



## Le jour où...

# 25.000 sacs *made in* Charlieu à la COP21



“ Quand le ministère de l'Environnement vous appelle, vous ne pouvez pas refuser ! »

**LOCAL.** Dans le show room des Tissages de Charlieu, en compagnie de Florence Henry (à droite), chargée de projets pour Indispensac, Élodie Thorat (à gauche) est venue sélectionner les tote bag, Furoshiki et autres textiles qu'elle a ensuite mis en vente chez « Alice et Malo », sa boutique dédiée à 100 % à la fabrication française et située au 47, rue Maréchal-Foch à Roanne. CRÉDIT : L. L.



## Textile écologique

**En 2015, le ministère de l'Environnement commandait 25.000 sacs en fibres recyclées et recyclables à Indispensac. Dès lors, l'activité de cette intra-entreprise créée au sein des Tissages de Charlieu n'a cessé de croître.**

Laurie Lyothier  
laurie.lyothier@centrefrance.com

La formidable ascension des *tote bag* de la marque Indispensac n'en finit plus. Créés dans les ateliers de l'entreprise Les Tissages de Charlieu, ces sacs en fibres recyclées et recyclables ont bénéficié d'un véritable coup de projecteur, à l'échelle nationale, en 2015. Cette année-là, devait se tenir dans la capitale la COP21, laquelle verra se conclure,

le 12 décembre, l'historique « Accord de Paris » signé par 195 pays du monde. Quelques mois seulement avant l'événement, en juin, Opportune Carminat, ingénieure textile dans l'entreprise charliendine, créatrice du concept d'Indispensac, recevait un coup de téléphone pour le moins inattendu : « Quand le ministère de l'Environnement vous appelle pour vous commander 25.000 sacs à livrer au dé-

but du mois d'octobre, vous ne pouvez pas refuser ! », rapportait à l'époque la jeune femme.

Techniquement délicate à réaliser, la commande était néanmoins honorée dans les temps. Qui est plus, avec la participation de l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail, qui emploie des personnes en situation de handicap en leur offrant un soutien médico-social et éducatif) de Charlieu, puisque ces « sacs de bienvenue », une fois tissés, devaient être remplis d'objets promotionnels. Une réalisation 100 % charliendine qui fut ensuite distribuée, notamment par la ministre d'alors, Sé-

golène Royal, aux milliers de participants présents au Bourget durant les 13 jours de la conférence mondiale sur le climat.

### Écolo, économique, générateur d'emplois

Quatre ans plus tard, alors que la COP 25 va s'ouvrir ce lundi 2 décembre à Madrid, en Espagne, où en est Indispensac ? Alors qu'une dizaine de salariés travaillent désormais pour la marque, « l'activité a été multipliée par dix », se réjouit Eric Boël, PDG des Tissages de Charlieu. Cette année, 500.000 pièces auront été confectionnées. Une progression fulgurante qui provient, selon lui, du fait qu'« Indispensac coche

toutes les cases du développement durable » : un impact sur l'environnement considérablement réduit (un *tote bag* = 3 kg de CO2 économisés) ; des emplois générés en France (« 10.000 sacs, ce sont quatre équivalents temps pleins relocalisés », estime Eric Boël) ; un système d'économie circulaire où « non seulement on réutilise textile recyclés et vêtements usagés, mais où on diminue aussi le nombre de sacs en plastique ».

De quoi séduire une clientèle, parmi laquelle les Galeries Lafayette, Cyrillus (groupe de prêt-à-porter), Intermarché, CCI France ou encore des collectivités territoriales,

LA GRAND-CROIX/SAINT-CHAMOND Solidarité

# Une entreprise d'outillage fait confiance aux travailleurs handicapés

**Spears and Jackson, entreprise courramiaude spécialisée dans les outils de jardin, fait confiance aux travailleurs handicapés de l'Établissement et service d'aide par le travail (Esat) Les Ateliers du Gier pour assembler et conditionner leurs produits.**

C'est la semaine de l'emploi en faveur des personnes handicapées et l'Esat Les Ateliers du Gier de La Grand-Croix n'a pas attendu ce dispositif pour employer avec des adultes handicapés puisqu'ils ont pour objectif leur insertion sociale et professionnelle.

Depuis plus de vingt ans, l'Esat Les Ateliers du Gier travaille notamment avec l'entreprise courramiaude Spears and Jackson, spécialiste de l'outillage de jardin. « Nos travailleurs assemblent des manches à des pioches par exemple, puis les emballent. Cela peut paraître basique mais c'est très important pour eux. Cela reste du local et l'entreprise nous fait confiance pour que cette production reste ici », explique Yannick Bret, directeur adjoint de Complexe pôles activités de travail de l'Esat.



