

Complexe Terres de Rouvre - Atelier de Jour Innovation & Projet

Création d'un Atelier Boulangerie/Pâtisserie



SESAME AUTISME NORMANDIE



UEMA
Unité
d'Enseignement
en Maternelle

IJAB
Hôpital de Jour
Alfred Binet

IME
Institut Médico
Educatif

SESSAD
Service d'Education
Spéciale de Soins
et d'Aide à Domicile

AJ
Atelier de Jour

FH
Foyer
d'Hébergement

FAM
Foyers d'Accueil
Médicalisés

MAS
Maison d'Accueil
Spécialisée

www.autisme-san.fr

Association Sésame Autisme Normandie : Complexe Terres de Rouvre – Atelier de Jour
Création d'un **Atelier Boulangerie-Pâtisserie**. Monsieur Emmanuel ROY, moniteur d'atelier référent.
Contact : emmanuel.roy@autisme-san.fr / Tél. : 02 32 82 66 39



L'autisme est un Trouble Neuro-Développemental. Il se caractérise par des difficultés de communication et d'interaction sociale, associées à des comportements répétitifs et des centres d'intérêts restreints ou spécifiques. L'autisme peut être associé à la présence d'une déficience intellectuelle plus ou moins importante.

L'association « Sésame Autisme Normandie » accompagne des adultes avec autisme et travaille au maintien de leurs acquis et au développement de nouvelles compétences, afin de toujours favoriser leur autonomie et de permettre le développement de compétences pré-professionnalisante en vue d'une inclusion professionnelle. L'objectif étant d'améliorer l'estime de soi avec l'autonomie et de contribuer à une amélioration de leur qualité de vie.

Objectifs des propositions d'activités en lien avec le projet établissement et les recommandations de bonne pratique (HAS)

- Favoriser la communication réceptive et expressive, qu'elle soit verbale ou non verbale, étayée par des supports visuels de communication (photographies, écrits, pictogrammes...);
- Aider au développement des interactions sociales pour favoriser l'autonomie et la socialisation ;
- Valoriser les centres d'intérêt à travers les compétences, que ces intérêts soient restreints ou spécifiques ;
- Aider la personne à appréhender ses particularités sensorielles, à développer et à maintenir ses capacités motrices ;
- Faciliter l'accès à la formation, développer les compétences préprofessionnelles et l'emploi pour contribuer à une inclusion professionnelle et sociale adaptée à l'autisme ;
- Assurer l'accès aux activités culturelles, sportives et de loisirs pour développer de nouvelles compétences, la socialisation et l'estime de soi.

Synthèse du Projet



Qui ?

- **Adultes avec Autisme et Handicap Intellectuel** de l'Atelier de Jour à Notre Dame de Bondevielle.
- Association reconnue d'intérêt public pour l'accompagnement et l'amélioration de la qualité de vie des personnes autistes.



Quoi ?

- Création d'un Atelier Boulangerie.
- Projet de fabrication de différents types de pains associée à une production de pâtisserie.



Pourquoi ?

- Valorisation des compétences par le travail.
- Production de pain : par et pour les résidents de l'établissement.
- Ouverture sur le milieu ordinaire : inclusion des personnes handicapées.



Comment ?

- Collecte de fonds pour réunir le matériel nécessaire à l'implantation de l'atelier Boulangerie dans nos locaux.
- Coût d'implantation : **40000 €** (matériel professionnel).
- Budget mensuel de fonctionnement : **250 €** (matières premières et fournitures).



Nos besoins ?

- Communication : Diffusion du projet
- Participation : matérielle et financière pour soutenir le projet
- Partenariat : collaboration permettant la viabilité du projet

Création d'un Atelier Boulangerie/Pâtisserie

L'atelier de Panification est retenu par l'institution comme un outil pertinent dans la palette dispositifs mis en place dans l'accompagnement des personnes avec Troubles du Spectre Autistique.

