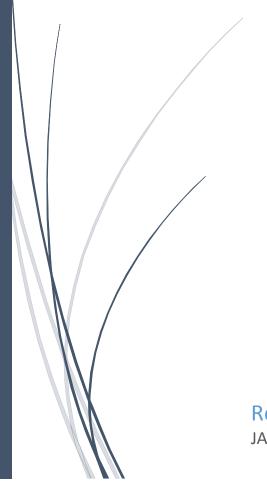
14/04/2016

Projet
« Restaurant
d'application pour
personnes en
situation de
handicap sévère »



Réalisé par : JACOPO CALDERARI ET DAVID BRULHART

## Table des matières

Introduction	1-3
Contexte général	4-5
Le personnel encadrant	5-6
Les participants	7
Le lieu	7-8
Organisation et fonctionnement de l'atelier	9-11
Déroulement, structure de la journée type	12-14
Activités proposées dans l'atelier	14-16
Rétribution des résidents	16
Buts et objectifs	17-19
Résultats obtenus	20-22
L'évolution du projet, investissement	23
Conclusion	24
Bibliographie	25
Article paru dans La Liberté du 06 06 2016	26-29

#### Atelier d'application dans le milieu de la restauration

#### **Introduction**

La genèse de ce projet prend son origine dans des échanges partagés par les deux travailleurs sociaux que nous sommes, désireux d'offrir de nouvelles perspectives aux personnes en situation de handicap que nous accompagnons quotidiennement.

L'objectif principal de notre réflexion se portait sur la valorisation des rôles sociaux au sein de notre institution et en dehors. Nous nous sommes alors centrés sur les besoins d'une partie de la population que nous accueillons et en avons tiré un constat clair : Ces personnes ont les mêmes besoins de travailler que tout un chacun et surtout de ressentir l'importance, l'efficacité de leur rôle en société.

« De tout temps le travail a été un facteur d'intégration sociale. En effet, la participation à une activité productive, quelle qu'en soit la nature, apparaît comme un axe essentiel de l'intégration sociale dans une société telle que la nôtre. » (1)



En partant de ce postulat, nous avons proposé à quelques résidents d'intégrer les cuisines d'un restaurant, de les positionner comme employés, encadrés et soutenus par un personnel éducatif. Cette démarche progressive s'inscrit dans un processus d'insertion visant à renforcer l'estime de soi en s'appuyant sur les valeurs fondamentales que véhicule le travail.

« Le fait d'accomplir un travail productif valorisé est un droit pour une personne. La déclaration des droits de la personne déficiente nous rappelle le droit à la sécurité économique et à un niveau de vie décent pour les personnes handicapées. Ces dernières ont droit dans toute la mesure de leurs possibilités d'accomplir un travail productif ou d'exercer toute autre occupation utile. » (1)

Ce projet est innovant car le choix des participants ne repose pas principalement sur l'échelle des capacités de la personne, comme il se fait communément dans les ateliers protégés. La nouvelle philosophie qui anime notre projet vise à mettre au premier plan le besoin du résident et proposer un atelier qui correspond parfaitement au niveau de ce dernier. Le principe fondamental est d'adapter les activités aux capacités de la personne (et non pas le contraire), afin de pouvoir répondre à leurs besoins.

Au sein de notre institution les activités proposées sont principalement à caractère « occupationnel » et ludique. Celles-ci correspondent parfaitement à la plupart de nos bénéficiaires, mais pas à tous. En effet, nous accueillons des jeunes personnes en situation de handicap, qui, à l'âge de 18 ans, quittent leur institution pour s'installer dans une structure pour adultes, n'ont pas accès aux ateliers protégés, simplement parce qu'ils n'ont pas assez de capacités pour remplir les critères de productivité de ce type de structure. De même, d'autres personnes en situation de handicap, faisant partie d'ateliers protégés, sont exclues de ces derniers à un certain moment de leur vie, car elles n'ont plus les capacités pour accomplir les tâches demandées.

Grâce à notre projet nous souhaitons offrir l'opportunité à des personnes en situation de handicap, qui n'ont jamais eu ou qui n'ont plus la possibilité de travailler, d'être valorisés à travers le monde du travail.

Ce projet peut être considéré comme innovateur, car il propose une nouvelle stratification sociale dans le domaine du handicap, entre les institutions telles que la nôtre et les ateliers protégés.

#### Contexte général

La première phase (juin-août): Le projet prévoyait l'intégration de quatre résidents au sein du restaurant « Le Café de la Presse », situé sur le Boulevard de Pérolles à Fribourg. Cette période, que l'on a appelé « période d'essai », s'est déroulée sur trois mois (juin-août 2015). En accord avec le patron de l'établissement, Mr. Baptiste Esseiva, six dates de travail ont été fixées. Les résidents accompagnés par deux éducateurs, s'employaient donc aux diverses tâches dévolues au restaurant, de 9h30 à 15h30. Les premières journées étaient uniquement proposées pour deux résidents mais rapidement nous avons pu augmenter à quatre participants : Giuseppe Giaquinto, Thierry Vonlanthen, Corinne Rossy, Yvette Horner.

**Deuxième phase (septembre-décembre):** En fonction des résultats positifs obtenus la fréquence est passée à un jour fixe par semaine (le jeudi). S'est rajouté aux bénéficiaires Pierre-André Stoercklé.

**Troisième phase (janvier-mars)**: Fréquence toujours d'un jour fixe et planification de quelques dates supplémentaires. Le but était de vérifier la faisabilité d'un deuxième jour de travail dans la semaine. Dans cette période Apolline Rey et Francis Papaux ont rejoint le groupe des bénéficiaires.