Les travailleurs handicapés assemblent aux Ateliers du Gier pour le compte de Spears and Jackson depuis 23 ans. Désormais deux travailleurs seront détachés au sein même de l'entreprise.

Photo Progrès/Kathy MATTALIANO

L'entreprise de Saint-Chamond a décidé de passer à la vitesse supérieure en intégrant, début 2020, deux personnes handicapées « mises à disposition » par les Ateliers du Gier. « L'idée a été de délocaliser ces

travailleurs qui devront être mobiles, autonomes mais aussi avoir la volonté de travailler en dehors de l'Esat, explique Yannick Bret. Ils vont gagner en assurance mais le détachement, ça se travaille. »

Une monitrice est chargée de l'intégration professionnelle et va rester avec eux les premiers jours. « Ça se passe généralement très bien, le tout est de trouver des entreprises partantes pour les accueillir. »

Il y en aura deux de plus en janvier. Pour les représentants de Spears and Jackson, c'est un beau challenge, « humainement c'est très fort. Cela fait longtemps que nous avons cette volonté d'intégrer des travailleurs handicapés. C'est aussi une façon de changer le regard sur le handicap », précisent Saïd Brahmi, responsable production et logistique et Pascale Pekala, responsable administrative. « On a expliqué à nos salariés que les deux nouvelles personnes feront la même chose mais à leur allure. »

De notre correspondante  
Kathy MATTALIANO

## La Métallo, bière made in Grand-Croix, a son décapsuleur

Un second projet vient de sceller le partenariat entre l'entreprise de Saint-Chamond et l'Esat qui fait travailler près de deux cents personnes en contrat d'aide et de soutien.

En effet, en début d'année, (lire édition du 21 février) l'Esat Les Ateliers du Gier avait lancé leur propre bière made in Grand-Croix, La Métallo, avec l'installation d'une brasserie dans les locaux et du personnel porteurs de handicaps à la mise en bouteille, l'étiquetage...

### 400 litres par semaine

Désormais Spears and Jackson, qui a développé des décapsuleurs en forme de pelle, a eu l'idée de s'associer au produit et ces objets vendront trouver leur place au milieu de coffrets de dégustation.

Les Ateliers du Gier pour suivre le projet et vont



Yannick Bret entourée des deux responsables de Spears and Jackson présente le coffret de La Métallo.

Photo Progrès/Kathy MATTALIANO

lancer une bière brune, et bientôt une à la framboise, actuellement en test.

Plusieurs points de vente dans la Vallée du Gier ont accepté de proposer les produits ainsi que deux restaurateurs qui les mettent dans leur carte. « Nous pro-

duisons 400 litres par semaine, ce qui représente 1 200 bouteilles environ. Mais nous avons aussi des fûts. Certaines mairies nous font aussi confiance et en commandent pour leurs manifestations. »

Les Ateliers du Gier ont toujours pour projet d'ouvrir un restaurant brasserie. « Nous avons un peu de retard, nous finalisons les plans, attendons les devis. Mais la région Auvergne Rhône-Alpes nous a octroyé une subvention de 200 000 euros. Cela sera un beau vecteur d'images positives du handicapé là aussi », conclut Yannick Bret. Car en cuisine ou au service, là encore, les travailleurs seront des personnes porteuses d'une déficience intellectuelle capable de travailler, à leur rythme et avec des missions précises, comme dans n'importe quelle entreprise.

ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON Handicap

# L'Adapei se dote d'une unité de production de fabrication de repas

Depuis janvier dernier, l'Adapei Loire a ouvert, sur la zone des Murons, une unité centrale de production alimentaire 3S. Elle livre actuellement 2 300 repas aux établissements de l'Adapei Loire, ce qui représente 70 % des besoins de l'association en matière de restauration.

Il est 8 h 30, zone des Murons. Sur 1 000 m<sup>2</sup>, dans une cuisine centrale flambant neuve, une trentaine de personnes en situation de handicap s'affairent. Certains sont à la découpe, d'autres au nettoyage des locaux ou des contenants alimentaires.

« En 2011, Antoine Robert, alors président de l'Adapei Loire, faisait un double constat : la qualité des repas servis par des prestataires était moyenne et les prix étaient d'1 euro trop élevés. Le but de l'Adapei est d'accueillir les personnes dignement, de les héberger dignement. Mais aussi de leur servir des repas de qualité, car l'alimentation a un impact direct sur la santé des personnes accompagnées », explique Robert Grand, président de l'Adapei Loire.

Après un audit sur l'ensemble de ses sites, l'Adapei décide alors de construire et de gérer sa propre cuisine centrale. Avec une véritable stratégie alimentaire répondant au nom de



Les repas sont élaborés au sein de la cuisine centrale du lundi au vendredi. Photo Progrès/Cécile VERRIER

« Nutrition 3S », pour Satisfaction, Santé et Sécurité. L'idée étant de garantir des produits alimentaires à chaque type d'usager en fonction de son âge, de sa pathologie et de son mode d'accompagnement.

