

# Association Kervihan



## Editorial

### L'Association à 40 ans



Quarante années au service d'enfants et d'adultes qui souffrent de déficiences mentales profondes, atteints de polyhandicap avec ou sans troubles envahissants du développement, handicaps très lourds qui nécessitent en permanence une aide humaine dans tous les actes de la vie quotidienne.

Née en 1970 de la volonté tenace de deux médecins parisiens, le Docteur Jean SAULNIER, neuropsychiatre alors maire de Bréhan et le Docteur Denyse LYARD, pédopsychiatre, l'Association KERVIHAN s'est structurée et s'est développée au fil des années.

Madame Claude POMPIDOU et le conseil d'administration de la Fondation qu'elle avait créée quelques années auparavant, furent conquis par le projet tout à fait innovant. C'est ainsi que le premier établissement ouvrait en 1973 pour 48 enfants. Le partenariat était établi et continue d'exister pour le bien de tous.

En avril 2013, notre Association proposera 247 places d'accueil, réparties dans 7 établissements et services.

L'Association KERVIHAN est aujourd'hui confrontée à la nécessité d'une réhabilitation de plusieurs de ses établissements pour assurer aux résidents de meilleures conditions d'accueil, en conformité avec les normes actuelles. Nous travaillons sur différents projets afin de répondre au mieux aux besoins d'accompagnement des usagers.

Administrateurs et personnels, nous sommes pleinement motivés pour relever le défi et nous faisons nôtres les propos de Madame CHIRAC, présidente de la Fondation Claude Pompidou dans la Lettre de Mai 2010 : « Beaucoup comptent sur nous, ne les décevons pas ! »

*Louis Guillemot  
Président de l'Association*

## La Cuisine Centrale Interne

**L'évolution des normes d'hygiène, le vieillissement du matériel des cuisines dans chaque établissement, la priorité faite au maintien de la qualité des repas proposés à nos usagers, toutes ces raisons ont conduit l'Association KERVIHAN à créer une cuisine centrale interne en 2005.**

Issue du regroupement des cuisines des IME des Enfants de Kervihan et Kerdreineg, la cuisine centrale a été mise en service en avril 2005, en même temps que l'ouverture du F.A.M. Gwen Ran près duquel elle est située à BREHAN. Elle a été agréée « normes CE » par les services vétérinaires en septembre 2008.

Toutes les préparations possèdent bien entendu leur propre processus de fabrication qui répond aux **normes d'hygiène et de sécurité**. Un laboratoire agréé est d'ailleurs chargé d'analyser très régulièrement, tant les productions que les locaux et matériels. Et **pour ne pas rompre la chaîne du froid ou du chaud**, une fois confectionnés, les repas sont mis dans des bacs gastro hermétiques. Ils sont ensuite rangés dans des contenants et livrés dans les différents établissements. Le transport par un camion adapté est effectué par le personnel de la cuisine qui contrôle et garantit ainsi, la qualité des plats qui seront servis quelques instants plus tard aux usagers de l'Association.

La superficie de la cuisine centrale interne est actuellement de 320 m<sup>2</sup> et sera portée à 358 m<sup>2</sup> dans les tous prochains mois. En effet, à partir du printemps 2013, elle va également assurer la restauration des résidents et du personnels du foyer Ker Sioul. Elle réalisera alors plus de 500 repas par jour et emploiera 11 personnes.

*Jean Luc LE GOFF  
Directeur Administratif et Financier*



L'équipe de la Cuisine Centrale Interne

Elle est ouverte 7 jours sur 7, de 7 heures à 20 heures, et les 8 personnes qui y travaillent confectionnent environ 350 repas par jour, qu'ils livrent midi et soir aux centres qu'ils livrent midi et soir aux IME Les Enfants de Kervihan et Kerdreineg ainsi qu'au FAM Gwen Ran.

L'Association a fait le choix de proposer une restauration en liaison chaude, ainsi **tous les repas sont préparés, livrés et consommés le jour même**. Le chef cuisinier, aidé du second de cuisine composent les menus en tenant compte d'un **équilibre alimentaire sur la journée**, et toujours en variant les ingrédients. Chaque plat se décline ensuite de différentes façons pour répondre aux exigences thérapeutiques des personnes handicapées que nous accueillons : **adaptation des textures, des consistances et respect des régimes alimentaires spécifiques**.