Quatrième phase (avril-juin): La phase test ayant été concluante nous avons validé et poursuivi avec deux journées par semaine. Dans cette période Steve Bersier et Anne Frésard ont rejoint le groupe des bénéficiaires. Nous prévoyons également l'intégration d'autres futurs participants comme: Philippe Zahno, Ilir Pajaziti, Frédéric Varin, Rathul Showdurry, Hubert Berset (dépendra de son état de santé). Pour certains d'entre eux, un jour entier de travail peut représenter un effort trop conséquent (manque d'endurance, stress, fatigue, etc...) c'est pourquoi nous proposerions aux résidents concernés par ces problématiques, de participer à l'atelier sur des demijournées. Le retour et le départ dans les pavillons respectifs sont assurés par un des encadrants du restaurant durant les heures de transitions.

Cinquième phase: Consiste à la création d'un atelier à l'intérieur de son propre restaurant « Le Café de la Presse », en collaboration avec la direction du Foyer « La Colombière ». En son sein, les activités s'y dérouleraient du lundi au vendredi, sous forme de « centre de jour et d'atelier d'application ». Cette phase impliquerait tous les résidents qui ont pris part positivement à l'atelier, mais également ouvrirait celui-ci à de nouveaux bénéficiaires dans un futur proche. Ce dispositif permettrait de garantir une fréquence idéale et adaptée à chaque résident. Nous constatons actuellement que les deux journées proposées ne suffisent pas à satisfaire les demandes récurrentes de participation des résidents.

Aspect global du projet et entreprises futures: Un lieu comme celui-ci permettrait d'offrir également d'autres prestations en dehors des repas servis à midi. En effet, nous envisagerions d'en faire une plate-forme sociale destinée à l'échange et au partage, en y organisant des évènements ponctuels favorisant l'insertion de la sphère handicap dans notre société.

C'est par le biais de soirées culturelles (théâtres, concerts, expositions) ou encore d'animations (discos, loto adapté, loisirs, etc...) que nous privilégierions cette intégration, tout en fournissant les services et les moyens adaptés, nécessaires aux besoins des personnes en situation de handicap. De plus, pour ce type de manifestations, l'établissement ouvrirait son champ d'accueil aux résidents d'autres institutions, induisant ainsi des interactions nouvelles, certainement bénéfiques à tous.

L'ensemble du bâtiment comprend une salle commerciale attenante actuellement sous-louée à un tiers par Mr Esseiva (tenancier du « Café de la Presse »). Celle-ci, dans un certain avenir, pourrait être exploitée par l'un de nos groupes de travail sous forme de petit marché. Par exemple vente de produits suisses typiques, productions de l'institution (bougies, K-lumets, etc...) en collaboration avec le « Café de la Presse ». L'avantage de la situation géographique à Pérolles au centre de Fribourg, offrirait une grande visibilité à l'institution et aux résidents qui y travailleraient. Autre aspect positif, ces ventes apporteraient une rentabilité non négligeable pour l'institution.

#### Le personnel encadrant

David Brulhart et Jacopo Calderari, éducateurs spécialisés, employés au Foyer « La Colombière ».

Qui sommes-nous?

Jacopo Calderari: 28 ans, marié, père d'une petite fille. Après une année de travail en tant que stagiaire au sein du foyer « Provvida Madre » (institution accueillant des adultes en situation de handicap sévère au Tessin), j'ai entrepris une formation universitaire en pédagogie curative à Fribourg. Après l'obtention de mon diplôme comme éducateur spécialisé, j'ai été engagé à l'institution « La Colombière » où je travaille depuis presque six ans. J'y assume actuellement la fonction de responsable du centre de jour Archipel. J'encadre également des étudiants HES, universitaires et ARPIH au sein l'institution.

**David Brulhart :** 37 ans, marié, père de trois enfants : Je travaille depuis douze ans au Foyer « La Colombière » de Misery. Détenteur d'une formation d'assistant socio-éducatif, j'encadre également les apprentis et fonctionne comme expert lors des procédures de qualification des futurs ASE.

Nous sommes les initiateurs de ce nouveau projet. Dans un premier temps, nous avons entrepris des démarches de recherche d'informations dans un domaine particulier : « L'intégration des personnes en situation de handicap dans le monde du travail ». Pour élargir nos connaissances sur le sujet, nous avons multiplié les entretiens avec les acteurs principaux de ce vaste domaine en Suisse romande. De plus, nous avons mené des recherches en nous basant sur d'autres supports (littérature, articles, internet, etc...) Une consultation auprès du service juridique de l'association « Intégration Handicap » Lausanne, nous a apporté certains éclaircissements.

Suite à ce travail d'investigation, nous avons soumis nos intentions au patron du « Café de la Presse » qui nous a ouvert ses portes. De ce fait, après avoir trouvé un lieu fonctionnel, nous avons pu élaborer la globalité du projet.

Après ces deux ans de travail effectués hors du cadre de notre institution, c'est en avril 2015 que nous avons présenté le projet à la direction de la « Colombière ». Celui-ci a été accueilli très positivement et a débouché sur sa première phase de réalisation en juin 2015. Dès lors, nous collaborons avec la direction de l'institution, Mr. Benjamin Brülhart et Mr. Gregory Pellissier, qui suivent de près et soutiennent l'évolution du projet.

Après une année de travail au sein de cet atelier, le bilan est extrêmement positif à tous les niveaux :

- Les bénéficiaires, positionnés comme employés du restaurant ressentent une forte valorisation de leur personne au travers du travail accompli. Leur intégration sociale est réelle car pleinement insérée dans un contexte extrainstitutionnel. Nous avons également observé une évolution constante des compétences reliées au domaine de la restauration. L'atelier a rapidement pris une place centrale dans la semaine de chaque résident. Ces derniers verbalisent très fréquemment leur envie de retourner travailler au « Café de la Presse ». Cela témoigne de façon flagrante leur motivation et leur intérêt pour cet atelier.
- Jusqu'à présent, l'ensemble des locaux de l'établissement a permis un confort de travail relativement positif: accès aux toilettes juste à côté de la cuisine, ascenseur pour accéder aux différents paliers, espace de travail correct pour deux jours par semaine, visibilité des résidents auprès du personnel du restaurant et de la clientèle. L'organisation et le fonctionnement de l'atelier correspondent parfaitement aux besoins de ses bénéficiaires.
- De notre côté, nous sommes très satisfaits de voir que nos projections antérieures se concrétisent. En effet, le sens et la philosophie qui animent l'atelier ont permis d'obtenir des résultats excellents auprès des résidents. L'épanouissement et l'enthousiasme des participant ne peuvent que nous motiver à poursuivre et à développer ce projet qui nous tient à cœur.

