



POM'INFOS

LE JOURNAL DE L'A. P. H. LE POMMERET

Numéro 11 | Avril 2018

EDITO

Du COTE des JARDINS DE BROCELIANDE

Les Jardins de Brocéliande ont ouvert leurs portes au public le samedi 31 mars dès 13h30 avec ... Des nouveautés, encore des nouveautés et toujours des nouveautés !



RENOVATION DE LA BOUTIQUE

Eh oui, la boutique s'est rénovée, a rajeuni, s'est réinventée !!! ... Les allées marchandes ont changé de place, le coin enfant a été réaménagé en chambre « cocooning ... » ... et les petits lapins viennent nous tenir compagnie dans le magasin, j'ai bien dit **les petits lapins**, des vrais... pas les lutins ... quoique, on ne sait jamais ... !!!

Bonjour à tous,

La parution de ce journal coïncide avec l'arrivée du printemps, ainsi nous pouvons espérer des jours meilleurs et de belles perspectives pour tout le monde.

Les activités du Pommeret, tous secteurs confondus, se poursuivent sans relâche et selon un rythme soutenu, car l'APH a toujours le souci d'assurer un fonctionnement optimal permettant aux usagers d'évoluer le mieux possible au sein de l'ESAT et du SAVS.

Agir pour le bien de tous est une préoccupation constante.

Les jardins de Brocéliande ont ouvert leurs portes et nous souhaitons accueillir autant de visiteurs que l'an passé. Nous sommes fiers de ce site et de sa notoriété grandissante, mais nous sommes conscients de la difficulté à le bien gérer, et de l'investissement demandé à tous ceux qui y travaillent.

Les autres secteurs, dont l'activité est régulière et satisfaisante, contribuent au développement économique de l'établissement et permettent, par voie de conséquence, de favoriser l'intégration professionnelle et sociale des personnes en situation de handicap.

Gardons toujours à l'esprit que nous sommes un ESAT promotionnel et que nous sommes très attachés à cette caractéristique. Tout comme cette dimension promotionnelle est développée au SAVS.

Mais il faut faire preuve de réalisme et admettre que le monde bouge, évolue et que de nouvelles règles apparaissent, bousculant parfois nos habitudes. Il faut s'adapter, faire face aux changements, anticiper l'avenir. C'est ce que nous faisons au Pommeret depuis l'origine, et le conseil d'administration a engagé une réflexion globale sur notre devenir à 5 ans et sur une stratégie possible quant aux choix futurs d'évolution.

Tout ceci se fait dans la sérénité, car il faut préparer l'avenir certes, c'est une obligation morale qui s'impose à nous, tout en préservant notre identité.

Pas d'inquiétude, l'établissement saura réagir face aux situations nouvelles et accepter de nouveaux enjeux, et toujours dans l'intérêt de tous.

Avant de conclure, je voudrais vous faire remarquer que notre journal est de plus en plus épais et donc je remercie les auteurs des nombreux articles, le comité de rédaction, et Nelly, sa cheville ouvrière.

