



Transparence

Entreprises Adaptées



ESAT



Hébergements



Mai 2011
N° 12
Sommaire

L'Artisanerie et le Verdier obtiennent la certification ISO 14001	p.1
Au fil des mois	p.2
Le point scientifique du Docteur Soldati	p.2
Deux cuisiniers et des travailleurs handicapés : une équipe soudée	p.3
Interview : l'Agence CEDEO de Romorantin	p.4
L'APEI de Saint-Amand-Montrond aujourd'hui et demain	p.4

édito

La protection de l'environnement est devenue un enjeu essentiel pour les années à venir et malheureusement l'actualité récente nous le rappelle durement. Protéger l'environnement doit nous permettre de garantir à nos enfants et aux adultes que nous sommes une vie saine.

Pour les particuliers et les entreprises il est nécessaire dans la mesure du possible, de prendre toutes les précautions pour limiter la pollution liée à leur activité.

Dans les entreprises, des aménagements doivent permettre non seulement de limiter l'impact sur l'environnement mais aussi d'assurer un cadre de travail le moins polluant possible pour les salariés et préserver ainsi leur santé.

L'APEI de Saint-Amand-Montrond agit dans ce sens depuis plusieurs années et a obtenu récemment la certification ISO 14001-2007 pour ses entreprises adaptées (lire l'article ci-dessous).

La prochaine étape sera la mise en place d'une gamme complète de produits sous label écologique pour les deux entreprises adaptées L'Artisanerie et le Verdier renforçant notre engagement éco-responsable et répondant à une demande de plus en plus pressante de nos clients, sensibilisés au respect de la planète.

L'APEI de Saint-Amand-Montrond continue à aller de l'avant en associant les personnes en situation de handicap dans cette démarche citoyenne, leur permettant ainsi une meilleure intégration dans la société.

Les Entreprises Adaptées de l'APEI de St-Amand-Montrond obtiennent la certification ISO 14001

C'est avec un grand plaisir que les entreprises adaptées L'Artisanerie et le Verdier ont franchi avec succès les audits en vue d'obtenir la « Certification ISO 14001-Management Environnemental ».

Cette réussite collective est le signe de l'engagement du Conseil d'Administration et de la Direction Générale en matière de management de l'environnement et également de la forte adhésion du personnel, qu'il soit en situation de handicap ou non.

L'association a toujours pensé qu'elle avait une responsabilité sociétale en intégrant en permanence les préoccupations sociales, économiques et environnementales.

La politique environnementale des entreprises adaptées a été déclinée en cinq objectifs.

Conformité réglementaire...

Conscient que le respect de la réglementation constitue un minima dans la mise en œuvre d'un système de management de l'environnement, une grande attention est portée à la surveillance de nos installations,

ce qui est également un gage supplémentaire pour le personnel de l'amélioration de leurs conditions de travail et de leur sécurité.

Des ressources épuisables...

L'évaluation de notre impact sur l'environnement a montré que nous avons tous un rôle à jouer pour améliorer la performance environnementale de nos entreprises adaptées. Papier, eau, énergie sont autant de ressources à préserver constitutives d'une bonne pratique à adopter au quotidien. Partant de ce constat, nous nous sommes fixés pour les années 2010 et 2011 une baisse de notre consommation de papier, d'eau et d'énergie par rapport à nos consommations de l'année 2009.

Objectif tenu à ce jour pour le papier puisque grâce à la mobilisation du personnel des bureaux, épaulé par les services informatiques, nos consommations de papier ont diminué globalement de près de 20 %. En matière d'eau et d'énergie, des diminutions importantes qui restent encore à améliorer sont en cours. Bilan énergétique, éducation des personnels pour économiser de

l'eau et l'énergie sont encore des axes à travailler.

Tri et recyclage...

Les déchets constituent nos aspects environnementaux parmi les plus significatifs, l'amélioration de nos pratiques en la matière s'est révélée un des grands chantiers de l'année 2010. Elle a impliqué une structuration du tri existant et la recherche de nouvelles filières de recyclage. Le tonnage des déchets envoyé en centre d'enfouissement a diminué de 38 % pour l'Artisanerie et 49 % pour le Verdier. C'est grâce à la discipline de chacun que de tels résultats ont pu être obtenus.

