



Extrait du Association La Bourquette-autisme

<http://bourquette-autisme.org/Les-activites>

# Les activités

- Version française - Zone Association - Les établissements - L'ESAT du Grand Réal -

Date de mise en ligne : jeudi 17 février 2011



### **Description :**

Présentation des activités de l'ESAT du Grand Réal.

---

**Association La Bourquette-autisme**

---

### Sommaire

- [L'atelier agriculture et environnement](#)
- [L'atelier Jardin](#)
- [Atelier chèvrerie-fromagerie](#)
- [L'atelier céramique](#)
- [L'atelier menuiserie ébénisterie](#)
- [L'atelier ferronnerie](#)
- [Projets](#)

## L'atelier agriculture et environnement

Il se compose de deux équipes en charge chacune d'une partie des cultures.

Pluralité et diversité des activités : agriculture + travaux de la ferme.

- Une production vinicole de 14 hectares de vignes en AOC Côtes du Lubéron et une production oléicole de 2 hectares d'oliviers, qui impliquent un entretien important.
- Coupe de bois.
- Débroussaillage.
- Entretien de l'environnement et travaux de manutention.
- Jardin, fourrages.

Matériel utilisé : Sécateur, cisaille, fourche, râtaux...etc...



Tous les pensionnaires n'utilisent pas tous les outils. Leur utilisation se fait selon les compétences des pensionnaires et la dangerosité des outils ainsi que de leur utilisation qui peut être néfaste pour leur propre corps ou pour la vigne par exemple.

### Rythme de l'atelier :

Le rythme de l'atelier se calque sur le rythme des saisons.

Quand la saison ne sollicite pas de travail agricole, l'atelier s'occupe de débroussailler, de couper du bois et effectue différents travaux (ex : carrelage du moulin, nettoyage des abords). La culture de la vigne et des oliviers structure la réalité de l'atelier.



### Organisation du travail :

Le cadre est non défini, les activités sont réparties sur toute l'exploitation.

Journée type par un moniteur :

« ...l'accueil des pensionnaires se fait sur le parking (lieu du bonjour, de la prise de contact des uns avec les autres) ; pendant le trajet qui va nous mener à la tâche de la journée, on va parler de la tâche à accomplir.

Arrivés sur les lieux : je distribue les tâches à chacun et confie les outils.

Le travail se réalise en groupe et non pas chacun de son côté. Selon les difficultés rencontrées par le pensionnaire pour l'exécution de sa tâche, je vais l'accompagner dans son travail. L'accompagnement se fait par la parole, la présence physique. Le travail se réalise sans négliger le reste de l'équipe et en « assurant » la production. Lorsque midi approche, je signifie aux pensionnaires que c'est la fin de la matinée de travail. Nous rassemblons les outils, les effets vestimentaires de chacun et hop ! direction la cantine.

A 13h30 nous nous retrouvons de nouveau sur le parking. Puis retour sur le lieu de travail, redistribution des rôles et remise des outils.

En fin de journée, on range les outils et on se dit au revoir sur l'aire qui sert aussi de parking ».

## L'atelier Jardin

## Les activités

L'atelier jardin peut être amené à soutenir l'atelier agricole environnement, dans le cadre de travaux importants comme la taille de la vigne et des oliviers, les vendanges et la cueillette des olives.

Toutes les productions sont conduites selon les règles de l'Agriculture Biologique et sont certifiées comme telles. De ce fait elles bénéficient de la marque collective AB.



Le jardin potager est adjacent au Grand Réal. Les vignes et les oliviers sont situés tout autour des bâtiments d'exploitation ainsi qu'à proximité du village de La Bastidonne, ce qui exige de se déplacer en véhicule pour y effectuer les travaux nécessaires. Néanmoins, pour l'essentiel du parcellaire, les déplacements se font à pied.

En dehors des aspects de prise en charge liés à la vocation de l'établissement, les objectifs de l'atelier du Jardin Potager en matière de production sont les suivants :

Disposer de légumes variés sur une large partie de l'année, Proposer des plants de légumes pour la vente.

Sur le plan technique, les objectifs sont l'apprentissage et la maîtrise des opérations de production. Il s'agit donc d'oeuvrer pour que les usagers soient bien dans leur travail et soient en mesure d'en percevoir la finalité.

### L'organisation des productions :

- Préparation du sol,
- Fertilisation,
- Mise en place de l'arrosage au goutte à goutte,
- Mise en place du paillage en polyéthylène,
- Semis dans la serre ou en place dans le jardin,
- Transplantation des plants de la serre vers le jardin,
- Entretien des plantations : taille, palissage, désherbage...
- Arrosage,
- Observation et surveillance des cultures,
- Traitement avec des produits conformes aux règles de l'Agriculture Biologique,
- Cueillette,
- Conditionnement : tri, emballage, préparation des paniers ou des caisses.

La variété des tâches brise la monotonie du travail et permet l'acquisition des différents savoir-faire décrits dans

l'organisation de la production.

