

HEP!

Histoire, Événements, Propos
/ Adapei Loire

#24

de septembre 2019
à mars 2020

Dossier NUTRITION

Stratégie « 3S » et nouvel établissement

Décryptage

Fonctionnement de l'UCP 3S

Vie pratique

Les restaurants Adapei Loire ouverts au public

Association de parents et amis
de personnes en situation de handicap,
reconnue d'utilité publique

ada
Bien dans
ma vie
pei LOIRE

Edito



Olivier Fabiani,
Directeur Général
Adapei Loire

Début juillet, j'ai pris la succession de Rolland Cortot. Originaire du Pas-de-Calais, j'ai travaillé dans divers secteurs d'activité avec comme préoccupation de ne jamais oublier les publics les plus fragiles. De formation gestionnaire, j'ai notamment assuré les fonctions de directeur d'établissement pour occuper dernièrement les fonctions de Directeur Général d'une association avant d'arriver à Adapei Loire.

Je tiens avant tout à saluer le travail accompli pendant toutes ces années. Adapei Loire est une belle association qui a su prendre en compte les besoins des personnes accueillies. Elle a construit au fil du temps les réponses idoines afin que les personnes fragiles puissent avoir une place, un accompagnement adapté.

J'ai entrepris de rencontrer les équipes de tous les établissements et services et je peux constater l'engagement de chacun dans l'accompagnement des personnes en situation de handicap.

Le secteur médico-social vit aujourd'hui de grandes mutations et il nous appartient à tous de contribuer à la nécessaire évolution pour toujours mieux accompagner les enfants, les adultes et leurs familles. Gandhi a dit : *« vous devez être le changement que vous voulez voir dans ce monde »*. Je fais cette maxime mienne et souhaite que nous puissions poursuivre les actions engagées depuis plus de soixante ans par l'association tout en portant les initiatives nouvelles, innovantes dès lors qu'elles pourront concourir à l'amélioration de l'offre. C'est ensemble que nous y travaillerons.



**Facile à lire
et à comprendre**

Rolland Cortot, ancien Directeur Adapei Loire, est parti à la retraite.

Adapei Loire a un nouveau Directeur Général, il s'appelle Olivier Fabiani.

Olivier Fabiani a déjà travaillé dans d'autres associations qui ressemblent à Adapei Loire.

Olivier Fabiani est content d'être le nouveau directeur de Adapei Loire.

Il dit : Adapei Loire est une belle association qui s'occupe bien des personnes en situation de handicap.

Olivier Fabiani va :

- rencontrer les professionnels,
- visiter tous les établissements Adapei Loire,
- continuer à prendre en compte les besoins des personnes handicapées.

**page 3
Les brèves**



**Notre actualité
en un clin d'œil**

**page 4
Décryptage**



**Le fonctionnement de
l'établissement UCP 3S**

**pages 5 à 9
Le dossier**



**Nutrition : Stratégie 3S
et nouvel établissement**

**pages 11 à 12
Vie des établissements**



**Inauguration
Foyer Les Cordeliers**

**page 13
Vie pratique**



**Déjeuner dans un
restaurant Adapei Loire**

**page 14
Partenaire**



**Restalliance,
partenaire pour les repas
de certains résidents**

**page 15
esatpro42**



**Toute l'actualité
d'esatpro42**

**pages 16 à 18
Vie associative**



**Congrès Unapei
Gendarmes de Cœur**

Encore plus d'actualités Adapei Loire ?

Rendez-vous en **page 19 – Rubrique « Gardons le contact »**

RENCONTRE DE SPORT ADAPTÉ AU CENTRE VILLE DE ROANNE

La 36^e édition du Gentleman, organisée par l'Association Roannaise de Sport Adapté, a eu lieu le 14 juin 2019.

Cette course pédestre en duo associe un licencié du Sport Adapté à 1 ou 2 sportifs des clubs roannais.

150 participants ont pris le départ dont 30 enfants et adultes du pôle Médico Éducatif Roannais, accompagnés par 30 professionnels et familles.



Elections municipales 2020 pensez à vous inscrire sur les listes !

La loi du 23 mars 2019 de programmation 2018-2022 et de réforme pour la justice a fait évoluer le code électoral. Les majeurs en tutelle qui étaient privés de leur droit de vote par une décision de justice recouvrent ce droit. Les majeurs en tutelle qui ont été privés de leur droit de vote par décision du juge devront, pour voter, effectuer une demande d'inscription sur les listes électorales. Le majeur protégé qui choisit de voter à l'urne exerce **personnellement** son droit de vote : la personne chargée de la mesure de protection ne peut donc pas voter à sa place (art. L. 72-1).



Facile à lire et à comprendre

Il va y avoir les élections municipales l'année prochaine. Les élections municipales servent à élire le maire de notre ville.

Le maire est le chef de ma ville.

Les personnes handicapées peuvent voter.

Pour voter, je dois :

- avoir plus de 18 ans,
- avoir la nationalité française,
- être inscrit sur les listes électorales.

Si je ne suis pas inscrit sur les listes électorales avant le 31 décembre 2019, Je ne pourrais pas voter en 2020.

Si j'ai besoin d'aide pour m'inscrire sur les listes électorales, je peux en parler dans mon établissement.



MÉDAILLES DU TRAVAIL pour des travailleurs des Ateliers esatpro42

- **133 travailleurs** ont reçu une médaille du travail
- **2 sessions** le 18 juin avec M. Richard, préfet de la Loire et le 20 septembre, avec M. Chaudagne, adjoint au Maire de Riorges
- **Les carrières et l'utilité économique** des ESAT ont été à l'honneur

Actualité à retrouver sur www.adapei42.fr

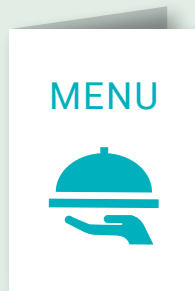
Le fonctionnement du nouvel établissement : l'UCP 3S

Le 21 janvier, l'UCP 3S Adapei Loire a commencé à cuisiner et livrer les repas servis dans les établissements Adapei Loire. Découvrez son fonctionnement !