Anticiper notre pollution...

L'amélioration de nos performances environnementales ne doit pas passer uniquement par le respect de la réglementation, la diminution de nos consommations et de notre production de déchets. La prévention de nos risques de pollution et la maîtrise de nos rejets sont essentielles pour contrôler notre impact réel et potentiel sur l'environnement. Une grande attention a été portée à la prévention des risques de déversement

accidentel de produits. Des aires de rétention, à la fois à l'intérieur de nos bâtiments et à l'extérieur, ont été mises en place, sécurisant ainsi l'ensemble de nos productions.

Stratégie d'achat...

Nos efforts dans la réduction voire la suppression de l'utilisation de produits de suremballage ou de bourrage des cartons ont été poursuivis. Nos fournisseurs de matières premières ne sont plus évalués uniquement en fonction du prix, de la qualité de leurs produits et services, leur stratégie en matière d'environnement ainsi que l'impact environnemental de leur production sont désormais des critères de choix.

Et pour 2011...

Nous misons sur les conventions d'études que nous avons passées avec les organismes agréés par l'État. Elles concernent l'efficacité énergétique de nos bâtiments et l'amélioration du traitement de nos effluents pour nous apporter des axes de progression significatifs dans ces domaines.

Des travaux pour maîtriser une éventuelle pollution sont en cours à l'Artisanerie et au Verdier avec une

sensibilisation et des formations pour l'ensemble du personnel.

C'est en poursuivant en 2011 et 2012 le travail déjà entrepris que l'APEI de Saint-Amand-Montrond, entreprise citoyenne tournée à la fois vers les personnes en situation de handicap et leurs familles, minimisera l'impact de ses productions sur son environnement et continuera à améliorer les conditions de travail des personnes qu'elle accueille.

La Certification ISO 14001 pour les entreprises adaptées L'Artisanerie et le Verdier est une grande fierté pour tous car, par le travail, l'engagement et la responsabilité de chacun, elle permet d'intégrer le cercle restreint des entreprises responsables en matière d'environnement.



Au cours de ces derniers mois, le programme des activités et animations a été particulièrement riche et varié, comme en témoignent les photos ci-dessous :



Pascal Duquenne a rencontré les résidents au festival des déglingués.

Deux belles rencontres !



Jacques Secrétin échange quelques balles avec nos licenciés au club de tennis de table saint-amandois.



Création d'une bande dessinée pour le festival de BD d'Angoulême organisé par l'association Hippocampe. Pas de récompense cette fois-ci mais l'important est de participer !



Fête de Noël des entreprises adaptées : les personnes en situation de handicap et les commerciaux réunis !



Carnaval : séance de maquillage, costumes.



Fabrication d'un instrument de musique (cuica) pour l'animation « terre et son ».



Fauteuils sur glace.



Initiation aux premiers soins.



Vendanges 2010 : un bon cru !



Belles performances et sourires pour le dernier défi inter-entreprises.

Le point scientifique du Docteur Soldati

L'alcoolisme

Dans un article précédent, nous avons évoqué la notion de dépendance. On distingue la dépendance psychologique c'est-à-dire le besoin irrésistible qui pousse l'individu à consommer de l'alcool pour trouver du plaisir, pour fuir son anxiété. Le sujet s'y sent forcé et cette dépendance s'installe toujours en premier. À côté, il y a la dépendance physique qui se traduit, elle, par la nécessité de boire une certaine quantité d'alcool dans la journée sinon il y a survenue de troubles physiques, ce qu'on appelle le syndrome de sevrage. S'il n'a pas sa dose, l'individu est en manque.