# Atelier chèvrerie-fromagerie

L'atelier a en charge un troupeau d'une trentaine de chèvres et un bouc. Il fonctionne sept jours sur sept, d'où la nécessité d'une équipe prenant le relais le week-end.

L'intérêt de l'atelier est de pouvoir suivre la transformation de la matière première (lait) en produit fini. Ce parcours du lait se fait selon un certain nombre d'étapes, chacune ayant son sens, jusqu'à l'ultime qui est la mise en magasin du produit achevé et sa vente.

Pour ce faire, l'atelier propose deux activités : la chèvrerie et la fromagerie qui, bien entendu, sont complémentaires.

### La chèvrerie

Première étape : effectuer les soins des animaux, nettoyer les mangeoires, nourrir les bêtes, vérifier l'état des parcs, sortir le fumier, pailler si nécessaire.

Cette partie du travail permet à chaque pensionnaire de participer car les tâches sont simples. L'objectif est que chacun se sente indispensable pour les animaux et aussi les pensionnaires les uns par rapport aux autres, exemple : si l'un ne fait pas le nettoyage des mangeoires, l'autre ne pourra pas nourrir les chèvres. L'utilisation du matériel simple (outils : fourches, balais, ratisses, pelles, brouette, seaux) rend la tâche accessible à tous.



Au niveau du rythme c'est assez variable : à certains moments, la nécessité de production impose aux pensionnaires de fournir plus de travail qu'à leur habitude. Les tâches ne changent pas mais doivent s'enchaîner plus rapidement. On demande alors de l'efficacité. Cette situation les perturbe. D'autant que le rythme au quotidien est plutôt régulier voir même répétitif. Le temps fort de l'atelier est au moment des naissances. Le cours de la journée est totalement chamboulé puisque le rythme s'articule autour des tétées des cabris. On ne traite que les chèvres qui ont mises-bas, et le lait ne sert pas encore à la production des fromages mais à l'alimentation des petits.

Deuxième étape : La traite, elle s'impose la quasi-totalité de l'année sauf en période de tarissement pendant les deux derniers mois de gestation. Depuis la nouvelle saison, une seule traite par jour est effectuée. C'est un travail qui s'accomplit par étapes : préparer le quai de traite, distribuer les doses journalières d'orge, faire rentrer les chèvres,

## Les activités

effectuer le premier jet à la main, poser les manchons de la machine à traire, refroidir le lait et enfin nettoyer la machine. Ces étapes requièrent l'attention de chacun et la participation active des pensionnaires. La finalité serait que chaque pensionnaire puisse assumer chaque étape à tour de rôle. Cette activité peut paraître répétitive. Les tâches sont les mêmes d'un jour sur l'autre. Même si certains événements cassent ce rythme au cours de l'année : le tarissement des chèvres, les mises-bas et la naissance des cabris. La fromagerie

Cette étape de l'atelier consiste à transformer le lait collecté. De manière générale, les tâches sont plus minutieuses qu'à la chèvrerie et impose des règles strictes d'hygiène. En cela, l'apprentissage est plus long et moins accessible aux pensionnaires. Cependant, la réalisation du fromage est indispensable à la compréhension par les pensionnaires du sens du travail mené en amont. L'entrée en fromagerie comporte en elle-même certaines règles non négociables : le pensionnaire doit enfiler les bottes blanches (réservées à la fromagerie), le tablier, et surtout se laver les mains correctement afin de maintenir l'état sanitaire des locaux.

Une fois à l'intérieur, le lait récolté va être transformé. Étapes de transformation :

- refroidissement du lait, filtrage, caillage
- moulage du caillage de la veille,
- retournement des fromages en faisselle et salage,
- démoulage et salage,
- préparation des fromages aromatisés, plonge
- préparation des fromages pour la livraison

La chèvrerie	La fromagerie
Travail grossier	Travail plus rythmé, précis, fin
Espace élargi, parfois les chèvres sont sorties et surveillées par les pensionnaires	Lieu fermé, confiné
L'hygiène est peu présente ou sans impératif	L'hygiène est primordial
Il peut y avoir des "temps creux" entre les différentes tâches	Chaque étape de la fabrication demande un respect du temps, parfois le rythme de travail est soutenu, les pensionnaires sont pressés, c'est la production qui l'impose
Les soins aux chèvres s'effectuent toute l'année	La fabrication des fromages débute après la mise-bas des chèvres, c'est-à-dire en mars

### Remarque :

Le rythme, le lieu et l'espace de travail de l'atelier chèvrerie et de l'atelier fromagerie diffèrent. Le tableau ci-dessus permet de visualiser les caractéristiques de chacun des ateliers.

## L'atelier céramique

L'atelier céramique, comme l'atelier menuiserie, existe depuis le mois de mai 1997, date de la dernière extension du Grand Réal avec l'ouverture de huit places au Foyer de Pradines et donc huit postes de travail supplémentaires sur l'E.S.A.T.

Quatre pensionnaires y travaillent tout au long de l'année.