L'activité de boulangerie est en mesure d'offrir à l'utilisateur porteur d'autisme plusieurs opportunités de répondre à ses besoins spécifiques. En effet, la proposition d'une activité quotidienne, structurée et précise permet la mise en place d'une activité valorisante et utile qui répond aux besoins des personnes accompagnées tout en proposant au fonctionnement institutionnelle une façon de répondre à ses propres besoins de manière très valorisante pour les adultes accueillis. Fabriquer du pain est une activité qui nécessite d'être planifiée ; de suivre une procédure précise constituée d'étapes clairement identifiable de manière à fabriquer un produit qui pourra être consommé sur place. Une personne avec autisme dont les besoins de prévisibilité et de structuration des tâches proposées sont bien connus pourra ainsi travailler dans un cadre adapté à son fonctionnement tout en étant valorisée dans la production permise par ses efforts. L'activité de boulangerie au sein de l'Atelier de Jour du Complexe Terres de Rouvre est ainsi une activité préprofessionnelle qui contribue à l'amélioration de la qualité de vie des usagers participants voyant leur travail se manifester concrètement dans une production qui permet d'explicitier le bénéfice des efforts fournis.

La pâte est une matière vivante que l'on voit évoluer, se transformer. Elle stimule le toucher lorsqu'on la travaille, on peut la modeler et être libre de sa mise en forme. Elle stimule également la vue et l'odorat. En boulangerie, tous les sens sont sollicités. Le pain se colore lors de la cuisson, il chante à la sortie du four et dégage des odeurs très agréables qui rappellent souvent des souvenirs d'enfance. Nous voulons que l'utilisateur porteur d'autisme puisse découvrir ces aspects sensoriels et qu'il soit en mesure de faire découvrir son travail à sa famille et à ses proches. Cette dimension de partage contribue également à répondre aux besoins des personnes avec TSA en offrant une médiation aux interactions sociales ainsi qu'à la communication par le biais du pain fabriqué par l'utilisateur. L'utilisateur peut en effet communiquer sur ce qu'il fait, sur la manière dont il le fait dans l'optique d'un travail valorisant permettant d'améliorer le trouble de l'estime de soi très souvent constaté auprès de ce public.

L'activité de boulangerie est par nature structurée. Les étapes de fabrication y sont précises, établies et sans changement. Le rythme de fabrication est définissable à l'échelle d'une semaine permettant de s'ajuster au fonctionnement d'un Atelier de Jour ainsi qu'à la disponibilité des usagers. Les participants sont ainsi mobilisés pour réaliser une ou plusieurs étapes de la fabrication : chacun se voit confier une mission selon son autonomie et ses compétences. Il peut être question de préparer la commande des produits, les commander, fabriquer le pain avec les différentes étapes proposées, distribuer la production aux différentes unités, entretenir les locaux et le matériel...

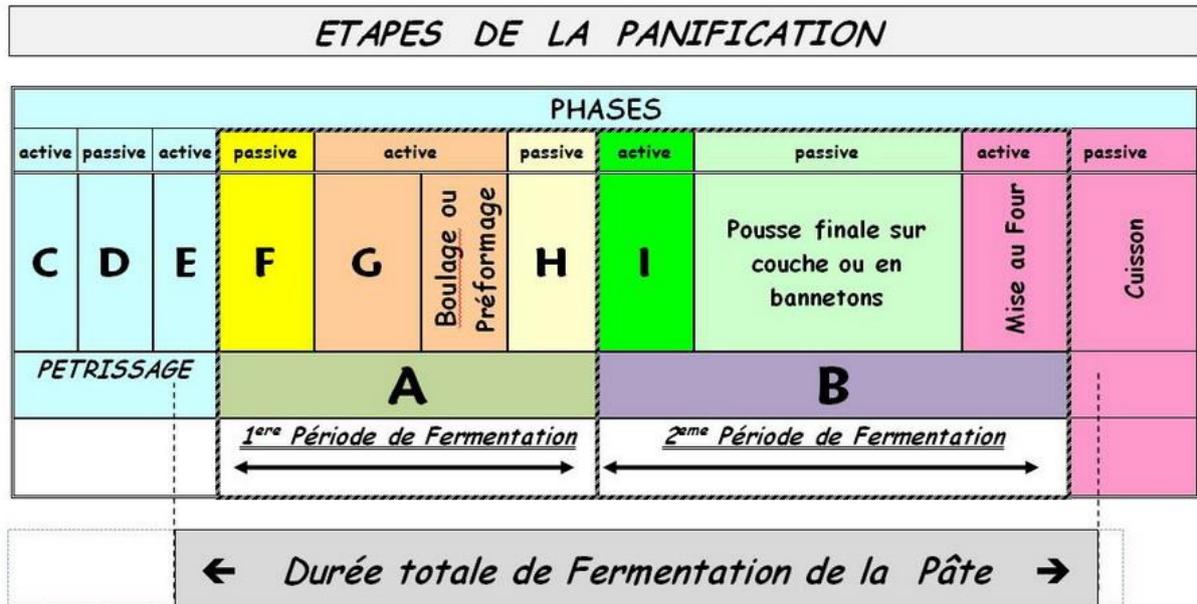
→ Pour illustration, des articles de presse sont proposés en Annexe 1.