Nous tenons à souligner que la globalité du projet a été réalisée en dehors de notre temps de travail, sauf les journées au « Café de la Presse » avec les bénéficiaires.

#### **Les participants**

L'atelier est pensé pour accueillir des personnes adultes en situation de handicap mental et IMC. La population avec laquelle nous souhaitons réaliser ce projet est donc en situation de handicap sévère. Chaque participant est majeur.

Pendant la première phase (période d'essai), quatre résidents ont participé à l'atelier, accompagnés par deux éducateurs. Comme décrit précédemment, d'autres résidents ont été intégrés progressivement. Actuellement, neuf d'entre eux bénéficient de cette activité. Ces deux prochains mois quatre autres s'y essaieront. Le nombre de participants devenant assez important, nous remarquons que les deux journées par semaine ne suffisent plus à garantir une fréquence idéale et adaptée à chaque résident tant leurs demandes de participations sont récurrentes. Un fonctionnement sur les cinq jours de la semaine permettrait de répondre pleinement à ces besoins et s'ouvrir à l'intégration de futurs résidents de la « Colombière ». Comme effectué jusqu'à présent, les prochaines étapes du projet visant à insérer de nouveaux bénéficiaires, se feront de manière progressive, en tenant compte de leurs exigences et capacités. Grâce à ce dispositif environ un quart des résidents de la « Colombière » seront concernés par cet atelier. D'autre part, le « Café de la Presse » est une plate-forme évidemment ouverte à tous les résidents de la Fondation, conviés à venir se restaurer en sortant du cadre institutionnel.





#### <u>Le lieu</u>

Le projet se réalise au restaurant « Le Café de la Presse », situé sur le Boulevard de Pérolles à Fribourg. Cet établissement est tenu par Mr. Baptiste Esseiva (chef cuisinier), qui a accepté de collaborer avec nous pour cet atelier. Le restaurant se compose d'une grande salle (max. 40 personnes) avec comptoir de service et terrasse. Au premier étage l'on trouve le bureau et les toilettes pour les clients. Au sous-sol, la cuisine, un réduit, une cave et des toilettes pour le personnel. Un ascenseur permet à nos résidents, avec problèmes de mobilité sévères, de se déplacer à l'intérieur de la structure.

De plus, le bâtiment dispose d'une belle salle d'une vingtaine de mètres carrés que Mr Esseiva loue actuellement à une tierce personne. Cependant, le bail se terminant très prochainement, Mr Esseiva nous a fait comprendre qu'il serait tout à fait ouvert à nous attribuer cette dépendance moyennant une rétribution. Cela s'avère être une grande opportunité qui améliorerait considérablement le dispositif global de l'atelier et permettrait, une multitude de possibilités d'utilisation :

- Salle de calme et de repos lors de la pause de midi notamment, offrant aussi la possibilité d'y prendre le repas.
- Bureau permettant la création de matériel didactique avec les résidents (fiches de recettes, fiches méthodologiques d'étapes de travail, etc...)
- Petit atelier sensoriel orienté principalement sur le goût et l'odorat (en lien avec la cuisine.)
- Place de travail pour des travaux de cuisine plus spécifiques (conditionnement, mise sous vide, préparation de denrées alimentaires pour les jours suivants, etc...)
- Une pièce supplémentaire permettant d'élargir le potentiel des espaces de travail et de ce fait, le nombre de résidents participants.

En cuisine, le chef cuisinier travaille seul, ce qui garantit aux participants de l'atelier une ambiance calme, qui favorise leur concentration et leur application au travail. La taille de la pièce est aussi un point positif pour le déroulement correct des activités prévues. Une partie des tâches à accomplir s'effectue derrière le comptoir de service et en salle, ce qui offre une bonne visibilité aux résidents et le contact avec les clients.

Le restaurant fonctionne avec un service de midi, du lundi au vendredi. Deux menus du jour sont proposés par le chef cuisinier. En soirée et le week-end il est ouvert uniquement pour la consommation de boissons (bistrot, café). Occasionnellement des soirées privées sont organisées en son sein, permettant ainsi au restaurateur de proposer des menus plus spécifiques.





#### Organisation et fonctionnement de l'atelier

Les activités proposées aux résidents sont établies à l'avance par les accompagnants, en collaboration avec le chef cuisinier. Le patron du restaurant décide des menus du jour et transmet aux éducateurs les tâches potentielles à exécuter durant la journée. Ces derniers structurent et organisent les actions à entreprendre, tout en tenant compte des besoins, des capacités et des difficultés de chaque participant, garantissant ainsi une prise charge individuelle adaptée. Ils élaborent les tâches convenues pour qu'elles soient accessibles à chaque résident.

Jacopo Calderari et David Brulhart assurent l'accompagnement éducatif tout au long de la journée. Le Chef cuisinier, transmet ses consignes principalement aux deux accompagnants qui les font suivre. De ce fait, dans le rapport pur de travail, il a un contact direct avec les participants mais ne s'occupe pas de l'encadrement éducatif de ces derniers. Il en va de même pour le reste du personnel du restaurant qui suit cette ligne de conduite. Notons toutefois que des échanges constructifs sous forme d'incitations, d'explications, d'encouragements, de félicitations entre le personnel du restaurant et les différents protagonistes, restent un apport très positif. En effet, ces interactions ont une incidence et un impact direct sur l'application que les résidents mettent au travail. C'est pourquoi au début de chaque activité, le chef cuisinier montre les étapes de travail et le résultat attendu. C'est aussi en leur posant des exigences que nous les considérons, que nous les impliquons pleinement dans le but collectif à atteindre.