1 Élaboration de l'offre nutritionnelle

Des professionnels, experts, diététiciens, médecins... ont élaboré une offre nutritionnelle adaptée aux différents profils de consommateurs présents au sein des établissements Adapei Loire.



2 Création des menus

La diététicienne et le chef de production créent des menus savoureux et équilibrés, déclinables aux besoins personnalisés.

3 Commandes à l'UCP 3S

Chaque site communique à l'UCP 3S le nombre de repas dont il a besoin via un logiciel spécifique.



4 Commande des denrées alimentaires

L'UCP 3S commande les denrées alimentaires auprès d'un groupement d'achats alimentaires et de producteurs locaux rigoureusement sélectionnés.

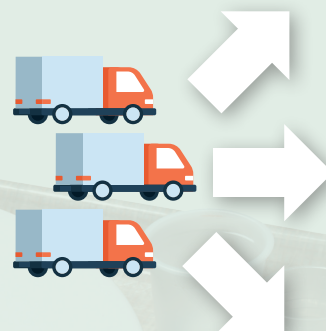


5 Préparation en cuisine

Les repas sont préparés dans l'UCP 3S avec priorité aux produits frais et de qualité.

6 Expédition des repas

Une fois préparés, les repas sont identifiés et expédiés vers chacun des sites.



7 Arrivée en établissement

Les repas sont vérifiés et mis en température.

8 Salle de restauration

Les repas sont présentés en self ou servis à table. La distribution des repas spécifiques est facilitée grâce à une « carte menu » personnalisée.



9 Suivi qualité et santé

Les fiches de liaison et des commissions Qualité Restauration sont proposées aux sites clients. L'accompagnement individuel, au moment du repas, est assuré par les équipes éducatives.



La création de l'UCP 3S est une initiative ambitieuse qui incarne l'attachement de l'association à la qualité de la nutrition, élément fondamental de ses accompagnements. Outre l'internalisation de la préparation des repas servis dans ses établissements, l'UCP 3S est l'occasion de créer une nouvelle activité et de nouveaux emplois ouverts aux personnes accompagnées par Adapei Loire.

ada
pei
LOIRE
Bien dans
ma vie



NUTRITION Stratégie « 3S » et nouvel établissement

La gouvernance associative et la direction générale croisent leur regard dès 2011 sur l'alimentation et son impact sur le projet de santé des personnes accompagnées.

La direction générale s'engage dès lors dans une démarche transversale d'audit de l'ensemble des sites de production des repas de l'association.

Le dossier

NUTRITION Stratégie « 3S » et nouvel établissement

2011 Audit de la fonction restauration

Pour conduire l'audit, l'association a décidé de recourir à un expert en restauration collective et nutrition, neutre dans la démarche et disposant d'une vision transversale : son expérience auprès d'autres institutions du secteur médico-social ou sanitaire et sa méthodologie devaient permettre de structurer la démarche afin d'obtenir des données objectives.

Cet audit, qui a duré une année, devait qualifier et quantifier la prestation restauration sur chacun des sites sur :

- Le **ressenti de satisfaction** par une évaluation gustative des repas servis sur site.
- L'**utilisation des ressources** mises en œuvre par un questionnaire RH, finances, et matériels auprès des directeurs d'établissements.
- Les **besoins en nutrition des usagers** par une analyse de la population (ex : handicap / pathologie, déclinaisons de régimes, textures modifiées, etc.).
- La **sécurité alimentaire** par des audits au sein des cuisines de production ou des cuisines relais (contrôle du plan de maîtrise sanitaire et du respect des processus HACCP).

La restitution des résultats fut faite à l'échelle associative, étape préalable à la définition d'objectifs d'amélioration de la fonction restauration et d'un plan d'actions pluriannuel.

2012 Définition de la stratégie alimentaire Adapei Loire

La stratégie alimentaire voulait garantir des apports alimentaires à chaque type d'utilisateur en fonction de son âge, de sa pathologie et de son mode d'accompagnement.



Elle a pris le nom de « **Nutrition 3S** » pour faire écho à son triple engagement de la Satisfaction, de la Santé et de la Sécurité pour l'utilisateur-convive :

- **La Satisfaction** : en inscrivant la restauration au cœur du projet individuel, en garantissant le choix et les variétés ainsi que la qualité des produits par l'adaptation des gammes de produits et surtout en adaptant l'offre alimentaire et nutritionnelle aux besoins des usagers.
- **La Santé** : en sécurisant l'alimentation des usagers, en garantissant les apports nutritionnels au plus près des besoins de chacun permettant le bien-vivre (Kcal - protéines - calcium), en assurant la continuité de la prise en charge nutritionnelle au cœur d'un bassin de vie et en accompagnant les familles dans la continuité de la prise en compte des besoins des personnes.
- **La Sécurité** : en sécurisant l'organisation de la production des repas et en professionnalisant la distribution des repas sur l'ensemble des sites.

2014 Décision de construire et auto-gérer une cuisine centrale

Afin de mettre en œuvre sa politique nutritionnelle, Adapei Loire a pris la décision de créer sa propre cuisine centrale au centre du département, sur la commune d'Andrézieux-Bouthéon. La décision d'autogestion de l'UCP 3S permet la création de menus variés et adaptés, la confection de recettes maison, le respect de la saisonnalité et la préférence de produits frais et de proximité.

Conscient des limites, Adapei Loire a décidé de maintenir la production alimentaire sur place au sein d'établissements qui accueillent un public nécessitant une adaptation immédiate et plus spécifique des repas (refus alimentaires, textures modifiées, enrichissement des plats, adaptation en fonction des soins, etc.).

2019 Ouverture de l'UCP 3S

L'Unité Centrale de Production alimentaire 3S a ouvert ses portes en janvier 2019. Elle livre actuellement 2300 repas aux établissements Adapei Loire, produit 5j/7 et couvre ainsi 70% des besoins internes de l'Association en matière de restauration.