Comment peut-on devenir alcoolique avec une dépendance physique ? Comment l'alcool peut-il être ce maître qui dirige l'esclave qui est le corps humain et dont on aura du mal à se débarrasser ? On aura d'autant plus de mal que certaines théories depuis 1970 expliquent cette dépendance physique, et nous allons voir, que cela n'est pas sous la dépendance de la volonté exclusive du sujet mais qu'il y a bien une action au niveau chimique :

Première théorie : la théorie de la THB du nom d'une substance qui est fabriquée dans l'organisme à partir du moment où l'enzyme qui aide à la dégradation de l'alcool ne pourra pas agir sur la dégradation d'une autre molécule pour laquelle cette enzyme a été conçue. Normalement, l'enzyme fait partie du fonctionnement du corps humain dans la dégradation d'un certain type de molécules

mais lorsqu'il y a présence d'alcool, cette enzyme va agir de préférence sur l'alcool car il y a danger puisque c'est un produit externe au corps et il va le dégrader. Insuffisamment éliminées, les autres molécules vont se lier entre elles pour former une THB qui est une structure très proche de la morphine.

Rappelons qu'il y a des morphines endogènes, c'est-à-dire que nous fabriquons, qu'on appelle des endorphines qui permettent de diminuer ou de supprimer la douleur. C'est ainsi que lorsqu'on se coupe un membre, on ne sent rien sur le coup car il y a libération d'endorphine, de même, chez le dentiste, on va libérer des endorphines pour lutter contre cette douleur. On retrouve la même libération pour le sportif d'endurance qui, lors d'un effort prolongé, a une douleur diminuée à cause de cette libération d'endorphine. Qui dit diminution de la douleur, dit augmentation d'une sensation de plaisir, c'est pourquoi le buveur est heureux lorsqu'il boit.

Cette molécule de THB va se fixer sur nos récepteurs car elle est plus grosse que les autres molécules, et, peu à peu, l'individu qui consomme de l'alcool va se désintéresser de tout ce qui n'est pas acte de boire pour avoir cette notion de plaisir ; l'organisme va réclamer cette morphine artificielle qui est la THB. Dès que l'on arrête de consommer, il y a apparition de signes de manque comme pour quelqu'un qui consommerait un autre type de drogues.

On retrouve le même tableau avec les drogues de type héroïne, cocaïne. Mais peu à peu, l'organisme humain étant bien fait, il va fabriquer d'autres enzymes capables à leur tour de dégrader la THB. Pour avoir les mêmes effets, le sujet devra donc augmenter ses doses d'alcool, ce qui est la caractéristique de toute conduite toxicomaniaque. On voit qu'il y a dépendance, accoutumance, tolérance c'est-à-dire que l'on doit augmenter les doses pour avoir les mêmes effets : certains sujets disent avoir la tête qui tourne avec un verre de champagne ou de vin, alors que d'autres pour obtenir le même effet devront consommer un litre ou plus de la même boisson.

La deuxième théorie est la théorie membranaire. L'introduction de l'alcool modifie la membrane cellulaire qui va se rigidifier pour lutter contre la pénétration de cet agent extérieur qui est l'alcool. Si la membrane est rigidifiée, on sait qu'il y a, à ce moment là, blocage de la transmission de l'influx nerveux.

Rappelons à nos lecteurs que les messages qui se transmettent dans le corps humain sont sous le mode d'un influx nerveux qui lui-même vient d'une modification chimique. La dépolarisation chimique entraîne la transmission d'un influx électrique. Lorsqu'il y a intoxication par l'alcool, la membrane devient de plus en plus rigide, l'influx ne passe plus et le sujet à son tour, s'il arrête brutalement l'alcool, aura des symptômes avec

rigidité, tremblements, qui seront calmés dès qu'il y aura reprise de toute toxique. En milieu hospitalier, les médicaments permettent de calmer ces syndromes de sevrage sans faire appel à l'alcool (ce qu'on faisait jadis).

La dépendance fait que le sujet va perdre le contrôle de sa consommation, son corps prenant alors les commandes et le sujet étant alors obligé de consommer pour « être bien », c'est-à-dire ne pas présenter de symptômes visibles extérieurs, ne pas ressentir de mal être ou d'anxiété. Il est important, d'une part, dans le traitement d'avoir un avis médical, une prise en charge médicale, hospitalière ou non. Des cures ambulatoires avec une pharmacopée peuvent être proposées pour lutter contre ces syndromes de sevrage. D'autre part, il est très difficile de s'en sortir seul et le fait de rencontrer d'autres buveurs permet à l'intéressé d'évoquer sa maladie, d'échanger et surtout de ne pas être jugé et de comprendre qu'il peut entrer en communication avec les autres sans passer par le médiateur dont le rôle était joué auparavant par l'alcool.

