



Sommaire

- 01 **Éditorial**
- 02 **Actualités**
 - Un nouveau CODIR pour Apogei 94
- 03 **Nos métiers**
 - Karim RIBANI cuisinier à l'Esat de Rosebrie
- 04 **Le dossier**
 - Restauration
- 06 **Vie des établissements**
 - Une coopération fructueuse réussie
 - Pour ma santé je dis oui au numérique
- 08 **Sports et loisirs**
 - Une belle expérience à renouveler
 - Les Drôles De Compères font leur cinéma

Édito

Changement de Présidence pour Apogei 94

En septembre 2020 Jean-Pierre BOBILLOT, Président d'Apogei 94, faisait part au Conseil d'Administration de son souhait de mettre un terme à son mandat, après l'avoir exercé 5 années.

Depuis cette déclaration, il a préparé avec Michel CHEVAL sa succession en accompagnant le changement de Direction Générale, supervisant l'arrivée des nouveaux membres du Comité de Direction, et il continue à ce jour d'engager des projets structurants au sein de l'association.

Pour ma part, après avoir été Président adjoint pendant 6 mois, j'ai pu mesurer les enjeux actuels de notre association. J'ai décidé d'être candidat à la Présidence et de m'engager avec Pierre Yves MERIAUX comme Président Adjoint.

Nous remercions le Conseil d'Administration qui nous a accordé sa confiance.

Aujourd'hui notre Association accompagne plus de 1300 personnes et occupe une place

importante dans le Val de Marne. Elle se doit d'être une actrice majeure de cette évolution.

Nous souhaitons porter nos actions pour transformer le regard de la société en général sur le monde du handicap mental (intellectuel) en travaillant à construire une société plus inclusive, plus juste, et plus solidaire où chaque personne trouvera sa place et participera aux décisions qui la concernent.

Nous devons aussi prouver que nos établissements peuvent devenir plus inclusifs afin que chaque personne accompagnée, puisse y choisir son mode de vie en bénéficiant d'un accompagnement adapté et sans rupture de parcours.

Notre engagement militant est porté par notre expérience de parents d'enfants différents et à ce titre nous entendons prolonger le chemin tracé par les premiers membres fondateurs et leurs successeurs.

Paul GUIGNARD
Président d'Apogei 94

Nouveaux arrivés

CHARPILLAT-RICHARD Emilie, psychologue aux foyers Domus

ROBERT Pauline psychologue au FAM de la Pointe du Lac

DEBRANCHE Géraldine cadre de santé au FAM de Rosebrie

LASFAR Reda chef de service production à l'Esat de Rosebrie

ABBASSI Hoyam adjointe de direction à la MAS des Oliviers

CLEMENDOT Patrick directeur de transition à la MAS des Oliviers

SOULIE Florent responsable comptable au siège d'Apogei 94

Mobilité / promotion interne

GUERASSIMOV Aline cheffe de service éducatif aux foyers Domus

MORRO Isabelle cheffe de service éducatif aux foyers de St Maur

BRISSON Stéphanie cheffe de service éducatif à l'Impro Seguin



- Vendredi 4 juin** : Assemblée Générale Ordinaire Unapei
- Jedi 24 juin** : Lancement de la campagne Unapei « jaipasecole »
- Samedi 26 juin** : Assemblée Générale Ordinaire Apogei 94
- Samedi 2 octobre** : Colloque Apogei 94 « Transition Inclusive »
- Mercredi 6 octobre** : Assemblée Générale Extraordinaire Apogei 94

UN NOUVEAU CODIR POUR APOGEI 94



JB DE VAUCRESSON



S. MERESSE



M.A SAVINAUD



R. SILARD-LESUFFLEUR

L'Apogei 94 est à une période charnière de sa jeune histoire. En quelques mois, l'équipe dirigeante a été profondément renouvelée. Le CA confie ainsi à ce Comité de Direction le soin de préparer l'avenir : poursuite des chantiers en cours, développement d'une culture associative, négociation du prochain Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens (CPOM) ... et surtout, la formalisation d'un plan d'orientation stratégique « pour une société plus solidaire et plus inclusive ».