Mr Esseiva, le patron de l'établissement, manifeste une motivation certaine pour ce projet et adhère profondément au principe qui l'anime. Il est en effet la personne idéale car l'intérêt qu'il porte à l'épanouissement des résidents est très vif. Régulièrement, il pose des questions sur la pathologie, les spécificités des participants et sur les actions d'accompagnement prévues. Grâce à cette curiosité et sa personnalité positive, il a su instaurer des relations de confiance avec les bénéficiaires. Il est désormais devenu une figure importante pour ces derniers qui verbalisent l'appréciation de sa personne.

Afin d'adapter au mieux leur environnement et pour créer des conditions de travail favorables, nous avons investi dans quelque matériel :

- T-shirts à l'effigie du « Café de la Presse » afin de marquer leur appartenance au groupe d'employés du restaurant.
- Couteaux et planches de cuisine appropriés, leur permettant une utilisation aisée, similaire à ce qu'ils connaissent à l'institution.
- Un mixeur : deux participantes mangent leurs aliments mixés. De plus, il est utilisé parfois lors de l'atelier comme outil de travail.
- Deux tables pour optimiser l'espace de travail.
- Un meuble de rangement avec un casier personnalisé pour chaque participant.

De son côté, Mr Esseiva a investi dans une râpe à légumes électrique multifonctions. Son utilisation simple et aisée permet aux résidents d'accomplir ces tâches en toute sécurité.

D'autres appareils électro-ménagers permettraient aux participants présentant des difficultés motrices assez importantes, d'accéder malgré tout aux étapes plus « techniques » de la mise en place alimentaire (râper les légumes, découpes spécifiques, hachage, etc...)

#### Projection du fonctionnement hebdomadaire de l'atelier

- L'atelier se déroulerait de lundi à jeudi avec quatre participants encadrés par deux accompagnants (Jacopo Calderari et David Brulhart). Nous proposons d'accompagner des résidents supplémentaires, sous condition d'avoir la possibilité de collaborer avec un stagiaire. Cela pour des journées définies.
- La journée du vendredi serait consacrée à des activités spécifiques, pour les bénéficiaires, reliées à la restauration : apprentissage, rédactions de matériel didactique à consulter pendant l'atelier (photos, textes et pictogrammes servant à expliquer les étapes des différentes tâches), découvertes et visites liées au domaine alimentaire (p.ex : chez un maraîcher, musée du Gruyère), activités de loisirs (jeux sensoriels, dégustations, etc...). Ces journées seraient conçues pour deux à trois résidents selon un tournus établi.
  - Certains vendredi après-midi seraient aussi consacrés au travail administratif incluant : un colloque entre les deux encadrants et le patron du restaurant (toute les trois semaines selon le fonctionnement institutionnel), rédactions des bilans, planification et préparation du déroulement global de l'atelier (choix des activités, organisation de sorties, adaptation des tâches aux résidents, etc...). Compte tenu de nos fonctions de formateurs, cet après-midi permettrait aussi d'assurer le suivi d'étudiants de l'institution.
- Pour l'organisation du travail quotidien et le bon fonctionnement général de l'atelier, l'un des encadrants discuterait avec Mr Esseiva de 15h00 à 15h10, pendant que l'autre éducateur accompagnerait les résidents durant la pause de fin de journée.
- La forme de notre atelier ferait partie du Centre de Jour tout de manière indépendante. Les deux encadrants faisant partie de la dotation Archipel, s'engageraient à accompagner au minimum deux résidents du pavillon en question chaque journée. Ce système permettrait de ne pas péjorer la prise en charge des résidents restant au centre de jour. De plus, aucune demande à l'Etat de dotation supplémentaire ne serait nécessaire.
- Nous précisons que faisant encore partie du centre de jour Archipel, de 7h30 à 9h00, nous nous occuperions des levers des résidents.
- Si la Direction de La Colombière le souhaite, Jacopo Calderari continuerait à participer au colloque de conduite, en garantissant un lien solide et constructif entre l'atelier d'application indépendant et l'ensemble de l'institution. Il serait remplacé par un stagiaire lors de ces moments.





### Déroulement, structure de la journée type

#### Matin:

Horaires	Activités	Emplacements	Participants
7h30 à 9h00	Lever, toilette matinale, petit déjeuner.	La Colombière	Selon besoin institution
9h00 à 9h30	Déplacement au restaurant,	La Colombière En cuisine	Tous
9h30 à 11h00	Explications des activités.  Mise en place alimentaire *	En cuisine	Tous
11h00 à 11h30	Mise en place tables et couverts, préparation verres pour boissons de midi + tasses à café, découpage du pain pour repas.	En salle Comptoir de service	Mme H. Mr V.
11h00 à 11h30	Vaisselle de cuisine, continuation de la mise en palace alimentaire, renflouement de la cave à boissons.	En cuisine Cave	Mr G. Mme R.
11h30 à 13h30	Repas de midi et pause.	En cuisine En salle pour le café	Tous

\* La mise en place alimentaire consiste à la préparation des denrées avant d'être cuisinées et autres tâches culinaires. Cette activité importante de la journée doit être organisée à l'avance par les accompagnants. Ceux-ci en consultation auprès du chef cuisinier prennent connaissances du menu du jour puis structurent et attribuent les tâches adaptées à chaque résident.