Précisions sur la Panification

Le pain est l'aliment de base traditionnel de nombreuses cultures. Élément central de l'alimentation française, c'est un aliment très complet. Il est fabriqué à partir des ingrédients qui sont la farine et l'eau. Il contient généralement du sel. D'autres ingrédients s'ajoutent selon le type de pain et la manière dont il est préparé culturellement. Lorsqu'on ajoute le levain ou la levure, la pâte du pain est soumise à un gonflement dû à la fermentation. La pâte que l'on obtient en mélangeant ces ingrédients est pétrie, puis découpée en pâtons, qu'on laisse ensuite reposer pendant 2 ou 3 heures pour qu'ils « lèvent ». La cuisson s'effectue entre 200 et 250 °C pendant environ 45 minutes...

La panification ou fabrication du pain est le procédé technique qui permet de transformer de la farine en pain. Elle demande la maîtrise de la fermentation et de la cuisson.





Le Pain peut être fabriqué avec différentes techniques de fermentation et sur différents procédés. Sur levure direct, sur levain, sur *poolish*...

L'atelier boulangerie permettra l'apprentissage de ces différentes techniques.



Les participants ont une approche des techniques de fabrication ainsi que des produits de boulangerie. Ils apprennent certaines tâches qu'ils font en autonomie selon leur rythme et leurs possibilités. Ils auront une ouverture sur les différents établissements : la boulangerie artisanale, avec four à bois, industrielle, en supermarchés...

Un des objectifs de cet atelier est de généraliser les compétences dans un lieu autre que celui de l'atelier. Il peut se faire par le biais de stages dans d'autres lieux comme l'INPB (Institut National de la Pâtisserie Boulangerie), l'association Coq à l'Âne, LECOINTE Traiteur (Traiteur officiel de l'Armada de ROUEN) : des Structures avec lesquels nous avons déjà pris contact et qui sont prêtes à nous accompagner dans ce projet.

Dans un objectif d'inclusion en milieu ordinaire, cette généralisation des compétences pourra s'engager auprès d'entreprises artisanales ou industrielles (supermarchés, usine).

Objectifs généraux :

- Valorisation de l'utilisateur dans une activité préprofessionnelle valorisante.
- Proposer à l'utilisateur un atelier spécifique, technique et pré-professionnalisant avec une prise en charge globale de la fabrication du pain, de la gestion des stocks, de la confection (panification), de la livraison et de la vente éventuelle.
- Participer à la vie de la structure et notamment du Foyer d'Hébergement en fabricant le pain et d'autres produits (biscuits du goûter, viennoiseries du week-end, pizzas...) consommés par les résidents.
- Proposer une gamme de produits adaptés à nos usagers pour répondre à leurs **particularités physiologiques et sensorielles**. Proposition de produits de boulangerie sans « gluten » de pain facilement consommable comme du pain de mie adapté aux troubles de mastication.
- Proposer la création d'un catalogue des produits fabriqués, à destination des différentes Structures de l'Association (l'association est actuellement gestionnaire de neuf établissements : huit structures en Seine Maritime et une dans l'Eure).
- Évaluer ensuite en proposant éventuellement des ouvertures telles qu'une inclusion sociale par la proposition du dispositif en tant que terrain de stages de découverte de la boulangerie (stage d'évaluation ou accueil temporaire) ou encore la participation de l'atelier de boulangerie de Sésame Autisme Normandie à des manifestations gastronomiques ou fêtes de village autour du pain, il y a ici un possible partenariat avec différentes structures.

Afin de progresser efficacement, étapes par étapes, nous établissons des objectifs cibles visant une progression par paliers avec des propositions à court, moyen et long terme.