Après le départ de Paul BESNAINOU en décembre 2020, l'Apogei 94 a sollicité **Jean-Baptiste de VAUCRESSON** pour poursuivre l'action engagée en tant que Directeur Général. Impliqué de longue date dans des fonctions de Direction au sein d'associations du mouvement parental, JB de VAUCRESSON arrive du Territoire de Belfort où il était DG de l'Adapei 90. Au cours de cette expérience, il a pu finaliser le 3ème CPOM de l'association, en associant l'Adapei 90, l'ARS Bourgogne-Franche-Comté et le Conseil Départemental du Territoire de Belfort. Cette négociation s'est déroulée sous fond d'un projet innovant, initié par Sophie CLUZEL : Belfort, territoire pilote national « 100% inclusif ».

L'Apogei 94 a demandé à JB de VAUCRESSON d'impulser une dynamique associative, transversale et innovante, pour une société plus solidaire et plus inclusive. Favoriser l'audace, l'imagination, la valorisation et l'autodétermination des personnes en situation de handicap !

Réjane SILARD-LESUFFLEUR, Directrice des Accompagnements, est à l'Apogei 94 depuis le mois d'octobre dernier. Elle arrive de Bretagne où elle a dirigé de multiples établissements, plutôt dans le domaine de l'enfance, avec une expertise particulière dans le

domaine des TND (Troubles Neuro-Développementaux) en général, et de l'autisme en particulier. Réjane SILARD-LESUFFLEUR est la responsable hiérarchique de tous les directeurs d'établissements et services de l'Apogei 94. Elle accompagne chacun dans le développement qualitatif des prestations d'accompagnement. Elle pilote la démarche qualité. Elle s'implique dans la transformation de l'offre médicosociale et la diversification des réponses à construire.

Dernière arrivée dans l'équipe du CoDir (Comité de Direction), **Marie-Alix SAVINAUD** a pris ses fonctions de Directrice Administratif et Financier (DAF) le 18 janvier 2021. Juriste de formation, Marie-Alix SAVINAUD a rapidement versé du côté de la gestion des services médicosociaux et a diversifié ses expériences professionnelles. Elle a rencontré l'Apogei 94 il y a quelques années, lorsqu'elle travaillait au cabinet De Loitte sur des missions de Commissariat aux Comptes. Avant d'arriver à l'Apogei 94, Marie-Alix SAVINAUD était DAF-Adjointe chez un important gestionnaire d'établissements en Ile-de-France. A peine arrivée, elle est déjà à pied d'œuvre pour orchestrer la clôture de l'exercice 2020 et la préparation des projets de l'association.

En décembre 2018, **Stéphane MERESSE** rejoignait l'Apogei 94 en tant que Directeur des Ressources Humaines et du Dialogue Social. Il fait figure d'ancien au sein du CoDir. Il porte le souci, avec compétence et opiniâtreté, d'un dialogue social fructueux et exigeant au service de la qualité de l'accompagnement des personnes accueillies dans nos établissements. Avec des dossiers d'importance, Stéphane MERESSE s'implique aujourd'hui sur des sujets essentiels pour l'avenir : l'harmonisation des conditions et du temps de travail, l'amélioration de la qualité de vie, la gestion prévisionnelle des compétences, le développement de l'employabilité et la formation ... et, bien sûr, la négociation avec les représentants du personnel.

Karim RIBANI

Cuisinier à la cuisine centrale de l'Esat de Rosebrie à Mandres les Roses



Mon poste préféré c'est le « froid » mais je m'adapte à tous les postes du service. »

Quel a été votre parcours avant votre arrivée à l'Esat de Rosebrie ?

« J'ai appris le métier de cuisinier au lycée professionnel de Nogent sur Marne. J'y suis rentré dans la filière « restauration » où on nous apprendait tout ce qui concerne le service dans un restaurant. Après une année d'études, on m'a changé de filière pour que

j'apprenne le métier de cuisinier. La formation totale était sur deux ans et je n'ai pu faire qu'une année de cuisine. N'ayant pas acquis toutes les bases, je n'ai malheureusement pas pu obtenir le CAP. On ne m'a pas proposé de faire une troisième année pour l'obtenir.

Mon grand frère était cuisinier traiteur et gérait une entreprise. C'est lui qui m'a donné le goût de faire ce métier. »

Depuis quand êtes-vous à l'Esat et quels métiers y avez-vous exercé ?

