

Numéro 7 | Mai 2014

EXCLUSIF

Le nouveau lieu de formation en restauration du Pommeret



Ti Miam, installé au 1 rue Vasselot à Rennes, a ouvert ses portes le mardi 26 novembre 2013. Sa formule ? De la restauration rapide à consommer sur place ou à emporter.

Dominique, Mickaël encadrés par Tifenn LEGUYADER mettent en œuvre tout leur professionnalisme pour préparer salades, plats chauds, sandwichs originaux à base de produits frais, naturels et de saison. Pour le démarrage, le restaurant du Pommeret fournit soupes, tartes salées et gâteaux.

En salle, Antony achalande les produits dans les vitrines réfrigérées ou dans la partie chaude, et accueille les clients.

Didier SIMON, moniteur principal, chapeaute l'activité du restaurant d'entreprises du Rheu et de Ti Miam.



Ti Miam vient ainsi compléter les autres activités restauration de l'association : restaurant d'application à Bréal-sous-Montfort, restaurant d'entreprises au Rheu. Ceci pour permettre l'activité professionnelle et l'apprentissage des différents métiers de la restauration.

Pourquoi une activité de restauration rapide ? La restauration rapide représente le premier secteur d'emplois dans la restauration en France : il offre des emplois d'agents polyvalents, d'équipiers, de vendeurs. Avec de surcroît des postes à temps partiels qui peuvent bien correspondre à certains.

Ti Miam est ouvert du lundi au samedi, de 11 h à 15 h
Tél. 02.99.79.48.73

Retrouvez Ti Miam dans la presse : Ouest France, le Télégramme, Bretagne durable, Le Rennais, ELLE... et avec les radios : NRJ, Radio Laser...

EDITO

Bonjour à tous,

Il m'est toujours agréable d'écrire quelques lignes en préambule d'un journal tant attendu et toujours bien accueilli. Les thèmes abordés retracent bien la vie du Pommeret et de tous les secteurs concernés.

Dans cet éditto, j'évoquerai deux événements importants survenus en 2013.

Le premier, vécu par tous, concerne l'extension et la rénovation des bâtiments de l'Esat rue de Montfort. Le chantier a été long certes, avec quelques retards certes, mais le résultat est satisfaisant. Certaines finitions sont en cours, quelques défauts de conception sont apparus suite aux fortes pluies de ces dernières semaines, mais réjouissons-nous de cette transformation, car elle apporte à chacun un cadre de vie nouveau, agréable et mieux adapté à l'activité du secteur administratif et éducatif.

Le secteur restauration également rénové, est devenu plus attractif pour notre clientèle.

Cette transition me permet d'aborder le deuxième événement, à savoir l'ouverture du restaurant Ti Miam. La décision d'ouvrir un autre restaurant correspond à la politique du Pommeret. En effet, outre l'aspect économique, évident et primordial, l'aspect social de la démarche a contribué fortement à cette prise de décision par le conseil d'administration, pour trouver et offrir toujours plus de débouchés pour les personnes en situation de handicap. L'ouverture de ce restaurant, en plein centre de Rennes, est un véritable défi et surtout un pari à gagner. Le secteur de la restauration rapide offre des emplois et c'est donc un tremplin possible pour tous les jeunes qui veulent se lancer dans cette voie.

Ces deux réalisations sont l'aboutissement d'une réflexion et d'une démarche positive de l'APH le Pommeret mais le contexte économique difficile lié à une réalité toujours préoccupante, nous oblige à une grande prudence, à une grande vigilance. Nous devons préserver le bon équilibre de nos différents secteurs. Rien n'est jamais gagné ! Il faut se projeter dans l'avenir, c'est indispensable, mais un contrôle permanent et efficace permet une bonne gestion de l'établissement et assure sa bonne santé.

Bonne lecture à tous.

La Présidente,
Nicole LE CLERC



DU COTE DU POMMERET

Fin de chantier et place aux finitions !