Une partie de l'équipe au poste de plonge



Loïc MERCIER, le chef de cuisine

Il s'appuie sur une équipe de professionnels qu'il coordonne et supervise. Il partage donc naturellement son temps entre la préparation des repas et la gestion administratif de ce service.

### Garantir la sécurité alimentaire, c'est

...Veiller à répondre strictement aux normes d'hygiène en garantissant dans la cuisine centrale interne la marche en avant et la gestion des risques sanitaires. Par exemple, nous conservons systématiquement des échantillonnages des préparations pendant 7 jours, nous faisons analyser chaque mois un plat élaboré par nous. Cela veut dire aussi que nous veillons à respecter scrupuleusement le plan de nettoyage de la cuisine. Nous sommes également responsables de la chaîne du froid et

celle du chaud, que nous garantissons en nous assurant à chaque étape de la bonne température de nos préparations, de l'entrée des produits dans la cuisine à la livraison des plats dans les établissements.

### Garantir la qualité nutritionnelle et gustative, c'est ...

Composer des menus variés et équilibrés. Je fais très attention à la composition des repas qui doivent respecter un équilibre alimentaire journalier, tant en terme de la variation des goûts qu'en matière d'apports nutritionnels. Les menus sont établis sur un cycle de 4 semaines, qui sont revus 2 fois par an ; nous avons donc des menus pour les saisons automne-hiver et d'autres pour le printemps et l'été. Et pour répondre aux besoins des usagers, nous déclinons les préparations sous plusieurs textures : une présentation dite normale, avec des morceaux, ou sous forme mixée – viande hachée et

légumes mixés – et enfin une préparation en mixage pour une texture lisse.

### Gérer le service de la cuisine centrale interne, c'est ...

Préparer et suivre les commandes. Je sélectionne des produits qui répondent au cahier des charges nutritionnel en étant très vigilant sur la qualité. Je gère les stocks de la cuisine centrale, et des différents établissements en ce qui concerne les réserves pour la préparation des petits déjeuners et des goûters. Je mets à jour les process de fabrication et les protocoles d'analyse et de nettoyage.

Je coordonne, sous la responsabilité du D.A.F., le travail de toute l'équipe composée aujourd'hui de 8 personnes chargés de préparer et livrer tous les jours de l'année 350 couverts journaliers.

*Propos recueillis par  
Vanessa Hamon et Carole Le Fur*

## Un Partenariat avec l'ESAT La Vieille Rivière.

Depuis le début des années 1990, une équipe de l'ESAT de La Vieille Rivière implanté à Pontivy intervient pour entretenir les espaces verts de l'ensemble de nos établissements bréhanais et crédi-nois.

Cet Etablissement et Service d'Aide par le Travail est un établissement public dont l'objectif est l'insertion sociale et professionnelle de personnes adultes handicapées.

D'une manière générale, les ESAT accueillent des personnes dont les capacités de travail ne leur permettent pas de travailler dans une entreprise ordinaire ou adaptée, ni d'exercer une activité professionnelle indépendante. Les Ateliers de la Vieille Rivière ne dérogent donc pas à la « règle », en proposant une réponse originale et parfaitement adaptée aux besoins de nombre de personnes handicapées mentales.

L'équipe de La Vieille Rivière fait partie intégrante du fonctionnement des établissements de l'Association KERVIHAN. Non seulement par le biais du travail qu'elle réalise toute l'année dans le plus grand respect des usagers, mais plus largement à travers sa participation à la vie des équipes et des usagers que nous accompagnons. En effet, les jardiniers encadrés par un éducateur déjeunent quotidiennement dans les locaux de l'IME des Enfants de Kervihan, et participent aussi souvent qu'il leur est possible aux divers moments de convivialité organisés dans nos diverses structures.

Encadrée par un éducateur technique, Monsieur Daniel LAILIC, 8 jardiniers entretiennent les parcs de nos structures en toutes saisons.

*Sébastien Maillard  
Directeur Général*



Daniel LAILIC et son équipe