« Arrivé en novembre 2009 j'exerce la profession de cuisinier à la cuisine centrale. Dans la cuisine tout me plaît du moment que je travaille, le chaud, le froid, la plonge, la réception des produits, mais ma préférence va aux préparations froides.

A la cuisine centrale il y a plusieurs types de postes : les plats chauds (légumes viandes), les plats froids (entrées desserts), la légumerie (préparation des légumes frais), le déboitage (ouvrir les boites de conserve, les cartons), la réception des produits. Par exemple la semaine dernière j'étais en « chaud » et cette semaine je devais être en « froid » mais étant donné l'absence

d'autres travailleurs, j'ai pris un poste en légumerie en remplacement d'un collègue.

En principe on emploie les personnes dans leur spécialité préférée selon leurs compétences. Une personne qui a une grande expérience dans un domaine reste en poste et apporte son savoir professionnel aux autres travailleurs.

La cuisine centrale travaille pour les établissements d'Apogei 94 mais aussi pour des clients extérieurs comme un Esat hors Apogei 94 et Handirépit par exemple. La livraison se fait en barquettes inox qui, après retour, doivent être lavées. »

Quels sont vos projets d'avenir ?

J'ai pour projet d'aller travailler en cuisine dans une maison de retraite, en milieu ordinaire. J'aurais aimé travailler dans un restaurant, mais mon frère et mon moniteur m'en ont dissuadé. J'ai aussi pour projet de repasser mon CAP et il faut que j'en parle à mon moniteur. J'ai fait plusieurs stages en milieu ordinaire et j'aimerais bien en refaire d'autres. »

Propos recueillis par Patrick GALBOURDIN

La critique est facile, l'art est difficile

« On entend beaucoup de gens se plaindre de la nourriture qui est servie dans les établissements d'Apogei 94, mais ces personnes se rendent-elles compte de tout le travail que nous accomplissons à la cuisine centrale de Rosebrie ?

Je tiens à dire que de tels propos nous font beaucoup de mal car les travailleurs mettent tout leur cœur au service des autres pour les satisfaire.

J'invite les personnes qui le souhaitent à venir nous rendre visite et à constater par elles-mêmes ce que nous pouvons faire pour elles. »

Karim RIBANI est élu au CVS depuis 2018. Son dernier Projet Personnalisé (PP) acte l'accompagnement vers des stages en milieu ordinaire. Il en a réalisé un avant le confinement. Les recherches de nouveaux stages pour lui reprendront dès que possible.

RESTAURATION :

Le même prestataire mais une équipe différente pour une prestation différente.

Plus qu'un besoin physiologique, le repas a une identité basée sur la culture, la famille et les valeurs sociales, sur le goût de chacun et cela Apogei 94 l'a bien compris.

En France le repas est une institution mais nous assistons à une évolution des habitudes alimentaires pour répondre à notre mode de vie. Certains de ces changements sont positifs d'autres bien moins pour notre santé.

Au sein de nos établissements, nous accueillons différents types de publics avec parfois des troubles du comportement alimentaire. Certains le sont en demi-journées, d'autres en hébergement complet et sont nourris par Apogei94, matin, midi et soir.

Différent d'un repas en famille ou entre amis, le repas servi dans nos établissements répond à certaines exigences, nombre des convives, normes d'hygiène et de sécurité. De plus en collectivité une exigence particulière sur l'équilibre alimentaire est quasi incontournable.



La cuisine centrale, une vraie cuisine avec des professionnels de la restauration.

Jusqu'en 2010 la cuisine centrale de l'Esat de Rosebrie produisait 800 repas par jour. Fin 2010 cette production passait à 1500 repas. Un gros investissement était fait (construction d'une nouvelle cuisine adaptée, renforcement des équipes -travailleurs et moniteurs ...) pour répondre aux règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire, aux contraintes de budgets. Ce besoin s'est traduit par un contrat de 9 ans entre Apogei 94 Esat de Rosebrie et Sodexo qui se terminait au 1er avril 2021. Un bilan sur les points d'amélioration à apporter a été fait, avec les axes suivants :