Des gros travaux se sont déroulés en 2013 au 51 rue de Montfort, et concernent le restaurant et les locaux administratifs et éducatifs : outre le besoin de nouveaux espaces, les travaux d'extension et de rénovation ont eu pour objectif :

- De créer deux espaces principaux distincts, sans escalier :

- Le restaurant
- Les bureaux d'accueil, des chargées d'insertion, du SAVI, des hébergements et des salles de réunion



- D'améliorer les conditions d'accueil des personnes et des clients,
- D'améliorer les conditions de travail des salariés.

Ti Miam!
naturel frais solidaire

Vous pouvez consulter le site www.timiam.fr et une **page Facebook** <https://timiamrennes> pour suivre l'actualité la carte qui se renouvelle chaque mois. Et aussi la livraison avec les triporteurs rennais de plateaux repas pour les entreprises et collectivités du centre ville de Rennes.

NOUVEAU



DU COTE DU POMMERET

Fin de chantier et place aux finitions !



Différents aménagements
et finitions restent à faire en 2014 :

- La signalétique pour se repérer facilement,
- L'aménagement de la salle informatique dédiée aux soutiens que nous souhaitons mettre en place (photos, messagerie, internet, Facebook, paiement numérique sécurisé...)
- La salle d'informations du personnel
- La décoration du hall d'accueil et des différents espaces
- L'aménagement extérieur (entrée principale)
- Les diverses finitions et ajustements (éclairages extérieurs, affichages, bureau hébergement...)

Mais pour l'heure, deux problèmes
majeurs nous mobilisent :

- Des dégâts des eaux par les toitures suite aux très fortes averses et tempêtes
- L'ajustement du chauffage dans les nouveaux espaces.



DU COTE DU SAVI

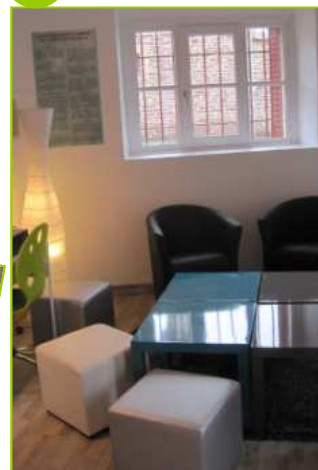
Un nouveau local pour le SAVI à Mordelles !

Voilà, après quelques mois de travaux, le nouveau local du SAVI prend forme !

Il est situé Place Toulouse Lautrec à Mordelles (juste à côté des locaux du CIAS). Le sol, les peintures, les fenêtres, la porte, tout a été refait !

Le local fait environ 30 m² - il y a une pièce qui permet de se retrouver pour échanger, diner (réfrigérateur, four à micro-ondes, couverts... sont à disposition)... et il y a un bureau pour Hélène et Régis - les personnes ont donc la possibilité de les rencontrer en individuel.

Les personnes accueillies au SAVI ont participé à l'aménagement de ce local. En effet, les personnes qui le souhaitent ont accompagné Hélène et Régis un samedi pour choisir une partie des meubles et de la décoration.



Les travaux venant tout juste de se terminer, il va pouvoir être utilisé et prendre vie. Il ne reste maintenant plus que l'inauguration à organiser ! Et là, ce sont aux personnes accueillies au SAVI de jouer !

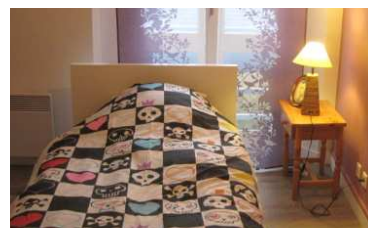


DU COTE DES HEBERGEMENTS

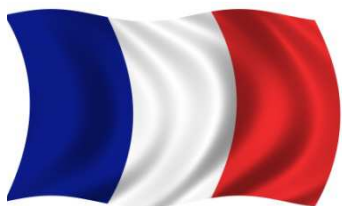
L'appartement du Clos Carré à Mordelles s'est fait une beauté !

Sur l'année 2013 des travaux ont été réalisés dans l'appartement mis à disposition par le Foyer d'hébergements du Pommeret situé au 8 allée du Clos Carré à Mordelles.

