

l'ékyp

BULLETIN D'INFORMATION KYPSELI

www.kypseli.co

N° 107 / OCTOBRE 2023
ISSN 2679-2575



La boutique solidaire est ouverte
du mardi au vendredi
de 10 h à 18 h
Le samedi de 10 h à 17 h



« En choisissant les produits de la Boutique Solidaire, vous vous assurez d'un achat et d'un service de qualité tout en contribuant à l'intégration de personnes en situation de handicap. »

EDITO



S'enrichir les uns les autres

Dans une ruche, chaque abeille a sa tâche, mais, seule elle ne peut rien ; c'est de l'activité de chacune que naît la récompense collective, à savoir la récolte du miel savoureux.

Ainsi va la vie de Kypseli (la "ruche" en grec pour ceux qui ne le savent déjà), dans la diversité de ses sites - ses essaims - et la complémentarité de ses intervenants, des personnes en situation de handicap aux membres du conseil d'administration en passant par l'équipe direction, l'ensemble des professionnels, les bénévoles, les adhérents et les familles.

Mais à quoi servirait la confection d'un tel miel si nous le conservions pour nous ?

Kypseli, en effet, a vocation à être attentif aux milieux qui l'entourent, notamment au service des fragilités humaines et sociales, dans leur grande diversité ; grandir pour grandir ne sera jamais notre objectif mais nous montrer à l'écoute des sollicitations est notre honneur.

Ainsi, dans cette société en perpétuel mouvement certaines structures ont de plus en plus de mal à faire face mais souhaitent plus que tout que leur œuvre perdure en fidélité à leur propre histoire. C'est dans cet esprit que les responsables de "La Cité" se sont rapprochés de nous pour prendre le relais de leurs établissements angevins, "La Blottière" à la Pommeraye et "le Chênet" à Daumeray.

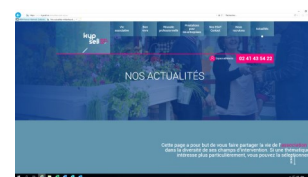
La question posée était "comment mettre nos savoir-faire à la pérennisation de la Cité tout en étant fidèles à notre propre identité ?", bref comment s'enrichir les uns des autres ?

Avec le sens des responsabilités le CA de Kypseli a estimé de son devoir d'examiner favorablement cette démarche tout en veillant à ne pas nous fragiliser. C'est dans cet esprit que, lors de sa réunion du 16 octobre et à l'unanimité, le CA a opté pour un mandat de gestion qui lui serait confié par la Cité, une fois les questions préalables levées.

Si tout se passe comme espéré, nous nous engagerons donc début janvier dans une nouvelle mission en tous points conforme à nos engagements de toujours.

Dominique RICHARD

Président de Kypseli



Les bulletins de l'ekyp sont disponibles sur le site de kypseli www.kypseli.co

Pour rendre l'ekyp accessible au plus grand nombre, vous trouverez dans ce numéro quelques articles qui pourront être écoutés plutôt que d'être lus.

Il vous suffit pour cela de flasher, avec votre téléphone portable, le QR code qui se trouve près du titre de l'article.



Jean-Baptiste BOUGON et Sébastien PERRIN

Ouvriers à l'ESAT Kypseli Verrières en Anjou

Lauréats du dispositif "Différent et compétent"

Olivier BERTHOMÉ, moniteur d'atelier



Jean-Baptiste BOUGON

Jean-Baptiste BOUGON est le premier interviewé, il sera rejoint un peu plus tard par Sébastien PERRIN et Olivier BERTHOMÉ.

• Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Jean-Baptiste BOUGON, j'ai 27 ans et je suis ouvrier à l'ESAT de Verrières en Anjou depuis 2017. Je travaille dans l'atelier d'Olivier BERTHOMÉ et je fais du montage de tiroirs électriques.

• Vous êtes lauréat, depuis octobre 2023, du dispositif "Différent et compétent", pouvez-vous nous expliquer pourquoi vous avez choisi de faire cette formation ?