## Des produits frais et locaux

« L'unité centrale de production alimentaire a ouvert en janvier 2019. Elle réalise 2 300 repas par jour pour 70 % du périmètre de l'Adapei de la Loire. Nous avons souhaité

conserver la production alimentaire sur place pour certaines situations plus compliquées. Ici, dans nos locaux, nous réalisons les repas cinq jours sur sept. Nous produisons le mercredi pour le samedi, le jeudi pour le dimanche et le vendredi pour le lundi, en liaison froide. Nous privilégions l'utilisation de produits frais et locaux pour des menus élaborés par une diététicienne et un chef de production », explique Damien Favard, directeur du pôle andrézien.

Afin de respecter l'ensemble des règles sanitaires et d'hygiène, le site se divise en deux espaces. Une plateforme logistique avec quais permet le départ et le retour des marchandises. Quant à la cuisine, elle est organisée autour de frigos et chambre froide, d'un murisoir pour les fruits et légumes ainsi que de divers ateliers de fabrication.

Au-delà de l'aspect économique, l'unité centrale de production est aussi un moyen d'offrir aux personnes en situation de handicap une nouvelle palette

## REPÈRE

### ■ Fonctionnement

L'Adapei (Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales) Loire a été créée en 1957. Cette association est reconnue d'utilité publique par un décret du 18 juin 1964. Elle s'appuie sur 900 adhérents et compte 1 500 salariés. Son budget est de 80 millions d'euros.

### ■ Accueil

L'Adapei accueille près de 2000 personnes handicapées mentales au sein d'une soixantaine d'établissements et services dans la Loire et ses bassins de vie (Saint-Étienne-Ondaine ; Vallée du Gier ; Forez-Montbrison ; Roanne-Charlieu).

### ■ Adresse

Le siège social se situe 13, rue Grangeneuve à Saint-Étienne. Tél. 04.77.54.34.34. E-mail : siege@adapei42.fr

d'activités professionnelles. « Ce n'est pas uniquement une unité de production, c'est aussi une structure appéante »

Cécile VERRIER  
cecile.verrier@leprogres.fr

## DES PROJETS POUR 2020

L'Adapei Loire a d'autres projets pour l'année 2020. « Sur le site d'Andrézieux, nous allons prochainement proposer de la vente à emporter sous forme de snacking. Parallèlement, nous mettrons en place la vente en drive, avec des commandes qui pourront se faire via une application smartphone. Dans un second temps, nous aimerions développer les livraisons de repas dans un rayon limité. Ces livraisons seraient assurées par des travailleurs en situation de handicap », explique Damien Favard.

Dans le Gier, l'Adapei souhaite également développer une brasserie sur l'Esat (Établissement de service et d'aide par le Travail) de La Grand-Croix.

## Un restaurant ouvert au public et des salles de réunion

Depuis le 18 novembre, le site d'Andrézieux-Bouthéon a également ouvert un restaurant. « Il est le symbole d'une ouverture sur la société que l'on qualifie quelquefois d'inclusive, mais que l'Adapei met en pratique depuis des décennies en faisant travailler près de 1 000 personnes en situation de handicap », précise Robert Grand, président de l'Adapei.

Sur 800 m<sup>2</sup>, le restaurant peut accueillir une soixantaine de personnes en places assises. Les repas sont bien évidemment, composés sur place, avec un maximum de produits frais et locaux. Le service est assuré par une équipe composée de travailleurs en situation de handicap avec l'aide de Richard Dumazet, moniteur en charge de l'activité. À quelques pas, le site dispose également de salles de réunion modulable, qui peuvent être loué à des entreprises. « Nous pouvons le cas échéant leur porter des plateaux-repas si nécessaire », explique Damien Favard.



Le restaurant est ouvert depuis le 18 novembre. Photo Fournie par l'Adapei

Ouvert du lundi au vendredi, de 11 h 45 à 13 h 45. Fermé les jours fériés. Réservation possible par téléphone en appelant le 04 77 59 37 33.