Le sol a été changé dans tout l'appartement, les peintures du salon et de la chambre ont été refaites. Pour le salon, les couleurs sont orange, blanc, gris. Pour la chambre, les murs sont violets, blancs. Un appartement coloré qui respire la gaieté !



Aude MAHE



La recette

COTE TALENTS

des moelleux au chocolat

façon Franck LAMBERT

POUR 7 à 10 MOELLEUX :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Thermostat : 200 degrés

INGREDIENTS :

- . 4 Œufs
- . 70 g de sucre en poudre
- . 150 g de beurre
- . 200 g de chocolat pâtissier en tablette
- . 60 g de farine
- . Une brique de crème anglaise liquide

Faire fondre le chocolat et le beurre en gros dés dans un cul de poule (ou dans un saladier) au bain marie jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et brillant

Blanchir* les œufs et le sucre

Ajouter la farine et mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène

Mélanger cette préparation au chocolat fondu

Beurrer et fariner des moules individuels en aluminium
Remplir les moules au $\frac{3}{4}$
Cuire les moelleux dans un four préalablement préchauffé

Démouler les moelleux tièdes,
et servir avec de la crème anglaise

Bonne
Dégustation !

L'AVIS DES GOUTEURS :

Franck a fait déguster les moelleux à ses collègues ; tous les ont trouvé excellents ! Franck a aussi goûté ses moelleux, verdict : « délicieux ! ». A vous de vous faire votre opinion en testant cette alléchante recette !



Bon à savoir :

* « Blanchir » : cela veut dire mélanger les œufs et le sucre au fouet, jusqu'à obtenir un mélange mousseux et clair (presque « blanc »).



COULEUR PASSION : la rubrique de Julien

Dans ce numéro

Le laurier sauce

En résumé, ce qu'il faut savoir

Nom : Laurus nobilis
Famille : Lauracées
Type : Arbuste
Hauteur : 3 à 7 m
Exposition : ensoleillé
Floraison : printemps
Récolte : toute l'année



Julien BIGOT

Le laurier sauce fait partie des arbustes persistants. Il donne des feuilles très parfumées qui s'utilisent tout au long de l'année en cuisine. Vous pourrez les utiliser fraîches mais également séchées, plusieurs mois après les avoir récoltées.

Plantation du laurier sauce

Préférez une plantation à l'automne ou au printemps en dehors des périodes de gel. Le laurier sauce a **besoin de soleil** mais tolère la mi-ombre. Mélangez votre terre de jardin avec du terreau et arrosez régulièrement au printemps suivant la plantation. Sa forme naturelle est conique et son développement est relativement rapide, prévoyez un espace suffisamment large au moment de la plantation.

Taille du laurier sauce

Aucune taille n'est **vraiment nécessaire**, rééquilibrez l'arbre si besoin après la floraison. En revanche, si vous souhaitez éviter que votre laurier sauce se multiplie par semis spontané, taillez franchement avant la floraison. Attention : Plus on taille le laurier sauce et plus il devient vigoureux. Il est aussi tout à fait possible de donner une forme au laurier sauce, conique, boule ou autres. Pour cela, taillez après la pousse de printemps et à l'automne.

A savoir sur le laurier sauce

Les feuilles fraîches ont plus de parfum que celles que l'on sèche ; une cueillette au fur et à mesure de vos besoins est donc préférable. **Une seule feuille suffit** souvent à dégager un parfum aux plats ; pas d'excès donc ! Notons enfin que l'infusion de laurier sauce est **excellente pour la digestion**, il suffit pour cela de laisser infuser 3 feuilles de laurier sauce pour une tasse d'eau bouillante et de la boire une fois l'eau tiède.

Laurier sauce et bouquet garni

Le laurier sauce fait partie du « **bouquet garni** » ; il est facile de créer soi-même son bouquet garni en cultivant quelques plantes. Outre le Laurier sauce, un bouquet garni est toujours composé de thym. On peut y trouver d'autres plantes en plus. Le bouquet garni dit « traditionnel » se compose par exemple aussi de queues de persil et de vert de poireaux (facultatif). Pour avoir toujours à disposition chez soi du laurier sauce : faites sécher des feuilles durant quelques jours dans un local sec et aéré avant de les mettre dans un bocal à l'abri de l'humidité.

