



POM'INFOS

LE JOURNAL DE L'A. P. H. DU POMMERET

Numéro 2 | juillet 2010

EDITO

JARDINS DE BROCELIANDE

C'est grand ouvert !



Tout est en place
pour recevoir le
public !!



... un nouveau parcours à
découvrir !



... Des animations et des
surprises tout au long de
l'été ...

Bonjour à tous,

La deuxième édition du journal est l'occasion de faire un résumé historique de l'APH Le Pommeret. L'association pour la promotion des personnes handicapées a été créée en 1978 par G.Brière.

En 1980, un arrêté préfectoral a autorisé la création d'un CAT de 25 places à Bréal sous Montfort et d'un foyer de 10 places. Depuis ces 2 dates fondatrices, "Le Pommeret" a beaucoup évolué, avec des étapes permettant à chaque fois une augmentation d'effectifs, pour arriver en 2010 à un agrément de 24 places pour le SAVI, 10 pour l'hébergement et 81 places pour l'ESAT (anciennement CAT).

L'historique économique et social permet de comprendre la création des différents secteurs d'activités. En 1989 fut ouverte une jardinerie, puis en 1990 un service d'accompagnement. Les années 1991 et 1992 ont vu le développement du secteur paysager avec un responsable et 4 équipes (3 en entretien et 1 en création). Puis il y a eu la création du secteur peinture.

Des travaux ont été effectués aux Jardins de Brocéliande pour en permettre l'ouverture au public en 1997. Aujourd'hui chacun peut constater l'évolution depuis cette date et la fréquentation croissante des visiteurs grâce aux nouveautés et aux améliorations apportées ces dernières années.

Le secteur restauration est très développé puisque le restaurant route de Montfort est ouvert au public et qu'en outre l'APH depuis 2007 gère un restaurant d'entreprise à l'INRA au Rheu.

Ces différentes activités économiques, supports d'apprentissage, permettent aujourd'hui de former et professionnaliser des personnes en situation de handicap dans deux métiers principaux, agent polyvalent de restauration et ouvrier paysagiste, avec un taux d'insertion en milieu ordinaire correspondant à la moitié des personnes sortantes de l'ESAT.

L'APH travaille également en partenariat avec de nombreux organismes extérieurs et des entreprises, toujours dans le souci de faciliter l'insertion sociale et professionnelle.

La présidente, Nicole Le Clerc

SPECIAL CAMPING

INRA

Quand la cuisine prend ses quartiers d'été !

Pour permettre de refaire entièrement la cuisine et la salle de restaurant à l'INRA, nous avons déménagé le 22 et le 23 avril, dans des locaux provisoires.



Ce sont des algécos avec tout l'équipement de cuisine (four, sauteuse, légumerie, lave-vaisselle...). La salle de restauration est une grande tente sur plancher. L'équipe de Alain nous a sérieusement donné un coup de main pour le déménagement. L'adaptation se fait en douceur (nouveaux matériels, nouvelle organisation...) ; les conditions de travail sont plus difficiles (froid, chaud, bruit, marches, étroitesse des locaux).

Ca roule à l'INRA!
Avec le printemps, deux objets roulants non identifiés sont apparus aux abords de la cuisine ...



Nous offrons la même gamme d'entrées et de plats chauds, mais pour faciliter le travail nous utilisons davantage de produits préparés. Nous avons par contre réduit les desserts. Durant cette période nous ne recevons plus les groupes mais nous sommes heureux de constater que le nombre de convives individuels est resté quasiment identique, signe que ce que nous proposons est toujours de bonne qualité.



Cette période plus difficile pour nous durera quelques mois. L'équipe sera contente de réintégrer les nouveaux locaux pour offrir une cuisine de qualité dans des locaux refaits à neuf.

C'est prévu pour le 20 août !



LA VIE DU POMMERET

Didier SIMON (INRA) est grand-père pour la première fois depuis le 1er mai (une petite fille prénommée KEZIAH).

Julien BIGOT se remet bien de son intervention et souhaite le bonjour à tout le monde.