L'alcool permet souvent de combler un vide, et favorise l'échange avec l'autre. Chacun sait que l'alcool permet de lever l'anxiété, de rassurer, de favoriser la parole, etc... mais à la condition que la consommation soit modérée, à la fois en quantité et dans le temps. Il est évident que l'on devient alcoolique lorsque l'on a perdu la liberté de s'abstenir d'alcool.

Alain Desfosses et Cyrille Labarre :

deux cuisiniers qui forment avec des travailleurs handicapés une équipe soudée.

Depuis le mois d'avril 2010, une cuisine centrale existe au sein des foyers Bernard-Fagot. Un an après, nous rencontrons les personnes qui y travaillent et découvrons son fonctionnement.

Transparence : *Alain Desfosses, vous êtes le responsable de cette cuisine. En quelques mots, pouvez-vous présenter ?*

Alain Desfosses : J'ai une formation de cuisine classique et gastronomique. Pendant 20 ans, j'ai exercé dans différentes régions de France avant de devenir en février 1998 agent technique au sein de l'APEI de Saint-Amand-Montrond en tant que responsable de la cuisine située à l'ESAT Vernet Industriel, chargé également de la formation et de l'accompagnement de quatre travailleurs handicapés. En juin 2004, après une formation d'une année à Orléans, j'obtiens le diplôme de moniteur d'atelier. À l'ouverture de la cuisine centrale aux foyers Bernard-Fagot, je prends les fonctions d'agent technique supérieur. J'ai 51 ans, suis marié et papa de trois enfants.

Transparence : *Cyrille Labarre, vous occupez le poste de moniteur d'atelier. Décrivez-nous succinctement votre trajectoire professionnelle ?*

Cyrille Labarre : Après l'obtention de mon CAP en cuisine classique en 1988, j'ai travaillé dans différents restaurants dont un d'autoroute de 1991 à avril 2010 date à laquelle je suis arrivé ici. Marié et père d'un enfant, je suis âgé de 41 ans.

Transparence : *Alain, quelles sont vos principales attributions ?*

Alain Desfosses : Je m'occupe prioritairement de tout ce qui concerne le chaud : viandes, légumes... J'encadre une équipe composée d'un moniteur d'atelier, de six travailleurs handicapés et de deux personnes à la réchauffe. J'assure également la réception des marchandises, le contrôle des températures, la qualité des produits et je répartis les différents aliments dans les cellules en respectant la chaîne du froid. Présent de 6 h 30 à 13 h 30, sauf le vendredi où je reste jusqu'à 14 h, je prépare dès mon arrivée, les cafés et casse-croûtes pour 25 personnes qui travaillent aux espaces verts.

Transparence : *Et vous Cyrille ?*

Cyrille Labarre : J'encadre les travailleurs handicapés et je me charge du froid : entrées, fromages, desserts et je remplace Alain lorsqu'il est absent. Mes horaires vont de 8 h à 16 h, du lundi au jeudi, alors que le vendredi je suis ici jusqu'à 11 h car l'après-midi de 13 h 15 à 15 h 15, j'ai une réunion avec les autres moniteurs d'ateliers et chefs de services à l'ESAT Vernet Industriel car cette cuisine est un de ses six ateliers.



Transparence : *Dans cette cuisine, quelles sont les tâches accomplies par les personnes en situation de handicap ?*

Cyrille Labarre : Aurore, Sonia, Dominique, Jérémie, Chantal et Céline préparent les entrées, légumes et desserts, puis par roulement, deux d'entre elles, servent avec moi-même les convives. L'après-midi, elles assurent le nettoyage puis notent quotidiennement sur des fiches, le travail effectué. Elles arrivent à 8 h pour repartir à 16 h sauf le vendredi après-midi où elles sont en congés. Bien que le rythme semble être soutenu, avec un travail important, elles bénéficient de deux pauses et apprécient d'être ici. Elles ont également suivi une formation pour respecter les normes HACCP*. En 2010, lorsque nous sommes venus dans cette nouvelle cuisine, il a fallu qu'elles s'habituent à cette vaste structure de 200 m² en cuisine et de 200 m² au self.