C'est une formation qui m'a appris à être plus autonome dans mon travail, à bien gérer les choses et à prendre des initiatives.

• Pouvez-vous nous expliquer en quoi consiste cette formation ? Combien de temps a-t-elle duré ?

Ça a duré plusieurs mois. J'ai dû parler de mon travail en détails, tout écrire dans un dossier et ensuite je suis allé devant un jury, il y avait deux personnes qui nous ont posé des questions. Mais avant nous nous sommes entraînés devant un "faux" jury. Mais j'étais quand même un peu stressé. Heureusement Olivier était avec moi. Au début j'étais impressionné, puis j'ai expliqué tout ce que je dois faire au travail.

• Après la réussite de cette formation, vous avez reçu votre diplôme, parlez-nous de cette journée.

Nous sommes allés à La Flèche, au mois de juin, il y avait beaucoup de monde et mes parents étaient là. On est monté sur un podium et on nous a donné nos diplômes.

• Sébastien, vous pouvez vous aussi vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Sébastien PERRIN et je travaille aussi dans l'atelier d'Olivier. Je suis à l'ESAT depuis 20 ans à peu près et avant d'être dans les ateliers, je travaillais à l'EHPAD de Villevêque, je préparais les plats, surtout les entrées (épluchages, mises en plat etc...)

• Vous aussi, vous avez fait la formation "Différent et compétent" et avez obtenu le diplôme, qu'avez-vous pensé de cette formation ?

C'était bien, un peu difficile parfois pour préparer le dossier, Olivier m'a aidé, mais c'est moi qui ai tapé le texte du dossier. On s'est aussi entraîné pour parler, apprendre à parler lentement et distinctement pour répondre aux questions du jury. Mais j'étais stressé, surtout au début.

• Et la journée de remise des diplômes s'est bien passée ?

Oui c'était bien, ça m'a fait plaisir, il y avait beaucoup de monde On a été très bien reçus.

• Olivier BERTHOMÉ, vous êtes le moniteur de l'atelier dans lequel travaillent Jean-Baptiste et Sébastien et vous avez été leur accompagnant durant ce processus de RAE*. Est-ce que vous pouvez nous en détailler les différentes phases ?

Nous avons monté ensemble, moi l'accompagnant et la personne concernée, un dossier de RAE.

C'est un travail de plusieurs mois, qui a duré d'octobre 2022 à février 2023.

Dans un premier temps, on a dû remplir un référentiel de compétences. J'ai eu, en amont de ce travail, un travail de préparation qui a consisté à expliquer, à traduire les demandes du référentiel afin qu'elles soient bien comprises de la personne. Puis de mon côté, j'ai validé les compétences acquises de la personne et celle-ci en a fait autant de son côté. Ceci a nécessité plusieurs rencontres d'une heure à chaque fois.

Ensuite nous avons monté un "dossier de preuves". C'est un dossier où sont détaillées leurs tâches de travail par du texte et des photos. C'est un travail que nous avons fait en commun, mais Jean-Baptiste et Sébastien ont tapé eux même leur dossier avec leurs mots à eux.

Puis nous avons fait une mise en perspective, à savoir quelles autres compétences pourraient être développées à l'avenir.

Puis, début février, est arrivé le jour où les personnes ont dû s'exprimer devant un jury. Nous avons pu, quelques temps avant, procéder à un "entraînement" avec des collègues travaillant dans d'autres établissements.

Le jury a posé des questions concernant les tâches effectuées au travail, l'organisation, etc cela a duré environ une heure. Et enfin le parcours s'est terminé, mi-juin, avec la journée de remise des diplômes.

• Que vous a apporté ce travail d'accompagnement ?