1) Objectifs à court termes

- Identification des tâches
 - Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse
 - Conduire une fermentation
 - Diviser la masse de pâte en pâtons
 - Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
 - Confectionner des viennoiseries
 - Cuire des pièces de viennoiserie
 - Cuire des pâtons
 - Défourner des pains et viennoiseries
 - Décorer des produits culinaires
 - Entretenir un espace de vente
 - Entretenir un poste de travail
 - Nettoyer du matériel ou un équipement
- Identification des compétences
 - Boulage des pâtons
 - Utilisation de pétrin mécanique
 - Pétrissage manuel
 - Produits de boulangerie
 - Calcul de quantité
 - Tourage de pâte
 - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Utilisation de matériel de nettoyage

2) Objectifs à moyen termes

- Mise en place des apprentissages requis pour toutes les étapes nécessaires au déroulement de l'activité de Boulangerie :
 - I : La panification (Apprentissage des techniques de la panification du pain)
 - 1 : la pesée des ingrédients
 - 2 : le pétrissage
 - 3 : les temps de repos
 - 4 : les temps de pousse
 - 5 : la cuisson

II : L'utilisation des machines, pétrin, four.

- 1 : Les vitesses de pétrissage
- 2 : L'utilisation des minuteries, pétrin, four
- 3 : La buée pour le four

III : La gestion des stocks

- 1 : inventaire des matières premières
- 2 : commande des matières premières
- 3 : stockage des matières premières

IV : La gestion des commandes :

- 1 : bons de commandes des produits fabriqués
- 2 : livraisons et tenue de caisse

3) Objectifs à long termes

- Fabrication de pains, de biscuits pour le goûter, de viennoiseries pour le week-end, pour la consommation du Foyer d'Hébergement
- Fabrication de produits lors des fêtes institutionnelles.
- Respect et suivi des règles de sécurités et d'hygiène.

Moyens mis en œuvre :

- Création d'un catalogue des produits fabriqués et de bons de commande.
 - Travail en lien avec l'Atelier Informatique de l'Atelier de Jour pour conception numérique des documents et édition.
- Individualisation des moyens de communications des participants.
 - Évaluations préalables des niveaux de communication et des modalités nécessaires pour soutenir la compréhension des tâches et des consignes, déploiement des aides visuelles appropriées selon les profils de chaque participant.
- Élaboration des analyses de tâche pour construction des fiches procédures en boulangerie comme en pâtisserie.
 - Outils techniques soutenant l'autonomie des participants dans les missions proposées (exemple : confections de tartes aux pommes, déjà en place au sein de l'établissement actuellement) :
 - 1) Séquences détaillées sur des supports visuels (pictogrammes, photos ou écrits...).

- 2) Fiches recettes adaptées aux moyens de communication et de compréhension.
- 3) Aides visuelles adaptées sur les mesures et quantité à réaliser. (Calcul par gobelet ou par mesure sur balance).
- 4) Simplification de certaines tâches pour rendre l'activité accessible à l'utilisateur. (Ex : Formes ou type de pain plus ou moins difficile à travailler ou façonner).
- 5) Signalétique zones dangereuses, points chauds.

→ Illustration : proposition d'une grille d'évaluation informelle en Annexe 2.

→ Fiches techniques de Boulangerie proposées en Annexe 3

Besoins :

- Achat de machines et de matériels nécessaires à la mise en place de l'atelier boulangerie et à sa mise aux normes d'hygiène et de sécurité. Cf Devis

→ Liste du matériel technique nécessaire proposé en Annexe 4.

- Tenues professionnelles et chaussures de sécurité pour l'encadrement et les usagers.

- Achats réguliers des matières premières : Farine (**partenariat avec un meunier déjà engagés dans le projet**), sel, levure, beurre, sucre...

⇒ **Budget prévisionnel de fonctionnement estimé à 250 €/mois.**



Produits proposés à la fabrication : (objectif à long terme)

<p>Pain blanc</p>			
<p>Pain de tradition</p>			
<p>Pain spéciaux, complet, rustique, céréale, seigle...</p>			
<p>Pain de Mie</p>			
<p>Pain sans gluten</p>			
<p>Viennoiserie, croissant, pain au chocolat, Brioche</p>			
<p>Biscuits pour le goûter</p>			
<p>Petits pain burgers</p>			
<p>Pâtisserie, génoise, cake, Galette des rois</p>			

Planning hebdomadaire prévisionnel de l'Atelier Boulangerie :

Horaires d'ouverture	
Lundi	13h15 – 15h45
Du Mardi au Vendredi	9h00 – 11h45 / 13h15 – 15h45
Samedi et Dimanche	fermé