Par vocation et dans une démarche de RSE, Adapei Loire développe son activité économique en recou-



La parole est à vous

Les résidents du Foyer d'hébergement de l'Horme ont pu goûter les nouveaux repas livrés directement sur l'établissement :

Ayla (employée esatpro42), des plats de saisons :

« Les repas arrivent dans des grands plats, après on les partage sur les 3 groupes. C'est mieux qu'avant ! Des fois on a des verrines. Aujourd'hui on a mangé des aubergines, au four en gratin, avant on en mangeait pas. Il y a des glaces aussi, avant on en avait pas beaucoup ! J'aimerais bien manger plus de pizzas ! »

Stéphanie (employée esatpro42) pense aux autres moins privilégiés qu'elle :

« C'est dur à dire, des fois c'est bon et des fois c'est moins bon ! Les repas, ça revient, c'est un rituel, c'est souvent pareil. Pour les régimes, je veux pas leur faire envie quand moi je mange un flan, la personne qui est au régime elle a un fruit. Ça serait bien que ces personnes aient un dessert adapté à leur régime ! »

Jeanine (retraîtée), une question de choix et de quantité : « C'est mieux qu'avant. Elle est bonne la cuisine. Moi, des fois j'aimerais choisir entre le poisson et la viande par exemple. Il n'y a pas assez de légumes et trop de féculents. Il y a des épices dans les plats, ça donne plus de goût, c'est meilleur ! »

Jeanine qui suit un régime approuve le commentaire de Stéphanie à ce propos.

Merci à toutes les 3 pour vos suggestions !

rant, autant que possible, à une main d'œuvre présentant une reconnaissance travailleur en situation de handicap :

- 18 salariés en situation de handicap sont employés au sein d'une entreprise adaptée. Ces salariés développent des compétences dans des fonctions techniques de préparations culinaires, de conditionnement de repas, et de logistique. À terme, ces compétences acquises leur permettront de s'insérer plus facilement et durablement dans des entreprises dites « normales ».

- 20 travailleurs d'ESAT assurent les fonctions de traitement de fruits et légumes et de nettoyage de contenants, de batteries de cuisine, de locaux, de véhicules de livraison.

... Les projets

Annexé à l'UCP 3S, un restaurant ouvrira ses portes le 18 novembre 2019 et proposera au grand-public d'y déguster la cuisine de qualité élaborée par l'UCP 3S.

En lien, d'autres perspectives de travail inclusif et toujours dans l'esprit de construire un pont entre le milieu spécialisé et le milieu ordinaire : l'idée de la création d'un centre de formation 3S orienté sur les métiers de l'hygiène fait son chemin. De nouvelles activités sont amenées à voir le jour au sein de nos structures : le projet de restaurant - brasserie dans le Gier, la reconversion de l'ASPRONA en plateforme de production alimentaire secondaire, la création de productions agricoles dédiées à l'UCP 3S... ■

Le dossier

Pour aller plus loin...

Guide pratique " Nutrition 3S "

Découvrez les enjeux d'une bonne alimentation, les besoins des personnes en situation de handicap, les spécificités de la prise des repas en milieu alimentaire ainsi que toute la démarche Adapei Loire.



Disponible en téléchargement sur www.adapei42.fr ou sur demande dans les établissements, secteurs ou au siège.

Partage d'expériences

L'ensemble des réflexions médicales, institutionnelles, associatives d'Adapei Loire sont disponibles sur le site internet guidenutrition3S.info



La stratégie " Nutrition 3S " a été élaborée au fil de plusieurs années d'audit, consultations, études médicales, travail de classification, collaboration avec des experts... Les membres de la commission Nutrition 3S avaient à cœur que l'ensemble de ce travail, qui les conduit aujourd'hui à choisir l'auto-gestion avec l'exploitation de l'UCP 3S, soit mis à disposition de toute personne concernée par le sujet. Professionnels du médico-éducatif, professionnels de santé, de restauration collective, proches ou aidants, personnes en situation de handicap pourront découvrir en vidéo les témoignages des membres de la commission et accéder aux documents de travail ainsi qu'à des conseils pratiques.

www.nutrition3S.info

 **Rendez-vous sur la chaine YouTube Adapei Loire pour découvrir :**

- un reportage sur les coulisses de l'UCP 3S,
- un « mannequin challenge » proposé et joué par les équipes de l'UCP 3S.



**Facile à lire
et à comprendre**

Adapei Loire a contrôlé la nourriture qui est servie dans les établissements. Ce contrôle a été fait par des professionnels, des docteurs et des cuisiniers.

Adapei Loire explique ses **3 priorités**.

La Satisfaction : Adapei Loire veut :

- que la nourriture soit bonne,
- qu'il y ait du choix,
- acheter des produits frais de la région.

La Santé : la nourriture est importante pour une bonne santé.

Nous ne mangeons pas tous la même chose car nous sommes tous différents. C'est important de manger ce dont nous avons besoin.

Pas plus et pas moins.

La Sécurité : il y a des règles à respecter quand on cuisine.

C'est difficile de manger pour certaines personnes handicapées.

Il faut continuer à les aider.

Adapei Loire appelle ces **3 priorités** :

Nutrition 3S.

Adapei Loire a construit une cuisine pour préparer les repas comme elle voulait.

La cuisine s'appelle UCP 3S.

La cuisine est à Andrézieux-Bouthéon.

Adapei Loire fait les menus, achète la nourriture et fait les recettes.

La cuisine de Adapei Loire a donné du travail aux personnes handicapées.

Adapei Loire va ouvrir des restaurants.

Adapei Loire a d'autres projets avec la nourriture.

Adapei Loire a fait des vidéos qui expliquent tout cela.

Les vidéos donnent des conseils.

