



ESAT - Etablissement et Service d'Aide par le Travail Valérie Bonafé - Cuisine Centrale et Espaces Verts

Mercredi 12 janvier 2011, de 09 h 00 à 17 h 30 Invitation aux Portes Ouvertes de l'ESAT à Montredon-Labessonnié

Madame, Monsieur,

Avec les membres du Conseil d'administration, la direction de l'APAJH du Tarn et les équipes de l'ESAT, j'ai le plaisir de vous inviter aux « Portes Ouvertes » de l'ESAT Valérie Bonafé qui auront lieu le mercredi 12 janvier 2011, de 09 h 00 à 17 h 30 aux Fournials - Montredon-Labessonnié.

Vous pourrez ainsi découvrir ce nouvel ensemble de 1 700 m² « Cuisine Centrale et Espaces Verts » construit en 2010, en partenariat avec la Communauté de Communes du Montredonnais. Ce projet économique, social et territorial a reçu le soutien financier de l'Etat, du Conseil régional Midi-Pyrénées et du Conseil général du Tarn.

Espérant vous retrouver le 12 janvier prochain, je vous adresse, Madame, Monsieur, mes meilleures salutations.

Jean-Marie Aubespin Président de l'APAJH du Tarn



Mardi 2 novembre 2010

Montredon-Labessonié

L'ESAT des Fournials en pleine activité



Une partie de l'équipe de l'ESAT (moniteurs cuisine Centrale, Espaces Verts, personnel technique) De gauche à droite: Christian Arnaud, Eric Torrès, François Luesma, Serge Clanet, Rémy Cauquil, Bernard Galibert, Fabienne Cros Josette Lemoine et Phlilippe Jamme.

Iv a un peu plus d'un an, le 12 octobre 2009, était posée la première pierre du futur ESAT* Valérie Bonafé aux Fournials. Après un été de déménagement, la quarantaine de travailleurs et de salariés de l'ESAT a investi ses nouveaux locaux fin août et ce n'est pas sans émotion tous ont commencé leur activité au sein de ce nouvel établissement.

Les premiers pas dans le hall d'entrée ont été émouvants pour tout le monde: nostalgie et angoisse se sont mêlées dans l'esprit de chacun, ainsi que la peur de se perdre dans ce grand espace de plus de 1 000 m². La découverte de bureaux colorés a constitué le premier pas vers

l'avant; soudain, l'envie de s'approprier les locaux s'est lue sur les visages, laissant entrevoir ce qu'allait réserver ce bâtiment: une cafétéria pour les repas du midi et une belle salle de formation pour les ateliers de soutien. Mais aussi une cuisine pédagogique où les travailleurs pourront montrer leur talent en concoctant des petits plats. Et pour la majeure partie, le bâtiment qu'ils ont devant les yeux est digne d'une cuisine centrale professionnelle: magasin, primaires, froid, chaud, pâtisserie, plonge, allotissement. Mais ce n'est pas tout, bien que l'installation des espaces verts ait été plus tardive, eux aussi ont découvert un grand atelier de 500 m² qui leur est réservé et où les

conditions de travail et de stockage promettent d'être meilleures. Une réorganisation totale du temps de travail a été effectuée et la manière de produire revisitée. Aujourd'hui, chacun semble avoir pris ses marques et la production ne cesse de se développer, à terme il est prévu 1500 repas/jour contre 750 auparavant. Autre bonne nouvelle, l'association vient d'obtenir 10 agréments supplémentaires pour 2011, ce qui portera à 40 l'effectif de travailleurs en situation de handicap. Et comme le dit la directrice Fabienne Cros: « Avec ce bel outil, nous allons écrire une nouvelle page de l'ESAT, au service de tous » M.A.D *Etablissement et service d'aide par le travail