

Entretien avec Kévin Deschamps

Anciennement à l'IME l'Envol pendant 11 ans, Kévin est maintenant embauché aux « Produits Savoyards », fromagerie coopérative située à Saint-Jean de Maurienne. Il a accepté de répondre à nos questions et revenir sur son parcours.

Qu'est ce qui t'a donné envie de travailler à la fromagerie ?

J'adorais le fromage ! Maintenant moins, à force de travailler dedans.

Quelle formation as-tu ?

Je n'ai pas de formation, j'ai appris sur le tas.

Faisais-tu des stages à l'IME ? lesquels ?

J'accompagnais souvent l'homme d'entretien sur ses petits travaux, tant dans les locaux que sur les extérieurs. J'ai aussi fait un stage à l'ESAT en menuiserie.

Qu'as-tu aimé le plus à l'IME ?

J'aimais beaucoup les espaces verts, l'atelier cuisine, les ateliers bois, tout ce qui était préprofessionnel. J'aimais moins les apprentissages cognitifs.

Quelles sont tes missions à la fromagerie ?

Je m'occupe de couper les fromages, réceptionner les livraisons, préparer les commandes, et depuis peu je fais même de la vente et de l'encaissement. Je suis aussi sur la gestion des stocks, qui est difficile sur les produits laitiers : les ventes ne sont pas régulières. Ce que je préfère dans mes missions, c'est l'affinage des tomme : il faut retourner les fromages toutes les semaines. Pour le beaufort, on n'a pas le temps de le faire, ça part trop vite !

Avez-vous d'autres points de vente ?

Oui nous en avons bientôt neuf, avec celui qui va ouvrir prochainement à La Rochette. Nous avons des magasins à Albiez, Saint-Sorlin, Saint-Michel, Valloire, La Toussuire, aux Corbiers, au Galibier et le notre, celui de Saint-Jean.

Combien de kilos de fromage vendez-vous par an ?

Nous vendons environ 100 tonnes de fromage par an.

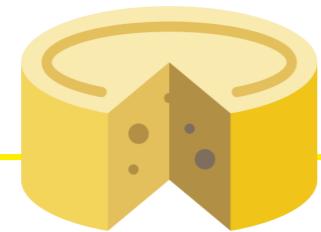
Est-ce que ton poste ou tes horaires sont adaptés à tes difficultés ?

Oui, je travaille 24h par semaine hors saison et 35h en saison. Mon père a expliqué à mes employeurs quand j'ai commencé, ce que je pouvais faire comme tâches. Ce n'était pas évident au début, certains collègues avaient tendance à « m'exploiter ». Il a fallu recadrer les choses. Aujourd'hui, je n'envisage pas de changer, je suis content de mes conditions de travail, de mon équipe et mon patron qui est quelqu'un de super.

Est-ce que ton métier est physique ?

Oui, surtout quand il y a du monde en saison, on a des douleurs aux épaules. Sur l'affinage quand on retourne les tomme qui pèsent 1,5kg, ça va mais c'est plus compliqué sur les meules de Beaufort qui pèsent jusqu'à 45kg !

Merci Kévin !



Le Journal du

D.A.M.E

IME-SESSAD-PCPE



N°04—Mai-juin 2025



L'atelier Cuisine

Le but de l'atelier cuisine c'est de nous faire gouter des nouvelles choses c'est les jeunes de IME qui font le repas pour le groupe.

Les jeunes préparent leur liste de course et achètent à carrefour les ingrédients on arrive et on se prépare on met les calot tablier chaussures de cuisine et ensuite ils prennent les ingrédients suivent les recettes on utilise différents ustensiles les balance mixeur plaque de cuisson four etc. nous sommes 2 par recettes 2 font l'entrée 2 font le plat et 2 pour le dessert nous essayons de faire des repas équilibrés et testons de nouveaux gout les lasagnes aux légumes c'est trop bon on se régale à chaque fois!

Nous sommes 14 jeunes et 5 éducateurs.

L'IME est situé à st jean de Maurienne, rue Bonrieux. Il a été ouvert en 1968.



L'atelier Bois

Le jeudi après-midi, on fabrique une cuisine pour enfants dans l'atelier de l'IME avec : Axel, Wesley, Alessandro, Mathéo, Brian et moi. L'atelier est encadré par Céline et Myriam.