ZOOM SUR ...

Le CVS

Dernière minute !
élection du prochain bureau
en septembre 2010

Le Conseil de la Vie Sociale donne son avis et peut faire des propositions sur toute question intéressant le fonctionnement de l'établissement, notamment sur l'organisation intérieure et la vie quotidienne, les activités, les projets de travaux et d'équipements, la nature et le prix des services rendus, l'affectation et l'entretien des locaux, les mesures pour favoriser les relations entre les travailleurs handicapés.

Selon les avis de chacun, il arrive qu'un débat se mette en place entre les membres du CVS et Monsieur BREILLOT.



1er rang de droite à gauche : I. DOBE (titulaire Accueil JDB) ; Y. LEJART (titulaire Entretien JDB) ; Dimitri CAINGNARD (suppléant Accueil JDB).

2ème rang de droite à gauche : C. BRAULT (président et titulaire JEV) ; J-P. BOURIEL (titulaire restauration) ; A. POULNAIS (suppléant JDB) ; P. MOIZAN (suppléant JEV).

Absents sur la photo : M. LECORNEC (titulaire INRA), S. TOUTIRAIS (suppléant INRA).

L'organisation avant un CVS

1ère semaine : le président du CVS et Monsieur BREILLOT établissent l'ordre du jour

2ème semaine : envoi des convocations à chaque délégué et son suppléant, Fabienne NOUVEAU, Thierry PABOEUF et la Présidente de l'APH. Préparation des questions en équipe

A la fin de la 2ème semaine, le Président du CVS transmet les questions à Monsieur BREILLOT, qui y répond le jour du CVS.

Et si vous avez des questions ou des suggestions n'hésitez pas à les transmettre à votre délégué.

COULEUR PASSION : la rubrique de Julien

Dans ce numéro : l'œillet d'inde

Il existe de nombreuses variétés d'œillets d'Inde, des naines, des variétés aux fleurs simples ou aux fleurs de scabieuse.

L'odeur du feuillage déplaît souvent, cependant sa culture est **extrêmement facile**. Cette plante est **très florifère** et sa floraison durera **jusqu'à l'automne**.



Retirez régulièrement les fleurs fanées, elle vous le rendra. Il peut être planté directement en pleine terre.

Au moment du repiquage ou quand la plante atteint une dizaine de centimètres, pincez-la pour qu'elle se ramifie.

L'odeur du feuillage et des racines **repousse les insectes**, c'est pourquoi les œillets d'Inde et les roses d'Inde sont souvent plantés au milieu des légumes du potager.



● ● AU FIL DES SAISONS

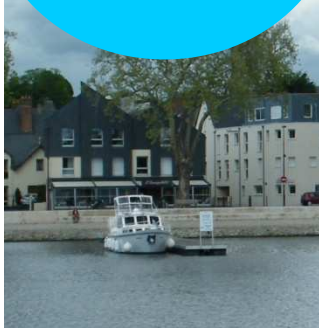
Au fil de l'eau avec le SAVI

2 Mai 2010, croisière sur l'Erdre

*Comme nous, le soleil était au rendez-vous,
Souvenirs*

Du bateau, j'ai vu :

Des pêcheurs
Des châteaux
Des bateaux
Des vaches,
des chevaux



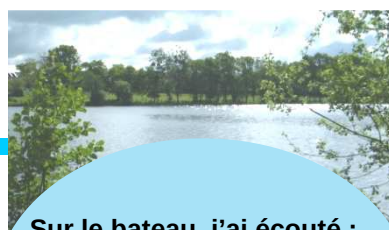
Du bateau, j'ai entendu raconter :

L'histoire du temps passé
avec la visite de Mme de Sévigné
L'histoire du temps présent,
Où l'une de ces belles demeures
appartient à une star du football



Sur le bateau, j'ai écouté :

De la musique classique
De la musique bretonne
De la musique de guinguette



Sur le bateau, j'ai dégusté :

Du poisson sauce champagne
Un émincé de volaille
Du brie avec salade
Une jalousie à la framboise
Nous avons partagé deux
anniversaires
et un départ à la retraite



Sur l'ERDRE,

j'ai vu flotter : des maisons péniche
j'ai vu : des ponts enjamber la rivière
j'ai vu : des oiseaux, des nénuphars,
des canards, des canetons ...