- **Le choix** : Manger tous les jours le repas envoyé de la cuisine centrale, c'est accepter de ne pas avoir le choix (ou un choix restreint) de ce que l'on mange. Lorsque l'on questionne les usagers, ils ont aussi envie de « mal-manger », grignoter, manger un repas plus copieux ou plus qualitatif.
- **La qualité des produits** : comment améliorer la qualité des produits en respectant le prix contraint, les locaux, l'organisation et les équipes ?
- **Le procédé de fabrication - liaison froide** : La fabrication des repas a lieu plusieurs jours avant leurs consommations (maxi 4 jours lorsqu'il y a un férié, en général production à J-2). La cuisine centrale fonctionne 5 jours /7 et les personnes mangent 7 jours /7. Fabriquer un repas pour le jour même nécessiterait que la cuisine travaille de nuit pour que les repas soient livrés avant le midi. Ce procédé permet donc de garantir le repas tous les jours, dans les normes sécuritaires d'usage. Mais il a des inconvénients, une perte de qualité mais aussi un besoin de technicité dans la remise en température dans les cuisines des établissements livrés.
- **Textures modifiées** : une seule sorte de texture était proposée « le mixé ». Certains établissements nous ont remontés des besoins en texture hachée, moulignée. Comment ajouter des repas à textures différentes dans l'organisation de travail et avec quel matériel ?

Derrière l'ensemble de ces axes d'amélioration, une cuisine qui fonctionne avec une moyenne de 26 travailleurs en situation de handicap encadré par 4 moniteurs d'atelier et accompagnés par un prestataire et ses 11 salariés.

Amélioration de la qualité : Engagement fort pour Sodexo et pour les équipes de l'Esat de Rosebrie.

Qualité des produits

Aujourd'hui

- 40>46% de produits frais (augmentation depuis 1 an)
- 16% de produits locaux
- 50% de plats fait maison
- 75% de poisson en pêche durable
- 40% des approvisionnements en circuits courts et agriculture raisonnée
- 100% des produits laitiers frais en origine France
- 100% des œufs français
- Porc 100% français (déjà depuis 3 mois)
- 2% de produits Bio.



Nouveau contrat

- 70% de produits frais
- 35% de produits locaux
- Produits locaux avec notre partenariat « Croix Rouge Insertion »
- Collaboration avec l'ESAT Anaïs pour les légumes bruts transformés
- Pâtes Fraîches avec notre Fournisseur Local « Carniato »
- 79% de plats fait maison
- 100% de poisson en pêche durable
- 60% des approvisionnements en circuits courts et agriculture raisonnée
- 100% des produits laitiers frais en origine France
- Fromages AOP 1 à 2 fois par semaine
- 100% des œufs français et plein air, dont œufs coquille et label rouge pour certaines préparations ex gâteaux.
- Porc 100% français
- Volaille et agneau Label rouge
- Bœuf Charolais
- Porc et volailles Bleu blanc cœur
- 20% de produits bio
- Intégrations de super aliments (Haricots Mungo, Millet, graines de lin, quinoa, patates douce...)



A l'heure de l'inclusion, il faut passer quelques heures en cuisine le matin, pour s'apercevoir que la cuisine de Rosebrie est une fourmilière, où s'active sans chômer chaque travailleur et chaque salarié à, débarrasser, préparer, cuire, refroidir, emballer, chacun des 2000 repas qui sortent chaque jour de la cuisine. Plus nous avons d'exigence, et plus nos équipes doivent fournir d'efforts et d'organisation. Lorsqu'il y a des absents, des jours fériés, ou lors du confinement, l'ESAT réorganise et redimensionne ses équipes pour que les repas sortent et que chacun puisse manger.

Le maître mot de 18 mois de renégociation du contrat :

- Amélioration des repas en termes de qualité, de proposition alimentaire, tout en conservant l'équilibre entre amélioration du repas et somme de travail en cuisine.
- Choix d'un cahier des charges engageant : Plus d'aliments frais préparés en cuisine, investissement sur 2 ans de près de 133.000 euros de matériels plus performants, revoir l'équipe du prestataire et l'organisation interne, attention particulière aux repas du soir et week-end.