On utilise différents outils :

Des scies, des marteaux, des tournevis, une visseuse, des clous, vis, une scie à champs tournés, et une scie sauteuse. On apprend des choses, c'est intéressant et sympa.



Quelques images de la sortie parents/enfants le 23 avril dernier à la ferme des « mini du Marais », à la Chambre



Groupe marche :

A la Tour du château de Saint-Jean »



Groupe musique : « On chantait Bella ciao! »



Mathéo : « Nous avons fait un tournoi de football à Laissaud le mercredi 02 avril. On a fait 2 matchs. Nous avons joué en rouge. On a joué contre les verts (IME St-Louis), et les bleus (IMPRO Challes). On a très bien joué, j'ai mis un but contre Challes. »



Histoire créée par Alisa : « L'Alien étirable »

C'est l'histoire d'un Alien qui a des très long bras et longues jambes. Sa tête s'étire comme du chewing-gum. Il s'appelle « Étirable » c'est un garçon de 15 ans. Il est gentil avec tout le monde mais les autres sont méchants avec lui, car ils ont peur de sa différence. Il décide de déménager dans une autre ville. Le monde est en danger !

Des montres de feux envahissent la terre, Étirable veut sauver les humains. Il s'attaque aux montres, il les attrape un à un et les attache sur un arbre magique. Cet arbre les réduit en poussière. A partir de ce jour, Étirable est devenu le super héros des humains. Depuis tout le monde est gentil avec lui. Étirable est fier de lui et prend soin chaque jour de ses nouveaux



Les ateliers de Maurienne : visite avec Virginie Ingelaere, chargée d'insertion

Nous sommes une entreprise d'insertion, nous proposons des activités écologiques.

Nous aidons ceux qui n'ont pas de travail à trouver, ils sont orientés chez nous par la mission locale, nous leur redonnons confiance en eux et nous servons de tremplin pour qu'ils retrouvent du travail ensuite. Nous pouvons les accompagner sur plusieurs volets : logement, santé, etc...

Le directeur des ateliers est Pierre-Yves Bonnivard.



On s'adapte au besoin et capacités des travailleurs. Pour le travail de la vigne, le temps de travail hebdomadaire est de 20h à 26h par semaine. Sur le magasin, c'est 26h sur 4 jours, 28h pour les espaces verts, et 20h sur l'atelier bois. Les temps partiels permettent aux personnes de continuer à chercher du boulot ailleurs.

Nous intervenons principalement en Maurienne, de Aiton jusqu'à la Haute-Maurienne. Nous avons un deuxième magasin à Modane avec 2 employés. Nous avons plusieurs ateliers variés. L'atelier bois : « Cœur de bois » pour de la restauration de meuble, permet aux particuliers de nous apporter leur meuble à restaurer.

Les espaces verts, le transport des personnes à mobilité réduite, le tri et la revente de vêtements de seconde main.

Enfin le travail de la vigne : Nous avons 4 vignobles : à St Jean de Maurienne près de la Chapelle Bonne Nouvelle, à Hermillon/Le Chatel, à St Julien-Montdenis et à la Casse à St Martin La Porte. Nos vignes sont cultivées en Maurienne et la vinification se fait sur les ateliers et la vente en magasin. Nous avons jusqu'à 14 employés l'été et 6 à 8 personnes dans les vignes l'hiver. Sur l'ensemble des ateliers cela représente 60 personnes salariées en insertion sur l'année (25 au moment de l'interview), et 8 à 10 employés permanents.

On peut travailler chez nous à partir de 18 ans jusqu'à l'âge de la retraite. Il y a peu nous avions avec nous une dame de 66 ans. Actuellement, l'employé le plus âgé a 63 ans : avec le recul de l'âge de la retraite, certaines personnes ont besoin de prolonger leur période d'activité.

Nous n'avons pas le droit de prendre des stagiaires en dehors des stages d'observation des collégiens. Les personnes qui viennent travailler sont directement sous contrat. Nous avons aussi quelques bénévoles pour le tri notamment.

Le recrutement se fait sur une plateforme ; les personnes se positionnent sur des candidatures. On accueille aussi des « Tigistes » (personnes soumises à des travaux d'intérêt général). Le but est de redonner confiance à des personnes barrées à l'emploi à plusieurs reprises. Le salaire est de 11,85€ brut de l'heure, soit l'équivalent du SMIC.

Il y a souvent des formations pour la personne accueillie, mais aussi des formations collectives, sur les gestes et postures par exemple.