Cela s'est passé aux jardins de Brocéliande !

Nous n'avons pas échappé aux inondations qui ont sévis sur la Bretagne ... Voici quelques images des Jardins de Brocéliande prises en février dernier ...





NOUVELLE RUBRIQUE QUI VA DURER !

Question de développement durable

« Tout le monde veut sauver la planète, mais personne ne veut descendre les poubelles » disait Jean YANNE. A l'APH Le Pommeret, chaque jour nous essayons d'apporter notre pierre pour un développement durable.

Ainsi, par exemple :

Aux Jardins de Brocéliande

Les vergers de pommes sont en **deuxième année de conversion biologique**, avec l'appui de Thierry PABOEUF, moniteur espaces verts. **Deux voiturettes électriques** ont été achetées dont l'une servira dans le cadre des actions en faveur de l'autonomie de déplacement. De multiples animations scolaires ou informations permettent à nos visiteurs de prendre conscience et de visiter des réalisations mettant en œuvre ce principe (**paillage, zéro phyto, poubelles de tri sélectif...**).

Aux Espaces Verts

La demande de nos clients nous amène encore à effectuer quelques traitements **phytosanitaires**, mais nous espérons **d'ici cinq années, ne plus en réaliser**. Afin de limiter la consommation de carburant, nous essayons de **réduire progressivement la distance des chantiers** d'entretien sous contrat annuel. L'achat d'un **broyeur à couteaux** qui permet de faire du **paillage réutilisable** sur les massifs.

A Ti Miam

Nous mettons en œuvre une restauration rapide à partir de **produits frais, naturels et de saison**, avec pour partie, des producteurs locaux. Mais de plus, nous incitons nos clients à **trier eux-mêmes** leurs restes de repas dans des poubelles sélectives.

Au restaurant du Pommeret

Les desserts sont **de fabrication maison** (tartes, crumbles, salades de fruits, compotes, entremets en lien avec la saisonnalité). L'achat des légumes et autres approvisionnements (boulangerie, fruits, etc.) sont **dans la mesure du possible des produits locaux** et fournis **en circuit court** (de Bréal-sous-Montfort).

Au restaurant d'entreprise du Rheu

L'Inra et les entreprises adhérentes ont reconduit notre contrat pour la période 2014-2017, au vu notamment de **la qualité** de la prestation, mais aussi des produits utilisés (**25% produits biologiques, 52% produits locaux...**). Nouveauté à partir de 2014, nous allons développer une offre de **plats sans protéines animales**, une fois par semaine.

Chaque jour nous pouvons contribuer par des gestes simples à la préservation de notre planète ...

DONNEZ-NOUS VOS IDEES !!

INSERTION

... Vous avez le bonjour de ...

Emilie MESLET

chez City One



Depuis son arrivée au Pommeret, l'objectif d'**Emilie MESLET** était d'investir un poste d'agent d'accueil en milieu ordinaire de travail. C'est chose faite depuis le **2 avril 2013** !

Son parcours promotionnel au sein de l'équipe Accueil des Jardins de Brocéliande lui a permis d'acquérir les compétences attendues en tant qu'agent d'accueil puis de les transférer et de les compléter dans un nouvel environnement de travail, progressivement, à travers un stage puis des mises à disposition. Emilie souhaitait intégrer l'équipe d'une société en charge du service accueil d'une structure dédiée à la culture. Pour y parvenir, Emilie a su faire preuve de persévérance et de mobilisation au travail, afin de s'adapter aux attendus du poste. A travers la signature de son **C.D.I.**, Emilie a réalisé son souhait : elle exerce aujourd'hui son métier d'**agent d'accueil** au sein de l'équipe **City One** des Champs Libres à Rennes. Bravo Emilie !