La Présidente,

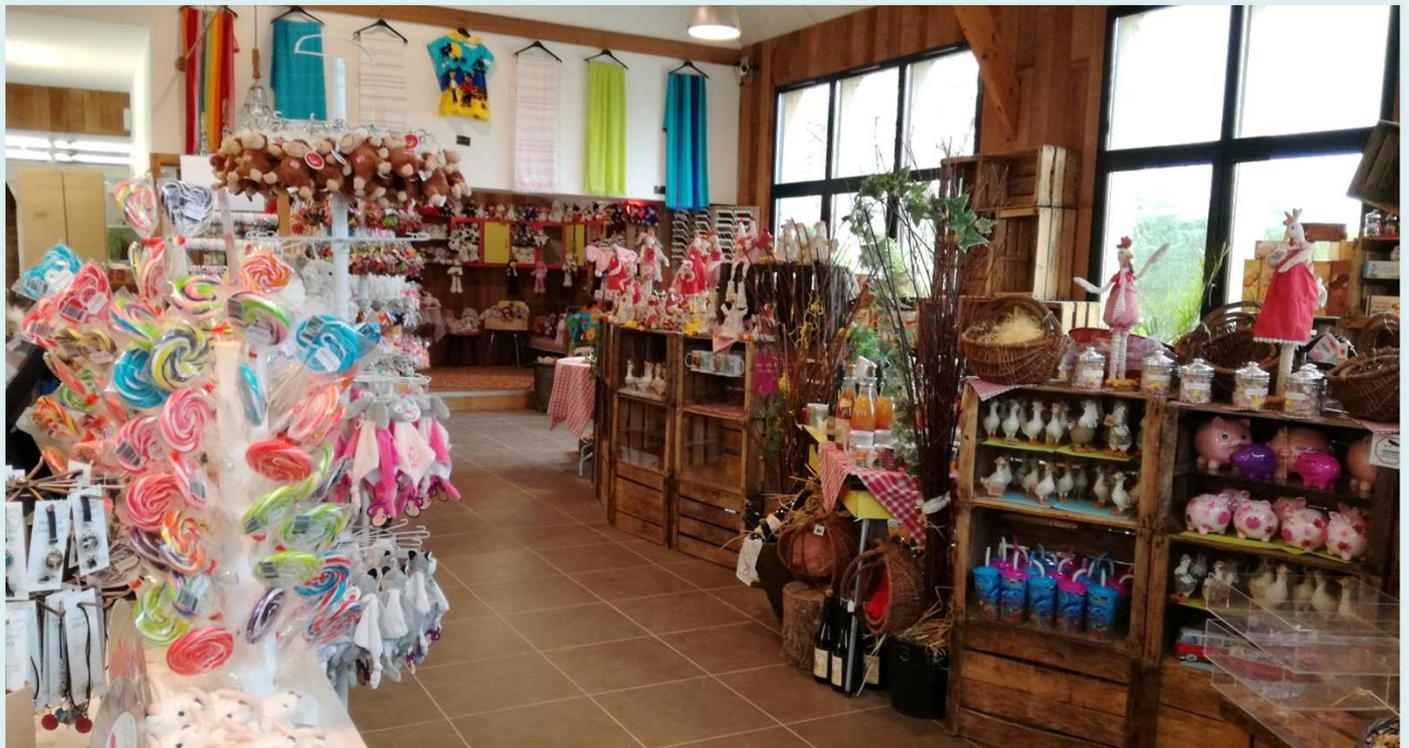
Nicole LE CLERC



Du COTE des JARDINS DE BROCELIANDE

DES NOUVEAUX PRODUITS

Nous vous invitons à venir découvrir ou redécouvrir notre **nouvel espace boutique** ... Avec tous les produits du **terroir, locaux, bio**, jus de pommes et jus de poires bio des jardins, **gâteaux fabrication artisanale et locale**, articles déco, plages, bracelets enfant, **attrape rêves** et sans oublier le millier de **peluches** pour enfants ... les stylos, poteries, savons bio, cartes postales, magnets, bijoux de Brocéliande, confitures de nos grand mères et pour vous, les coquettes du jardin ... Certains parmi vous en font la collection, eh bien elles sont de retour !!!!



DU NOUVEAU POUR LES AMATEURS DE BIERES* ...

Après la **blonde** et la **blanche** et bien voici la **rousse**, c'est une bière bretonne au bon gout de sureau ... Sans oublier le p'tit rouge, le p'tit blanc, le p'tit rosé en 25 cl (à déguster avec modération). Et vous savez avec quoi ? Avec un bon **p'tit saucisson** de chez nous !!! Elle n'est pas belle la vie au jardin !!!

LA RENOVATION DU GLACIER

Le glacier, ah oui, il sera rénové l'an prochain. Il sera très futuriste mais chut ! D'ici là, venez déguster les nouvelles glaces « Kinder bueno » ... Nous sommes sûrs que vous salivez déjà !!!

LES NOUVELLES CAISSES

Enfin, de nouvelles caisses informatisées à l'accueil, au bar et au glacier viennent nous faciliter la vie, pour mieux vous servir encore !

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Du COTE des JARDINS DE BROCELIANDE



L'ÉQUIPE ACCUEIL DES JARDINS DE BROCELIANDE



En dehors des encadrants, vous accueillerez cette saison aux Jardins (de haut en bas et de gauche à droite) : Aurélie, Franck, François, Dimitri, Cédric, Gabriel, Alexandra, Sandrine, Isabelle et Marie-Laure.

LES NOUVELLES RECRUES

Voilà voilà les nouveautés, les changements, les nouvelles recrues : Emilie, Estelle, Déborah, Morgane, Emeline, Philippe, et les saisonnières 2018 seront présents en renfort ! Un p'tit coucou de bienvenue s'impose !!!