STÉPHANIE PRAVE

Fière d'avoir intégré l'UCP 3S

Mai 2017 : la bonne nouvelle

Stéphanie Prave était entrée à l'ESAT de Montbrison à 19 ans (en 2011) avec la ferme intention... de ne pas y rester. Son projet était ailleurs. Lorsqu'on lui a annoncé la création de l'UCP 3S, son avenir a semblé tout tracé, puisque Stéphanie rêvait de travailler dans la restauration. Encore fallait-il y trouver sa place. Après 3 stages validés dans les différentes unités, on lui propose une place à l'UCP 3S, Stéphanie réalise que tous ses efforts avaient enfin payé !

Janvier 2019 : un démarrage sur les chapeaux de roue

Stéphanie travaille, depuis son arrivée, dans le groupe nettoyage. Elle se rappelle : « *En arrivant ici, j'ai été un peu déçue de ne pas être en cuisine... c'était un peu dur au début, maintenant ça va mieux.* »

Mes moments difficiles ?

« *Le début : il y avait trop de travail d'un coup.* »

Mes moments préférés ?

« *Quand il y a moins de travail !* »

Stéphanie dit ne pas regretter son choix, même si « *certain anciens collègues (lui) manquent* ». « *J'appelle souvent Serge, mon ancien moniteur référent, pour lui donner des nouvelles. C'est normal, parce qu'il m'a beaucoup aidée.* »

Stéphanie donne entière satisfaction à ses encadrants et est promise à un bel avenir... qu'elle espère en cuisine... à l'UCP 3S ou ailleurs. Un bel objectif à sa portée. Bonne chance à elle !



AURÉLIE MOLLIN

Monitrice encadrante à l'UCP 3S depuis le 02 janvier 2019

Après un parcours de restauration classique (restauration traditionnelle puis collective), Aurélie rejoint Adapei Loire en septembre 2018 pour assurer la préparation des repas d'un foyer d'hébergement. L'ouverture de l'UCP 3S se présente comme une opportunité pour faire évoluer sa pratique et son parcours professionnel.

Aujourd'hui... plus de cuisine, « *sans regret* » nous dit-elle, car l'accompagnement d'une équipe d'environ 12 travailleurs ESAT sur 3 postes de travail (légumerie, plonge/batterie et préparation primaire) l'occupe et l'enrichit pleinement.

En charge du projet des personnes mais également du suivi et de l'évaluation des stagiaires, Aurélie Mollin gère les moments difficiles et met un point d'honneur à motiver ses équipes dans l'énergie et la bonne humeur.

Sa plus grande satisfaction : « *Malgré les difficultés, les moments de stress, l'arrivée de 500 kg de pommes de terre à éplucher... on y arrive toujours !* ».

Avec le soutien de



VOUS ÊTRE **UTILE**

CAISSE D'ÉPARGNE
LOIRE DRÔME ARDÈCHE

Centre d'Affaires Loire Sud
35 rue des Frères Ponchardier 42012 Saint-Étienne
Cedex 2 · 04 77 47 72 68



Cafés Rival est un torréfacteur local bien implanté en Rhône-Alpes depuis 1880. Cafés Rival soutient Adapei Loire car il se sent concerné par la cause du handicap et la place des personnes en situation de handicap dans la société.

15 bis rue Victor Grignard
ZI Montreynaud · 42000 Saint-Étienne
☎ 04 77 74 71 56 / Fax 04 77 93 76 11
www.cafesrival.fr



Chocolat des Princes est une institution ancienne et familiale, qui bénéficie d'un savoir-faire exceptionnel.

Depuis sa création en 1897, elle n'a cessé d'évoluer et l'histoire de la Maison s'est dessinée au fil des années, animée par un esprit créatif et une philosophie propres. Chocolat des Princes est sensible à la cause du handicap et soutient Adapei Loire.

Boutique à la Tour en Jarez - 1220 route de Bayard
☎ 04 77 91 15 30

Boutique à Saint-Étienne - 23, rue de la République
☎ 04 77 32 53 23

Vente en ligne www.chocolatdesprinces.fr

Le CIC à vos côtés
pour vous accompagner
dans vos projets.

Rencontrez-nous dans 22 agences
du département de la Loire

☎ 0 800 006 060 Service & appel gratuits



Construisons dans un monde qui bouge.

CIC Lyonnaise de Banque - RCS Lyon - SIREN 954 507 976.

cic.fr



VENTE ET LOCATION DE MATÉRIEL MÉDICAL

Chapuis Paramédical vend et loue du matériel médical et de confort. Spécialisés dans les domaines du maintien à domicile, du handicap et de l'orthopédie, notre engagement auprès de l'Adapei est donc tout naturel.

Nous intervenons chaque semaine dans différents établissements et avons développé une vraie relation humaine et une connaissance des résidents nous permettant de proposer le bon dispositif, la bonne adaptation et le bon choix.

Toute notre équipe remercie l'ensemble des acteurs avec lesquels nous prenons un réel plaisir à échanger.

2 boulevard du Gier · 42400 Saint-Chamond
☎ 04 77 31 45 99 – www.chapuisparamedical.fr





INAUGURATION

Foyer Les Cordeliers

Le Foyer Les Cordeliers a été inauguré le 6 juin 2019 en présence de M. Berthelier, Maire de la Ville de Charlieu, M. Ziegler, Président du Conseil Départemental de la Loire, M. Cortot, Directeur Général Adapei Loire et M. Grand, Président Adapei Loire.

Le précédent foyer d'hébergement de Charlieu avait ouvert ses portes en septembre 1985. Occupant les locaux de l'ancien hôpital, il avait un agrément de 30 places. En août 2017, les résidents avaient quitté ces anciens locaux jouxtant le musée de l'hôpital, pour intégrer une nouvelle structure située au 46 boulevard Thiers, à Charlieu.

Le nouveau nom de l'établissement « Foyer Les Cordeliers » a été choisi par les usagers et validé par le Conseil d'Administration Adapei Loire.



Le Foyer Les Cordeliers fait partie du Pôle Habitat et Accompagnement Roannais, sous la direction du directeur de Pôle, M. Patte, assisté de M^{me} Marceau, Directrice Adjointe de Pôle, qui assure la gestion de l'établissement au quotidien et le lien de proximité avec les familles et les partenaires. 26 salariés accompagnent les résidents.