#### Après-midi:

Horaires	Activités	Emplacements	Participants
13h30 à 15h00	Explications des activités.  Renflouement de la cave à boissons, tri, transport et élimination des déchets (Verre,	Cave Garde-manger	Mme R. Mr G.
	aluminium, carton).		
	Explications des activités.		
13h30 à 15h00	Vaisselle couverts clientèles, vaisselle en cuisine, nettoyage et balayage sommaire de la salle.	En salle Comptoir de service	Mr V. Mme H.
15h00 à 15h10	Transmission des informations pour le lendemain (remise).	En salle	Un éducateur avec le Chef cuisinier.
15h00 à 15h20	Pause en commun (boisson, café) réception des salaires.	En salle	Tous

15h20 à 16h00	Retour à la Colombière ou au foyer, transmission des informations de la journée, report des observations dans les cardex individuels.	La Colombière Foyer familial	Tous
---------------	---	---------------------------------	------

Nous précisons que ce planning d'activités est un exemple. Les journées de travail en atelier peuvent donc prendre d'autres formes, avec des tâches différentes.

#### Activités proposées à l'intérieur de l'atelier

Comme cité précédemment, le choix du milieu de la restauration se base sur plusieurs critères :

Premièrement, le restaurant offre un éventail très vaste d'activités, ce qui nous permet de proposer un encadrement totalement adapté et individuel pour chaque participant.

Deuxièmement, toutes les activités liées au monde de la cuisine sont des actes potentiellement connus et partiellement maitrisés par les résidents, ce qui favorise leur intégration dans le cadre du travail, met en lumière leurs capacités et bonifie l'estime de soi. De plus, la nourriture (et sa préparation en cuisine) représente un centre d'intérêt très important pour chacun d'entre eux.

Troisièmement, le cadre du restaurant offre une bonne visibilité aux participants, ce qui engendre de nouveaux contacts, leur valorisation et leur insertion sociale.

Durant la période d'atelier, les résidents effectuent des tâches très diverses. C'est au travers de celles-ci que chaque usager peut affirmer pleinement son potentiel, renforcer ses compétences, mais aussi travailler sur ses difficultés en repoussant ses propres limites. Voici une liste non exhaustive des actions qu'ils accomplissent en atelier :

- Nettoyage, épluchage et découpe de légumes.
- Utilisation de la râpe à légumes multifonctions et du mixeur.
- Conditionnement des denrées alimentaires avant d'être cuisinées.
- Mise en place des tables en salle (sets, services, tasses, et verres, découpage du pain pour midi).

- Renflouement des boissons au comptoir de service.
- Tri, transport et élimination des ordures à la déchetterie.
- Débarrassage des tables en salle après le dîner.
- Nettoyage de la vaisselle à proximité du comptoir de service.
- Nettoyage et remise en état de la cuisine (ustensiles, casseroles, plaques, sols, etc...).
- Commissions, courses à effectuer pour le Chef cuisinier.
- Cueillette de plantes aromatiques (ail des ours, ...) ou champignons pour les repas.
- Etc.





De 11h30 à 13h30, c'est le moment de pause où les participants profitent du repas. Ceux-ci ne s'occupent pas du service des tables pour plusieurs raisons :

- Ce type de travail demande des capacités très spécifiques : bouger entre les tables avec une certaine vitesse, prendre les commandes des clients, servir les assiettes et les boissons, s'occuper de l'addition.

Ce sont des pratiques très compliquées, qui risquent de mettre en échec les bénéficiaires de l'atelier, alors que le but est d'encourager leurs actes et leurs comportements positivement.

- Le contact direct avec plusieurs personnes (inconnues) peut provoquer un stress émotif énorme pour la plupart d'entre eux. Il s'agit donc d'éviter d'exposer les résidents à des situations déstabilisantes, génératrices d'angoisse.
- Par conséquent, nous estimons plus cohérent de favoriser leur visibilité à travers des activités qu'ils maîtrisent, derrière le comptoir (vaisselle, préparation des tasses pour les cafés, renflouement des boissons, découpage du pain,...) ou en salle (mise en place des tables et couverts). De cette manière le contact avec les clients est mieux géré par les résidents et se passe plus harmonieusement.

Les deux heures de travail prévues le matin (de 9h30 à 11h30) nécessitent une longue pause (de 11h30 à 13h30), afin de récupérer de la fatigue accumulée et permet de reprendre le travail dans de bonnes conditions l'après-midi (de 13h30 à 15h00.)

En fin d'atelier, les participants disposent d'un dernier moment de détente à partager ensemble (de 15h00 à 15h20), où ils reçoivent le salaire, consomment une boisson et parfois un petit goûter en salle. Des petites pauses pendant le temps de travail sont aussi prévues en fonction de l'état de fatigue et des besoins des résidents.

L'une des particularités de l'atelier, qui le différencie entre autres d'un atelier protégé, est la souplesse des horaires. Les bénéficiaires travaillent au maximum deux heures le matin et une heure et demi l'après-midi.

#### Rétribution des résidents

À la fin de la journée d'atelier, le tenancier verse 10 francs à chaque résident ou 5 francs pour la demi-journée constituant une rémunération pour le travail accompli. Il est important que cet argent soit remis par le patron, afin de marquer correctement la valeur des services que les participants ont rendus.

Cette somme d'argent représente une source de valorisation personnelle importante pour eux.

« Ces personnes ont absolument besoin d'occupations socioprofessionnelles, pour elles-mêmes et les milieux qui s'en occupent. Règle générale, celles qui peuvent s'exprimer souhaiteraient une rémunération sous forme de salaire et un statut de travailleur. Pour leurs proches, notamment les familles qui les gardent chez elles, et pour les représentants d'établissements, le salariat est secondaire à l'occupation extérieure régulière. » (3)



#### **Buts et objectifs**

Le projet vise à atteindre les objectifs suivants :

- Offrir une activité hors du cadre institutionnel qui s'inscrit dans un marché réel. Les résidents se retrouvent positionnés comme employés d'un restaurant, encadrés par un personnel éducatif.
- **Donner** une opportunité dans le monde du travail à des personnes qui, à cause de leur handicap sévère, n'y ont pas accès actuellement.
- **Proposer** une activité où les bénéficiaires assument un rôle actif et ressentent leur utilité envers autrui.