Transparence : *Combien de repas sont-ils servis chaque jour ?*

Alain Desfosses : Environ 215 repas au total. 45 repas sont servis le midi aux résidents du foyer de vie et 60 le soir car ils sont rejoints par les travailleurs des ateliers. 110 repas sont livrés en liaison froide à l'ESAT Vernet Industriel où la remise à température est réalisée par notre ouvrier qualifié Catherine Metenier, qui est aidée par deux travailleurs handicapés. Le vendredi tout est mis en place pour le week-end et le lundi. Deux femmes de service, Annick et Annabelle, assurent la remise à température des 80 repas du samedi puis du dimanche. Notre self est ouvert de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 20 h. Nous proposons

chaque jour des menus équilibrés avec au choix trois entrées, deux plats principaux, deux légumes, du fromage et deux desserts.

Transparence : *En quoi consiste l'intervention du groupe de restauration collective Ansamble auprès de vous ?*

Alain Desfosses : Leur agence de Bourges nous a guidé afin de mettre en place la méthode HACCP* à respecter (relevé des températures, nettoyages, tenues...) qui est très stricte ainsi que la formation et le suivi des normes pour tout le personnel de cuisine. Nous avons obtenu l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires en décembre 2010. Une diététicienne élabore les menus et avec mon accord, le groupe passe les commandes nécessaires sachant que nous travaillons avec environ 80 % de produits frais. Je précise que régulièrement le laboratoire interne Silliker effectue des contrôles inopinés pour vérifier si la réglementation est respectée.

Transparence : *Alain et Cyrille, de nouveaux projets ?*

Alain Desfosses et Cyrille Labarre : Oui, l'ouverture du self le midi à l'ensemble du personnel de l'association et nous devrions dès la fin du mois d'août prochain, livrer 52 repas par jour à des personnes âgées de Saint-Amand-Montrond. Une personne supplémentaire devrait être embauchée pour que nous puissions réaliser ces nouvelles prestations. Bien que nos journées soient lourdes à gérer, toujours en flux tendu, nous considérons que nous avons la chance d'effectuer un travail très enrichissant, avec des conditions matérielles de qualité.



Alain Desfosses et Cyrille Labarre

Extraits choisis...

« Aurore, Sonia, Dominique, Jérémie, Chantal et Céline préparent les entrées, légumes et desserts puis par roulement servent les convives. Elles assurent le nettoyage puis notent sur des fiches, le travail effectué ».

« Environ 215 repas sont servis par jour, 105 au self et 110 à l'ESAT Vernet Industriel ».

« Une diététicienne du groupe Ansamble élabore les menus équilibrés qui sont réalisés avec environ 80 % de produits frais ».

« Nous devrions dès la fin du mois d'août prochain, livrer 52 repas par jour à des personnes âgées de Saint-Amand-Montrond ».



*HACCP : Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Interview : L'Agence CEDEO de Romorantin



Laetitia Difraya et Mireille Tissier

Transparence : Madame Tissier, quel est le métier du groupe Cédéo ?

Mireille Tissier : Le groupe Cédéo est grossiste en plomberie, sanitaire, chauffage, climatisation. Même si nous vendons du matériel à des particuliers, la majorité de notre clientèle est constituée de professionnels.

Transparence : Quelle est votre fonction actuelle au sein du groupe Cédéo ?

