

Numéro 9 | Décembre 2015

DU COTE DU POMMERET

Le Pommeret : un restaurant pour tous !



Le restaurant Le Pommeret à Bréal-sous-Montfort accueille aujourd'hui entre 90 et 110 couverts par jour, soit 50% de plus qu'en 2008. Une évolution très importante qu'il a fallu accompagner avec l'équipe pour répondre à la demande des clients. Deux à trois salles sont ouvertes aux clients : deux salles pour la clientèle individuelle et une salle pour les groupes. Des salles qui ont été rénovées pour moderniser l'accueil : du mobilier plus récent, des nappages plus élégants et un décor original agrémentent ces salles pour satisfaire des clients à la recherche d'une harmonie.

Le service doit être court (entre 12h00 et 13h30) et de qualité. De ce fait, la formule duo est aujourd'hui la plus vendue avec une large consommation des desserts ; le plus grand succès du restaurant qui en fait sa renommée.

L'identité du restaurant Le Pommeret est définie aujourd'hui comme :

- .un restaurant traditionnel de qualité
- .une grande capacité d'accueil avec un service proche et chaleureux
- .un restaurant ouvert à tout public (familial avec des menus enfants, d'entreprise pour des repas d'affaires, d'ouvriers avec des repas copieux pour tenir la journée, de groupes pour se retrouver ensemble avec des plats savoureux).

Ces caractéristiques en font le plus grand restaurant de la ville de Bréal-sous-Montfort. L'équipe a d'ailleurs été choisie pour réaliser le cocktail d'inauguration du nouveau Carrefour Market le 26 octobre 2015.

Mémo pratique

- Pensez à vous inscrire pour les repas du vendredi
- Prochaine commission restauration le 8 janvier 2016
- Mangez 5 fruits et légumes par jour

EDITO

Bonjour à tous,

2015/2016 sera une période charnière pour le Pommeret, avec des changements significatifs, des évolutions et des nouveautés.

Le Conseil Départemental a pris une disposition importante concernant le service Hébergement, en nous demandant de cesser cette activité à la fin de l'année 2015. En parallèle, le Conseil Départemental devrait accroître notre agrément SAVS en le portant de 28 à 58 places, à mettre en œuvre sur le tout le territoire de Brocéliande.

Autre innovation pour 2016, l'implantation d'un « FOOD TRUCK » place de la République à Rennes, en liaison avec le restaurant TI MIAM. Le développement de l'activité restauration rapide et plateaux repas nous conduit à rechercher de nouveaux locaux.

Autre sujet mobilisateur pour l'équipe de direction, le projet en partenariat avec Envie. Le conseil d'administration a validé la réalisation d'une étude de faisabilité dans le cadre d'un appel à projet national de la Caisse Nationale de l'Autonomie et de la Solidarité. En effet, nous sommes en recherche constante de solutions nouvelles pour proposer de nouveaux métiers ou activités aux personnes en situation de handicap. Cette activité s'articulera autour de la remise en état de matériel paramédical usagé (tels que fauteuils roulants, lits médicalisés) pour lui donner une seconde vie. Des économies importantes seraient possibles pour la Sécurité Sociale, et si cela réussissait, serait gratifiant pour tout le monde et parfaitement cohérent avec notre projet associatif.

Comme l'an passé, notons une belle saison aux Jardins de Brocéliande. Nous sommes fiers de ce site qui s'embellit d'année en année et propose toujours plus d'attractions.

L'activité du Pommeret sera intense dans les mois à venir mais cette dynamique et cette recherche constante de vouloir progresser est notre marque, mais aussi la meilleure façon de préparer l'avenir.

Je souhaite un prompt rétablissement à Nelly.

Bravo à tous ceux qui chaque jour contribuent à la réussite de chacun, et ce faisant de l'APH Le Pommeret.

La Présidente,

Nicole LE CLERC



Le 1^{er} salon Handi Market s'est déroulé le 12 mars 2015 à Rennes.
Il a réuni 600 participants et il a accueilli 450 visiteurs.

Mais de quoi s'agit-il ?