- Un Investissement et un salarié supplémentaire ont été prévu pour apporter une gamme de texture modifiée plus large.
- Une adaptation des menus est en cours, pour concilier le procédé « liaison froide » et la tenue des produits à J+2 (jusqu'à J+4).
- Enfin, un travail avec les foyers est nécessaire afin d'améliorer l'offre des repas du soir et du week-end au travers de plusieurs perspectives : repas améliorés un peu plus chers de temps en temps, proposition des convives sur leurs attentes en terme de menu, formation des équipes sur sites livrés pour remise en température adaptée, possibilité de commander des compléments au menu du jour (plus de fruits, plus de fromage, conserves, épices, ..). L'ESAT de Rosebrie, accompagné par Sodexo, reste ouvert aux établissements pour trouver d'autres solutions communes pour améliorer les repas.

Evelyne COCOT

Directrice de l'Esat de Rosebrie

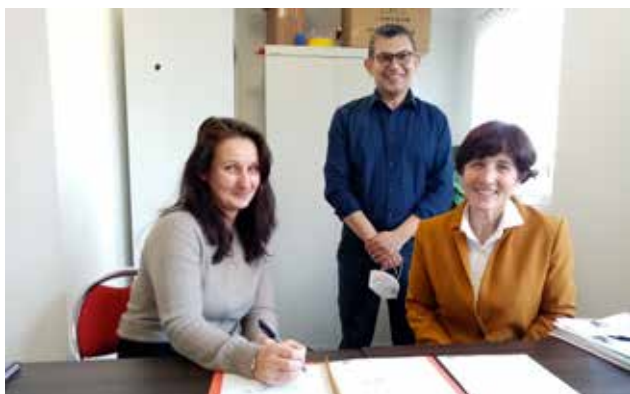
Lorsque l'on questionne les personnels de l'ESAT sur leurs conditions de travail, ils nous disent qu'ils travaillent dans une vraie cuisine. Peu importe le handicap des personnes, elles mettent tout leur cœur, leurs efforts en faveur de ces repas. Malgré le stress parfois de ne pas réussir à sortir « toute la prod. » avant la fin de la journée, ils ne se voient pas travailler dans un autre secteur.

Leur attente : Un retour des convives enfin à la hauteur de leur travail.

Les mois à venir, nous prévoient des défis logistiques et des efforts humains que nous souhaitons voir récompenser par une plus grande satisfaction des convives. Bon appétit !

UNE COOPERATION FRUCTUEUSE ET REUSSIE

Apogei 94 et la Ville de Saint Maur entretiennent une relation de partenariat dynamique au profit des personnes accompagnées dans nos établissements saint mauriens. Ce partenariat prend diverses formes selon nos sollicitations. Un travail en commun qui ne demande qu'à s'étendre.



Citons nos **participations aux journées des Associations, marché de Noël, projection Monsieur je sais tout, ciné débat Hors Normes, journée de l'autisme, semaine du Handicap.** Ateliers en mairie avec le concours de Mehdi NTOLA, Président d'Eclore Social. Enfin **le théâtre avec Les Drôles de Compères.**

Notre coopération s'est accrue au fil du temps jusqu'à **animer un théâtre participatif au profit des salariés de la mairie.** Sensibilisation à l'accueil de personnes en situation de handicap. En développant l'apprentissage social et relationnel de nos jeunes, la démarche aide les agents municipaux à mieux appréhender le handicap. Plusieurs sessions étaient prévues mais la Covid est passée par là...

Les établissements Apogei 94 dans la ville de Saint Maur sont l'IME des Bords de Marne, la MAS des Oliviers, les Foyers de St Maur, le CAJ Clair Marin, l'ESAT des 3 Yvonne et le FOYER Madeleine Huet. Certains directeurs ont invité Hélène LERAITRE Maire Adjointe Affaires Sociales et Handicap et Lucile DENIAU service Seniors Handicap.

A l'IME des Bords de Marne, présentation de la prise en charge des Troubles du spectre autistique (TSA) et signature d'une **Convention de Partenariat rédigée en FALC (Facile à lire et à comprendre).** Elle fixe un cadre, favorise l'inclusion et vise l'intégration professionnelle en milieu ordinaire ou protégé (projets de stages), d'où une perception d'appartenance à la société.



Soulignons la disponibilité d'Hélène LERAITRE envers nos jeunes à la **signature de la convention.**

Aux Foyers de St Maur, **partenariat avec la médiathèque** depuis 7 ans. Les jeunes du CAJ participent à une activité chaque semaine. Projets en cours avec le pôle professionnalisant.