Mireille Tissier : Je suis le chef dépôt de l'agence Cédéo de Romorantin. J'ai exercé différentes responsabilités dans ce groupe dans lequel j'évolue depuis octobre 1979. J'ai commencé chez Point P où j'ai travaillé pendant 10 ans. Lorsque les activités sanitaires et chauffage ont été séparées de celles des matériaux, on m'a proposé de suivre le sanitaire et le chauffage car j'avais la responsabilité de la salle d'expo à Romorantin. Je m'occupais également de l'administratif. Lorsque mon chef d'agence a été malade en 2006, je l'ai remplacé pendant six mois. J'ai été nommé responsable quand a été créé en 2007 un site sur le Loir-et-Cher couvrant les agences de Blois, Romorantin et Vendôme. Depuis 2009, il s'est agrandi puisqu'il englobe aussi l'Indre-et-Loire. Ces deux départements sont sous la direction de Luc Barillon. En outre, je suis membre titulaire au comité d'entreprise.



Transparence : Pouvez-vous nous livrer quelques chiffres démontrant l'importance de Cédéo ?

Mireille Tissier : Créé en 1991, il est fort de 2 500 salariés répartis sur 260 agences. Son siège social est situé à Verneuil-en-Halatte dans l'Oise comme Point P, SFIC, Dupont Sanitaire-Chauffage, eux-mêmes constituants du groupe Saint-Gobain.

Transparence : Comment avez-vous connu les entreprises adaptées L'Artisanerie et Le Verdier ?

Mireille Tissier : Par votre visite au cours de laquelle vous m'avez indiqué que vous travailliez déjà depuis longtemps avec l'agence de Tours. Étant donné que vous étiez déjà référencé dans notre logiciel, c'était pour vous un atout majeur car en principe on n'achète qu'auprès des entreprises reconnues.

Transparence : Quelles sont les raisons pour lesquelles nous soutenez-vous ?

Mireille Tissier : Parce que nous considérons que c'est important d'insérer les personnes qui ont des difficultés et leur procurer un emploi permet aussi de les valoriser. L'exonération des cotisations qui nous est accordée en nous fournissant auprès de vous n'est que secondaire. Notre démarche par rapport aux travailleurs handicapés est essentielle. Ainsi, dans cette agence, pendant un an, une personne en fauteuil roulant nous a établi toutes nos études de chauffage. Dans nos réunions du comité d'entreprise, le cas des

travailleurs en situation de handicap est fréquemment abordé.

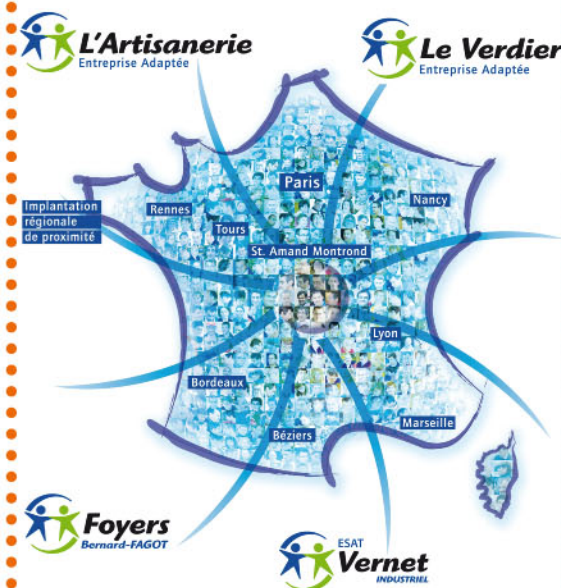
Transparence : Quels produits choisissez-vous dans notre gamme ?

Mireille Tissier : À l'entreprise adaptée L'Artisanerie, j'achète principalement auprès de votre déléguée commerciale Laetitia Difraya, des chiffonnettes pour nettoyer les écrans, des sacs poubelles très résistants et quelques produits d'entretien. Je commande régulièrement à l'entreprise adaptée Le Verdier, des fournitures administratives comme des classeurs, boîtes à archives, chemises... Je partage mes achats de fournitures de bureau entre vous et Office Dépôt car étant les deux fournisseurs référencés du groupe Cédéo, vous êtes insérés automatiquement dans nos procédures d'achats. Nous sommes très attachés à la qualité des produits fabriqués par les personnes handicapées car elle témoigne de leurs compétences professionnelles.

Transparence : L'Apei de Saint-Amand-Montrond évolue continuellement. De nouvelles formations et offres d'hébergement en témoignent. Ce constat a-t-il un impact sur votre décision d'être un de nos partenaires ?

