



## BOËN-SUR-LIGNON



■ L'Adapei organisait son loto annuel. Photo Raymond SERRET

# 300

Dimanche après-midi, l'Adapei (Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales) du secteur Forez-Montbrison, organisait son loto annuel. Environ 300 personnes sont venues tenter leur chance. De nombreux lots récompensaient les lignes complètes et les cartons pleins. La super partie était très attendue avec 300 euros en bon d'achat, une télévision et ordinateur à gagner.



## SAINT-HÉAND COURSE

# 701 participants s'élancent pour la 11<sup>e</sup> édition du trail héandais

Dimanche, sous le soleil, s'est déroulé le traditionnel trail organisé par l'association 400 Team raid nature. Pour cette 11<sup>e</sup> édition, 701 participants sont venus découvrir ou re-découvrir la campagne héandaise sur trois parcours : 10 km, 17 km et 27 km. « La neige tombée en abondance lundi dernier a causé de gros dégâts. Les nombreux bénévoles ainsi que les équipes techniques de la commune ont œuvré sans relâche pendant deux jours afin de sécuriser les parcours et dégager les chemins », a expliqué l'équipe du 400 Team raid nature.

**CONTACT** Team Raid Nature. Contact : Rémi Héritier 06.09.41.16.76. Rendez-vous l'an prochain le 10 novembre 2019.



■ Le départ des 27 kilomètres s'est fait devant la mairie.  
Photo transmise par l'association



■ L'Héandais Adrien Grataloup, 19 ans, vainqueur du 11 kilomètres. Photo transmise par l'association



■ 138 jeunes ont participé cette année à la course destinée aux enfants.  
Photo transmise par l'association



■ Le groupe Desplinsse a remis une joëlette neuve à l'Adapei de la Loire.  
Photo transmise par l'association



■ Cette année, six joëlettes ont pris le départ.  
Photo transmise par l'association



www.techopital.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## L'Adapei Loire se dote d'une nouvelle cuisine centrale et revient à l'auto-gestion



PARIS-LA DÉFENSE, 22 novembre 2018 (TechHopital) - L'[Adapei Loire](#), association d'amis et de parents de personnes handicapées mentales, a présenté, aux dernières journées Hopitech qui se sont déroulées en octobre à Paris, son projet de nouvelle cuisine centrale auto-gérée laquelle sera également un outil de formation de ses résidents.

"L'[Adapei Loire](#) est une des plus grosses structures de prise en charge du handicap, en France. Elle emploie 1.500 personnes et accueille environ 2.000 résidents", a expliqué, Damien Favard, coordinateur de la nouvelle unité centrale de production alimentaire (UCPA).

En 2011, l'association loi 1901 a initié une démarche de diagnostic de son unique cuisine centrale située au centre du département de la Loire. Cette dernière alimente 32 sites de livraison répartis sur tout le département.

"Les sociétés de restauration collectives sont extrêmement présentes dans le domaine médico-social, c'est historique, cela remonte aux années 1990 quand la législation sur la sécurité alimentaire a commencé à se densifier. Depuis, on compte plus de la moitié des structures en concession", a fait remarquer le directeur de pôle.

Avant de préciser que "lorsqu'on augmente ses exigences en termes de prise en charge, on ne peut que vouloir reprendre les commandes [de l'unité de production] et donc revenir à l'auto-gestion".

A travers cet audit, "une photo" en quelque sorte, "nous avons constaté que la qualité de la restauration était passable. Le repas était très cher pour une qualité moyenne".

C'est ainsi que le projet "3S" pour "satisfaction, santé, sécurité" est né avec pour objectif de limiter la dénutrition et le gaspillage alimentaire mais aussi valoriser la restauration, et la notion de plaisir. "3S" est un "projet laboratoire de maîtrise de la qualité, de la sécurité alimentaire et des coûts. Nous avons également la volonté de créer un référentiel, un guide", a complété Damien Favard.