**démonstrations
grandeur nature
de compétences en ESAT et EA
dans la Halle d'Expo**



Bar tenu par des travailleurs d'un ESAT



Boutique : 94 gammes de produits d'ESAT et EA. Chiffre d'affaires de 1700€ pour les exposants



Café bio et équitable, torréfié et ensaché par un ESAT, à volonté au Café des Affaires



Restauration sur place réalisée en direct par les travailleurs de l'équipe restauration d'un ESAT



Production maraîchère d'ESAT & EA utilisée en direct pour la restauration du midi



Démonstration de fabrication de chocolat par un ESAT



Démonstration de savoir-faire en scénographie d'espaces verts



Démonstration de compétences en signalétique intérieure sur bâche



Démonstration de broderie



Dans ce numéro

Le cotonéaster



Fruits du Cotonéaster horizontalis



Julien BIGOT

En résumé, ce qu'il faut savoir

Famille : rosacées**Origine :** Hémisphère Nord**Période de floraison :** mai**Couleur des fleurs :** blanc, rose**Exposition :** soleil**Type de sol :** tous types de sol**Acidité du sol :** acide à calcaire**Humidité du sol :** normale**Utilisation :** haie libre, haie taillée, isolé, couvre-sol**Hauteur :** jusqu'à 5 m**Type de plante :** arbuste**Type de végétation :** vivace**Type de feuillage :** caduc ou persistant selon l'espèce**Rusticité :** rustique**Plantation, rempotage :** automne**Méthode de multiplication :** bouturage**Taille :** taillez au printemps ou en hiver les variétés au feuillage caduc**Maladies ravageuses :** les cochenilles, les pucerons**Toxicité :** contient de l'amygdaline causant des tuméfactions de la bouche, des vomissements, des douleurs abdominales et des diarrhées.

Espèces couvre-sols

. *Cotonéaster horizontalis*

au feuillage caduc

. *Cotoneaster dammeri*

très tapissant, 20 cm de hauteur

- *Cotoneaster microphyllus*

de 50 cm de hauteur

Espèces arbustives

. *Cotoneaster franchetii*

au feuillage persistant - 3 m

. *Cotoneaster lacteus*

au feuillage persistant - 3 m



FORMATION ...

... ACTION !

Cela roule pour Isabelle !



Isabelle a suivi en 2014 une **formation à la conduite de la voiturette**.

Cette formation s'est déroulée en trois temps : des cours théorique de code, de la conduite sur piste et bien entendu de la conduite sur route.

Elle a obtenu avec succès son attestation de stage, ce qui lui a permis d'**emprunter la voiturette du Pommeret** sur quelques mois en 2015.

Pour rappel, Le Pommeret a décidé de mettre à disposition une voiturette, dans l'objectif de permettre aux personnes de conforter leur décision d'achat de voiturette.

Ce prêt lui a permis de « passer le pas » : **elle a acheté** en juillet 2015 sa voiturette !

Bonne route Isabelle !



BON A SAVOIR

Connaitre ses 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

Bonjour,

Le sport adapté, cela permet d'être mieux dans sa peau, de s'épanouir et aussi de vivre des moments incroyables. La preuve ?

L'un de nos anciens collègues, **Loig RIOUAL** est aujourd'hui **vice champion du monde de basket en sport adapté**. Il a gagné son titre en Equateur avec l'équipe de France !

Loig continue son travail de paysagiste à l'ESAT de Saint-Jacques de-la-Lande tout en exerçant son sport qui l'amène à voyager dans le monde : Turquie, Italie et Equateur notamment. Bravo le champion !

Loig a choisi le basket : choisissez le sport qui vous conviendra le mieux !

Vous souhaitez en savoir plus sur le SPORT ADAPTE ?

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



DU NOUVEAU

Chez Ti Miam



L'accroissement des commandes de **plateaux repas** d'une part et la création d'un **food truck** qui sera basé place de la république à Rennes à compter de 2016 d'autre part, nous conduit à rechercher un **local cuisine supplémentaire** pour pouvoir effectuer la production nécessaire.



C'est donc une nouvelle plateforme d'apprentissage qui devrait être créée en 2016.



Didier SIMON, responsable Ti Miam et une partie de l'équipe



Ma quiche au saumon et aux épinards

Pour une jolie tarte pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS

- Une pâte brisée salée, ou une pâte feuilletée
- 200 g d'épinards (décongelés ou déjà cuisinés)
- 200 g de saumon frais (environ 2 pavés) de saumon
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- Une pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

J'assaisonne le saumon avec du sel et du poivre.