L'objectif de l'atelier vise à ce que les travailleurs réalisent entièrement une production artisanale de qualité, utilitaire et décorative, du début jusqu'à la fin, c'est à dire de la boule d'argile jusqu'à la mise en place de l'objet fini dans les étagères du magasin ; et qu'ils participent à toutes les étapes de ce travail tout en en maîtrisant le sens.

Nous fabriquons par exemple : des services d'assiettes, saladiers et plats de service, bols et déjeuners, coquetiers, vases, boîtes, ... Nous travaillons aussi sur commande. La réussite de l'atelier réside dans l'accueil favorable de leur travail et dans la vente des céramiques réalisées. Au magasin est présentée et vendue la majeure partie de notre travail. Nous avons aussi régulièrement des commandes bien précises. La vente crée une dynamique parce qu'elle impose un renouvellement. Elle renforce le sens du travail.

Les relations nécessaires entre eux dans le travail de par les outils qu'ils partagent tiennent aussi une place importante ainsi que leurs relations avec le moniteur.



Les réunions institutionnelles sont là aussi pour maintenir l'équilibre et le bon déroulement de la vie de l'atelier (réunions de l'équipe éducative et réunions avec les pensionnaires).

### **Le travail dans l'atelier**

Nous travaillons l'argile sous deux formes :

[rond-orangeclair] solide, sous forme de « pâte » :

## Les activités

Nous la travaillons « à la plaque », en la roulant avec un rouleau, comme pour faire une pâte à tarte. Par cette technique nous réalisons des carreaux ainsi que des plats de différentes tailles et formes (rondes, carrées, rectangulaires). Ces plaques sont ensuite posées sur des gabarits, en plâtre ou en bois, que nous réalisons nous-mêmes. C'est un travail d'estampage.

[rond-orangeclair] liquide, sous forme de "barbotine" :

C'est alors un travail de coulage. La barbotine est versée dans différents moules en plâtre.

La plupart des pièces sont "engobées", c'est à dire recouvertes d'une barbotine de couleur claire qui mettra davantage en valeur les décors réalisés par la suite. Avant la première cuisson ou "four de biscuit", un léger ponçage des pièces est nécessaire pour une meilleure finition. La décoration se fait soit sur terre sèche, soit sur biscuit. Les peintures utilisées ne sont pas les mêmes du fait de la porosité différente du support. A part cela la technique de peinture est quasiment la même. Vient ensuite l'émaillage, par trempage le plus souvent ou par pulvérisation, puis la deuxième cuisson ou "four d'émail".

## L'atelier menuiserie ébénisterie

L'objectif de cet atelier est de transformer un bois, une planche, en un objet, une oeuvre ou un meuble.

L'atelier répond à des commandes extérieures, privées (par exemple : volets, portes, escaliers...). Il est aussi créatif : production d'ustensiles de cuisine en olivier, jeux...



Pour toute fabrication les machines sont utilisées, essentiellement la combinée. Les étapes du travail sont connues des personnes qui travaillent dans cet atelier mais ne sont pas forcément réalisables par elles, selon leurs difficultés. Le bois est débité, puis dégauchi (dressé) et enfin raboté. Viennent ensuite tous les travaux d'assemblage, collage, ponçage...

L'atelier fonctionne en collaboration avec l'atelier céramique pour la fabrication d'objets en bois et céramique (dessous de plat, numéro de table, lampe, totem...) et avec l'atelier ferronnerie pour la fabrication d'objets communs (tables, chaises) et sur des chantiers de type restauration (espaces extérieurs : terrasse, mur, tonnelle... et espaces intérieurs : aménagement).



# L'atelier ferronnerie

L'atelier ferronnerie est situé à côté du Foyer de Broquières à Grambois, il permet le travail de quatre pensionnaires à la réalisation de travaux artisanaux : portail, rampe, garde-corps, main courante murale, grille de défense, table, table basse, guéridon, tonnelle, chaise, bougeoir, lampe de chevet, chandelier, porte métallique, porte-manteaux, pare-feu, accessoires de cheminée, etc...



Les profils utilisés sont : tube rond, carré, rectangulaire, fer plat, fer en tés, cornière, fer rond lisse, carré, tôle, etc, et proviennent de trois fournisseurs :

- ABRAM MANOSQUE (livraison le jeudi matin)
- QUICANORD AIX
- COUDOURET PERTUIS

Le travail est celui d'un atelier artisanal si possible à l'ancienne pour donner plus de style au travail.

### Le travail proposé :

- le débit à la scie, fraise, ébarbage,
- essuyer les profils gras,
- percer,
- décrasser les volutes une fois forgées,
- faire le montage ensemble.
- La finition peut être faite soit en fer brossé, soit en fer verni ou peinture antirouille (gris, noir ou rouge).

L'atelier ferronnerie fait lui aussi un lien avec les deux autres ateliers artisanaux, céramique et menuiserie. Travaux communs décrits plus haut.

## Projets

Les projets de l'[ESAT](#) sont de se consacrer davantage aux ateliers agricoles, de développer la commercialisation et de faire vinifier notre vin en bio.

## Les activités

---

Post-scriptum :<< [Revenir à la présentation de l'ESAT du Grand Réal](#)