Grâce à ce diagnostic "très précis", des moyens financiers ont été alloués pour réhabiliter certains sites, notamment leur cuisine et leur salle de restaurant. Un travail interdisciplinaire avec des infirmières, des éducateurs et des cuisiniers a été réalisé sur le suivi nutritionnel. "Des médecins coordonnateurs se sont impliqués dans le projet pour redéfinir les besoins nutritionnels des résidents".

Un objectif "gustatif" a été fixé en utilisant "davantage de produits frais, en évitant les produits industriels, et en reprenant la main sur les achats". Il s'agit de favoriser les producteurs locaux, les circuits courts.

De plus, "nous avons eu la possibilité de sortir des marchés publics, ce qui nous a offert l'opportunité d'accéder à des producteurs hyper locaux (pour la fourniture de yaourts, fromages, viandes)". "L'association a eu le courage de prendre cette direction", a souligné le coordonnateur du projet.

L'objectif à terme est l'abandon des prestataires extérieurs. Si 80% des repas étaient fabriqués par ces entreprises extérieures, "aujourd'hui, on s'oriente vers 20% et bientôt l'UCPA produira la totalité des repas".

Le retour à l'auto-gestion possède un double intérêt, celui de "fabriquer par nous-même les repas et d'appliquer le programme 3S". Il s'agissait également de prendre la main sur le "fait-maison", et les régimes à haute densité pour les personnes dénutries.

#### "Un outil pluriactivités"

L'auto-gestion permet enfin d'offrir à des travailleurs en situation de handicap, une palette de nouvelles d'activités qui n'existaient pas dans les établissements et services d'aide par le travail (Esat). "Ce n'est pas qu'une cuisine centrale, c'est un outil pluriactivités", a affirmé le représentant de l'association. En effet, 50 personnes en situation de handicap seront employées dans l'UCPA : au niveau de légumerie, affectées au nettoyage, au niveau de la logistique également. "Le coût de la main d'œuvre est moindre mais on réussit à placer plus de monde".

Cette cuisine de 1.612 m<sup>2</sup> qui devrait ouvrir ses portes en janvier 2019, permettra de produire 3.000 repas par jour avec un volet "développement durable" soigneusement réfléchi à travers la décision d'acheter localement, l'emploi de personnes handicapées, l'utilisation de bacs en inox au lieu du plastique, une cuisson de nuit, la livraison de plateaux repas avec des véhicules électriques.

Un centre de formation tout équipé permettra de former aussi les familles, les aidants aux régimes adaptés.

Le coût de la nouvelle UCPA est de 6 millions d'euros TTC. Elle sera auto-financée à hauteur de 500.000 euros par an. Le coût du repas est de 4,44 euros dont 1,93 euro de coût matière et 1,09 euro pour les ressources humaines. Au total, 91% du financement est assuré par l'argent public (conseil départemental, assurance maladie, Etat) et 9% par l'auto-gestion à travers la production vendue. "Il est possible de faire des bénéfices mais ils ne sont là que pour alimenter de nouveaux projets".

Enfin, les responsables de l'unité prévoient d'ouvrir le restaurant à d'autres associations, d'autres petites structures et éventuellement des entreprises privées. "Le restaurant sera ouvert au public pour ouvrir la structure vers l'extérieur".



## Montbrisonnais → Vie locale

### CHALAIN-D'UZORE

# L'Adapei porte un ambitieux projet d'accueil

L'Adapei envisage de créer six lodges en bois pouvant accueillir jusqu'à 32 couchages sur les cinq hectares de terres (comprenant une ferme) en sa possession dans le village. Les pensionnaires de l'Adapei de Montbrison s'y rendent aujourd'hui certains après-midi. Mais l'accueil n'est possible qu'à la journée aucun équipement ne permettant de coucher sur place.

La restructuration, demain, comprendra une salle de réunion sous tipi. Un réfectoire, une cuisine et des salles d'activité seront aménagés dans le corps de bâtiment.