Organisation Hebdomadaire de l'Atelier Boulangerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
M1	Réunion Atelier de Jour	<i>Boulangerie Façonnage cuisson</i>	<i>Boulangerie Façonnage cuisson</i>	<i>Boulangerie Façonnage cuisson</i>	<i>Boulangerie Façonnage cuisson</i>
M2		<i>Pâtisserie Tarte Aux pommes</i>	<i>Pâtisserie Apprentissage sur table</i>	<i>Pâtisserie Apprentissage sur table</i>	<i>Pâtisserie Apprentissage sur table</i>
AM1	<i>Boulangerie Pétrissage</i>	<i>Boulangerie Pétrissage</i>	<i>Boulangerie Pétrissage</i>	<i>Boulangerie Pétrissage</i>	Ménage
AM2	<i>Pâtisserie, Ménage, Livraison</i>	<i>Pâtisserie, Ménage, Livraison</i>	<i>Pâtisserie, Ménage, Livraison</i>	<i>Pâtisserie, Ménage, Livraison</i>	

M1 : première partie matin

AM1 : première partie après-midi

M2 : deuxième partie matin

AM2 : deuxième partie après-midi

Calendrier prévisionnel pour mise en place de l'Atelier Boulangerie :

- 3-ème trimestres 2021 :
 - Recherche de Réseau/Partenariat : diffusion du projet (journée TSA du CRANSE, syndicat de la Boulangerie, INPB...)
 - Validation des devis et commande du matériel.
- 1^{er} trimestre 2022
 - Implantation du dispositif : réception et installation du matériel, structuration physique de l'atelier.
 - Création des fiches procédures pour les premières productions.
 - Création du Catalogue de l'Atelier Boulangerie et fiche commande, questionnaire de satisfaction.
 - Premières productions.
- 2 et 3^{ème} trimestre 2022
 - Retour sur expérience, bilan des périodes précédentes et ajustements le cas échéant.
 - Évolution de la production, retour des questionnaires de satisfaction et ajustement de l'offre le cas échéant.
 - Evaluation générale des capacités de production et du fonctionnement de l'atelier.
- Année 2023
 - Création d'une vidéo sur l'atelier Boulangerie pour communication.
 - Rédaction d'un article pour retour d'expérience, témoignage des participants.



Association Sésame Autisme Normandie : Complexe Terres de Rouvre – Atelier de Jour
Création d'un **Atelier Boulangerie-Pâtisserie**. Monsieur Emmanuel ROY, moniteur d'atelier référent.

Association Sésame Autisme Normandie : Complexe Terres de Rouvre – Atelier de Jour
Création d'un **Atelier Boulangerie-Pâtisserie**. Monsieur Emmanuel ROY, moniteur d'atelier référent.

ANNEXES

Annexe 1 : Article de Presse

Annexe 2 : Exemple de Grille d'évaluation informelle

Annexe 3 : Fiches Techniques de Boulangerie

Annexe 4 : Liste du matériel et des installations nécessaires.

Annexe 1 : Articles de Presse

Maine-et-Loire. Autiste atypique, il apprend le métier de boulanger

Louis Bourgeois a toujours voulu être boulanger. Alors qu'on suggère à Sandra Maussion, sa mère, de le placer en IME (Institut médico éducatif), elle refuse. Aujourd'hui âgé de 16 ans, Louis Bourgeois est scolarisé au CFA de Laval (Mayenne) et effectue son apprentissage à Chazé-sur-Argos (Maine-et-Loire).

Louis Bourgeois, diagnostiqué autiste atypique, est en apprentissage à la boulangerie de Chazé-sur-Argos. | OUEST-FRANCE

Réglé comme une horloge, trois semaines par mois, Louis Bourgeois se lève à 4 h 45. Les minutes passent et vient l'heure du départ. Il quitte alors la jolie maison familiale située à Segré (Maine-et-Loire) pour se rendre, en scooter, dix kilomètres plus loin à Chazé-sur-Argos. Diagnostiqué autiste atypique à l'âge de 8 ans, le voilà, huit ans plus tard, apprenti boulanger.



Depuis quelques jours, il pose sur les baguettes la signature du boulanger, la grigne, qui permet de faire lever le pain à la cuisson. | Ouest-France

Scolarisé au CFA de Laval

Comment en est-il arrivé là ? En classe de troisième, se pose la question de l'orientation. Une décision qui, pour Sandra Maussion la mère de Louis Bourgeois ne fait pas vraiment débat. Son fils veut être boulanger, il fera boulanger. « **Le 5 février de l'année dernière, un lundi, on me dit il va en IME. Le 6, j'avais trouvé un patron** », raconte-t-elle. Depuis septembre, il jongle entre la boulangerie du petit village d'un peu plus de 1 000 habitants et le CFA de Laval où il se rend une semaine par mois.