C'est une satisfaction de voir progresser les personnes que nous accompagnons au quotidien. C'est très prenant, mais c'est aussi enrichissant pour nous moniteurs de mener ces actions, nous engageons notre responsabilité en validant les acquis des personnes, mais nous sommes les témoins des tâches qu'ils mènent au bout dans de bonnes conditions et ceci entraîne aussi une optimisation du travail effectué dans l'atelier.

*Le dispositif Différent et Compétent œuvre et milite à faire reconnaître les compétences des personnes accueillies en ESAT, à partir des acquis de leur expérience professionnelle. A l'issue de la formation, les personnes obtiennent une attestation de leurs acquis professionnels

*RAE : Reconnaissance des Acquis de l'Expérience



L'adhésion à la Vie Associative de Kypseli 2024 vous est transmise dans ce bulletin par formulaire séparé.

Son montant de 70 € constitue un engagement et un soutien aux actions menées pour accueillir des personnes en situation de handicap au sein des établissements de Kypseli pour leur bien-être.

L'adhésion permet d'organiser des rencontres avec les familles (soirées-débats, fête annuelle début juin, accompagnement des familles...).

Elle vous permet de participer et d'exprimer vos idées à l'**Assemblée Générale de l'Association**, de recevoir la revue mensuelle Vivre Ensemble de l'Unapei et le montant de votre versement peut être déduit de votre imposition fiscale.

Outre le règlement par chèque bancaire, des facilités de paiement sont possibles (paiement en plusieurs fois, virement bancaire), de même qu'une prise en charge partielle du montant de l'adhésion pour les familles en difficultés financières qui souhaitent adhérer.

Ainsi n'oubliez pas d'adhérer ou de renouveler pour 2024 votre adhésion à la Vie Associative de Kypseli,

Pour le Président,
Jean-Marie LAUCOIN, trésorier de la Vie Associative

Vie associative

Campagne du catalogue IVOIRE NOËL 2023



La campagne de vente des articles proposés par le catalogue UNAPEI-IVOIRE NOEL 2023 est maintenant lancée.

Vous avez reçu le catalogue accompagné du bon de commande et de la lettre sur les modalités de livraison, par le biais de l'établissement de la personne accueillie ou par la voie postale.

Comme par le passé, vous avez pu remettre le bon de commande complété auprès du directeur de l'établissement ou du siège social ainsi que le règlement par chèque ou par virement bancaire à l'ordre de Kypseli VIE ASSOCIATIVE avant le 16 novembre 2023.

Votre correspondant sera chargé du suivi de votre commande.

Vous avez de bonnes raisons d'acheter un produit du catalogue pour les fêtes de fin d'année.

Ainsi par votre achat :

- Vous soutenez le quotidien des personnes handicapées et le développement de projets.
- Vous permettez à notre association de parents et d'amis de poursuivre ses actions en faveur des personnes handicapées.
- Vous encouragez les bénévoles qui s'impliquent au sein de notre association qui est aussi la vôtre et vous pouvez y participer.
- Et vous vous faites plaisir également.

L'équipe des bénévoles IVOIRE 2023, Martine BRU, Jacqueline BOUVET, Marie-Annick LE SAEC, Pascal DELHUMEAU, Noëlla GRÉGOIRE, Jean-Marie LAUCOIN

VIE ASSOCIATIVE - EVÈNEMENTS FAMILIAUX

Décès, le 8 octobre 2023, de Monsieur Denis BORLIACHON, à l'âge de 49 ans. Denis résidait à l'EHPAD de Soulac et a été accueilli à l'ESAT de Saint Barthélemy de 2003 à 2021.

Décès, le 13 juin 2023, de Madame Brigitte LEGUILLOUX, à l'âge de 66 ans, ancienne ouvrière de l'ESAT de St Barthélemy. Brigitte participait aux Dimanches de l'Etang et était la sœur de Stéphane LEGUILLOUX, accueilli à l'ESAT.

Décès, le 2 juillet 2023, de Monsieur Tristan DE FOUCAUD, à l'âge de 44 ans. Tristan était ouvrier de l'ESAT de St Barthélemy depuis le 1er décembre 2001.