Ce nouvel établissement accueille 31 personnes, réparties sur deux unités :

- le foyer d'hébergement de 20 places, qui accueille les ouvriers travaillant au sein des Ateliers Roannais tout proches,
- un foyer de vie de 11 places, accompagnant des personnes ne pouvant plus travailler, du fait de leur âge ou de l'évolution de leur handicap.

La grande majorité des résidents habite depuis très longtemps à Charlieu : ils sont très attachés à poursuivre leur vie sur la commune.

Ils participent aux nombreuses activités proposées telles les permanences aux inscriptions sur les listes électorales, des échanges avec la représentante de la Mairie à l'occasion des CVS de l'établissement ou en participant aux fêtes locales et à des animations organisées dans l'enceinte du Foyer.

L'inclusion dans la Cité est à l'œuvre ici, depuis de nombreuses années. Certains résidents sont inscrits à des loisirs par le biais de la MJC ou d'associations charliendines et pratiquent poterie, judo, guitare, zumba, sophrologie...

Foyer Les Cordeliers

46 boulevard de Thiers
à Charlieu
T · 04 77 69 04 22
pole-habitat-et-accompagnement-
roannais@adapei42.fr

RENCONTRE AVEC... Damien Favard

2007 - 2014
Directeur de pôle
Ateliers Ondaine, dont
création du restaurant
du "Bec", premier
restaurant Adapei Loire.

2011
Participation à
l'audit de la fonction
« Restauration » sur
l'ensemble des sites
Adapei Loire et à
l'élaboration de la
politique alimentaire
de l'association dite
"Nutrition 3S"

2014
Engagement dans le
projet de construction
de la future cuisine
centrale Adapei Loire

2019
Gestion de l'ouverture
et de la mise en
production de l'UCP 3S



« Nos échanges en équipes pluridisciplinaires furent pour moi extrêmement enrichissants sur de nombreux points. Travailler avec des collaborateurs de multiples horizons qui apportent et partagent leurs compétences est une chance qui m'est offerte et dont je mesure les effets. J'en profite pour leur faire part de toute ma reconnaissance. »

Jamais auparavant Adapei Loire ne s'était engagée dans une construction avec une technicité aussi avancée. Nous avons subi des retards sur les travaux et de ce fait manqué de temps pour tester les installations et matériels, former nos salariés et travailleurs en situation de handicap. Le déploiement du système de gestion des commandes des repas des 26 sites, a nécessité de lourds paramétrages.

La pensée qu'Adapei Loire reprend le contrôle de sa fonction restauration dans le but de produire des repas meilleurs et plus sains, pour les personnes en situation de handicap et pour le personnel, est le moteur de mon investissement. J'ai la conviction que nous construisons l'avenir de nos organisations dans une logique de développement durable et de RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise).



Damien Favard, entouré de
l'équipe de l'UCP 3S



DÉJEUNER DANS UN RESTAURANT ADAPEI LOIRE

Restaurant traditionnel, brasserie, self, plats à emporter... l'association crée une offre variée pour satisfaire à toutes les envies.

Les restaurants Adapei Loire sont rassemblés sous notre marque de restaurants «3S».

Nos restaurants, adossés à nos ESAT et EA, emploient des personnes accompagnées par l'association et sont ouverts au grand public.



Dès demain : venez déjeuner au restaurant des Ateliers Ondaine

Cuisine • Française, à partir de produits frais et locaux, service à table
Adresse • Parc du Bec, rue Antoine Lavoisier au Chambon Feugerolles
Ouverture • Tous les midis de la semaine, 12h - 14 h
Nombre de couverts • 35 en salle + 35 sur la terrasse ombragée en été
Infos & Réservations • 07 60 37 25 99
Pour les pros • Salle de séminaire en location et service traiteur

Vous serez accueillis par Christophe et son équipe qui réalisent une cuisine savoureuse à partir de produits de saison et locaux, achetés en circuits courts.

Chaque jour, vous aurez le choix entre deux entrées, deux plats chauds et deux desserts. Des menus spécifiques sont proposés pour les jours de fête.

18 novembre 2019 : ne ratez pas l'ouverture du restaurant 3S d'Andrézieux-Bouthéon

Cuisine • Actuelle, self, buffets, snack à emporter
Adresse • ZAC des Murons, Andrézieux-Bouthéon
Ouverture • Tous les midis de la semaine, 12h - 14 h
Nombre de couverts • 60, terrasse en été
Infos & Réservations • 04 77 39 37 30
Pour les pros • Salle de séminaire en location et service traiteur

Le restaurant 3S qui ouvrira ses portes fin 2019, a été imaginé comme une véritable vitrine des compétences développées dans l'UCP dont les locaux sont annexes. Le restaurant proposera une cuisine de qualité, à base de produits frais, respectant la saisonnalité et favorisant la sélection de produits locaux.

L'équipe du restaurant est impatiente de mettre son savoir-faire à votre disposition : service, cuissons minutes, préparation de commandes.

À partir de 2020 : régaliez-vous au restaurant micro-brasserie des Ateliers Gier

Cuisine • Brasserie, service à table
Adresse • 1290 rue de la Peronnière à Grand-Croix
Ouverture • Tous les midis de la semaine, 12h - 14 h
Nombre de couverts • 50, terrasse en été
Infos & Réservations • 04 77 31 04 31
Pour les pros • Salle de séminaire en location et service traiteur

Les Ateliers Gier ont créé leur atelier de brassage de bière ! (voir l'article sur la Métallo en page 15) Cette création n'est qu'une partie du projet ambitieux et innovant : créer le premier restaurant avec micro-brasserie intégrée dans la vallée du Gier. Ce sera également une première française : le premier restaurant de ce type géré par un ESAT !

Le restaurant devrait ouvrir ses portes au premier semestre 2020 et proposera des plats de type brasserie, cuisinés sur place.