En 2018 Patrick MERLET directeur du Relais Solidarité

(CCAS) prend en compte la **demande de logement** émise par le directeur du Foyer et la Présidente de section. Quatre mois plus tard une offre parvenait : **26 studios rue docteur Roux.** Projet validé en conseil d'administration fin 2020. La direction opérationnelle d'Apogei 94 œuvre à sa réussite.

Début 2021 le Maire Sylvain BERRIOS réunit tous les établissements médico-sociaux pour collecter leurs attentes en présence d'Hélène LERAITRE et Lucile DENIAU. Nous apprenons l'ouverture de 3 nouvelles structures. L'envie de mutualiser émerge. Elodie LEROY et la présidente de Section ont déjà rencontré un établissement.

Voici un **échantillon concret et non exhaustif de la coopération entre notre association et St Maur :** **Confection et fourniture de masques pour les seniors, création et réalisation de personnages en feutrine** pour la médiathèque, **entretien des espaces verts autour de l'hôtel de Ville, mise sous enveloppe des vœux de la municipalité. La volonté commune est d'étendre cette coopération,** notamment au profit du nouveau CAJ.

Toute notre reconnaissance à Sylvain BERRIOS et au Conseil Municipal pour la **mise en place réelle de l'inclusion au sein de la commune,** Hélène LERAITRE pour sa disponibilité et Lucile DENIAU pour son travail au quotidien.

Françoise BOUCHEL et Alexandre RAHIMI,
Administrateurs

POUR MA SANTE JE DIS OUI AU NUMERIQUE :

L'e-santé, un ensemble de services numériques au service du bien-être de la personne.

La crise est un révélateur des nombreux enjeux liés à l'e-santé et nous a apporté de précieux enseignements pour son déploiement à plus large échelle et sa pérennité. La question de la confiance des utilisateurs envers les outils d'e-santé et de l'éthique dans l'usage des données apparaît ainsi plus que jamais centrale.

L'e-santé améliore la gestion de la santé, pour le patient et les professionnels. Elle met à leur disposition des outils comme le DMP (Dossier Médical Partagé), la télémedecine (consultations à distance, téléassistance, dématérialisation des ordonnances, partage de l'information entre professionnels de santé), la chirurgie à réalité augmentée, les objets de santé connectés (applications, services numériques). Ces outils facilitent par exemple la prise de rendez-vous, le traitement du dossier du patient, la consultation à distance...

La majorité des Français se dit favorable à son développement et l'e-santé est un service en plein essor. On utilise fréquemment internet pour rechercher des informations sur un médicament, sur une maladie. Elle s'est donc installée dans notre quotidien et y prendra de plus en plus de place.

Le gouvernement, l'Assurance Maladie, les professionnels, se posent des questions (remboursement des téléconsultations, la prise en charge d'un appareil connecté avec prescription médicale...). Tout comme les patients et les professionnels de santé, la Sécurité Sociale va donc devoir s'adapter à ce nouveau fonctionnement. Les mutuelles santé ont pris très au sérieux ce virage numérique et mettent en place des services e-santé dans leurs contrats, concurrence oblige...

Lorsqu'on parle e-santé, on pense protection des données partagées, coût des objets connectés de santé jugés chers. Comment être sûr de la qualité des informations trouvées sur les forums, les applications mobiles ? On pense à l'éthique du numérique en santé, qui repose sur le serment d'Hippocrate : L'autonomie de pensée, d'intention et d'action ; la bienfaisance (les procédures de soin sont fournies dans l'objectif de faire du bien et non de nuire au patient - la non-malfaisance) ; la justice, les charges et les avantages des procédures de soins, qui doivent être répartis équitablement pour être justes avec tous les acteurs concernés.

L'e-santé est au programme du gouvernement depuis quelques années seulement, les réponses à nos questions viennent petit à petit et les patients et professionnels de santé doivent s'y adapter en restant vigilants sur la qualité des informations transmises à chacun.

Patrick GALBOURDIN,
Administrateur

E-SANTÉ ET HANDICAP : UN PARCOURS DIFFICILE

Le parcours de soins est souvent difficile pour les personnes handicapées mentales et l'e-santé ne leur facilite pas les choses. Ces personnes ont souvent des difficultés avec l'informatique, l'écrit. Pour une personne handicapée mentale, le contact humain est une nécessité absolue et il est indispensable que les pouvoirs publics se penchent sérieusement sur ce problème dans la mise en place de ce futur système de santé.