« Dans notre société, l'importance d'avoir une activité professionnelle est conditionnée par la nécessité d'avoir un statut social qui situe son détenteur dans le circuit des échanges plutôt que dans celui de l'assistance. » (1)

- **Tendre à favoriser** l'intégration des résidents dans la société et leur visibilité, renforcer l'estime de soi et par conséquent, améliorer la santé mentale des bénéficiaires.

« La question du rapport qu'il peut y avoir entre la santé mentale et le travail a plusieurs aspects : d'un côté, il y a le travail potentiellement pathogène, générateur de fatigue et de stress, facteur d'accidents ou diverses atteintes à la santé et, d'un autre côté, il y a le travail salutaire qui donne le sentiment d'être utile, apporte un revenu qui assure un minimum d'indépendance et permet de participer de façon positive aux échanges sociaux. » (2)

- **Favoriser** les rencontres et les échanges entre les bénéficiaires et des nouvelles personnes, afin d'élargir leur horizon.
- **Valoriser** les capacités des résidents et tout simplement leur personne, en les accompagnants au centre d'un système sécurisant.

« La question ne doit donc pas se poser en ce qui concerne ces personnes dites malades mentales. Le travail constitue une des plus hautes formes de valorisation et de prise de dignité qui lui soit disponible. Pour peu qu'on les conçoive avant tout comme une personne. L'identité des travailleurs de la personne psychiatrisée est donc, fondamentalement une question de valeur. A commencer pas la conception de la personne dans sa globalité et non comme un amalgame de caractéristiques humaines entremêlées de déficiences et d'incapacités ». (1)

- **Rémunérer** les participants pour concrétiser la valeur du travail qu'ils ont accompli.
- **Organiser**, **structurer** les activités afin de permettre aux bénéficiaires de faire de nouvelles acquisitions, de travailler leurs faiblesses et améliorer leurs capacités.
- **Suivre** pédagogiquement chaque résident en rédigeant régulièrement des bilans sur la base de nos observations.
- **Mettre** au premier plan les besoins du résident. Les capacités, les difficultés et la productivité de chacun d'entre eux, ne sont pas les critères prépondérants, influant sur leur intégration dans l'atelier.
- **Adapter** les activités en fonction de chaque personne, afin d'en valoriser les compétences.
- **Créer** une plate-forme d'échange et de partage en organisant ponctuellement des évènements destinés à tous les publics.
- **Favoriser** les échanges interinstitutionnels lors de ces évènements adaptés à la sphère handicap.



Stéphane Böhm souligne que « Des études scientifiques ont démontré qu'une équipe de travail hétérogène atteint de meilleurs résultats pour des tâches complexes qu'une équipe homogène. Une personne en situation de handicap peut ainsi, en raison de son vécu et de son expérience, apporter une contribution particulière au sein d'une entreprise, ce qui peut être avantageux. » (4)



#### Résultats obtenus

Le bilan du parcours réalisé jusqu'à présent est très positif. Les dix premiers mois de travail à l'intérieur du « Café de la Presse » nous ont permis de confirmer plusieurs de nos attentes, relatives aux objectifs posés :

- En offrant des activités hors du cadre institutionnel, qui positionnent les résidents comme employés d'un restaurant, les participants changent complètement leurs attitudes (comparativement à d'autres activités proposées dans l'institution) : ils se montrent plus motivés et concentrés, ce qui leur permet d'augmenter leur efficacité et d'exploiter au maximum leur potentiel. De plus certaines troubles du comportement ne se produisent pas pendant le déroulement l'atelier.
- Le cadre du travail, la satisfaction des tâches accomplies, le salaire gagné, le contact avec le personnel et les clients ont manifestement renforcé leur estime de soi. Les résidents ne manquent pas de verbaliser leur fierté à leur entourage et le démontrent par des attitudes très positives.
- Grâce à cette prise de conscience de leurs propres capacités, les bénéficiaires maîtrisent de plus en plus les outils de travail et les actions demandées en cuisine.
- La rémunération à la fin de chaque journée représente la concrétisation du travail accompli. Les bénéficiaires manifestent leur satisfaction (en le verbalisant, expressions de joie, ...) et semblent avoir intégré très vite ce concept. Grâce à cette récompense, ils peuvent envisager des achats, qui sont le couronnement de leurs efforts.
- Le contact avec les clients et avec le personnel du restaurant engendre des échanges allant dans le sens d'une intégration sociale à part entière. Les résidents osent de plus en plus entrer en interaction, ce qui prouve une évolution et une aisance constante dans cet environnement. Cela leur donne la possibilité de connaître de nouvelles personnes et élargir leur propre horizon.
- A l'intérieur de l'atelier, la variété des tâches permet aux encadrants d'adapter les actions en fonction des besoins, compétences, difficultés de chaque résident.

- Les activités préparées par les encadrants induisent un travail spécifique. De ce fait, chaque résident jouit d'actions personnalisées qui visent le travail de ses sphères les plus nécessiteuses. Par exemple : Apolline travaille sa motricité fine et l'utilisation simultanée des deux mains, Yvette et Francis travaillent la sphère cognitive afin de ralentir les dégradations dû à la sénilité et à leur démence progressive. Giuseppe travaille sur ses comportements compulsifs en centrant son attention sur des actions à accomplir, etc... Nous constatons que le cadre du restaurant renforce le travail individuel de chaque résident.
- L'atelier a pris une place centrale dans leur quotidien. Nous avons observé que les usagers, en dehors de la journée de travail, verbalisent très fréquemment l'envie de pouvoir participer à nouveau à l'atelier.

Toutes les spécificités de chaque résident, leur évolution, leur développement au sein de l'atelier ont été reportés sur des **bilans écrits personnels**.

Les bénéficiaires, inscrits dans un marché réel, ressentent la responsabilité, la confiance qui reposent sur eux et comprennent l'importance de leurs actes. Dorénavant principaux acteurs de l'atelier, mais surtout, véritables forces de travail pour le restaurant.

