

# La cuisine, facteur d'intégration

Les Ateliers du golf de Faulquemont disposent depuis hier d'un restaurant d'entreprise ouvert à tous. En plus de la cuisine centrale permettant d'assurer les repas pour les 18 établissements gérés par l'Afaei, soit 1 700 repas par jour, la structure, souhaite monter en puissance afin de rayonner sur toute la zone industrielle du Duf.



Chaque jour, le restaurant d'entreprise propose un menu composé de différents plats, adaptés aux goûts de chacun. Pour 11€, on peut s'offrir un plateau repas complet, avec boisson et café. Photos Thierry Sanchis



Les travailleurs handicapés œuvrent aux côtés des professionnels de la restauration et apprennent non seulement un métier tout en acquérant une réelle autonomie dans les tâches qui leur sont demandées.

Une certaine angoisse se lisait, hier, sur le visage des employés du restaurant des ateliers du golf de Faulquemont. C'était le grand jour, le jour de l'ouverture officielle de l'établissement pouvant servir jusqu'à soixante couverts par déjeuner. Une première dans cet Esat (Établissement et service d'aide par le travail) géré par l'Afaei, l'Association familiale d'aide aux personnes ayant un handicap mental des régions de la Rosselle et la Nied. En mai dernier, la structure inaugurerait ce bâtiment de 3 500 m<sup>2</sup> au sein duquel sont regroupées, la cuisine centrale, une blanchisserie et une unité de sous-traitance industrielle, le tout pour un investissement de 6 M€. Près de 90 personnes en situation de handicap mental y œuvrent au quotidien, répartis dans les différents ateliers où règne sérénité et enthousiasme. Selon Alexandre Bragard, le directeur du site : « Nous sommes venus à Faulquemont pour, entre autres, nous rapprocher de nos donneurs d'ordres. Cela nous permet d'avoir une meilleure réactivité et des coûts réduits ». Il fait référence aux marchés passés avec des entreprises de la zone industrielle, pour du conditionnement de pièces, mais aussi le nettoyage et le repassage d'une demi-tonne de linge par

**« 2 000 personnes à nourrir, c'est une incroyable responsabilité »**

jour. Sans oublier la cuisine centrale qui fournit actuellement sept jours sur sept 1 700 repas aux 18 établissements de l'Afaei et à terme qui se verrait bien nourrir une bonne partie des personnels de la zone industrielle de Faulquemont. « Et pourquoi pas des collectivités locales, des écoles... », espère Alexandre Bragard. En fait, tout a été pensé pour atteindre cet ambitieux objectif. Le matériel qui compose les cuisines est à la pointe de la technologie, les normes d'hygiène en vigueur, draconiennes, « C'est une responsabilité incroyable que de nourrir des gens », admet le directeur. « Tous nos produits sont traçables et les protocoles doivent être scrupuleusement appliqués à la règle ». Pour cela, une signalétique simple à comprendre a été instaurée au sein des bâtiments, où chaque employé a été formé pour des tâches bien précises. « Car nous sommes aussi un lieu d'apprentissage et de formation. Certains de nos travailleurs peuvent un jour prétendre à intégrer le monde de l'entreprise. C'est rare, malgré l'objectif de 6 à 10 % prévu par le législateur. Depuis trente ans en France, si 1 % de nos employés parvient à effectuer le grand saut, c'est une fierté pour nous ».

Textes Romuald Ponzoni.



Si quelques tâches peuvent être effectuées grâce à des machines sophistiquées, le principe de l'Esat est de faire travailler manuellement les ouvriers.



Aux Ateliers du golf, on travaille essentiellement des produits frais.



Le restaurant d'entreprise peut servir jusqu'à 60 couverts par jour, du lundi au vendredi.

## Autonomie

Situé au cœur de la zone industrielle de Faulquemont, l'Esat est un fabuleux outil d'intégration pour les personnes handicapées. Elles y apprennent un métier, en étant encadrées par des professionnels, pour un jour pouvoir prétendre à une plus grande autonomie. Si les cuisines sont équipées d'un matériel dernier cri, beaucoup de tâches se font encore à la main, pour stimuler les employés, les rendre actifs et surtout développer leurs compétences. Le travail comme support pédagogique, pour lutter contre l'exclusion et permettre à chacun de se sentir acteur de la société.

## Un tremplin

Les Esat sont tout simplement la version moderne des CAT. Les jeunes atteints de troubles mentaux intègrent en début de parcours professionnel un IME pro, une école où ils apprendront les rudiments de leur futur métier et trouveront en concertation avec les travailleurs sociaux, leur voie professionnelle. En fonction de leurs capacités, de leur état de santé et de la gravité de leur handicap, ils seront affectés à des tâches qu'ils pourront exercer comme n'importe quel salarié. Qui au sein de la sous-traitance industrielle, à la blanchisserie, ou à la cuisine. Aux fourneaux, ils sont encadrés par des professionnels de la restauration avec qui, ils gèrent la structure de A à Z. Des commandes aux livraisons, en passant par les préparations, le service, la plonge et les expéditions auprès des établissements de l'Afaei et des clients. Un travailleur à plein temps touchera l'équivalent d'un Smic. Le système de rémunération se décline en trois parties : l'une prise en charge par l'Esat, la deuxième par l'aide au poste, la troisième étant l'allocation adulte handicapé.