Les professionnels de nos établissements ont un rôle primordial à jouer : Aider les personnes accompagnées à gérer leur parcours de santé et à surmonter les difficultés qui se présentent dans ce domaine comme dans bien d'autres de leur vie quotidienne.



UNE BELLE EXPERIENCE A RENOUVELER

Mobilisation générale pour venir en aide à l'Action Familiale, mobilisation qui a permis de grands moments de rencontre et de partage à méditer.



Chaque année, l'Action Familiale de notre association organise la galette des Rois tant attendue. Malheureusement la crise n'a pas permis la tenue de cette manifestation en février. Il a été décidé d'offrir à chacun un cadeau en compensation.

Courant Janvier, les IME des Bords de Marne et la Nichée, le Centre d'accueil de jour Clair Marin ont été sollicités pour un

travail de conditionnement dans le but d'offrir à toutes les personnes en situation de handicap, un sac à dos, une gourde, un sachet de chocolat et un courrier explicatif. Cette mission conjointe a permis de réunir les jeunes et les professionnels de l'association APOGEI 94 dans un objectif commun, partager un temps collectif.

Les jeunes, les adultes ont été mobilisés pour travailler ensemble. Les deux IME ont travaillé main dans la main pendant plusieurs semaines pour préparer en commun ce cadeau. Cette activité collaborative a mis en avant les

capacités de chacun à travailler ensemble, à s'adapter et à produire. Vecteur de rencontre, moyen d'échanger avec d'autres, elle a permis aux jeunes de se mettre en situation de travail et de se préparer à un travail de conditionnement. Plusieurs groupes ont participé à ce projet avec l'encadrement des éducateurs des structures. Le plaisir de se retrouver, tout en travaillant avec efficacité, c'est ce qui est ressorti de cette expérience. Ce furent de belles rencontres entre les jeunes des deux IME, d'instantanés de partage, d'aide, de communication qui furent fort appréciés par tous.

Au-delà du travail technique effectué, nous avons pu voir la richesse des échanges et le plaisir d'interagir avec de nouvelles personnes. Ce projet fait émerger d'autres perceptions de travail, l'envie d'avancer tous ensemble et de mutualiser les compétences des uns et des autres.

L'ensemble des personnes accompagnées des établissements 'Apogei 94 remercie l'Action Familiale pour ce présent.

Elodie LEROY,

LES DROLES DE COMPERES FONT LEUR CINEMA

Les Drôles de Compères savent rebondir. La troupe qui ne peut se produire sur les scènes de théâtre, crise sanitaire oblige, s'est reconvertie momentanément dans le cinéma. Une belle expérience qu'on ne pouvait manquer de vous faire partager.



Ils ne sont plus des inconnus nos Drôles de Compères : Une troupe de comédiens en situation de handicap mental et psychique qui propose chaque année des représentations théâtrales de sensibilisation autour de différentes problématiques de société mettant en lumière les personnes vulnérables.

En 2020, la troupe devait se produire au théâtre pour jouer la pièce « JE T'HAIME », co-écrite et mise en scène par Lydie NTOLA et Mehdi NTOLA. Malheureusement comme tous les spectacles artistiques, cette pièce a dû être annulée. Qu'à cela ne tienne, l'équipe rebondit et décide d'en faire un scénario pour un long métrage dont les tournages se déroulent tout au long de cette année. La visée du projet est de pouvoir le diffuser dans des cinémas

de quartier, des universités, des lycées, des associations et sur des sites de streaming. L'enjeu est de sensibiliser les spectateurs au handicap et à la violence affective dont conjugale.

Traitant d'une thématique très complexe, ce travail aborde les différentes questions qui peuvent se poser. L'accompagnement autour de la thématique est essentiel afin de veiller au bien-être des comédiens.

Mehdi NTOLA

Durant les tournages, les comédiens découvrent le métier d'acteur et l'audiovisuel. Les répétitions diffèrent alors du jeu habituel. Dialogue et gestuelle se jouent avec plus de précision et de subtilité. Ils regardent souvent les scènes auparavant jouées. Fabrice AGBODJAN nous dit: « C'est drôle, ça fait un peu bizarre de se voir derrière la caméra ».