Je mets en cuisson au four le saumon et **je le cuis** 20 minutes à 120 degrés.

Dans un saladier **je casse** les œufs, **j'ajoute** la crème fraîche, **j'ajoute** le sel, le poivre et la pincée de noix de muscade.

Je mélange bien le tout avec un fouet.

J'ajoute le fromage râpé.

Je dispose la pâte dans un moule à tarte que j'ai préalablement beurré et fariné.

J'étales les épinards sur le fond de tarte, Puis le saumon cuit que **j'émiette** sur les épinards.

Je verse la préparation œufs et crème sur la tarte.

J'enfourne dans un four chaud à 180° et **je laisse cuire** pendant 30 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

C'est prêt :
à vos fourchettes !

L'AVIS DES CLIENTS :

... C'est très bon !



Donnez votre avis à Charlène :
testez vous-même cette recette !



Mélanie TOUBEL

chez Eco Jardins Services

Mélanie

était depuis deux années en mise à disposition aux services Techniques de la Ville de Pleumeleuc. En avril dernier, elle a changé d'employeur et a signé un contrat de trois années chez Eco Jardin Services, une entreprise de Vern sur Seiche spécialisée dans l'entretien des espaces verts. Toutes nos félicitations à Mélanie et nos encouragements pour poursuivre son parcours professionnel !



Aurélien BETTON

à la commune de Bréal sous Montfort



De gauche à droite : M. DANDOIS, Aurélien, M. Le Maire

Aurélien

est passionné par les espaces verts depuis toujours. Après avoir travaillé en équipe entretien des espaces verts avec René GABILLARD, il rejoint l'équipe création de Jacky POILVERT et travaille en entretien du matériel avec Alain CHEVALIER. Ses compétences professionnelles et sa bonne vision du métier ont ainsi été repérées dès son 1er stage en équipe d'entretien des espaces verts de la mairie de Bréal. Ce stage puis sa mise à disposition ont abouti à son embauche le 1^{er} mai 2015.

Dans 1 an, Aurélien pourra être titularisé. Merci à la commune de Bréal, en particulier à M. Le Maire et à M. DANDOIS, pour leur collaboration pérenne avec Le Pommeret. BRAVO Aurélien pour avoir su saisir cette belle opportunité par ton travail et ta belle posture professionnelle !

Marie PELTIER

à la Maison de Quartier Francisco Ferrer

Nous avons l'habitude de croiser chaque jour Marie travaillant à l'entretien des locaux de l'ESAT. Désormais, elle travaille à la maison de quartier Francisco Ferrer de Rennes. En effet, Marie a trouvé un contrat qui lui convient bien : un emploi proche de chez elle, à mi-temps, en entretien de locaux et en CDI ! Elle a signé son contrat le 15 juillet 2015. Elle va continuer de bénéficier de l'accompagnement de l'ESAT pendant les deux premières années de son contrat. Bonne continuation !



Marie et le directeur de la Maison de Quartier lors de la remise du contrat de travail.

Dominique GRALAND

chez ANSAMBLE Breiz restauration

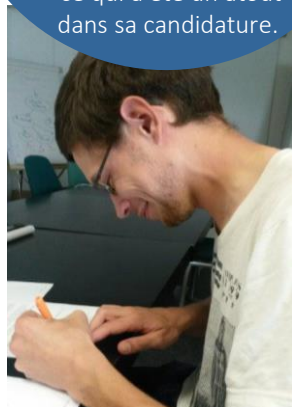
En stage tout d'abord, puis en contrat de mise à disposition depuis le 2 mars 2015 au restaurant de l'Ecole Supérieure de Commerce de Rennes géré par le groupe de restauration ANSAMBLE, Dominique va finalement rester dans cette entreprise. En effet, fin août l'entreprise lui a proposé un emploi mais cette fois-ci en contrat à durée indéterminée. Dominique a accepté. Il est désormais salarié du groupe de restauration ANSAMBLE !





Laurent

a intégré le POMMERET il y a 2 ans. Il a travaillé en équipe avec Jacky POILVERT, Johann AUGEREAU et enfin avec Frédérique GUEROT. Après avoir réalisé un stage en juillet puis en août chez VIDEAL, Laurent a été recruté le 7 septembre 2015. Laurent est titulaire du permis de conduire B, ce qui a été un atout dans sa candidature.