Marc Bonnevalle, vice-président de l'Adapei de la Loire explique : « Nous



LODGE. Six petites cabanes de ce genre pourraient voir le jour sur la propriété de l'Adapei.

souhaitons pouvoir accueillir les familles de nos pensionnaires dans des conditions agréables les week-ends. Ces lodges permettront aussi à nos pensionnaires qui en éprouvent le besoin de bénéficier de séjours de rup-

ture. Le lieu sera ouvert aux foyers ayant un enfant atteint de handicap. »

Le petit étang sera aménagé et un manège pour les chevaux ainsi que des paddocks créés. Une ferme accueillera des petits animaux (chèvres, lapins,

volaille...).

« Nous souhaitons mettre en place des partenariats avec les écoles du territoire pour recevoir des classes vertes et avec les entreprises pour des séminaires, annonce Marc Bonnevalle. Un emploi sera créé pour l'entretien du site. »

### Un dossier refusé dans un premier temps

Le dossier a été déposé il y a un an. Refusé dans un premier temps car non conforme au règlement d'urbanisme, il devrait être réexaminé. Le maire Sylvie Genebrier a tout mis en œuvre avec Loire Forez agglomération pour obtenir une modification simplifiée. La situation devrait se décanter très prochainement... ■



## Agglomération roannaise → L'actu

**SERVICE CIVIQUE** ■ Plusieurs opérations lancées pour favoriser les gestes éco-citoyens des locataires

# Ophéor et Unis-Cité font actions communes

**Parmi les nouveaux volontaires au service civique d'Unis-Cité à Roanne, plusieurs vont participer au projet « Médiaterre » avec l'office public de l'habitat roannais Ophéor. L'objectif est de sensibiliser les locataires aux gestes écocitoyens.**

**M**édiaterre est une porte d'entrée pour rencontrer les habitants et créer entre eux du lien social, ont détaillé Julie Mirlycourois, d'Unis-Cité Loire, et Farid Medjani, le président d'Ophéor. Huit volontaires sont encadrés jusqu'à l'été pour plusieurs actions : des visites de

courtoisie pour apprendre aux locataires des nouveaux ensembles comment réduire leur facture d'énergie, la création au printemps de jardins partagés à l'Arsenal, ou encore la mise en place d'un rucher. Un autre programme sur console de jeu, « Silver Geek », est lui destiné aux résidences Marguerite, sous forme d'atelier numérique.

### **Une promotion de 21 jeunes**

Après la promotion de l'an dernier, de nouveaux jeunes ont été recrutés par Unis-Cité. « C'est notre deuxième année à Roanne. La mise en place a été plus facile car les prescripteurs, comme la Mission locale, ont bien cerné ce que le service civique pouvait apporter. Aujourd'hui, ils savent le préconiser à des partenaires comme Ophéor », explique la responsa-





PARTENARIAT. Au moment de la signature de la convention entre Ophéor et Unis-Cité.

ble départementale. D'autres programmes associeront les associations étudiantes, l'Établissement français du sang, des maisons de retraite, des CCAS (*lire ci-contre*)... La nouvelle promotion compte 21 jeunes. Par rapport à la précédente, il y a beaucoup plus de Roannais. Par ailleurs, 30 % sont des mineurs « décrocheurs » et la mixité est plus forte. Le service civique est un engagement volontaire - ici de 8 mois - pour des jeunes entre 16 et 25 ans. Le temps de leur engagement, ils perçoivent de la part de l'État 580 euros nets mensuels.

J.-M.P.

## ■ Quels sont les autres partenariats d'Unis-Cité ?

**Silver Geek.** Les volontaires sont équipés d'un vidéo-projecteur et d'une console de jeux. Une fois par semaine, dans les résidences Marguerite, ils organisent des compétitions de jeux sportifs. Ces animations numériques permettent un travail sur la motricité.

**Famille en harmonie.** Le projet mobilise l'Adapei de Roanne, de Charlieu et l'Adep. Des ateliers pour mieux utiliser une tablette, un téléphone s'adressent aux personnes en situation de handicap. Unis-Cité lance un appel aux familles dont un enfant est concerné afin de proposer à ces parents des temps de répit.  
Contact : 06.63.40.15.85.