*... Puis nous sommes allés marcher
sur les bords de L'Erdre pour
REGARDER le BATEAU PASSER*



Michelle VASNIER et l'équipe du SAVI

LA VIE DU POMMERET

Nous avons fêté les départs à la retraite de **Marie-Thérèse POMMEREUL- COURTIN**
et d'**André RAVENEL** le jeudi 24 juin 2010 aux Jardins de Brocéliande.

On leur souhaite encore ... tout le bonheur du monde !





COTE TALENTS

POUR 6 à 8 PERSONNES

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 45 mn
(thermostat 7 ou 225 °)

INGREDIENTS :

½ aubergine
600 gr de viande hachée
4 oignons
6 gousses d'ail
6 pommes de terre moyennes
1 petite boîte de concentré de tomates
1 boîte de pulpe de tomates (250 gr)
(ou tomates fraîches à couper en dés)
100gr de Gruyère râpé

Pour la béchamel :

100gr de beurre
3 cuillerées de farine
Lait, sel poivre

PREPARATION DE LA BECHAMEL:

Mettre le beurre à fondre
Ajouter la farine, mélanger avec un fouet vigoureusement
Ajouter le lait petit à petit, tout en mélangeant
Ajouter du sel et du poivre

PREPARATION DE LA MOUSSAKA :

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en rondelles et les mettre dans le fond d'un plat allant au four
Laver l'aubergine, couper les extrémités.
Couper l'aubergine en rondelles et mettre sur les pommes de terre. Eplucher l'oignon et l'ail, les couper en petit morceaux et mettre à cuire à la poêle avec du beurre.
Ajouter la viande hachée, laisser bien cuire.
Ajouter le concentré de tomates, la pulpe de tomates (ou les tomates en dés comme sur la photo).
Laisser mijoter quelques minutes.
Quand c'est cuit les rajouter dans le plat.
Mettre la béchamel dessus ainsi que le gruyère râpé.
Mettre au four 45mn. Sortir le plat quand c'est bien doré.

La recette de moussaka façon Brigitte

Copyright Brigitte DUROS



1



2



3



4



5



6



7



8

BON APPETIT !

... L'équipe de l'INRA a goûté cette recette de moussaka que Brigitte a préparé pour eux le vendredi 11 juin

Voici ce qu'ils en ont pensé :

« Très bon ! »

« Moi j'aime pas la tomate généralement.
Mais franchement, elle était super bonne ! »

« parfait ! »

« Excellent ! »

« Bien fait.
J'ai vu comment Brigitte avait fait
et c'était très bien fait »

« 20/20 »

et le chef, qu'est ce qu'il a dit ? « 10 ... sur 10 ! »

Nous à la rédaction de Pom'infos, on dit : « Bravo Brigitte ! Et merci pour la recette ! »
Alors, qui veut proposer sa recette pour le prochain numéro de Pom'infos ? Inscrivez-vous vite !

NOUVELLE RUBRIQUE QUI VA DURER !

Développement durable : quelques actions importantes

EN AVANT LE DEVELOPPEMENT DURABLE !

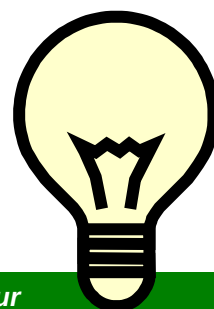
L'objectif de développement durable exprimé dans le projet associatif de l'APH le Pommeret rencontre un écho favorable auprès de salariés et travailleurs de l'ESAT le Pommeret

puisqu'a été proposée depuis, la mise en place de davantage de **tri sélectif** au niveau des Jardins espaces verts et Création (piles usagées notamment) et des jardins de Brocéliande (achat de bacs de tri en cohérence avec ceux de la future aire de camping car).