Décès, le 4 juillet 2023, de Monsieur Christian CAHIER, à l'âge de 75 ans, père d'Hervé CAHIER, ouvrier de l'ESAT St Barthélemy.

Décès, le 1er août 2023, de Monsieur Lionel TOURNADE à l'âge de 59 ans. Lionel a travaillé à l'ISTA de 1991 à 2010 puis à la section "hors les murs" de l'association de Chantepie et de l'Etang. Il était accueilli à l'ESAT de Verrières depuis 2010.

Décès, le 10 mai 2023, de Monsieur Pierre BODIN, à l'âge de 30 ans, ouvrier à Brissac.

Décès, le 26 avril 2023, de Monsieur Robert ORY, ancien veilleur de nuit à l'association et mari de Chantal ORY, qui a travaillé au service social de l'ESAT d'Angers.

Nous assurons les familles de toute notre sympathie.

RETOUR SUR...

CAPE SAT Une soirée conviviale



Le 6 juillet dernier, les bénévoles du CAPESAT, les membres encadrants actifs et nouveaux retraités de l'ESAT Verrières se sont retrouvés pour une soirée conviviale aux "Tonnelles" à Villevêque. Moment apprécié de tous car ne dit-on pas : « Après l'effort le réconfort » ?

EN IMAGES...

Espace de réflexion Kypseli Une réunion à Chemillé



Mardi 17 octobre 2023, une rencontre des familles qui participent à l'espace de réflexion sur le rôle des parents aidant a eu lieu à Chemillé en Anjou.

Ces rencontres sont animées par Michel YACGER, conseiller spécialisé en accompagnement et s'adressent aux personnes adhérentes de l'association, elles ont lieu plusieurs mardi par an, habituellement au siège social de Kypseli.

Les prochaines rencontres auront lieu aux dates suivantes :

19 décembre 2023

13 février 2024

16 avril 2024

4 juin 2024

Pour participer, vous devez vous inscrire par mail à l'adresse suivante : siegesocial@kypseli.co ou par téléphone au 02 41 43 54 22 ou auprès de Marie-France Dauneau au 06 75 17 83 52

DIMANCHES DE L'ETANG

Rencontre entre bénévoles et professionnels



Comme tous les ans, une rencontre a été organisée entre les bénévoles des Dimanches de l'Etang et les professionnels des établissements Kypseli ; elle a eu lieu cette année mardi 10 octobre 2023 dans la salle d'activités du CAJ.

Cette rencontre annuelle permet aux bénévoles d'avoir des renseignements sur les personnes qu'ils accueillent chaque dimanche à Brissac, d'avoir des réponses quant au questionnement qu'ils peuvent avoir au cours de l'accompagnement des personnes accueillies.

Après ce temps d'échange, tous ont pu poursuivre leurs discussions autour d'un apéritif dinatoire.



ECHOS DES ÉTABLISSEMENTS

Hébergement Kypseli

Réflexion engagée sur l'évolution de la Possonnière



Le site de La Possonnière est fortement inscrit dans l'histoire de l'association. Il a déjà fait l'objet de nombreuses transformations pour l'adapter régulièrement aux besoins des personnes accompagnées par Kypseli, ou bien venant d'autres horizons. Le dernier projet notable fut la création de l'UPHV (Unité pour Personnes Handicapées Viellissantes) de 20 places, en 2010.