REMISE DE 10 % POUR LES SALARIES DU POMMERET

Un détour par notre boutique s'impose ... ☺ sans oublier qu'il vous sera fait une remise de ... 10 % ... alors, faites-vous plaisir !!!

Jacqueline et l'équipe accueil des Jardins de Brocéliande.

Cela se passe comme cela au POMMERET



L'ÉQUIPE YVES ROCHER AUX JARDINS DE BROCELIANDE

« J'ai fait un stage chez Yves Rocher en mars 2017. Cela s'était très bien passé. Alors mon responsable de stage a proposé à son équipe de venir visiter les Jardins de Brocéliande, là où je travaille. » explique Christophe LE MECHEC. C'est donc toute l'équipe du Jardin Botanique Yves Rocher de la Gacilly qui est venue visiter les

Jardins de Brocéliande fin octobre 2017. Au programme : accueil par l'équipe de Fabien PINOCHET, puis visite guidée avec Virginie FUR puis repas au restaurant Le Pommeret à Bréal. Christophe a accompagné le groupe pendant toute cette journée. Un bel échange de savoirs !



L'équipe YVES ROCHER, avec Christophe LE MECHEC au premier plan.



Du COTE du PARC des JARDINS DE BROCELIANDE

LES NOUVEAUTES

La saison d'ouverture des Jardins démarrant, voici un **petit focus** sur **les nouveautés** sur les 24 hectares de Jardins depuis 2017

REFONTE DE L'ESPACE ECRIN ROYAL

Un espace qui accueille la collection d'asters et un jardinet dédié aux auxiliaires du jardin.

Dans cet espace, **Sophie** et **Virginie** en collaboration avec l'équipe **entretien** ont ouvert **l'Auberge des Petites Bêtes** : d'un côté, le gîte avec un classement 4 étoiles, de l'autre le couvert, avec un chef étoilé !



Pour expliquer l'ensemble, un **livret** est à disposition pour expliquer le **rôle** dans le jardin de **chaque petite bête** et les visiteurs pourront reproduire le tout chez eux avec leurs enfants !



CREATION D'UNE CORDE A SAUTER D'EAU

Et oui ! Le jeu est toujours à l'honneur aux Jardins : *cap* ou *pas cap* de sauter sans se faire mouiller ?



Une **création** avec **Alain** (notre « **MacGyver** ») et les **bénévoles des Jardins** (Gilles et Jean-Luc).

UN NOUVEAU LOGO VIENT DE NAITRE

Avec une nouvelle communication, les Jardins de Brocéliande créent une **charte identitaire de marque** pour développer une réelle image des Jardins.





LA PASSERELLE « FILE LA-HAUT » A FAIT PEAU NEUVE

Après 5 années de succès, la passerelle File là-haut ©Parcabout a été totalement démontée !



Les marins pêcheurs de l'Île de Groix ont débarqué aux Jardins de Brocéliande pendant un mois pour proposer un nouveau concept !

Forts de ces années d'expérience, ils ont obtenu un filet de très haute technologie pour répondre à la demande unique en France des Jardins de Brocéliande, une passerelle à traverser les pieds nus !

Venez tester, des sensations surprenantes vous attendent !

DU MOBILIER DANS LES JARDINS

Pour que les visiteurs se sentent comme à la maison, les Jardins de Brocéliande implantent chaque année du mobilier sur les 24 hectares de jardins ! Il y en a pour tous les goûts :



Table en fer forgé pour les passionnés



Fauteuils clubs pour les acrobates ...

Une nouvelle table de pique-nique en forme de fleur a pris racine dans La cour des Jardins. Une réalisation de Jimmix à découvrir !



L'EQUIPE COMPLETE DES JARDINS DE BROCELIANDE

N'oubliez pas, les Jardins sont accessibles à tous les salariés de l'association ! Profitez-en !



EQUIPES ESPACES VERTS

Zoom sur les nouveaux équipements en espaces verts

Equiper les équipes espaces verts en **matériel électrique portatif** (tailles haies, tailles bordures, débroussailleuses...), une démarche **d'amélioration des conditions de travail** et une **démarche environnementale**.

Moins de CO2 rejeté dans la nature et c'est aussi moins de bruit et moins de vibrations.



Taille haies électrique portatif



Taille bordures électrique portatif



Débroussailleuse électrique portative



PORTRAIT D'ANDRÉ BOUCHARD

30 ans d'ancienneté à l'ESAT cette année !