La mise en place d'**économiseurs d'eau** et de détecteurs de fuite sur les différents sites du Pommeret s'est avérée immédiatement « rentable » car nous avons détecté une fuite d'eau importante au niveau de l'adoucisseur d'eau du restaurant le Pommeret.

Lors de la fête «**Rendez vous aux jardins** », une information au grand public a été faite sur l'utilisation des produits phytosanitaires et les solutions alternatives : FR3 (édition régionale 19-20heures du 2 juin 2010) a interviewé André et Fabien....

L'occasion également pour André de transmettre le flambeau à l'occasion de son départ à la retraite.



*Chaque jour nous pouvons contribuer par des gestes simples à la préservation de notre planète...
... **DONNEZ -NOUS VOS IDEES !***

NOUVEAU BATIMENT DES ESPACES VERTS

Quand le Pommeret se met au vert !

**Eh oui ! C'est la grande nouveauté 2010 !
Le POMMERET s'est agrandi et doté de nouveaux bâtiments destinés au secteur Espaces Verts**



J'ai participé à la réception des ateliers le 29 Mars 2010, en présence de membres du bureau, de Gérard Breillot, de Jean-Yves Gatel, de la responsable des travaux du bureau d'étude et des entreprises.

Cette visite a permis de découvrir une très belle réalisation avec de grands espaces bien aménagés, bien conçus, facilitant ainsi une meilleure organisation du travail pour tout le pôle Espaces Verts .

En effet le regroupement des différents ateliers permet de limiter les déplacements et de recentrer les activités en un seul lieu.

Les équipes ont déménagé dans les locaux début avril et semblent satisfaites de leur nouvel outil de travail, d'autant que la proximité de la plate forme de déchets verts, réalisée en 2009, permet une meilleure rationalisation des

différentes tâches à accomplir dans ce secteur .

L'association APH , convaincue de la mise en oeuvre d'un tel projet, a su donner les moyens financiers nécessaires à la réalisation, et ainsi apporte la preuve de sa volonté à toujours rechercher ce qui peut simplifier et alléger le travail des salariés.

Nicole Le Clerc, présidente de l'APH.

INSERTION

Quand Jean-Pierre, Philippe et Yves vont en stage ...



Je suis allé trois semaines en stage à la commune de Treffendel. J'ai découvert autre chose comme reboucher les chemins communaux avec de la pierre, nettoyer les vestiaires du terrain des sports. J'ai fait du nettoyage de massifs et un peu de tonte ainsi que de la taille de haies. Mais j'ai surtout rencontré d'autres personnes comme les deux employés communaux, le responsable adjoint (élu) mais aussi Madame La Mairesse qui m'a fait un cadeau .
Je suis très content de ces jours passés.

Jean-Pierre SAVATTE



J'ai fait deux stages dans des milieux différents

Le premier s'est déroulé aux jardins des Hespérides à Iffendic chez un patron. J'ai fait des tâches différentes comme la taille de haies, de la taille au sécateur. *Il y avait un autre stagiaire avec moi et je lui ai expliqué le travail, et il s'est très bien débrouillé.

Mon deuxième stage s'est déroulé à la commune de Breteil où j'ai appris à vraiment être autonome. Sur mes chantiers j'ai appris à conduire une autre autoportée, un tracteur pour la taille. Je me sens prêt à continuer pour sortir de l'ESAT, et à faire une prestation de service.

Philippe BEAUGENDRE



Entre moi et Gamm Vert

J'ai voulu sortir de Bréal pour découvrir d'autres choses.

C'est pour cela que j'ai pris la décision de partir 3 semaines à Gamm Vert. J'ai fait beaucoup de choses : J'ai fait de la mise en rayon d'aliments pour les poules, poussins, dindes, canards, poulets, lapins et chiens et créé des nouveaux rayons à la pépinière.

Le jeudi, c'est le jour des livraisons et c'est là que l'on apprend leur vrai métier !

Mais j'ai bien réussi.

J'ai aussi monté des tondeuses, et des motoculteurs, et j'ai fini de préparer une autoportée.