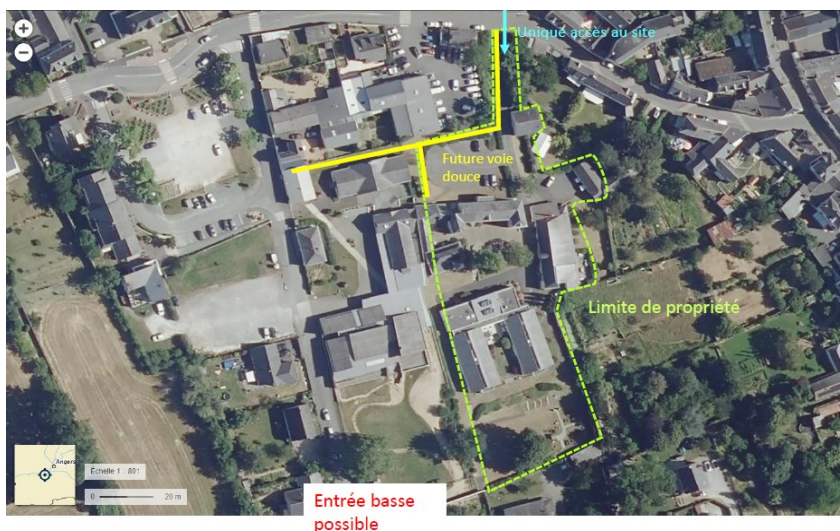
Aujourd'hui, il apparaît nécessaire de revoir le cadre de l'accueil de la partie Foyer d'Hébergement.

Après une première étude purement architecturale, le Conseil d'Administration a décidé en juin 2023 d'élargir la réflexion sur les modalités d'accompagnement, sur l'équilibre entre les temps et espaces personnels et collectifs.

Une autre dimension recherchée relève d'une ouverture plus grande avec le centre bourg de la commune qui justement est en pleine évolution.

Plusieurs mois d'études semblent encore nécessaires afin d'aboutir à un projet conciliant toutes ces attentes ... et préservant la beauté si appréciée du lieu !

Grégoire DUPONT, Directeur de l'association





37 000 repas sont préparés au restaurant kypseli "Les Sources" à Melay, soit 800 repas par semaine.

C'est un restaurant collectif qui permet aux salariés de l'ESAT, de l'EA et aux élèves de l'école maternelle et primaire de Melay de s'alimenter le midi. Il prévoit tous les repas du foyer Kypseli de Chemillé.

L'équipe de 5 ouvriers cuisiniers est encadrée par 2,5 personnes.

Les produits, le plus possible d'origine locale, sont les bases des plats préparés sur le site.

Les projets sont :

De faire plus de préparation "maison", de réduire les produits industriels.
De favoriser l'inclusion au sein des acteurs locaux. Virginie a effectué un stage au restaurant du Lycée Robert d'Arbrissel à Chemillé en Anjou.
Une réflexion sur la confection des repas de l'ESAT Kypseli de Verrières en Anjou, est en cours. Un test est réalisé sur 4 jours afin d'avancer sur la faisabilité.

Sylvain Charbonnier



Remerciements...

Jacqueline COREAU, Administratrice

Lors de l'Assemblée générale du 19 juin 2023, Dominique RICHARD a remercié au nom du Conseil d'Administration Jacqueline COREAU, administratrice pendant de longues années et bénévole dans l'association.
Jacqueline COREAU a décidé de quitter le Conseil d'Administration mais reste bénévole au Club des aînés et aux Dimanches de l'Etang.



ZOOM SUR...



Résidence Gaïa

situés sur le site même du foyer mais avait vocation à être étendue à d'autres logements, un peu plus distants du foyer. Nous avons saisi l'occasion du développement d'un nouveau quartier, à la sortie Nord Est d'Angers et à 15 minutes à pied du foyer, pour acquérir 4 appartements T2 dans une résidence en construction : la résidence Gaïa. Ces logements vont permettre de compléter l'offre de SAVS renforcé et d'avoir ainsi 3 niveaux différents d'accompagnement par les professionnels du foyer. Les 4 T2 se situent dans un même immeuble, à des étages et à des orientations différentes. L'immeuble est localisé sur la zone de la carte entourée en orange et fait face au château historique de La Baronnerie et à son parc. La livraison est prévue en fin d'année 2024 mais dès le milieu de l'année prochaine, il sera possible de préparer des projets individuels d'installation et d'accompagnement.