Ce projet est soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et a reçu une subvention de 200 000€ au titre de l'investissement des ESAT.

RESTALLIANCE
213 Rue de Gerland
Bâtiment F1
69007 Lyon



Restalliance

Ce prestataire en restauration collective accompagne notre stratégie alimentaire avec comme objectif d'apporter « plaisir et soin » dans l'assiette des résidents. ENTRETIEN AVEC JEAN-MARC PASSET, DIRECTEUR FIDÉLISATION

En complément des services de son établissement UCP 3S, Adapei Loire a besoin de maintenir la production alimentaire sur place au sein des établissements qui accueillent un public nécessitant une adaptation immédiate et spécifique des repas (refus alimentaires, textures modifiées, enrichissement des plats, adaptation en fonction des soins, etc.). L'association a lancé un appel d'offres au terme duquel le partenariat avec la société Restalliance a été reconduit.

Quelles sont les précautions à prendre dans la nutrition avec les personnes en situation de handicap ?

Comme elles ont des activités physiques très différentes (certains sont en fauteuil quand d'autres déambulent), chacune doit recevoir les apports adaptés pour éviter une prise de poids importante, ou à l'inverse une dénutrition. Par exemple, les résidents avec une activité physique faible ont une alimentation « hypocalorique », c'est-à-dire moins copieuse mais avec un apport protéique maintenu. Nous veillons à ce que les aliments appréciés comme les frites, les desserts, ne soient pas exclus des menus « hypocaloriques ».

Quelle est votre vision de l'exigence de Satisfaction de notre stratégie Nutrition 3S ?

Conserver le plaisir est essentiel pour les résidents qui ont une alimentation qui doit être adaptée en termes de textures, de préparation. Cela encourage la prise alimentaire

et prévient la dénutrition. Pour cela, nous proposons des plats variés et diversifiés. Nous agrémentons les sauces (vinaigrette ou de la viande) avec des herbes aromatiques, des épices ou des « toppings » (noix, dés de fromage...).

Les protocoles ont été retravaillés pour réduire la frustration. Nos repas mixés faits-maison sont des préparations colorées, gouteuses et bien présentées qui donnent envie d'être mangées, tout en étant sécurisée pour les problèmes de déglutition.

Tous les jours, environ 75% de la production alimentaire est adaptée pour des régimes et/ou textures : la diététicienne crée en amont des déclinaisons pour respecter les différentes pathologies.

Enfin, nos menus prévoient des moments conviviaux autour de l'alimentation : des soirées pizza une fois par mois ; le menu brasserie le mercredi pour retrouver des recettes traditionnelles et locales ; « Dessert en folie » le jeudi soir et le menu du dimanche est le même pour tous les résidents

quelle que soit leur pathologie (sauf contre-indication médicale).

Quelle est votre valeur ajoutée par rapport à la stratégie 3 S ?

Nos protocoles d'alimentation adaptée sont argumentés et basés sur des recherches scientifiques. Ils nous permettent de prendre en charge chacun selon ses besoins, tout en conservant la qualité des plats servis. La diététicienne Restalliance dédiée à Adapei Loire est en lien direct avec les infirmières des établissements. Ensemble, elles assurent le suivi des résidents : l'évolution des poids, les besoins d'ajustement de l'alimentation, les demandes ponctuelles en cas de troubles du transit...

Par exemple, sur la Mas habilis, les repas d'un résident ont été adaptés car il n'arrivait pas à manger entrée + plat + fromage + dessert. Cela n'était pas dans ses habitudes alimentaires donc il refusait son plateau : ses repas sont donc servis en plat unique, tout en conservant le même apport nutritionnel que le repas complet. ■





MAI 2019 : LANCEMENT DE LA METALLO !

L'idée de créer une brasserie aux Ateliers Gier est née lors des 60 ans d'Adapei Loire. Le projet, mené depuis plusieurs mois par l'équipe de direction et Renaud Schwartz moniteur d'atelier - désormais maître brasseur après une formation à Nancy - voit sa première concrétisation avec la création d'une bière blonde de qualité, bio et « Made in la Grand-Croix ». Le nom « la Metallo » fait référence et rend hommage au passé industriel du bassin de la vallée du Gier. Elle est commercialisée pour l'instant de manière locale, via un caviste, un supermarché, plusieurs restaurateurs et un bar du vieux-Lyon. D'autres recettes sont en cours d'élaboration, dont une bière ambrée et une bière brune. Un coffret « Triplette » pourrait prochainement voir le jour... cela sera une autre histoire à suivre dans les pages du HEP.

Toute l'actu de nos ESAT

CAP'INSER

Dispositif dédié à l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap

Cap'inser ouvre l'emploi du milieu dit « ordinaire » aux personnes en situation de handicap en accompagnant le travailleur (bilan de compétence, suivi, CV...) et en soutenant les employeurs, entreprises et collectivités, intéressés. L'inauguration du 12 juin 2019 a rassemblé pas moins de 40 personnes (professionnels, élus, entreprises du Roannais...) dont 2 travailleurs en situation de handicap récemment embauchés en milieu ordinaire.



Depuis 2012, **Élodie** assurait des prestations extérieures d'entretien de locaux. Aujourd'hui, Elodie est embauchée en milieu ordinaire dans une école maternelle en tant qu'agent de service : « J'ai toujours voulu travailler dans la restauration collective et évoluer dans le milieu professionnel ordinaire ».

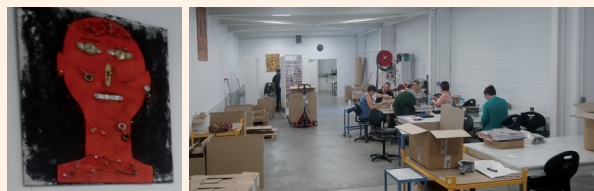
Après différents postes occupés à l'ESAT de Riorges entre 2010 et 2018, **David** a été embauché en janvier 2019 dans une pépinière : « C'est grâce aux moniteurs de l'ESAT qui m'ont formé correctement au métier des espaces verts, mais aussi aux éducateurs de Cap'inser qui m'ont aidé dans les papiers à faire. Ils ont même aidé l'entreprise à lui donner envie de m'embaucher ».

