation de directeur à Lyon. Au bout de 5 ans, le temps était venu de lier l'intérêt professionnel et personnel.

J'ai donc rejoint une nouvelle équipe de direction, celle du pôle



■ Mickaël Chapot : « Mon cœur de métier, c'est de travailler avec l'enfant. » Photo Jeanine FOURNIER

le médico-éducatif roannais. »

Quels sont vos objectifs ?

« Les priorités seront de garantir la qualité d'accompagnement proposé jusqu'alors, de redéfinir les projets d'accompagnement des résidents pour chaque établissement avec les professionnels, au regard de l'évolution du sec-

teur. Il me faudra également découvrir tout le réseau des partenaires roannais (médico-social, sanitaire et associatif).

« Sensibiliser les habitants au handicap »

Le secteur est en profonde mutation, nous devons nous adap-

ter et même anticiper les changements qui nous attendent (l'inclusion sociale, le vieillissement, la tarification à l'activité, etc.).

Un autre objectif sera de continuer à sensibiliser le secteur roannais et ses habitants au handicap, pour favoriser la participation sociale des personnes accompagnées. »

« Le secteur est en profonde mutation, nous devons nous adapter »

Mickaël Chapot, directeur du Pmer

Avec le Service d'éducation spécialisé et de soins à domicile (Sessad), disposez-vous d'un nouveau mode d'intervention ?

« Le Sessad est un service qui s'adresse aux enfants autistes, âgés de 2 à 16 ans. Sa spécificité est d'intervenir auprès des enfants autistes, sur demande de leurs parents, dans tout ce qui fait leur environnement de vie (école, domicile, centre de loisirs, crèche, clubs sportifs...)

Je pense que les modes d'intervention comme le Sessad sont amenés à se développer, car ils permettent un accompagnement des enfants par les professionnels dans l'ensemble de leur environnement, là où les besoins sont identifiés. »

PRATIQUE

Pôle médico-éducatif roannais, rue Guy-de-Maupassant. Tél. 04.77.44.94.90. www.adapei42.fr



Montbrison : des ateliers de cuisine pour les familles de personnes dépendantes



Dans le fond (de gauche à droite): Jean-Luc Grataloup directeur des ADAPEI, Jean- Philippe Robin, Christophe Soleymieux, chefs cuisiniers des structures d'accueil de Chazelles-sur-Lyon et de Montbrison et Bruno Sénéchal, responsable pour "Restalliance", spécialiste de la restauration collective en établissements de santé, ont encadré les dix participants de l'atelier cuisine modifié. Photo Christiane CHAMBON

Organiser des ateliers de cuisine adaptés pour les familles et accompagnants de personnes dites fragiles et dépendantes: voilà l'idée de Jean-Luc Grataloup, directeur des ADAPEI de la Loire. Le but est de créer un échange entre les chefs cuisinier des structures et les parents.

« Ce travail réalisé sur l'alimentation contribue à améliorer le quotidien et le bien-être de nos enfants de façon extraordinaire » explique James Pellerin, président du conseil de la vie sociale.

Voir la version en ligne

SECRETS DE CUISINE - AOUT 2018

La newsletter de la restauration
à ADAPEI Loire
éditée par Restalliance



Raviver les papilles avec des cours de cuisine

A l'occasion d'un CVS de l'Adapei Loire, le 22 juin dernier, les équipes Restalliance ont organisé, en collaboration avec M. GRATALOUP, Directeur de la MAS Habilis et du FAM Les Iris, des cours de cuisine. Ces cours, destinés aux parents des résidents des 2 établissements, avaient pour objectif de leur faire découvrir les bienfaits de la cuisine santé. Dispensés par M. Jean-Philippe ROBIN et M. Christophe SOLEYMIEUX, deux chefs Restalliance expérimentés, les proches et aidants étaient conseillés sur des techniques culinaires et des idées de recettes. Ces astuces culinaires permettent de maintenir une cuisine savoureuse aux bénéfices santé, même lorsque la personne en situation de handicap rejoint son domicile, comme les week-ends par exemple. La journée s'est déroulée dans un esprit très convivial et s'est clôturée par une dégustation des plats préparés.



La satisfaction des convives au coeur de nos préoccupations quotidiennes

Comme chaque trimestre, une campagne de jetés est menée au sein des établissements de l'Adapei Loire. Cette campagne permet de mesurer de façon quantitative les retours d'assiettes et de mieux les comprendre au travers d'une analyse qualitative. Une enquête de satisfaction a ainsi été réalisée auprès des convives à partir de la "borne de satisfaction".

A nouveau, les résultats sont au vert et mettent en avant la satisfaction des convives quant aux menus et plats proposés par Restalliance. Une satisfaction qui impacte directement les jetés avec un gaspillage alimentaire maîtrisé au maximum.



30 ans déjà !

Pour célébrer les 30 ans du Foyer le Pré du Palais, l'équipe de cuisine Restalliance avait confectionné un gâteau «haut en couleurs» et en saveurs. Une



L'été : un temps fort pour les animations au sein des établissements

Après les repas à thème autour de la fête foraine en mai, les animations estivales

gourmandise à partager qui retranscrivait à merveille les couleurs de l'Adapei Loire.

ont pris place au coeur des établissements apportant bonne humeur et réconfort aux résidents.

En juin, les résidents et équipes de l'Adapei Loire et les équipes Restalliance ont célébré et savouré ensemble la Victoire des Bleus lors de la Coupe du Monde de Football. Au sein des établissements, des animations foot étaient proposées. L'occasion de supporter son équipe préférée dans une ambiance conviviale. Les dernières semaines, les animations estivales se sont poursuivies et ont permis aux résidents de passer un moment de partage avant les vacances : le 15 juin au Mas Habilis, le 28 juin au Foyer Dorian, le 3 juillet au Fam Les Iris, le 5 juillet aux Jardins d'Asphodèles, le 10 juillet au Foyer Les Cordeliers, le 12 juillet au Foyer Le Soleillant, le 18 juillet au Foyer Maroly et le 19 Juillet au Hameau des Landes.



Pâtissier d'un Jour, un concours qui rime avec inclusion

Le 3 juillet dernier, Restalliance organisait, au Domaine de Luchin, Centre d'entraînement du Losc près de Lille (59), la finale de Pâtissier d'un Jour. Un concours de pâtisserie qui associe une personne en situation de handicap, un membre du

personnel de l'établissement accueillant des personnes handicapées et un Chef Restalliance. A l'issu des pré-sélections en région, 6 équipes ont participé à la finale nationale, placée sous le signe de l'esprit d'équipe. Une finale qui s'inscrivait pleinement en écho à l'actualité, avec un thème autour de la Coupe du Monde de Football.

L'organisation du concours Pâtissier d'un Jour au sein des établissements est une expérience unique, qui permet de rompre avec le quotidien et d'offrir un moment propice à l'échange lors du concours. Ce dernier prône des valeurs fortes autour de l'esprit d'équipe, du dépassement de soi et favorise l'intégration des personnes handicapées dans le milieu ordinaire.

Cette année, le concours se déroulait au coeur des région Ile-de-France et Nord-ouest et devrait s'étendre à de nouvelles régions en 2019.



Restalliance
 Les jardins d'entreprises
 213 rue de Gerland
 69007 LYON