Je suis à votre disposition dès à présent si vous pensez que ce projet peut correspondre à vos attentes.

Grégoire DUPONT, Directeur de Kypseli



3 QUESTIONS À.....

Réussite professionnelle Emmanuel, outils en main côté jardin



Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Emmanuel et j'ai 30 ans. Je vis à Chemillé. Après l'école, j'ai fait un stage aux espaces verts de l'ESAT (Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail). Je travaille depuis 11 ans à Kypseli – ESAT Melay.

• En quoi consiste votre travail à Kypseli – ESAT Melay ?

Je travaille à l'atelier espaces verts. Je fais de la taille de haie, du désherbage, du soufflage de feuilles et du tronçonnage. On travaille pour des entreprises et aussi dans les jardins des particuliers.

J'aime utiliser toutes les machines comme les tronçonneuses et les tondeuses.

J'aime être en équipe et je travaille avec plusieurs collègues. Je travaille en extérieur mais parfois je travaille à l'intérieur dans l'atelier pour aider les collègues, surtout en hiver quand il y a moins de travail dehors.

Tous les jours, il faut être sérieux avec les outils et respecter les consignes de sécurité.

• Qu'est-ce qui vous rend le plus fier dans votre travail ?

J'aime que mon travail soit bien fait et que les chantiers soient propres.



RETOUR SUR...

Fête associative 2023 Une nouvelle formule appréciée



L'équipe des bénévoles présents pour le montage du barnum

Retour sur la fête associative qui a eu lieu à Brissac le samedi 3 juin 2023 au parc de loisirs de l'Etang.

Nous avons cette année bousculé les habitudes en proposant une nouvelle formule pour le repas. Chaque famille était invitée à apporter un plat (salade, charcuterie, tartes salées, fromage, pain, melon et...) qui ont été disposés sur un buffet pour être mis en commun et proposés à tous. L'installation des plats s'est faite après l'apéritif qui a été offert par l'association, ainsi que le dessert.

Nous espérons que les personnes présentes ont apprécié cette nouvelle formule qui sera certainement renouvelée en juin 2024.

Nous remercions particulièrement les bénévoles qui ont été très actifs pour la préparation de la fête (montage du barnum, courses diverses, préparation et installation de l'apéritif, service du café...) et qui ont participé à la réussite de cette fête.



Montage du barnum



Repas convivial



Distribution des gâteaux



François, gagnant à la pesée

LA BOUTIQUE SOLIDAIRE

Découvrez notre catalogue de coffrets gourmands !

Cette année encore nous avons le plaisir de vous proposer un large choix de produits pour la réalisation de vos paniers gourmands de Noël.

Nous avons mis un point d'honneur à sélectionner des produits de qualité et qui correspondent à nos valeurs.

Nous vous invitons à découvrir dès aujourd'hui notre catalogue [Cadeaux gourmands 2023-2024](#) en allant sur notre site laboutiquesolidaire.com ou en cliquant sur le QR code ci-contre.

En choisissant d'offrir un coffret cadeau venant de la Boutique Solidaire à vos collaborateurs, vous participez à une action solidaire et à l'inclusion de tous.

Pour toute information complémentaire, l'équipe de la Boutique Solidaire reste à votre disposition.

Au plaisir de collaborer ensemble,

la Boutique Solidaire
Solidarité Handicap Insertion

Offrez un cadeau qui a du sens !

TÉLÉCHARGEZ LE CATALOGUE DE CADEAUX GOURMANDS



www.laboutiquesolidaire.com

Nous sélectionnons pour vous un large choix de produits gastronomiques de qualité fabriqués et conditionnés en France par des personnes en situation de handicap travaillant en ESAT ou en Entreprise Adaptée.

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ :



7, rue de la Sallerie 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - Tél. : 02 41 60 34 62
laboutiquesolidaire@skypels.co - www.laboutiquesolidaire.com