Philippe Ricard, directeur de pôle aux Ateliers Roannais : « L'insertion en milieu ordinaire repose sur un accompagnement spécifique avec un éducateur technique spécialisé et un chargé d'insertion professionnelle. L'objectif est de rechercher avec la personne ce qu'elle veut et peut faire à partir de ses compétences mobilisables ».

EUROCLIP

La société MAXEL.INVEST, EUROCLIP, UNICOSM COSMETIC implantée dans la zone industrielle de Riorges emploie plus de 40 salariés et distribue des produits de cosmétique, coiffure, loisirs créatifs à des magasins implantés dans toute la France. Fidèle partenaire des Ateliers Roannais, la société fait appel depuis 6 ans à ses services de prestations extérieures. 16 travailleurs des Ateliers Roannais encadrés par deux monitrices d'atelier assurent des missions de reconditionnement de produits, d'étiquetage, de disposition sur présentoirs, de finalisation de commande...

Sur la proposition de Nelly Montet, monitrice d'atelier encadrante sur cette prestation, EUROCLIP a créé un espace sur-mesure pour cette équipe : ce sont pas moins de 150 m², qui ont été aménagés avec cuisine, salle de pause, nouveaux plans de travail et chaises ergonomiques. La décoration murale a été confiée à la SAESAT de Riorges. Les travailleurs des Ateliers Roannais apprécient grandement ce nouveau lieu de travail !



Le congrès Unapei, temps fort de la vie associative nationale



· Adapei Loire est
adhérente à l'Unapei
depuis 1960

· L'Unapei rassemble :
900 000 personnes
engagées pour la cause
du handicap
550 associations
+ de 3 000 établissements
et services médico-sociaux

· Le congrès annuel réunit
l'ensemble des acteurs
permet d'échanger sur les
pratiques définir les priorités
politiques et stratégiques

L'Unapei est un mouvement national qui comprend des associations familiales, gestionnaires ou non d'établissements et services médico-sociaux, des associations mandataires judiciaires à la protection des majeurs et des associations d'auto-représentation. Ce mouvement parental a pour objectif de garantir qualité d'accompagnement et respect des personnes accompagnées. Le congrès annuel est un temps fort de la vie associative. La 59^e édition s'est tenue les 23, 24 et 25 mai à Lyon et a été l'occasion pour Adapei Loire de faire découvrir ses pratiques innovantes et de participer aux séances de travail collectif.

Jeudi 23 mai 2019 · La visite des établissements

Chaque année, une journée est dédiée à la visite des établissements de la région qui reçoit le congrès. L'objectif est double : pour les congressistes professionnels et bénévoles, il s'agit de découvrir les pratiques et dispositifs innovants mis en œuvre par leurs confrères ; pour les représentants politiques et institutionnels locaux, il s'agit de leur permettre de découvrir ou suivre les actions des associations.

Adapei Loire avait organisé deux circuits-visites pour faire découvrir une partie de ses actions à une centaine d'invités.

Le pôle "Habitat et Accompagnement du Gier" et son dispositif « Passerelle »

Le pôle Habitat et Accompagnement du Gier est situé dans un parc arboré de 14 hectares, sur la commune de St-Paul-en-Jarez au pied des monts du Pilat. Il est composé de trois établissements :

- La **MAPHA** (Maison d'Accueil pour Personnes Handicapées Agées) accueillant 42 adultes, dont 10 en foyer d'accueil médicalisé et 32 en foyer de vie,
- **L'Orpaille**, foyer d'hébergement accueillant 29 travailleurs,
- Le **Jarezio**, foyer de vie accueillant 35 adultes en résidence ainsi que 14 adultes en service d'accueil de jour en semi-internat.

Les congressistes ont découvert les lieux de vie et les activités comme la salle Snoezelen, les ateliers céramique, bois, la médiation animale...

Le dispositif « Passerelle » a été valorisé pour son côté innovant :

Adapei Loire a créé, en 2014, le dispositif Passerelle, pour gérer le départ du foyer d'hébergement des travailleurs en ESAT arrivés à l'âge de la retraite. Ce dispositif concerne 10 places réparties sur les foyers de l'Horme et de l'Orpaille. Les jeunes retraités quittant l'Esat peuvent rester au sein de leur foyer pendant une durée pouvant aller jusqu'à deux ans, le temps de trouver avec l'appui des éducateurs, un nouveau lieu de vie qui leur corresponde. Ils conservent le même environnement, les mêmes voisins et les mêmes professionnels, auxquels ils sont habitués parfois depuis des années. En fonction des envies et des capacités de chacun, cela peut être une place en foyer de vie ou en Ehpad.

Le pôle "Les Ateliers Gier" et sa nouveauté la fabrication de bières

Ouvert en juillet 2015, ce pôle a une structure de 5200m² accueillant 200 travailleurs en situation de handicap et est un outil moderne, ouvert sur l'exté-

rieur. Les activités de l'ESAT ont été présentées : atelier mécanique auto, brasserie, restauration... La nouvelle activité innovante, la fabrication de bières, a été mise en lumière à l'occasion du repas festif préparé par Les Ateliers Gier.

L'ensemble des visiteurs s'est en effet retrouvé aux Ateliers Gier pour partager un repas ligérien. Cette pause repas a permis des échanges intéressants et la promotion des activités d'Adapei Loire auprès de personnalités du département et de la région. Nous avons eu l'honneur d'accueillir M^{me} Sandrine Chaix conseillère spéciale en charge du handicap au Conseil Régional (présente depuis la visite de l'ESAT le matin et pendant ce repas), M. Jean François Chossy ancien député de la Loire, membre honoraire de l'Assemblée Nationale et très impliqué dans le champ du handicap.