Fabien LINNE

À la ville du Rheu



Fabien lors de la signature de son contrat avec Monsieur BREILLOT, Thierry MENAGE de CAP EMPLOI, Madame BATAIS la tutrice professionnelle et Monsieur CHENUT le Maire du RHEU.

C'est en plein cœur de l'été 2013 que **Fabien LINNE** a signé un contrat **Emploi d'Avenir** avec la **Ville du Rheu**. Depuis le **1^{er} septembre**, Fabien travaille à la **cuisine centrale** située au Clos Joury au Rheu. Le contrat de Fabien prévoit qu'il aura tout au long de son contrat un tuteur en entreprise et qu'il bénéficiera également de formations.

De plus, l'ESAT propose à Fabien un suivi en emploi au cours de son contrat. Une manière de garder un lien avec l'ESAT en cas de besoin. Fabien a obtenu son code de la route en juillet et est désormais en apprentissage de la conduite. Plein de projets pour lui, Souhaitons-lui de la réussite pour son avenir !

Reynald GUERAS

Au Lien Gourmand

Passionné par les métiers de bouche, **Reynald GUERAS** s'est formé au métier d'agent polyvalent de restauration au sein du restaurant d'entreprise géré par le Pommeret du Rheu. Afin de déterminer l'environnement de travail le plus en affinité avec ses souhaits et besoins, Reynald a réalisé différents stages dans des environnements variés de la restauration.

Sa dernière expérimentation a particulièrement suscité son intérêt du fait de deux facteurs essentiels pour lui : le travail à réaliser l'intéressait véritablement -production variée et créative, prestations traiteur- et l'environnement de l'entreprise -à l'écoute de ses salariés- lui permettait de s'épanouir sereinement au travail.

Après 4 mois d'une expérimentation fructueuse et positive dans le cadre d'une mise à disposition, l'entreprise a souhaité conserver Reynald au sein de l'équipe, appréciant son professionnalisme, son dynamisme et son très bon état d'esprit. Reynald a été embauché en **C.D.I.** en tant qu'**agent de production** par la **SCOP Le Lien Gourmand** le **2 septembre 2013**, pour le plus grand plaisir de tous !



Audrey GRUEL, responsable du Lien Gourmand et Reynald GUERAS.

INSERTION

... Vous avez le bonjour de ...

Jonathan MACE

chez Del Arte



De gauche à droite :
Mme Sylvie FOREAU, responsable du restaurant DEL ARTE
Rennes ALMA ; M. Jonathan MACE, serveur ; Mme Valérie
FOUILLE, chargée RH DEL ARTE

Avec une double compétence d'agent polyvalent de restauration et de serveur développée au sein du restaurant du Pommeret, **Jonathan MACE** a toujours clairement exprimé le souhait d'investir prioritairement le métier de **serveur**. Après plusieurs expérimentations réussies à ce poste dans des environnements reconnus pour la qualité du service attendu auprès de la clientèle, Jonathan a eu l'opportunité de mener un stage en tant que serveur au sein d'un restaurant italien rennais d'une enseigne réputée. L'évidence a été au rendez-vous pour lui comme pour la responsable du restaurant : la rencontre était belle et tous voulaient poursuivre l'aventure de façon pérenne.

Après une période de mise à disposition de deux mois pour permettre à chacun de conforter son premier avis, l'ancrage professionnel durable de Jonathan au sein du **restaurant italien Del Arte de Rennes Alma** s'est concrétisé par la signature d'un **C.D.I.** le **3 septembre 2013**.

Le professionnalisme de Jonathan et sa très forte motivation lui ont permis de concrétiser son projet professionnel en moins de 3 ans de parcours promotionnel !

Guillaume REHEL

chez MOREL et Fils

Guillaume travaille dans l'entreprise de **Guy MOREL**, basée à Mouazé, près de Betton. L'entreprise réalise principalement des **travaux d'entretien d'espaces verts**.

Guillaume a d'abord réalisé un stage dans cette entreprise en décembre 2012. L'employeur a été convaincu des capacités de Guillaume ; il lui a alors proposé de le reprendre en contrat de mise à disposition.