« On ne regrette pas du tout »

6 h. Direction le fournil. Le jeune homme de 16 ans y rejoint Fabrice Gavaland, son maître d'apprentissage. Lui apprendre les gestes, les techniques, demande de la patience car il met

peut-être un peu plus de temps que les anciens apprentis qu'a pu former Fabrice Gavaland. Pour autant, « **quand on s'est engagé à le former, on le savait très bien. On ne regrette pas du tout.** »

« **Est-ce qu'on va être capable de gérer ?** Cette question, Fabrice et Carole Gavaland se la sont posée. Mais cet engagement leur tenait à cœur. « **Sur quelques traits, Louis et Chloé sont un peu les mêmes** », observe Carole Gavaland. Chloé ? Leur fille de 13 ans également atteinte de troubles autistiques. « **Si on n'avait pas été concerné par le handicap, est-ce qu'on l'aurait pris ? Je ne sais pas** », s'interroge-t-elle. La réponse à cette question est difficile.



Louis Bourgeois commence à apprendre les techniques de façonnage. | OUEST-FRANCE

« **Il est dans son élément** »

Quoi qu'il en soit, aujourd'hui, ils ont permis à Louis d'évoluer dans un univers qui lui plaît. Il suffit de le voir à l'arrière de la boulangerie. C'est avec le geste d'un basketteur qu'il lance la pâte dans la façonneuse. Le basket, un sport qu'il pratique depuis huit ans maintenant. « **Il commence tout juste le façonnage** », indique Fabrice Gavaland. S'il n'a pas encore la technicité de son maître d'apprentissage, qui prend quelquefois le relais, Louis Bourgeois, apprend, à son rythme, à mettre le pain en forme. « **Quand il touche la pâte, on voit qu'il est dans son élément** ».

Le jeune homme n'est pas bavard mais a-t-on réellement besoin de mots quand une attitude ou un sourire en dit long ? « **Je lui donne des tâches à faire, je suis sûr que ça va être fait. Je peux compter sur lui au fil des mois** », confie Fabrice Gavaland.

Au fait, pourquoi vouloir devenir boulanger ? « **J'ai trouvé un patron** », finira-t-il par dire. Et il est vrai que, si personne ne lui avait donné sa chance, peut-être n'aurait-il jamais su que ce métier était fait pour lui.

Morbihan. Steven, autiste, a trouvé sa place à la boulangerie

Depuis trois ans, Steven Lambert, autiste, travaille chez Loïc Dréan, boulanger-pâtissier à Locminé. Il s'occupe des croissants et des pains au chocolat. Ils ont voulu partager leur expérience commune.



Océane et Steven confectionnent les pains au chocolat sous l'œil bienveillant de Loïc. | [Ouest-France](#) Modifié le 26/11/2018 à 09h03 Publié le 26/11/2018 à 03h38

Depuis trois ans, Steven Lambert, autiste, travaille chez Loïc Dréan, boulanger-pâtissier à Locminé. Ils ont voulu partager leur expérience commune.

Pour Loïc Dréan, boulanger-pâtissier à Locminé, tout s'est enchaîné simplement : « **Steven est venu se présenter avec ses parents pour un stage de découverte d'une semaine que doivent effectuer les élèves de troisième au cours de leurs études. Bien qu'il soit autiste et que les professeurs souhaitaient une orientation différente, il voulait vraiment faire ce métier.** »

L'expérience a été concluante, car Steven a préparé un CAP de boulanger à Vannes, au centre de formation des apprentis (CFA). « **Je faisais deux semaines à la boulangerie et une en CFA pour compléter ma formation. Cela a duré deux ans et j'ai obtenu mon CAP** », précise Steven.

Comme il restait sans emploi, il a complété sa formation en préparant un CAP de pâtissier, qu'il a obtenu en un an.

Dans la boulangerie-pâtisserie de Loïc Dréan, petite structure de cinq personnes, la question s'est posée de proposer à Steven un CDI. Pour cela, un dossier a été monté permettant une baisse des charges et un suivi du handicap. Pour le chef d'entreprise, « **le handicap n'est pas un motif d'exclusion. Cela fait maintenant trois ans que nous sommes dans cette situation qui nous donne entière satisfaction** ».