Mars 2018 : Nettoyage des parterres en centre bourg.

La Mairie d'Iffendic travaille en partenariat avec l'ESAT Le Pommeret depuis plusieurs années.

Elle délègue à l'ESAT l'entretien de lotissements qui demandent des travaux de taille et de tonte. Elle accueille également **André BOUCHARD**, qui est admis à l'ESAT Le Pommeret depuis 1987.

André travaille aux Services Techniques de la ville d'Iffendic. Chaque matin, il intervient dans le centre bourg sur le nettoyage des massifs, des rues, l'entretien du cimetière. Il travaille en équipe sur les aménagements, et en autonomie pour les travaux d'entretien. Il n'a pas son pareil pour différencier les plantes ! André avait auparavant travaillé chez un pépiniériste, d'où sa connaissance des plantes très appréciée par ses collègues de travail.

Référente : Fabienne NOUVEAU



Dans ce numéro : **le Lilas**

Le lilas est un arbuste pouvant atteindre 4 à 5 mètres de haut. Réputé pour son parfum et la générosité de sa floraison printanière, cet arbuste caduc est d'une culture très facile. Résistant aux maladies et au froid, c'est un arbuste d'exception qui trouve une place de choix dans tous les jardins. Ses grappes fleuries, allant du blanc au violet foncé, font des bouquets magnifiques.



Julien BIGOT

Plantation du lilas :

Le lilas se plante en arbuste isolé, en haie mélangée avec d'autres arbres ou en bosquet de différentes variétés de lilas.

Laissez 1 mètre entre chaque lilas. Pour une floraison abondante, prévoyez une exposition ensoleillée au moins 6 heures par jour.

Si la terre est neutre ou légère, plantez-le en automne. Si elle est très froide et argileuse, plantez l'arbuste au début du printemps, hors période de gel.

Creusez un trou deux fois plus grand que la motte, trois fois si votre terre est argileuse. Jetez une pelletée de compost ou de terreau fertilisant dans le trou, installez le lilas de façon à ce que la motte affleure au niveau du sol. Comblez sans trop tasser. Installez un tuteur si besoin, formez une cuvette autour du pied de l'arbuste et arrosez copieusement.

Le lilas peut être cultivé en bac sur une terrasse ou un balcon. Prévoyez un bac d'au moins 50 cm de hauteur et privilégiez les lilas de taille moyenne.

Taille et entretien :

Taillez le lilas après floraison, si vous le souhaitez. Coupez avec un sécateur les branches mortes ou abîmées. Le lilas peut aussi se recéper si vous voulez en contenir la forme. Procédez alors au printemps et arrosez copieusement.

L'astuce du jardinier :

Évitez les lilas de couleur blanche si vous voulez faire des bouquets : cette couleur a tendance à rouiller. Privilégiez les variétés à fleurs simples qui tiennent plus longtemps en vase.



Arrosage et engrais :

Les deux premières années, arrosez lorsqu'il fait chaud au moins deux fois par mois. Ensuite, le lilas aura moins besoin d'arrosage sauf par climat très sec et chaud. Ajoutez à son pied une pelletée de compost chaque automne et griffez le sol pour aider à pénétrer.

Maladies et parasites :

Le lilas peut souffrir de mildiou. Cette maladie fait apparaître un duvet blanc sur les feuilles surtout s'il fait chaud et humide. Supprimez les branches atteintes avec un sécateur désinfecté.

Des insectes comme certains papillons ou des cochenilles peuvent attaquer également le lilas. Vérifiez l'apparition de sciure et de galeries au pied de l'arbuste. Si c'est le cas, traitez le lilas avec de l'huile horticoles et de la bouillie bordelaise. Coupez les branches atteintes avec un sécateur désinfecté.



LA RUBRIQUE QUI VA DURER

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, chaque jour, met sur le site **Too Good To go** deux repas invendus à petit prix pour permettre d'apaiser la faim à petit prix.



The image shows a promotional banner for the Too Good To Go app. On the left, the website header includes the 'Too Good To Go' logo and navigation links for 'COMMERÇANTS', 'C'EST QUI?', and 'CONTACTEZ-NOUS'. The main headline reads 'RÉDUIS LE GASPI, MANGE À PETIT PRIX' with a sub-headline: 'Sauve les invendus surprise des commerçants près de chez toi, apaise ta faim à petit prix, lutte contre le gaspi ! Un repas dans ton assiette, un geste pour la planète !'. Below this are buttons for 'Télécharger dans l'App Store' and 'DISPONIBLE SUR Google Play'. On the right, a smartphone displays the app's interface, showing a search bar, a list of offers (e.g., 'Bio Naturo' for 4,00 € and 'Harvest' for 5,00 €), and a 'Rechercher...' search bar.