Laurent LEBRETON

chez VIDEAL ILLE 35

Christophe ODILE

Christophe

n'ayant pas son permis de conduire (en cours), il n'était pas destiné à intégrer cette entreprise. Mais les compétences et la posture professionnelles qu'il a su montrer lors de ses deux périodes de stages en août et octobre, ont convaincu Alain GASTINEAU le chef d'équipe Espaces Verts du contraire : Christophe a été embauché le 1^{er} novembre 2015. Les compétences acquises par Christophe auprès de Philippe DANIELOU lui ont assurément été utiles pour cela.



Alain GASTINEAU et Christophe ODILE

VIDEAL ILLE 35

est une entreprise adaptée* située à Noyal-Châtillon-sur-Seiche.

Cette entreprise adaptée réalise des travaux de création et d'entretien d'espaces verts, des prestations de nettoyage de locaux, de chantiers, de véhicules et de blanchisserie industrielle. Elle propose aussi à ses clients des prestations de polymaintenance et multiservices.

En 2015, VIDEAL a fait le choix de renforcer son équipe d'entretien des espaces verts.

Deux personnes issues des équipes de l'ESAT y ont été embauchées en Contrat à Durée Indéterminée ; Il s'agit de

Laurent LEBRETON et de **Christophe ODILE**.

Félicitations à tous les deux !

* Une **entreprise adaptée** est une entreprise en milieu ordinaire employant majoritairement des personnes reconnues en situation de handicap.



Christopher HENRY

chez ANSAMBLE Breiz restauration

Rien n'a jamais pu faire fléchir la détermination de **Christopher** à investir un poste en entreprise. Il n'a pas ménagé ses efforts pour cela en explorant plus de 12 environnements de travail différents, suite à sa formation en situation de travail au côté de Yannick BILLON, moniteur et chef cuisinier du restaurant Le Pommeret..

En 2015, suite à un stage

puis à une mise à disposition, la société ANSAMBLE Breiz Restauration lui en a donné l'opportunité, dans le cadre de ce qu'il recherchait au regard de sa situation de handicap (17h/semaine). Christopher a été embauché le 1^{er} septembre 2015 en qualité de serveur/agent de production et exerce son métier à la brasserie Le Calydon, à Cesson Sévigné. BRAVO à toi Christopher, et belle suite de parcours !

A poursuivre

Un petit point sur la collecte des bouchons de l'association « Donnons de l'espoir à ENZO ».

BRAVO à tous pour votre aide, nous arrivons actuellement à **8 tonnes !!!** soit un rachat par l'organisme de recyclage de l'ordre de **2000 à 2240 €**, les 8 tonnes. De plus, des manifestations ont été réalisées : **un Loto en février 2015, une soirée Paëlla en septembre 2015.**

Grâce à toutes ces actions, **ENZO** a bénéficié de **2 périodes de soins au centre ESSENTIS de Barcelone** (Espagne). Là-bas, il apprend à se retourner sur le dos, sur le ventre, à attraper des objets (jouets), commence à se tenir assis (avec de l'aide), alors **Continuons tous ensemble à collecter les bouchons !**

Prochain RDV, le **dimanche 31 janvier 2016**, à Talensac, pour un LOTO. Un énorme « **MERCI** » à tous pour votre soutien.

<https://www.facebook.com/Association-Donnons-de-l'espoir-a-Enzo-383292958498381/timeline/>





INSERTION

VERS LE MILIEU PROTEGE

... Vous avez le bonjour de ...

Nicolas GAUTIER

Nicolas a été admis
le **5 janvier 2015**
en restauration
à l'ESAT APIGNE
à St Jacques de La Lande
(35)

Ludovic WERNER

Ludovic a été admis
le **2 février 2015**
en entretien des espaces
verts à l'ESAT APIGNE
à St Jacques de la Lande
(35)

Fabien DEMAY

Fabien a été admis
le **1^{er} avril 2015**
en menuiserie palette
aux Ateliers de la Mabilais
à Noyal sur Vilaine
(35)

Philippe BRUNEAU

Philippe a été admis
le **7 avril 2015**
en entretien
des espaces verts
aux Ateliers de Sévigné
à Retiers
(35)

Julien BRIANTAIS

Julien a été admis
le **4 mai 2015**
en entretien des espaces
verts à l'ESAT APIGNE
à St Jacques de la Lande
(35)