« Une étude menée auprès d'une entreprise qui engage principalement des personnes en situation de handicap, révèle que ces personnes possèdent un engagement exceptionnel en plus d'une motivation supérieure à la moyenne. » (4)

Ces expériences nous encouragent, et renforcent notre idée que le cadre du travail aide les participants dans l'épanouissement globale de leur personne.

Les familles des résidents adhèrent complètement au projet. Elles trouvent en cet atelier d'application une opportunité incroyable pour les bénéficiaires.

Elles estiment aussi qu'à travers le cadre du travail le membre de leur famille a la possibilité d'élargir ses connaissances et ses capacités, de s'épanouir personnellement et d'être plus intégré en société.

De nombreux clients du Café de la Presse ont montré une curiosité certaine en voyant travailler les participants. Plusieurs d'entre eux ont manifesté leur approbation et leur adhésion au patron du restaurant. Le contact entre les bénéficiaires et les clients a été très positif et enrichissant jusqu'à présent.

Grâce à l'ensemble du projet on peut affirmer que la visibilité de la Fondation est optimisée. La localisation du restaurant, au centre de la ville de Fribourg, offre la possibilité à de nombreuses personnes de découvrir le monde du handicap et la réalité de notre institution. De plus Mr. Esseiva, revendique avec fierté auprès de sa clientèle le travail accompli par les résidents au sein de son restaurant et les principes qui animent l'atelier.

Ces journées ont permis à d'autres résidents et collaborateurs de la Fondation de venir dîner au restaurant. Ces moments, en dehors du cadre de l'institution, permettent aux résidents de profiter de moments spéciaux, dans une ambiance conviviale et agréable. Ils expriment leur admiration par rapport à leurs camarades, qui travaillent à l'intérieur de l'atelier.

La collaboration entre le patron, le personnel du restaurant, les encadrants et les bénéficiaires est très satisfaisante. Ces derniers peuvent ainsi profiter de cette bonne ambiance pour exprimer au mieux leur potentiel.



#### L'évolution du projet, investissement

L'objectif final du projet est de créer un « atelier d'application » dans le milieu de la restauration pour des personnes adultes en situation de handicap sévère. Celui-ci aurait lieu du lundi au vendredi. La fréquence de participation de chaque résident dépendrait des besoins, des capacités et des difficultés de chacun d'entre eux.

Pour atteindre ce but, un investissement économique de la part de la Fondation est nécessaire.

Aujourd'hui nous fonctionnons dans des locaux que nous avons aménagés nousmêmes avec de petits moyens. Ceci convient au fonctionnement actuel, à savoir, deux jours par semaine. Toutefois, si comme nous le souhaiterions, plus de résidents devaient participer à l'atelier, et ce sur toute la semaine, cela deviendrait plus compliqué de travailler de manière optimale sans déranger le travail du Chef.

Des travaux de rénovation de la cuisine, créant des postes de travail adaptés pour les bénéficiaires et optimisant l'espace disponible, sont donc indispensables, pour envisager un déroulement de l'atelier pendant toute la semaine. Cette modification de la cuisine permettrait également au Chef cuisinier de continuer à travailler efficacement, malgré la présence de plusieurs personnes au quotidien. De plus, l'achat d'autres appareils électro-ménagers permettrait aux participants présentant des difficultés motrices assez importantes, d'accéder malgré tout aux étapes plus « techniques » de la mise en place alimentaire (râper les légumes, découpes spécifiques, hachage, etc.

Ce financement marquerait plus nettement la collaboration entre la Fondation et M. Esseiva. Cela donnerait une valeur à ce qu'il a accompli jusqu'à présent, sans aucune contrepartie, mais surtout permettrait d'ouvrir les portes de son restaurant chaque jour de la semaine à nos résidents. Ce dernier s'engagerait à assurer la longévité du déroulement de l'atelier au sein de son établissement et une collaboration constructive avec La Colombière. Il garantirait aussi à la Fondation la possibilité, pour le futur, de louer le local commercial faisant partie du bâtiment, afin d'y créer un « Petit marché », comme expliqué précédemment. Les devis des travaux de rénovation seraient fournis par le tenancier du « Café de la Presse », qui se rendrait disponible pour discuter des modalités contractuelles et de l'ampleur de l'investissement nécessaire.

#### Conclusion

Au vu des résultats obtenus ces dix mois passés au sein des cuisines du « Café de la Presse », nous ne pouvons qu'en tirer un bilan extrêmement satisfaisant, allant même au-delà de nos espérances.

Les résidents qui participent à cet atelier, affichent un enthousiasme et une motivation sans borne qu'ils n'hésitent pas à partager avec leur entourage, chacun à sa manière. Leurs sourires, les discussions soutenues, mais surtout l'implication qu'ils mettent dans la tâche, nous laissent à juste titre le droit de penser que les bénéfices qu'ils en retirent sont énormes, tantôt sur le plan physique, psychique ou social.

En leur offrant cette opportunité, il ne s'agit pas uniquement de les occuper intelligemment, mais bien d'assurer leur bien-être qui passe entre autres par : l'estime de soi, le besoin d'appartenir à un groupe et le besoin de s'accomplir.

Sur l'aspect institutionnel ce projet offre de nombreux avantages : de par sa position géographique, une visibilité sociale très importante. D'autre part il est à relever que cet atelier propose une prestation qui, actuellement, ne fait pas partie des services de La Colombière et pourtant, fondamentale quant aux besoins des bénéficiaires. Il propose une nouvelle stratification sociale dans le domaine du handicap, entre les institutions telles que la nôtre et les ateliers protégés.

A titre personnel, nous sommes convaincus par le sens de cet atelier et restons extrêmement déterminés à développer ce projet. Nous espérons donc que l'institution continue de voir en celui-ci, la place centrale qui est accordée à chaque résident et la profondeur de cette mission éducative, en lui accordant le crédit nécessaire qui, permettra à l'avenir, de poursuivre dans les meilleures conditions.