Un geste pour la planète qui va de pair

avec notre adhésion à **SUSPENDU SOLIDAIRE**

The image is a screenshot of a Facebook post from the page 'Les Suspendus de Rennes'. The post is titled 'RESTAURANT POTAGE CHAUD FAIT MAISON' and dated 'Le 26 Février 2018'. It states: 'Le 26 Février 2018, le suspendu est attribué au restaurant Ti Miam situé 1 rue Vasselot à Rennes...'. The post includes a photo of the 'Ti Miam!' logo and another photo of a person in a green uniform holding a 'Suspendu' badge. The page name 'Les Suspendus de Rennes' and the handle '@lessuspendusderenne' are visible on the left.

LE PRINCIPE

Commandez 2 potages, 1 pour vous et l'autre sera suspendu et offert à une personne dans le besoin grâce à votre générosité ... Vous pouvez aussi commander au comptoir 1 potage et demander à ce qu'il soit suspendu. Ici les potages sont à 2€20 ...

Nous comptons sur vous et nous vous invitons à partager l'information sans modération ...

Nous vous invitons à découvrir les valeurs portées dans ce restaurant : <http://www.timiam.fr/histoire> ... solidarité, réinsertion, Vivre-ensemble, bienveillance



Gâteau Poire - Chocolat façon Caroline COLIN du restaurant Le Pommeret

présentée par Alan MANAC'H

POUR : 16 PERSONNES

... 8 si ce sont des gourmands !

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes.

INGREDIENTS :

- . 1 petite boîte de poires coupées en dés*
- . 160g de chocolat noir pâtissier à cuire
- . 170g de beurre salé
- . 125g de sucre en poudre
- . 4 œufs
- . 60g de farine
- . 1 cuillerée à café de levure chimique

*si vos poires sont entières ou coupées en deux, coupez-les en dés.

Je préchauffe mon four à 160° (thermostat 5).

Dans un cul de poule (ou un saladier), je **mélange bien au fouet les œufs et le sucre**. Lorsque mon mélange est **bien lisse**, j'**ajoute la farine, la levure** et je mélange bien au fouet à nouveau.

J'**ôte le jus des poires** avec une passoire, puis j'**ajoute les dés de poires** dans ma préparation, je mélange. Je réserve.

Dans un saladier en verre (surtout pas en métal !), je **dépose le chocolat noir en morceaux et le beurre**. Je place le saladier **au four à micro-ondes 1 à 2 mn**. Une fois sortie du four à micro-ondes, je **mélange la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse**. J'**ajoute le mélange beurre-chocolat fondu dans ma première préparation** (appelée aussi « appareil »), et je mélange bien à nouveau.

Dans un moule à gâteau, je **place une feuille de papier sulfurisée (papier cuisson)**** que je fais bien déborder des rebords du moule comme sur la photo. Je **verse mon mélange dedans**.

J'**enfourne dans mon four à 160° pendant 30 minutes environ**. Il ne reste plus qu'à déguster le gâteau, une fois qu'il aura bien refroidi !

*** Si je n'ai pas de papier cuisson, je peux beurrer, puis fariner mon moule à gâteau à la place.*



C'est prêt !

Bonne dégustation !



DU COTE DU POMMERET

Connaissez-vous Stéphane, ouvrier cordonnier ?

Voilà plus de 18 ans
que Stéphane travaille
à la cordonnerie
du Centre Commercial
Les Platanes
de Mordelles !



Stéphane RITTORTO



M. Stéphane RITTORTO - M. Emmanuel DANDOIS

Stéphane n'est pas cordonnier par hasard.

En 1982, il apprend le métier chez un patron artisan cordonnier, impasse Descartes à Rennes et suit des cours au CFA de la Chambre de Métiers alors installée sur les quais de la Vilaine. Il partage les cours avec des apprentis couturiers, des réparateurs de voile, des maroquiniers, des podo-orthopédistes et même des corsetières (eh oui !). « Je suis même allé en cours avec l'ancien footballeur du Stade Rennais Laurent Lamontagne ! »

A suivre, il travaillera une année chez un autre cordonnier boulevard Beaumont à Rennes, puis quatre années dans une boutique boulevard Voltaire. « Je gagnais 150 francs par semaine à l'époque. ».