Conclusion : Je me suis bien plu chez Gamm Vert avec le responsable Mr Corbeau et toute sa bonne équipe. Je ne me suis pas ennuyé. Je suis très content de mon stage et suis très impatient de repartir en novembre.

Yves LEJART

● ● ● ou Dimitri en formation ● ● ●



Du 25 au 29 mars, j'ai effectué une formation en visites guidées à l'office de tourisme de Rennes Métropole. J'ai suivi différentes visites guidées du centre historique de la ville, du parlement de Bretagne et du musée des Beaux arts avec des guides conférenciers pour des groupes scolaires principalement. J'ai pu également voir comment se faisait l'accueil et la vente à la boutique. J'ai pu voir l'exposition sur Rennes au Moyen Age.

Le midi j'emmenais mon repas et mangeais sur place. J'ai passé une super semaine à l'office de tourisme, l'ambiance était très bonne et j'ai été très bien accueilli.

Dimitri CAINGNARD

A VOS AGENDAS !

● 4 juillet 2010 : vernissage de l'exposition girouettes

● 5 septembre : fête des dahlias et du miel

● En septembre, les Jardins de Brocéliande seront à l'honneur dans l'une des émissions de « Silence ça pousse ! » sur France 5. Promis, on vous dira quand très prochainement !

CARNET ROSE

Nouveau SCORE

Mélanie GRAVOT a eu un **petit garçon**, Emile, qui est né le 7 juin 2010

GARCONS :

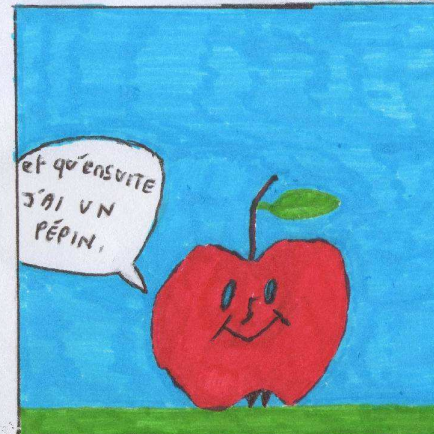
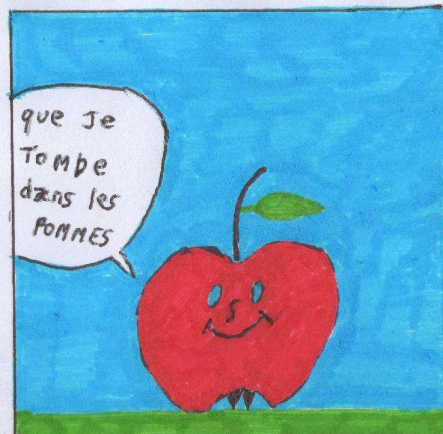
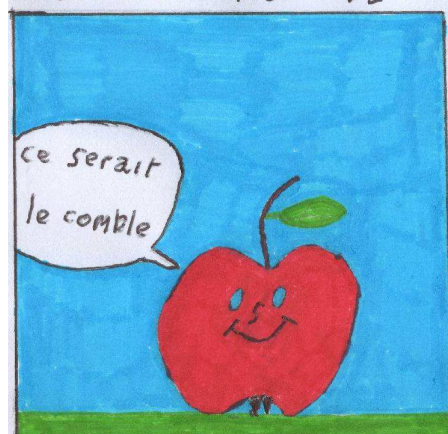
FILLES :

3

3

Un article à transmettre ou faire rédiger ? Dites-le à votre moniteur/trice ou déposez votre document dans le casier « POM'INFOS »

LES AVENTURES DE MELROSE PAR DIMITRI



LE POMMERET

Responsable de la publication : Mme Le Clerc Présidente - **Comité de Rédaction :** C.Brault (CVS), I.Dobé (CVS), S.Toutirais (CVS), JY Saulnier (APH), N. Iziquel, G.Breillot - **Fabrication :** N.Iziquel - **Editeur :** A.P.H. - **Adresse :** APH Le Pommeret - 51 Route de Montfort 35310 Bréal/Montfort.