Mireille Tissier : Incontestablement, le fait qu'une association telle que la vôtre agisse sur tous ces axes et nous rende compte de ses réalisations ne peut que nous inciter à vous accorder notre confiance.

Quelques partenaires parmi nos clients :



L'APEI : une évolution remarquable

• Etablissements et Services d'Aide par le Travail

1976 30 travailleurs handicapés
2011 114 travailleurs handicapés

• Les Entreprises Adaptées

1980 7 travailleurs handicapés
2011 124 travailleurs handicapés

• Les Foyers

1976 14 résidents
2011 104 résidents

Nos coordonnées commerciales

NORD

7, allée du Progrès
92173 VANVES CEDEX
Tél : 01 45 29 30 00
Fax : 01 46 48 61 86
Mail : dirco.nord@apei.asso.fr

SUD

7, avenue Pierre Verdier
34535 BEZIERS CEDEX
Tél : 04 67 76 02 64
Fax : 04 67 62 60 47
Mail : dirco.sud@apei.asso.fr

Ce journal vous est offert par votre délégué(e) commercial(e) :

L'APEI de Saint-Amand-Montrond aujourd'hui et demain

Aujourd'hui...

L'APEI de Saint-Amand-Montrond accueille 238 personnes en situation de handicap dans ses établissements de travail : deux entreprises adaptées et un ESAT, leur permettant ainsi une insertion sociale. 72 d'entre elles sont hébergées dans les trois foyers.

Depuis le 1^{er} avril 2010, l'Association accueille également 29 personnes en foyers de vie.

Les EA, entreprises adaptées, fabriquent des produits distribués par leur propre réseau commercial, à travers la France entière.

L'Artisanerie, qui compte aujourd'hui 83 salariés handicapés, fabrique, assemble et conditionne des produits de nettoyage, d'hygiène et d'entretien. Au sein de cet établissement, la section rempaillage cannage offre ses prestations aux particuliers et collectivités.

Régulièrement, elle participe à des manifestations dans le cadre des métiers d'art.

Le Verdier, 41 salariés handicapés, fabrique et conditionne des articles de papeterie, des fournitures et du petit matériel de bureau.

L'ESAT Vernet Industriel, établissement et service d'aide par le travail, propose à 114 personnes en situation de handicap, des activités dans six ateliers distincts : cartonnage (production propre et sous-traitance), espaces verts (création et entretien), sous-traitance industrielle (mise sous film, montage, assemblage, conditionnement), section adaptée, blanchisserie et cuisine centrale. La section adaptée accueille les personnes porteuses d'un handicap grave ou celles qui ne peuvent plus assumer un travail à temps plein. Cette unité se compose d'un mi-temps de travail et d'un mi-temps consacré à des activités visant le maintien des acquis.

Les foyers Bernard-Fagot sont composés de :
- trois foyers d'hébergement (foyer traditionnel, foyer logement, foyer éclaté),
- un foyer de vie,
- un foyer de vie pour personnes handicapées retraitées,
offrant une prise en charge individuelle et un mode de vie adapté pour 101 résidents ainsi que 3 places en accueil temporaire d'urgence.

...et demain

Le conseil d'administration de l'APEI de Saint-Amand-Montrond travaille déjà sur l'accueil des futurs retraités car les 5 places du Foyer Bernard-Fagot qui les concernent sont insuffisantes. Elles ne sont que le prélude d'un projet qui doit conduire à l'ouverture d'une structure qui sera exclusivement réservée aux personnes handicapées ayant atteint l'âge de la retraite.



Journal semestriel de l'APEI de Saint-Amand-Montrond

Président de l'association et du comité de rédaction : Jean-Pierre Havard

Directeurs de la publication : Christian Denis, Patrick Soldati

Comité de rédaction : Michel Dangles, Claudie Loda, Odile de Saint-Sernin

Conception artistique : Actif Edition - 02 47 67 55 95

Ce numéro a été tiré à 65 000 exemplaires sur papier recyclé.

21, rue Emile-Zola - 18200 Saint-Amand-Montrond - www.apei.asso.fr