Après un essai
de reconversion en cuisine,
il revient presque naturellement au
métier de cordonnier en février 1999

quand son parcours professionnel croise celui de **M. et Mme DANDOIS, cordonnier à Mordelles**. Emmanuel et Béatrice DANDOIS s'engagent alors à fournir du travail dans leur magasin à Stéphane qui est alors admis dans les effectifs de l'ESAT Le Pommeret mais détaché en contrat de mise à disposition dans l'entreprise. **Et côté chaussure, il s'y connaît ! Stéphane décolle les talons, taille les semelles, encolle les patins, fraise, broche, polit...avec passion ! Il manie la presse et le banc de finissage avec précision.**

Il dispose de son propre espace
de réparation dans
l'atelier.

Stéphane n'envisage aujourd'hui ni de pratiquer un autre métier, ni d'aller travailler ailleurs qu'à la cordonnerie Les Platanes de Mordelles. Il y a aussi des relations nées du travail sur Mordelles. Bien qu'il ne travaille plus que les après-midi depuis, Stéphane a gardé une habitude, celle de se joindre au réseau des salariés de Mordelles qui a l'habitude de déjeuner ensemble le midi ... Elle tient aussi à ça l'insertion !

Référente : Fabienne NOUVEAU

INSERTION vers le milieu ordinaire



... Vous avez le bonjour de ...



Florian MOTEL

Après l'obtention d'un CAP en maintenance et hygiène des locaux en 2011, et l'exercice de ce métier durant 3 ans, **Florian réalise que le métier qu'il souhaite réellement exercer est celui d'ouvrier en travaux paysagers**. Florian est admis à l'ESAT Le Pommeret en octobre 2015 et se forme en situation de travail à ce métier. Il est déterminé et acquiert, durant deux années, les compétences professionnelles attendues pour atteindre son objectif. **Le 26 juin 2017**, la **Ville de Rennes** propose un poste **d'ouvrier en travaux paysagers** en Emploi d'Avenir. C'est l'opportunité pour Florian de transférer et donner à voir ses compétences au sein de cette belle collectivité. Et tout se déroule au mieux au sein de son **équipe (19)** ! **De l'envie et l'avis de tous**, fin juin 2018, Florian devrait avoir l'opportunité d'être **stagiairisé**. **Félicitations Florian !**



Admise à l'ESAT le Pommeret en mars 2012 en qualité d'agent polyvalent de restauration au restaurant le Pommeret, Angélique mène sa formation en situation de travail sur **deux métiers : APR et serveuse**. Elle développe alors de belles compétences professionnelles sur les deux postes et **une très bonne polyvalence**. Après plusieurs expérimentations en milieu ordinaire dans différents environnements de restauration, Angélique trouve sa voie ; **elle souhaite travailler en restauration scolaire**.

Angélique DURAND

La Ville de Rennes lui en donne l'opportunité, grâce à un contrat en Emploi d'Avenir de 2 ans **le 29 août 2017** qui doit lui ouvrir la voie à une stagiairisation, puis titularisation, ensuite. **Bravo Angélique !**



Michel CONSTANT



Michel CONSTANT (en 4^{ème} position) entouré de toute son équipe

Après plus de deux années passées à l'ESAT Le Pommeret (Restaurant de l'INRA), **Michel a été recruté, depuis le 13 novembre 2017, au restaurant de l'AGRAC** situé à Rennes. Il y travaille à temps partiel (30h par semaine), en tant qu'Employé de restauration. Il réalise des tâches précises qu'il maîtrise parfaitement (légumerie, plonge et entretien des locaux, pour l'essentiel). Le poste reste évolutif car son apprentissage sera toujours, pour lui, d'actualité. **Particulièrement heureux**, dit-il, d'avoir obtenu cet emploi qui lui correspond bien, son intégration au sein de ce restaurant d'entreprise s'est faite avec enthousiasme et la satisfaction est partagée par tous ses nouveaux collègues.



INSERTION vers le milieu ordinaire

Vous avez le bonjour de ...