Avec le temps, Guillaume a fait la preuve de ses compétences professionnelles. C'est ce qui a décidé l'entreprise à franchir le pas et à l'embaucher en Contrat à Durée Déterminée.

Guillaume est embauché à compter du **23 décembre 2013 en C.D.D pour 2 années**. Guillaume bénéficiera de formations, notamment la poursuite de sa participation à la formation « compétences clés ».

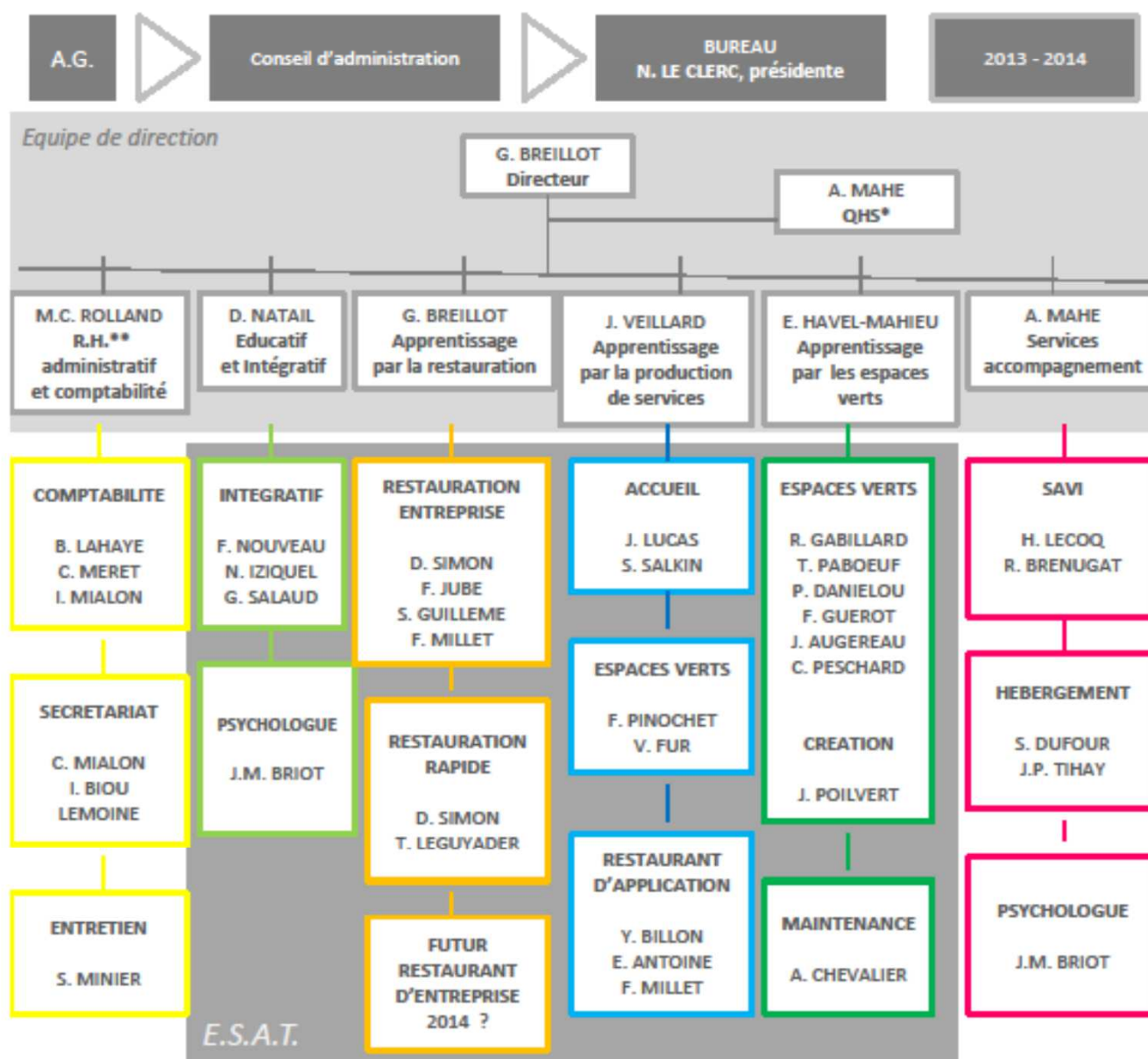




LA VIE AU POMMERET

Nouvel Organigramme

L'APH Le Pommeret a créé le restaurant Ti Miam, qui a ouvert ses portes le 26 novembre 2013 au 1 rue Vasselot à Rennes. Cette nouvelle plateforme permet l'activité professionnelle et l'apprentissage pour trois personnes, encadrées par Tifenn LEGUYADER et Didier SIMON. L'ouverture d'un deuxième restaurant d'entreprise est envisagée pour la fin 2014, pour permettre l'emploi de 3 autres personnes. Ces extensions modifient l'organigramme de L'APH Le Pommeret :



Jean-Michel BRIOT part à la retraite en juillet 2014 (il ne sera plus présent au Pommeret courant mai 2014, du fait des congés qui lui restent à prendre.)
Belle nouvelle aventure Jean-Michel !

* : « QHS » signifie : Qualité Hygiène Sécurité

** « R.H. » signifie : Ressources Humaines



BON A SAVOIR

par Laurent GUILLAUME

Connaitre vos droits,

découvrir des astuces ...

Laurent GUILLAUME, qui a travaillé au POMMERET, a été sollicité pour participer à la gestion de l'association à travers une place d'administrateur au sein de l'APH Le Pommeret mais aussi pour proposer une rubrique sur les droits des personnes handicapées en dehors de l'ESAT, dans le journal Pom'Infos.

Gérard BREILLOT



Laurent GUILLAUME

Je voulais vous parler dans ce numéro d'une entreprise qui fait tout type d'aménagements pour les particuliers, pour faciliter la vie pour les personnes à mobilité réduite, pour les personnes malentendantes, pour les personnes mal voyantes.