Thierry GAYET

Thierry a été admis
le **1^{er} juillet 2015**
à l'accueil
de l'ESAT le Bois JUMEL
à Carentoir
(56)

Patrice TOUROUX

Patrice a été admis
le **14 septembre 2015**
en entretien
des espaces verts
à l'ESATCO
de Quévert
(22)

Jessica TOXE

Jessica a été admise
le **2 novembre 2015**
en blanchisserie
à l'ESAT de l'Hermitage
(35)

Baptiste MORICE

Baptiste a été admis
le **1^{er} décembre 2015**
en menuiserie-agencement
aux Ateliers de la Mabilais
à Noyal sur Vilaine
(35)

**Bravo à tous
et tous nos vœux de réussite
dans la poursuite de vos parcours !**

Florian SOISBAULT

Florian a été admis
le **2 décembre 2015**
en espaces verts
à l'ESAT le Halage
à Betton
(35)



PROJET DU POMMERET

En partenariat avec **Envie Ressources T**

Un **projet de rénovation d'aides techniques**(fauteuils roulants, lits médicalisés...) est en création avec l'entreprise d'insertion **ENVIE Rennes 35**.



Une **étude de faisabilité** pourrait être réalisée en 2016, avec pour objectif à terme de **créer des emplois d'ESAT et d'insertion** sur un même site.



Ainsi et comme toujours, l'APH le Pommeret s'adapte aux évolutions et innove avec un seul fil conducteur : créer des plateformes économiques support d'appren-



-tissage pour les personnes en situation de handicap, favoriser les conditions de réussite d'une vie sociale et professionnelle autonome et l'intégration dans la cité.





Après trois années de conversion

les vergers de pommes sont agréés



Bravo à Thierry Paboeuf et son équipe ainsi que celle de Fabien qui ont accompagnées cette conversion durant ces trois années qui nous permet aujourd'hui de faire du jus de pommes bio (cf. photo jacqueline) et des ventes en cueillettes.

L'APH le Pommeret a participé à une démarche pionnière

concernant la labellisation environnementale de restaurants

Ce projet s'inscrit dans une expérimentation auprès de 15 restaurants bretons, avec le soutien des partenaires :



Le restaurant d'entreprises INRA et Ti Miam y ont participé et sont d'ailleurs les seuls restaurants de collectivité ou de restauration rapide du panel.

Une grande satisfaction : ces deux restaurants sont très bien classés pour leur très faible impact sur le climat, et pour leur impact sur l'eau.

Deux grand regrets :

La note A ne peut être attribué qu'à des restaurants strictement biologiques.

Issu du Grenelle de l'environnement, la dimension sociale n'est absolument pas prise en compte dans l'attribution de ce label qui n'est centré que les aspects économiques et environnementaux. Alors que le développement durable articule bien les dimensions économique, environnementale et sociale.



Ti Miam et le restaurant d'entreprise de l'INRA sont classés B



MANGEZ SAIN, BON, RESPONSABLE ET RAPIDEMENT ET POURQUOI PAS GOURMAND?



Le jus de pommes des Jardins de Brocéliande a été labellisé bio !

Depuis 3 ans, les Jardins de Brocéliande sont en conversion Agriculture Biologique pour labelliser la collection des vergers et mettre à l'honneur ainsi le jus de pommes revendu en boutique ou encore au restaurant

Ti Miam !

Ce travail, en collaboration avec Thierry Paboeuf (spécialiste en taille de pommiers) et l'équipe des Jardins de Brocéliande, a abouti en septembre 2015 à l'obtention du label AB, au moment des cueillettes de pommes ouvertes au public.

Qu'est-ce que le label Agriculture Biologique ?

- . Label de qualité français
- . Il permet d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés

Comment l'avons-nous obtenu ?

- . 3 années de conversion sont nécessaires
- . Une démarche de contrôles annuels par un laboratoire indépendant (Bureau Véritas)

Pourquoi avons-nous souhaité avoir ce label ?

- . Garantit aux consommateurs des fruits produits sans phytosanitaires
- . Les préoccupations écologiques sont au cœur de notre démarche de tourisme durable
- . Il est la reconnaissance d'un travail quotidien des équipes en situation de handicap des Jardins

Et maintenant ?