Association Sésame Autisme Normandie : Complexe Terres de Rouvre – Atelier de Jour
Création d'un **Atelier Boulangerie-Pâtisserie**. Monsieur Emmanuel ROY, moniteur d'atelier référent.

Chaque jour, ce sont 100 croissants et 100 pains au chocolat que Steven prépare avec soin, mais il a ses spécialités : « **Ce que j'aime, c'est préparer des tartes aux pommes, aux fruits, des millefeuilles et des éclairs.** »

Sa maîtrise du métier lui permet même de transmettre son savoir à Océane, en classe Ulis (Unité localisée pour l'insertion scolaire) à Saint-Yvy, à qui il explique comment plier la pâte feuilletée des pains au chocolat.

Un bon exemple de travailleur handicapé exerçant une activité dans un cadre d'emploi ordinaire.

Bastia : une boulangerie "pour faire vivre quelques autistes"



Jean-Luc Pietri a racheté le commerce situé boulevard Giraud, pour embaucher des personnes en situation de handicap ou de chômage longue durée. Avec la volonté de montrer l'exemple.

Racheter une boulangerie pour y faire travailler des personnes en situation de handicap ou en chômage longue durée. L'initiative de Jean-Luc Pietri, ingénieur béton pour le compte de la Collectivité de Corse, fait son chemin. En guise de laboratoire, le père de famille a choisi une vieille boulangerie bastiaise implantée depuis 1920 sur le boulevard Giraud : *"Ce commerce sert de cobaye afin de pouvoir créer trois ou quatre postes pour des autistes, mais aussi permettre à des profils atypiques en chômage longue durée de pouvoir se réinsérer."*

Deux personnes dans ce cas de figure travaillent actuellement dans la boulangerie Délices et gourmandises depuis un mois et demi, date d'ouverture des lieux. Pour tester son concept, Jean-Luc Pietri a également donné sa chance à son fils Florian, autiste, qui suit actuellement un CAP pâtisserie, chocolaterie et glacier.

À 20 ans, le jeune homme possède déjà un CAP cuisine et gère la boutique comme un grand. C'est aussi pour cette raison que son père a entrepris le rachat de la boulangerie : *"C'est la famille qui s'en occupe maintenant, moi je donne seulement un coup de main de temps en*

temps." Le projet a vocation à offrir des emplois qualifiés, pour un rendu de qualité, à une catégorie de la population en recherche de ce genre de challenge. "Il y a actuellement 3 500 autistes en Corse et plus de 7 000 personnes si on compte les autres formes de handicap. Il faut leur donner des portes de sortie. Les prévisions tablent sur 50 000 postes en moins dans l'économie d'ici 2050 dans l'île. Ces personnes sont disponibles pour travailler et répondre à cette problématique. Il faut que les politiques s'emparent de la question."

"Nous proposons des produits hauts de gamme"

Jean-Luc Pietri compte bien faire des émules à travers la région. En attendant que les élus locaux agissent sur le sujet, il tente de montrer la voie. "Nous venons d'obtenir, de la part de l'État, un service complet de prise en charge des personnes autistes dans le monde de l'entreprise. 20 postes sont ciblés sur toute la Corse."

Hors de question aussi de proposer des emplois sous-qualifiés : "Il s'agit aussi de leur permettre de trouver du travail ailleurs. Nous proposons des produits hauts de gamme." Du pain à l'ancienne et des desserts recherchés. "Il faut innover sans bouleverser. On a les moyens d'une Ferrari pour accompagner les personnes autistes mais on a les résultats d'une mobylette. Aujourd'hui, j'aimerais changer ça. Et les élus doivent voir cette priorité sociale. J'aimerais pouvoir embaucher trois ou quatre autistes mais, pour l'instant, la boulangerie n'est pas rentable."

En attendant, tout le quartier se montre solidaire de la boulangerie. Séduit par la démarche mise en avant via une communication de l'association Espoir autisme Corse. "Je suis cuisinier, boulanger, pâtissier et autiste", pouvait-on lire sur des panneaux affichés sur les bus de la communauté d'agglomération de Bastia. Florian Pietri pose fièrement accompagné par Nathalie-Marquay Pernaut. "Il y a un vrai élan autour de ce projet. Parce que les gens ont compris que nous ne sommes pas là pour monter une multinationale de la farine, mais pour faire vivre quelques autistes..."