Cette entreprise propose des produits et aménagements qui permettent :

- De se simplifier la vie au quotidien (barres de maintien par exemple)
- De se sentir en sécurité (rampes d'accès par exemple)
- De garder le lien avec ses proches (téléphone ultra accessible)
- De rester chez soi (baignoires à portes, salles de bains sécurisées, ...).

Mais ces aménagements peuvent faciliter la vie de tous avec par exemple :

- Réveil à amplification de sonnerie, avec flash lumineux et coussinet vibreur, pour les personnes ayant du mal à se réveiller le matin.
- Casque spécifique pour la télévision, compatible avec les appareils auditifs.

J'ai moi-même sollicité cette entreprise pour rendre mon ordinateur plus accessible, moins compliqué.

Certains aménagements peuvent bénéficier d'une aide financière en fonction de votre handicap. Renseignement auprès de la MDPH.

Vous souhaitez avoir les coordonnées de cette société ?

Déposez un message à Laurent GUILLAUME dans le casier « Pom'infos », ou envoyez-lui un mail à l'adresse suivant : laurent.3005@hotmail.fr et il vous les communiquera !



EXPRESSION ARTISTIQUE

Détour du côté de la poésie

Pour patienter jusqu'aux beaux jours

Voici bientôt les beaux jours
Avec un ciel si bleu d'azur
Où le soleil nous fait un grand sourire
Et nous fait chaud au cœur
Et nous donne la bonne humeur
En sentant la fraîcheur des arbres et des fleurs
Où la verdure retrouve ses couleurs.
En attendant les étés où il fera très chaud
Goutons cette fraîcheur
Qui nous tend les bras.
Mais l'été approche à grands pas !
Je vous souhaite de bonnes vacances de Pâques
Et surtout de vous reposer.
Bonnes et heureuses vacances à vous tous !

