

> Présentation

Douze personnes issues d'un atelier protégé, s'insèrent en entreprise

Un abattoir breton accueille des travailleurs handicapés

L'ENTREPRISE d'emballage et d'élaboration des viandes de dinde Celvia-Ceprovia (360 salariés, 570 en période de forte activité), située à Saint-Brévelay, près de Vannes, transforme 40 000 tonnes de viande de dinde chaque année. En 1997, elle a accueilli douze travailleurs handicapés, âgés de 19 à 38 ans, issus de l'atelier protégé Agromarais de Saint-Jacut-les-Pins (56). Trois sont embauchés en contrat à durée indéterminée sur une chaîne de découpe d'escalopes traditionnelle. Les neuf autres travaillent sur une chaîne adaptée à leur rythme, tout en restant salariés de l'atelier protégé.

À l'origine du projet se trouve l'Association départementale pour l'insertion et l'emploi des personnes



Les salariés handicapés découpent et désossent la viande sur cette chaîne aménagée à la Celvia. « C'est un travail de précision, car le poids de l'escalope doit être compris entre 100 à 130 grammes », explique l'un d'entre eux.

> Adresses

ADIEPH

Parc Pompidou
56034 Vannes Cedex.
Tél. : 02 97 47 95 52.

CRIFAC

ZI du Lay, 56660
Saint-Jean-Brévelay.
Tél. : 02 97 60 32 00.

handicapés (ADIEPH), qui œuvre pour l'insertion des travailleurs handicapés en milieu ordinaire. Pascal Mabin, le coordinateur de l'Association, qui connaît la Celvia, lui propose dès 1991 de monter un atelier-école dans l'entreprise. L'idée se concrétise grâce à la création du Centre régional interprofessionnel de formation alternée et continue (CRIFAC), spécialisé dans les métiers agroalimentaires, qui s'installe à deux pas de la Celvia. En 1997, les travailleurs handicapés reçoivent une formation au centre, puis travaillent à la Celvia dans un atelier-sas, sorte de « lieu d'expérimentation en réel ». Ils y effectuent les mêmes tâches que les autres

salariés. Seules particularités : la cadence de travail est ralentie en cas de problème, et les travailleurs handicapés sont encadrés par un contremaître salarié de l'atelier protégé, qui veille au bon déroulement des tâches.

Une intégration réussie selon l'entreprise, qui prévoit d'embaucher deux salariés handicapés par an. « L'apport régulier d'un personnel formé nous permet de faire face à des périodes de forte activité. C'est aussi une façon de participer au développement local de la région », concluent Henri Le Gorff, le directeur, et Françoise Graffe, la responsable des ressources humaines.

Tugdual Ruellan

> Les partenaires

Un comité de recrutement sélectionne les salariés handicapés

Une formation adaptée

L'INTÉGRATION des travailleurs handicapés à la Celvia a mobilisé plusieurs partenaires du plan départemental d'insertion des travailleurs handicapés du Morbihan. Un comité de recrutement des travailleurs handicapés se met en place en 1997, comprenant l'ANPE, la Direction du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle, la Cotorep, l'atelier protégé Agromarais, l'association des Amis de la Boussole, qui gère l'atelier protégé, et l'équipe de préparation et de suite

du reclassement Atlas. Grâce à l'aide de l'ANPE et au soutien technique et financier de l'AGEFIPH, une formation de quatre mois se met en place au CRIFAC, alternant connaissances théoriques et pratiques. « Nous avons constitué quatre unités fonctionnant comme des entreprises », explique Jacques Guillochon, le directeur : découpe de volaille avec chaîne à obus, découpe de viande, préparation chaude pour cuisson, et froide pour charcuterie. » Au programme : formation à la sécurité et à

l'hygiène, désossage des dindes, découpe, escalopage. Les travailleurs handicapés s'entraînent avec de la pâte à modeler, puis avec la viande fournie par la Celvia. Quatre-vingts tonnes de filet de dinde sont ainsi transformées au centre, dans des ateliers à 6°C, avec une perte de matière première inférieure ou égale à 3% : « Nous étions en dessous du pourcentage de perte défini au départ », précise Jacques Guillochon. Très vite, nous avons atteint les objectifs de productivité. » T.R.

> Mesure AGEFIPH

Passer du milieu protégé à l'entreprise

L'objectif de la mesure n° 15 du programme d'intervention de l'AGEFIPH, intitulée « Rapprochement du milieu protégé et du milieu ordinaire », est de rapprocher les entreprises et les ateliers protégés pour favoriser le passage du milieu protégé vers le milieu ordinaire. Le but est de permettre aux personnes handicapées d'appréhender les réalités du travail en milieu ordinaire et d'acquérir savoir-

faire et compétences professionnelles nouvelles, et aux entreprises d'apprécier leurs capacités professionnelles. Le projet doit s'inscrire dans le cadre d'un contrat de prestations, d'une durée minimale d'un an, passé entre une entreprise d'au moins vingt salariés et un atelier protégé agréé, ou d'une convention de collaboration visant l'insertion des personnes dans l'entreprise.

> Les moyens

L'AGEFIPH finance l'achat de la chaîne

La formation des stagiaires a été financée par l'AGEFIPH Bretagne pour un montant de 204 100 francs et par l'ANPE, dans le cadre d'un stage d'accès à l'emploi (152 100 francs). Pour la mise en place de « l'atelier-sas », un investissement de 585 000 francs a été réalisé dans le cadre d'un contrat de prestations de services avec l'atelier protégé Agromarais (couteaux, tabliers, tapis, chaises, calibreuse...). L'AGEFIPH a participé à l'acquisition de cet équipement pour un montant de 201 000 francs, le reste étant à la charge de l'entreprise. T.R.