Les congressistes ont terminé leur journée par des visites culturelles soit au stade Geoffroy Guichard, soit sur le site du Corbusier à Firminy.

Les participants ont exprimé leur enthousiasme tant sur la qualité d'accompagnement proposée aux personnes accueillies dans les établissements que sur leur accueil au cours de cette journée.

Une délégation d'une dizaine de personnes d'Adapei Loire, composée d'administrateurs et de professionnels, a participé aux différentes manifestations des autres journées du congrès.

vendredi 24 mai 2019 · Assemblée Générale statutaire de l'Unapei au palais des congrès de Lyon suivie d'une soirée festive.

samedi 25 mai 2019 · Conférence-débat : « Choisir sa voie et vivre sa vie : être accompagné pour mieux décider ». ■



Merci aux professionnels et bénévoles investis dans la préparation de ces temps forts.

PARTENARIAT INTER-ASSOCIATIF

Les IME Adapei
Loire avec
Les Gendarmes
de Cœur



Connaître Les Gendarmes de Cœur

LES MISSIONS DE L'ASSOCIATION

Aider et soutenir les militaires de la gendarmerie, leur famille et enfants, en particulier leurs veufs, veuves et/ou orphelins

- famille ou enfant dans le besoin suite à un décès d'un militaire de la gendarmerie
- enfant ou membre de la famille proche atteint d'une grave maladie, d'un handicap ou d'une maladie longue durée
- militaire de la gendarmerie en difficulté en raison d'un accident, d'une grave maladie, d'un handicap ou d'une maladie longue durée



Contacter l'association

association-gendarmes
decoeur.org/



À la suite d'un pari lancé sur Twitter, les gendarmes de la Loire ont organisé une flash mob grandeur nature le 22 mai 2019 sur la pelouse du chaudron !

Les hommes en uniforme ont invité plus de 500 enfants, de 5 à 17 ans, à les rejoindre pour ce grand évènement ! C'est ainsi que **26 enfants de l'IME du Gier, 35 enfants de l'IME de Saint-Étienne, 15 enfants de l'IME Saint Cyr les Vignes et 9 enfants de l'IME les Campanules** étaient présents sur place pour participer à la chorégraphie.

Une cinquantaine de gendarmes en tenue, accompagnés des enfants, se sont déhanchés sur des morceaux des Beatles, avant de former un immense cœur bleu-blanc-rouge.

Cette manifestation festive et insolite a permis aux gendarmes de récolter des fonds au profit de l'association Gendarmes de cœur : à l'issue de la manifestation, ils ont ainsi pu remettre un chèque de 40 675€ à la présidente. Elle remercie toutes les personnes qui se sont investies car ces dons vont leur permettre d'aider de nombreuses familles.

Plus de détails : rendez-vous dans la rubrique "Actualités" de notre site www.adapei42.fr où vous retrouvez l'actualité de la vie associative



Vous souhaitez en savoir encore plus sur Adapei Loire ? Suivez nos actualités en temps réel :

Sur notre site www.adapei42.fr

Toutes les actus des services et établissements et nos prochains rendez-vous



Recevez notre Newsletter

Inscrivez-vous sur le site web pour recevoir tous les mois nos informations dans votre boîte mail



Suivez-nous sur les réseaux sociaux @Adapei42 et @esatpro42

Sur Facebook



@Adapei42

Suivez nos actualités en live et échangez avec nous

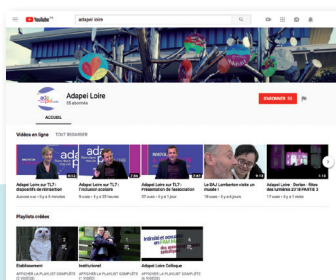


Sur Youtube



Chaine : Adapei Loire

Visualisez les moments forts de l'Adapei Loire

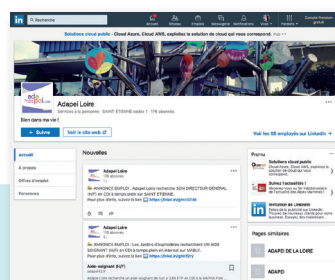


Sur LinkedIn



Adapei Loire

Découvrez toutes nos offres d'emplois et partagez-les !



Des idées ou des infos à partager avec nous : contactez-nous !

Par courrier

Adapei Loire - HEP
13 rue Grangeneuve CS 50060
42002 Saint-Étienne Cedex 1



Par mail
hep@adapei42.fr



ISSN : 2275 - 8402 Le magazine ADAPEI Loire : 11-13, rue Grangeneuve C.S. 50060 - 42002 SAINT-ÉTIENNE cedex 01 > Directeur de la publication : Robert GRAND - Rédactrice en chef : Cécile FOUILLET - Rédaction : Michel BERNA - Chloé BERRUET - Marc BONNEVILLE - Sandrine CASTELLET - Mickaël CHAPOT - Alain CHARBONNIER - Sandrine DALPONT - Séverine DUPEND - Olivier FABIANI - Mickaël GAUNE - Cécile HUBERT - Nicolas LANGLOIS - Philippe RICARD - Nathalie VENARD - Les textes en FALC ont été rédigés avec l'aide de personnes accompagnées au sein de l'ESAT Riorges des Ateliers Roannais - Remerciements : aux témoins > Coordination : Cécile FOUILLET et Agence Matière Grise > Régie publicitaire, contact annonceurs : Yasmina BAITICHE et Marc CRÉPET, Administrateur Adapei Loire > Photos : Les rédacteurs des différents articles / Olivier RAMONTEU et Denny HOHMANN / IStock > Impression : Imprimerie Reboul > Graphisme/Mise en page : Agence Matière Grise

Un soutien
concret pour
les personnes de
votre région

Vos dons et legs changent notre vie !

Vos dons et
legs financent
des équipements et
des activités culturelles
et sportives



www.adapei42.fr



[adapei42](https://www.facebook.com/adapei42)

Association de parents et d'amis de personnes en situation
de handicap, reconnue d'utilité publique