Annexe 2 : Exemple de Grille d'évaluation informelle

Evaluation informelle « **Pesage** »

Nom :	Prénom :			Date :	
	Autonome	Aide verbale	Aide gestuelle	Démo	Aide physique
Allume la balance					
Installe le bac de pesage					
Sélectionne le produit à peser					
Met le produit dans le bac					
Respect la graduation					
Transvase le produit dans un autre contenant					

Commentaires :

Annexe 3 : Fiches Techniques de Boulangerie

Fiches Techniques



Calcul d'une fiche fabrication

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires pour réaliser la commande suivante :

- ▶ 10 baguettes pesées en pâte à 350g =
- ▶ 11 Pains Parisiens pesés en pâte à 550g =
- ▶ Masse totale de pâte nécessaire = .

À partir de la recette de base ci-dessous, indiquer la quantité nécessaire pour chacune des matières premières :

Ingrédients	Base	Quantité nécessaire
Farine	1000	<input type="text"/>
Eau	680	<input type="text"/>
Sel	18	<input type="text"/>
Levure	12	<input type="text"/>
Pâte fermentée	200	<input type="text"/>
Masse totale de pâte	1910	<input type="text"/>

Technique de réalisation Directe

Pétrissage :

- Frassage 5 minutes en 1^{er} Vitesse
- **Effectuer une autolyse de 30 minutes**
- Etirage et soufflage 10 minutes en 2^e Vitesse

Température de la pâte : 24°C

Pointage en masse (Piquage)

1^{ère} période de fermentation.

- Pointage en masse 20 minutes
- Effectuer un rabat
- Pointage en masse 40 minutes

Division ou Pesage – Boulage

Détente h : Détente 30 min

Façonnage

Apprêt : Apprêt sur couches 90 minutes

Cuisson

- Température 240°C
- Durée 20 à 40 minutes selon grosseur des pièces

Organigramme Journée Boulangerie

Méthode A	Méthode B	Méthode C
Étapes habituelles pour la préparation du pain	Étapes avec la méthode du pointage en bacs	Étapes avec la méthode du pointage sur plaques et diviseuse formeuse
Pétrissage	Pétrissage	Pétrissage
Pointage en masse <i>Durée : 2 à 3h~</i> <i>Température : ambiante</i>	Pointage en bacs dans chambre de fermentation <i>Durée : de 15 à 48h*</i> <i>Température : 2 à 4°C*</i>	Pointage sur plaques dans chambre de fermentation <i>Durée : de 8 à 10h/48h*</i> <i>Température : 2 à 4°C*</i>
Division	Division	Division avec diviseuse formeuse

Méthode A	Méthode B	Méthode C
Pointage dans repose-pâtons ou balancelle <i>Durée : 15 à 30mn~</i> <i>Température : ambiante</i>	Repos en repose-pâtons ou sur planches <i>Durée : 15 à 30mn~</i> <i>Température : ambiante</i>	Scarification et cuisson
Façonnage	Façonnage	Défournement
Détente en armoire/chambre/tunnel de pousse contrôlée <i>Durée : 18h ~</i> <i>Température : de -5 à 22°C en fonction de la phase</i>	Apprêt <i>Durée : 1h ~</i> <i>Température : ambiante</i>	-
Apprêt <i>Durée : 1h30 ~</i> <i>Température : ambiante</i>	Scarification et cuisson	-
Scarification et cuisson	Défournement	-
Défournement	-	-

* En fonction de la dose de levure

Annexe 4 : Liste du matériel et des installations nécessaires.

Matériel requis :

- Four professionnel,
 - Support de four,
 - Hotte Aspirante
 - Pelle four (1)
 - Chambre froide ventilée
 - Gros batteur (1)
 - Petit batteur (2)
 - Parisien
 - Plan de travail
 - Bac Plonge
 - Bac blanc à pâtons (3)
 - Petits bac conditionnement (10)
 - Plaques cuisson (30)
 - Grilles pâtissière (10)
 - Moules pain (10)
 - Moules grosses brioche (5)
 - Moules petites brioche (30)
 - Moules pain de Mie (3)
 - Couches de lin (15)
 - Balances, (3)
 - Panetons (15)
 - Cornes et coupes pate (10)
 - Tenues professionnelles
-
- Installation électrique four
 - Installation eau four
 - Mise aux normes d'hygiène