- . Transformation des pommes en jus
- . Vente du jus de pomme en AB
- . Lien avec le restaurant Ti Miam à Rennes pour la vente de produits BIO
- . Poursuite de notre démarche d'entretien de Jardinage au Naturel

Un beau succès puisque cette année, les Jardins de Brocéliande ont vendu 1.5 tonnes. Nous remercions l'ensemble des bénévoles présents aux cueillettes pour guider, aider et vendre les pommes.

Cette année, Maud Pinglot, étudiante en Master spécialisé dans le développement durable et dans le cadre de son projet « Je m'engage », a aidé et suivi cette labellisation jusqu'à la réalisation du jus de pommes.



LA VIE Aux Jardins de Brocéliande

Début de chantier aux jardins de Brocéliande qui s'étaleront sur plusieurs années.

Fin 2015 -2016 : réalisation de vestiaires, de douches et sanitaires et d'une salle de réunion à l'étage, dans le grenier jusqu'à présent inutilisé.



La fabrication du jus de pommes BIO

29 octobre : l'équipe accueil des Jardins de Brocéliande transforme les pommes en jus chez M. et Mme Hignet, à la Chapelle-Bouexic, propriétaires d'un pasteurisateur en bio, pour la mise en vente dans différents points.

Comment fabrique-t-on du jus de pommes BIO ?

Les étapes

Déposer les pommes à l'atelier *



Trier les pommes

Presser les pommes



Mettre en bouteilles



Etiqueter les bouteilles



Johanna VELLARD

* Cette étape est réalisée par l'équipe entretien des Jardins de Brocéliande. Les autres par l'équipe Accueil.

LA VIE AU POMMERET

Du côté des Hébergements

Cette activité s'arrête au 31 décembre 2015. La demande des personnes de disposer d'un appartement qui soit le leur d'une part, notre agrément limité à un internat de semaine sans week end d'autre part, ont conduit le

Conseil Général à cette décision. Chaque personne qui résidait aux hébergements du Pommeret a été accompagnée pour avoir une solution d'hébergement conforme à ses souhaits.



Charlène et Laurent dans leur nouvel appartement respectif.



CARNET ROSE

Elodie VISSET a eu un petit garçon nommé **Nathan**, le 18 juin 2015.



INFORMATIONS

Du côté du SAVI

De grandes évolutions sont probables avec notamment le développement du service d'accompagnement sur tout le territoire de Brocéliande. Nous sommes dans l'attente d'une décision du Conseil Général en ce sens, et si tel était le cas, cela conduira à réorganiser totalement ce service.



A DECOUVRIR

Les « Percusonneurs » à la Fête de la musique

à Mordelles

Après avoir joué à la fête de la musique de Mordelles le vendredi 19 juin 2015 leur spectacle **« W-C, salle de bains et objets du quotidien »**, le groupe de musique *Les Percusonneurs* composé de Erwann DONOVAN (Dimitri CAINGNARD) et de Laurent PERROT souhaitent continuer à jouer ce spectacle dans un premier temps lors de la soirée de Noël de l'ESAT Le Pommeret, et dans un 2^{ème} temps l'année prochaine à Mordelles au Kiosque à Musique situé à côté de la Longère, dans le cadre des soirées de concert appelées « Les Vendredi Zique », qui sont organisées par la Longère.

« Nous rejouerons toujours le même spectacle lors de la fête de la musique 2016. »

C'est un spectacle musical, humoristique et original qui dure environ une heure.

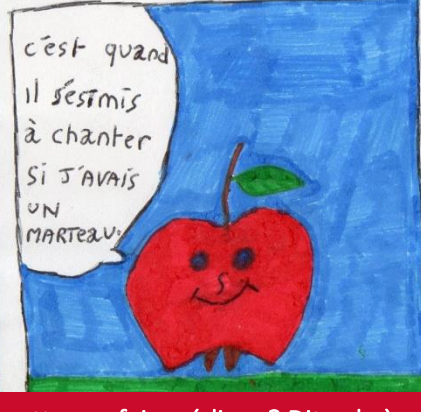
« Pour terminer, voici la maxime de notre groupe : sans la musique, la vie serait une erreur »

Friedrich NIETZSCHE
(philosophe allemand 1844 – 1900).

Erwann DONOVAN (Dimitri CAINGNARD),
recycleur musicien.



LES AVENTURES DE MELROSE PAR DIMITRI



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