**Re'pair santé.** L'idée est de sensibiliser les jeunes aux conduites à risque (addictions, vie affective et sexuelle,

alimentation, sommeil). Unis-Cité travaille avec le Campus universitaire et l'EPS sur le don du sang, de la moelle osseuse et de plaquettes.

**Intergénéreux.** Unis-Cité s'appuie sur des structures comme Les Petites sœurs des pauvres, les CCAS, l'Aide à domicile en milieu rural de Neulise, l'hôpital de Saint-Just-la-Pendue. Des binômes de volontaires visitent des personnes soit en résidence, soit à domicile. Dans l'année, ils proposeront des événements rassemblant ces deux publics.

**Campus.** Le projet s'appuie sur l'épicerie sociale et solidaire et les associations étudiantes. L'objectif est d'aborder le bien-vivre pendant ses études sur l'aspect nutrition, santé et bonne gestion de son budget.



## LA GRAND-CROIX SPORT

# Du judo adapté pour 20 jeunes en situation de handicap

Raphaël Magne enseigne depuis plus de 15 ans le judo adapté à des jeunes en situation de handicap, au sein du dojo de la salle Roger-Rivière.

Depuis plus de 15 ans, Raphaël Magne, du club de judo Arts martiaux Pays du Gier (AMPG), accueille des jeunes issus d'instituts médico-éducatifs de la Vallée, pour des initiations de judo adapté. Encadrés par leurs éducatrices et Raphaël, les jeunes effectuent quinze séances réparties sur l'année, au sein du dojo de la salle Roger-Rivière.

« Raphaël sait transmettre aux jeunes, c'est très important »

Chaque lundi, les IME de L'Homme, de la Grange-Neuve à Saint-Étienne et de La Croix à La Grand-Croix se retrouvent : « Il y a plusieurs ob-



■ Chaque lundi, durant 15 séances réparties sur l'année, les jeunes viennent suivre les cours de sport adapté de Raphaël Magne (3<sup>e</sup> en partant de la gauche, au 2<sup>e</sup> rang). Photo Kathy MATTALIANO

jectifs. Pour certains jeunes c'est juste le fait d'aller à l'extérieur, apprendre à mettre un kimono. Pour d'autres, ce sera d'intégrer un groupe, de respecter une consigne. Raphaël sait adapter les jeux et ne tient pas compte de leurs difficultés. Il sait transmettre aux jeunes et c'est très important », explique

Monique, l'une des éducatrices. Peu de sports adaptés sont proposés dans la vallée : « C'est une chance pour nous que de pouvoir emmener nos jeunes », poursuit-elle. Ils sont une vingtaine, âgés de 11 à 20 ans, à venir chaque semaine pour développer la psychomotricité, la confiance

en eux et aux autres, l'échange. Lorsque Raphaël a commencé en 2002, sous l'impulsion d'un autre prof, Amide, il ne savait pas trop comment s'y prendre : « C'est comme si j'étais dans une pièce noire et que je cherchais la sortie. Du coup, j'ai fait une formation avec la fédération, tous handicaps confon-

du, puis j'ai dû faire un écrit et suivre une seconde formation. Cela m'a donné des bases d'approches », explique le judoka. Raphaël commence les cours par la prévention « Je leur apprends à tomber, à être avec l'autre et pas contre l'autre. Je limite les consignes, nous y allons étape par étape et on commence à bien avancer. » D'ailleurs, lorsqu'il constate certains progrès, c'est pour lui comme s'il gagnait un championnat : « Nous avons une jeune fille qui ne savait pas se mettre à genoux, nous y sommes allés doucement, en l'accompagnant au fil des séances. Le jour où elle a réussi seule, nous étions fiers. » Dans le département, le club est le seul à dispenser des cours de sport adapté judo à des jeunes. « Pourvu que ça dure, car je prends un réel plaisir avec ces jeunes », conclut l'entraîneur.

De notre correspondante  
Kathy MATTALIANO