Baptiste GODEAU

La restauration, c'est assurément l'univers professionnel de Baptiste ! Il obtient un CAP d'APR en 2009 dans le Val d'Oise, un CAP cuisine en 2011 dans le Morbihan, s'installe en Ille-et-Vilaine courant 2015 et est accompagné par Grafic à son arrivée. Baptiste est admis à l'ESAT Le Pommeret en février 2016, sur le site du restaurant d'entreprise de l'INRA au Rheu. Mi-mai 2017, un poste similaire à celui qu'il occupe est proposé par le RIA Beaugard à Rennes ; Baptiste est enthousiaste. Après un mois de stage, puis deux mois de mise à disposition, la société ANSAMBLE Breiz Restauration confirme son embauche. Baptiste signe son CDI à temps plein le 6 novembre 2017, en fort belle compagnie !



De gauche à droite : M. Baptiste GODEAU, Mme Sylviane LAVENANT, responsable RH Direction régionale ANSAMBLE Breiz Restauration ; M. Nicolas FORTIN, chef gérant RIA Beaugard ; M. Patrick BROCHARD, responsable de secteur.

Quentin AUBIN ne sera resté, en fait, qu'une dizaine de mois à l'ESAT Le Pommeret avant de trouver l'opportunité de travailler à la Ville de Rennes en tant qu'agent technique dans les services Espaces Verts. S'investissant, depuis le 1er octobre 2017, nous serons particulièrement heureux qu'il puisse y évoluer durablement, au terme de sa période de stagiarisation dont la durée est d'un an.

Quentin AUBIN



Laetitia DAUFIN

Laetitia a été admise à l'ESAT Le Pommeret, pour un second parcours promotionnel, en avril 2017. Après un passage au restaurant d'entreprise de l'INRA en qualité d'APR, sa formation initiale, elle fait le choix de réorienter son projet professionnel vers le métier d'agent d'entretien des locaux. Déterminée à réinvestir le milieu ordinaire, elle se positionne sur un poste similaire dans une crèche multi-accueil située sur Rennes, où un poste est proposé au Pommeret. Assidue et efficace, elle ne manque pas de donner à voir ses compétences et sa réelle motivation à travers un stage, puis une mise à disposition, auprès d'une équipe bienveillante et attentive à sa pleine inclusion. Laetitia signe son CDI à temps partiel (17h) à la crèche MERLINPINPIN le 4 décembre 2017... Bien joli cadeau de Noël en avance !



De gauche à droite : Mme Mélanie GRAVOT, directrice du Pôle Ressource départemental Petite enfance et handicap, Mme Laetitia DAUFIN, M. Jonathan ZULEMARO, directeur de la crèche (au moment de l'embauche de Laetitia).

INSERTION vers le milieu ordinaire



... Vous avez le bonjour de ...



Cécile FALLOURD

Cécile intégrait l'ESAT Le Pommeret, à compter du mois de septembre 2014 ; cela faisait donc plus de trois années qu'elle travaillait aux **Jardins de Brocéliande** comme agente d'accueil touristique avec des tâches diverses. Ces dernières lui auront permis d'élargir les champs du possible sur des fonctions d'accueil et de vente en restauration, notamment. Aussi, et après stage puis mise à disposition, sur la fin d'année 2017, au sein d'un coffee shop situé à Rennes, Cécile a pu, grâce à la qualité de son travail, être embauchée, dès le **11 avril 2018**, en **CDI** (temps plein) par « **Le Café Joyeux** ». Ses tâches sont multiples et correspondent, pour l'essentiel, au dressage du comptoir, à la confection de pâtisseries, de salades et de soupes, avant de servir en salle.



De gauche à droite : Cécile, Antoinette (manager), Fabian.

LA VIE AU POMMERET



Les mouvements de personnel (CDI)

Ils sont partis vers de nouvelles aventures : rapprochement de conjoint, départ en retraite, création d'entreprise,... : Eric HAVEL, Brigitte LAHAYE, Corinne BOUGEARD, René GABILLARD, Frédérique GUEROT.

Ils nous ont rejoints :



Stéphane CLAIRE,
responsable espaces verts



Gaël POUYDESSEAU, ouvrier
de production remplaçant



Laetitia LE QUERE,
gestionnaire de paie



Emilie CAILLER,
monitrice accueil



Laurence BRIEND GUY,
psychologue SAVS



Josiane SANDRI, second
de cuisine remplaçante

Elle nous
a rejoint
également :



Catherine PASDELOUP,
psychologue de l'ESAT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Ronan DALIBOT et Adrien PINOT partagent leurs expériences

du passage de leur R.A.E. en jury interne



« Le Vendredi 17 Mars 2017, j'ai passé la reconnaissance de compétences sur les deux tondeuses : une debout, une assise.