Jean-Pierre SAVATTE

*Sauriez-vous
retrouver l'endroit
des Jardins de
Brocéliande qui a
inspiré Matthieu ?*

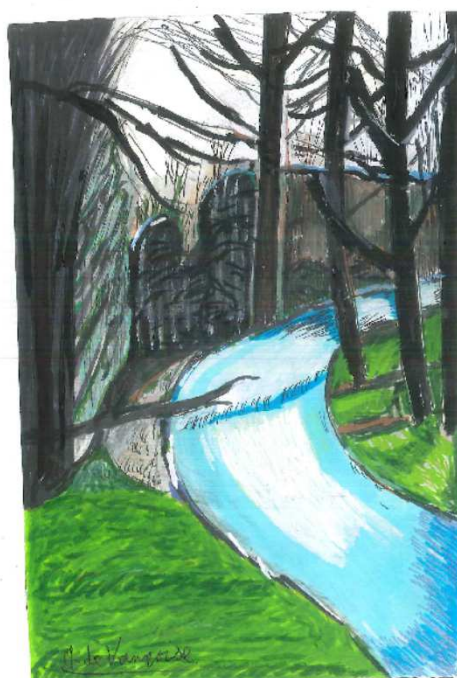


Illustration réalisée par Matthieu LE BRETON DE VANNOISE



A VOS AGENDAS !

LES PROCHAINES DATES DE REUNION DU CVS

- Les vendredis 25 avril, 4 juillet et 28 novembre.

JARDINS DE BROCELIANDE *

- **Mardi 1^{er} avril** : ouverture officielle au public pour la saison
- **Dimanche 4 mai** : Qui lit sous ces lilas-là ?, fête des Lilas
- **Dimanche 25 mai** : Les Iris'istibles, fête des iris
- **Dimanche 8 juin** : Ros'Alies et Ros' bonbons
- **Dimanche 7 septembre** : Api' dahlias

NOUVEAU

Les Jardins de Brocéliande ont maintenant une page facebook pour communiquer quelques infos croustillantes aux connectés. Aujourd'hui, nous sommes à presque 400 "j'aime" !

* Extrait du programme d'été. Pour tout savoir : www.jardinsdebroceliande.fr – Tél : 02 99 60 08 04

JEU Nature et Culture

Devinez de quelle PLANTE il s'agit ...

- Je suis une plante sacrée en Inde
- J'ai des feuilles vertes ovales et je mesure entre 20 et 60 cm
- Mes feuilles sont utilisées comme herbe aromatique
- On m'appelle « pistou » dans le midi ...

REPONSE :

LE BASILIC

Copyright : jeu conçu et proposé par D. CAINGNARD

CARNET ROSE

Nicolas GAUTIER a eu un petit garçon, THELIO, qui est né le 20 mai 2013
 Fabien PINOCHET a eu un petit garçon, AULNE, qui est né le 27 mai 2013
 Philippe DANIELOU a eu un petit garçon, ERWAN, qui est né le 28 juin 2013
 Stéphane MABILAIS a eu une petite fille, INAYA, qui est née le 28 août 2013
 Thomas CLOTEAU a eu une petite fille, VICTORIA, qui est née le 30 août 2013
 Sarah SALKIN a eu un petit garçon, OCTAVE, qui est né le 29 novembre 2013
 Johanna VEILLARD a eu un petit garçon, CHARLY, qui est né le 16 avril 2014

LES AVENTURES DE MELROSE PAR DIMITRI

QUAND
LES DENTISTES
ACHÈTENT
DU PAIN,



OU DES
GALETTES
DES ROIS,



ILS LES
PRENNENT
EN
COURONNES



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

Responsable de la publication : Mme Le Clerc Présidente - **Comité de Rédaction** : D. Caingnard (JDB), J.P. Savatte (JDB), I..Dobé (JDB), M. Le Breton c Vannoise (JDB), C. Brault (restaurant Le Pommeret), N. Le Clerc (APH), J.Y. Saulnier (APH), L. Guillaume (membre du C.A.), N. Iziquel, G. Breillot - **Fabrication** : N. Iziquel - **Editeur** : A.P.H. - **Adresse** : APH Le Pommeret - 51 Rte de Montfort 35310 Bréal/Montfort.