## TECHNIC MANAGER SERVICE

Antoine et Raphaël POSSIDENTE

VENTE ET DÉPANNAGE

ÉLECTROMÉNAGER

TÉLÉ - HI-FI

POSE D'ANTENNE

Livraison, installation

et mise en service gratuites

## FOUR PYROLYSE DE DIETRICH

Réf. DOP 7350 X

849€ 699€

## COPRA

59, avenue Irénée-Laurent  
42340 VEAUCHE  
Tél. 04 77 94 89 31

## L'ADAPEI 42 OUVRE UN RESTAURANT

**Inclure le handicap par le travail, c'est l'ambition portée par l'Adapei 42 avec son projet UCP 3S. Une cuisine centrale et un restaurant commercial pour favoriser l'insertion tout en répondant à un projet associatif lié à des enjeux de santé publique.**

Une cuisine centrale flambant neuve a pris place ZAC des Murons à Andrézieux-Bouthéon. Ce projet porté par l'Adapei de la Loire réunit une entreprise adaptée d'une vingtaine de salariés et un Esat (Etablissement de service d'aide par le travail) de 30 places. L'objectif étant de favoriser l'insertion professionnelle et sociale de personnes en situation de handicap. La cuisine centrale offre l'opportunité à l'association départementale d'approvisionner 70 % de ses établissements avec un volume de 2 300 repas par jour. Le bâtiment de 1 800 m<sup>2</sup> a été livré en début d'année. L'originalité du projet tient en l'ouverture prochaine d'un restaurant commercial, à destination des salariés de la zone d'aménagement concerté, même si dans les faits, il sera accessible à tous. Opérationnel le 18 novembre prochain, il proposera des menus élaborés *in situ*, majoritairement à base de produits frais et locaux. D'une soixantaine de places assises, le restaurant développera dans le futur la vente à emporter au moyen d'une application pour passer ses commandes et d'un drive pour le retrait, et la location de salles de réunion pour les entreprises, d'une superficie de 100 m<sup>2</sup>, modulable. Le site conçu par Ingecor, un bureau d'études montpelliérain spécialisé dans la construction de grandes cuisines, reçoit d'un côté une plateforme logistique équipée de quais pour le départ et le retour des marchandises, et la cuisine équipée de



© STÉPHANIE VÉRON

J. Simon et Q. Patavoine officient dans les cuisines de l'UCP 3S

frigos et chambres froides, d'un murisoir et ateliers de fabrication. Des places de stationnement sont prévues en extérieur pour les clients du restaurant, ainsi qu'un parking en sous-sol pour les salariés. Avec des lignes modernes, le bâtiment privilégie les matériaux en bois et béton, et l'apport de lumière naturelle au moyen de grandes baies et puits de lumière.

### UNE STRATÉGIE POUR UNE MEILLEURE NUTRITION

L'UCP 3S (Unité centrale de production) est autofinancée par l'Adapei Loire et a mobilisé 6 M€. Elle devient ainsi l'outil de la stratégie 3S voulue par l'association départementale. Une nouvelle approche de la nutrition des personnes en situation de handicap qui se décline autour de trois axes : satisfaction, santé, et sécurité.

Pour ce faire, l'ensemble (cuisine et restaurant) sera autogéré par l'Adapei 42 qui ne souhaitait pas

s'adjoindre les services d'une société de restauration collective. L'heure est à la consolidation aujourd'hui, la montée en charge des six premiers mois d'activité ayant été difficile pour les onze membres de l'équipe d'encadrement. Mais une augmentation de la cadence est souhaitée, même si selon le directeur Damien Favard, « la priorité reste l'emploi des personnes porteuses d'un handicap, qui trouvent ainsi par ce biais une reconnaissance sociale et un épanouissement personnel. »

Le développement des solutions d'inclusion de ce public est une volonté gouvernementale, porté par la réforme liée à l'Obligation d'emploi des travailleurs handicapés (OETH) qui entrera en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020. Les travailleurs de l'UCP 3S rattachés à l'Esat et de fait non-salariés, porteurs de troubles psychiques ou présentant une déficience intellectuelle, feront l'acquisition de compétences en logistique, en nettoyage de locaux ou de contenants, en restauration

### Emploi et handicap, contexte

Le nombre de personnes en situation de handicap atteignait 520 000 individus en 2018. Selon Jacques Zeitoun, vice-président de l'APF France Handicap, les personnes en situation de handicap ont trois fois moins de chance d'être en emploi que la population générale, et deux fois plus de risque d'être au chômage. Le taux d'employabilité dans le public est de 5,4 % et de 3,5 % dans le privé. Les problématiques relevées sont l'accès au transport, le logement, l'environnement de travail, auxquels s'ajoutent des facteurs liés au profil des personnes. L'âge, ainsi qu'un déficit de formation éloignant des critères d'employabilité. Au sein des entreprises persistent des freins qui tiennent à la représentation que se font ces dernières de la personne en situation de handicap. « Avec une propension à sous-évaluer les capacités et surévaluer les difficultés liées au handicap », rapporte J. Zeitoun.

collective ou commerciale. Un projet individualisé répondant à un objectif personnel et/ou professionnel qui pourrait leur permettre d'accéder au statut de salarié dans une entreprise ordinaire. Si actuellement le taux de conversion est faible, la réforme en question imposera aux entreprises dont l'effectif dépasse 20 salariés l'obligation d'employer au minimum 6 % de travailleurs handicapés.

■ Stéphanie Véron