Il y avait Géraldine, Fabien, Eric, le Monsieur de la commune de Cintré. Ils m'ont regardé travailler après on s'est parlé, expliqué. On a écrit sur un papier ce que je voulais faire : par exemple conduire un camion, création et allée en équipe espaces verts. On a signé pour moi c'était bien ».

Ronan DALIBOT



« La reconnaissance de compétences m'a apporté un plus. Mes compétences ont été validées sur la taille.

La reconnaissance s'est passée pendant mon stage à la commune de Bréal Sous Montfort c'était intéressant. J'ai passé un cap dans mon projet professionnel entre la reconnaissance de compétences et le stage.

Je devais citer des végétaux lauriers du Portugal. J'avais sécurisé le chantier en faisant attention à mes gestes et postures. Pour la suite de mon projet, j'aimerais soit travailler dans une collectivité ou dans un parc botanique ».

Adrien PINOT

CELA S'EST PASSE A QUIMPER !



Cérémonie de remise

des R.A.E *Différent et Compétent* 2017

Le 29 juin 2017,
18 usagers du Pommeret
venaient recevoir leurs attestations
de R.A.E *Différent et Compétent*.
Thérèse de COURREGES
était présente, dans le rôle de
« l'appelante »,
pour présenter
ses collègues.

Ont reçu
une Reconnaissance
des Acquis de
l'Expérience ...



SERVEUSE EN BAR BRASSERIE :

- . Véronique GESLIN (1)
- . Lorraine RIGOURD (2)



AGENT DE RESTAURATION :

- . Lucie BEVILLARD (3)
- . Christophe BRAULT (4)
- . Johnny GERARD (5)
- . Julien GUIMONT (6)
- . Fabien LACROZE (7)
- . Véronique PELATRE (8)



AGENT DE PROPRETE ET D'HYGIENE :

- . Nadège MBAIHAOGOMTE (9)



AGENT D'ACCUEIL POLYVALENT DE TOURISME DE PAYS :

- . Dimitri CAINGNARD (10)
- . Marie-Laure PERSEHAIE (11)



OUVRIER EN TRAVAUX PAYSAGERS :

- . Ronan DALIBOT
(non présent sur la photo)
- . Frédéric FORTIN (12)
- . Florian JOLIVET (13)
- . Jean-Michel LECHAUX (14)
- . Alan LEFEVRE (15)
- . Adrien PINOT (16)
- . Mallory RABU (17)



APPELANTE : Thérèse DE COURREGES (18).



CARNET ROSE



Aude JEGOU a eu un petit garçon nommé Tom,
le 16 avril 2017

JEU Nature et Culture

Devinez qui je suis ...

- Je suis un insecte coléoptère
- Sur mes ailes supérieures, dix raies longitudinales noires ressortent,
- Je ravage les plants de pomme de terre.

REPONSE : LE DORYPHORE

Copyright : jeu conçu et proposé par D. CAINGNARD



A VOTRE AGENDA

Dates d'ouverture des Jardins de Brocéliande

Du samedi 31 mars au dimanche 4 novembre

Prochaines réunions du CVS

- . Vendredi 29 juin
- . Vendredi 28 septembre
- . Vendredi 14 décembre



LA VIE AU POMMERET

Ils ont décroché l'argent et le vermeil !

Samedi 6 janvier 2018, la municipalité de Bréal sous Montfort organisait sa cérémonie des Vœux. Ce rendez-vous annuel a été l'occasion d'effectuer diverses mises à l'honneur, dont la remise de médailles du travail à :

- Mme Caroline COLIN, pour 20 années travaillées au Pommeret (médaille d'argent)
- M. Jean-Michel LECHAUX, pour 30 années travaillées au Pommeret (médaille de Vermeil)
- M. André BOUCHARD (non présent sur la photo), pour 30 années travaillées (médaille de Vermeil).



De gauche à droite :

M. G. BREILLOT, M. J.M. LECHAUX, Mme C. COLIN, M. Le Maire de Bréal

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 »

Responsable de la publication : Mme Le Clerc Présidente - Comité de Rédaction : D. Caingnard (JDB), J.P. Savatte (JDB), I.Dobé (JDB), N. Le Clerc (APH), N. Iziquel, G. Breillot - Fabrication : N. Iziquel - Editeur : A.P.H. - Adresse : APH Le Pommeret - 51 Rte de Montfort 35310 Bréal/Montfort.