« Avoir le statut et l'image de travailleur, bosser, trimer dur, gagner son pain, recevoir un salaire, produire quelque chose d'utile, de beau, de bon, ce sont là de puissantes réponses aux besoins de réalisation et d'estime de soi de l'être humain ». (3)

#### **Bibliographie**

- (1) Alaint Dupont dans « La revue internationale de la Valorisation des Rôles Sociaux, Vol. 1 » 1994.
- (2) "Les cahiers Médico-sociaux" Ed. Médecine et hygiène Vol. 32 No. 2 Genève 1989.
- (3) Jacques Pelletier dans un rapport sur « la situation des personnes handicapées soutenues par les établissements sociosanitaires », destiné au Ministre de la Santé et des Services sociaux et responsable de l'Office des personnes handicapées du Québec 1998.
- (4) Stéphane Böhm, interview avec Fondation Myhandicap (Suisse, crée en 2004) Center for Disability and Integration (Universität St.Gallen), 2010.

# Article paru dans le quotidien fribourgeois La Liberté du 06.06.2016.

## Cuisiner pour mieux valoriser le handicap



Corinne, Jacopo Calderari (éducateur), Yvette et Pierre-André (de g. à dr.) s'activent en cuisine. © Charly Rappo

06.06.2016

Fribourg • Le Café de la Presse, au boulevard de Pérolles, accueille chaque semaine des personnes en situation de handicap. Ils aident notamment à couper les légumes, ou à mettre la table. Un bon moyen d'intégration.

Martin Bernard

Il est 10 h du matin, au Café de la Presse, à Fribourg. Une poignée d'habitués sirotent leur café en lisant leur journal préféré. En bas, dans la cuisine, règne une joyeuse ambiance. Yvette, Pierre-André, Steve et Corinne, quatre personnes en situation de handicap, sont occupés à éplucher des carottes, consciencieusement, à une table de la cuisine. Ils s'appliquent, concentrés sur leur tâche, sous l'œil bienveillant de deux éducateurs qui mettent eux aussi la main à la pâte.

Tous viennent du foyer La Colombière, de la Fondation fribourgeoise en faveur des personnes handicapées mentales, à Misery. Au menu, ce jour-là: salade assortie en entrée, accompagnée de poulet au fromage frais et asperges avec nouilles au beurre et laitue braisée. «Les résidants ont pour tâche de couper et de râper les légumes. Je m'occupe des cuissons et du dressage», précise Baptiste Esseiva, cuistot et patron du Café de la Presse, au boulevard de Pérolles.

# Souci d'intégration

Cet atelier cuisine existe depuis près d'une année et a lieu deux fois par semaine, les mardis et jeudis. «Nous avons lancé ce projet dans un souci d'intégration», explique Jacopo Calderari, un des deux éducateurs à l'origine de l'initiative. «Il y avait un vrai besoin de valorisation pour les résidants n'ayant plus toutes les capacités requises pour prendre part à un atelier protégé. Cuisiner ici répond à ce besoin, et leur permet de s'insérer dans la réalité du monde professionnel.»

L'avantage du restaurant est de pouvoir réaliser une variété de tâches adaptables aux capacités de chacun.

En plus de préparer des légumes, parmi d'autres activités diverses, les résidants mettent la table dans la salle du haut, font la vaisselle, et se rendent à la déchetterie dans le courant de l'après-midi. «Ils exécutent diverses tâches relatives à la restauration, ce qui leur procure une très grande satisfaction», souligne Jacopo Calderari.

«J'aime bien utiliser les machines pour râper les légumes, et aussi peler les oignons», confie avec malice Pierre-André, un jeune trisomique de 27 ans. Yvette, sa collègue de 61 ans, est plus timide. Elle esquisse cependant un sourire au moment de poser les couverts dans la salle à manger. Affublés de leur bleu de travail, un tee-shirt au sigle du café, tous les résidants mangent le repas qu'ils contribuent à préparer, et prennent le café à l'étage, «ce qui leur permet notamment d'être en contact avec les clients». A la fin de la journée, ils reçoivent un salaire de 10 francs, «comme dans la vie professionnelle», note Jacopo Calderari.

# Une vraie progression

«C'est assez extraordinaire pour moi, confie Baptiste Esseiva, le chef cuisinier. La présence de ces personnes m'apporte beaucoup, et me permet de relativiser les petits soucis quotidiens. Les jours où ils sont présents, l'esprit productif habituel disparaît, et laisse place au plaisir. C'est génial au niveau humain.»

Contrairement à beaucoup de monde, aller au travail est un plaisir pour ces personnes en situation de handicap. «Cette activité est devenue le centre de la semaine pour elles», explique David Brulhart, l'autre éducateur à l'origine du projet. En tout, une dizaine de résidants du foyer La Colombière se rendent chaque semaine au Café de la Presse.

Et cela leur fait beaucoup de bien, assurent les éducateurs. «Ils sont plus structurés que lorsqu'ils font la même activité au foyer, car ils sont dans le cadre d'un travail salarié dans un vrai restaurant, détaille David Brulhart. Cela leur permet aussi de maintenir certaines facultés, et de s'améliorer.»

Un constat que partage Baptiste Esseiva. «On voit une vraie progression au niveau des capacités motrices. Des activités qui prenaient une heure et demie, par exemple, sont maintenant effectuées en trente minutes.»

Fort du succès de l'opération, et grâce au soutien de leur direction et de Baptiste Esseiva, les deux éducateurs souhaitent à l'avenir développer l'atelier. «L'objectif à long terme est de réaménager la cuisine pour que les résidants puissent venir chaque jour de la semaine», explique le cuisinier. «L'idée serait d'apporter une vraie plus-value au restaurant», ajoute David Brulhart. En fabriquant, pourquoi pas, des pâtes fraîches, ou des frites maison. I