

🕒 14.10.2017, 08:00

Trois entreprises du Valais font des intégrations collectives de personnes handicapées mentales de la FOVAHM (4/5)

ABONNÉS



Ici, le conditionnement chez Rostal avec Cédric Romano, maître socioprofessionnel et Anne-Françoise Varone.

Ici, le conditionnement chez Rostal avec Cédric Romano, maître socioprofessionnel et Anne-Françoise Varone. Héloïse Maret

HÉLOÏSE MARET

🕒 14.10.2017, 08:00

Trois entreprises du Valais font des intégrations collectives de personnes handicapées mentales de la FOVAHM (4/5)

PAR CHRISTINE SAVIOZ

HANDICAP - Septante-quatre employés de la Fondation valaisanne des personnes handicapées mentales sont intégrés dans trois commerces du canton, avec le suivi quotidien d'un maître socioprofessionnel.

«Eh Morgin, tu fais la star!» Au rayon des produits frais du centre Coop à Martigny, l'un des employés de la FOVAHM se fait charrier par ses collègues. Il est l'une des septante-quatre personnes de la fondation à être intégrées dans trois entreprises du canton avec le suivi permanent d'un maître socioprofessionnel. Ces employés sont répartis dans des Coop de Sion à Collombey, l'entreprise Rostal à Martigny et le maRTigny Boutique Hôtel.

L'intégration se passe si bien que la Coop vient d'augmenter les effectifs de ces employés presque comme les autres, passant de huit à neuf par centre. «Il y a quinze ans, les dirigeants de Collombey avaient aménagé un espace exprès pour les employés de la FOVAHM à l'étage. Puis ils ont compris que ces travailleurs avaient leur place dans le magasin», raconte Micheline Perruchoud, responsable de centre. De nouvelles activités sont instaurées permettant aux employés de développer leurs capacités. «Chacun trouve la place qui lui convient et qui est dans ses cordes», conclut Micheline Perruchoud.

Morgin Dullovi, 20 ans



Morgin Dullovi à l'aise dans le rayon boucherie. © Héloïse Maret

«Franchement, il m'impressionne. Il est rapide et consciencieux. Il nous donne un sacré coup de main.» Patrice Biselx, responsable de la boucherie à la Coop de Martigny, ne cache pas son enthousiasme en observant le Martignerain Morgin Dullovi en train de préparer l'une des quarante pizzas du jour.

L'employé de la FOVAHM réalisera aussi, le même jour, plusieurs salades. «Il a les capacités de le faire. C'est valorisant pour lui, car pour une pizza, il faut peser chaque ingrédient. Ce n'est pas donné à tout le monde», explique Natacha Fauchère, sa maîtresse socioprofessionnelle. Morgin Dullovi apporte également parfois son aide à la boucherie. «Il se sent bien avec l'équipe. Il aime l'humour décalé qui y règne», précise Natacha Fauchère.

Anne-Françoise Varone, 55 ans



A l'entreprise Rostal, qui met en bocaux les épices du Grand-Saint-Bernard. © Héloïse Maret

Anne-Françoise Varone, de Savièse, s'applique à coller des étiquettes sur les bocaux d'épices conditionnés chez Rostal sous le regard de Cédric Romano, maître socioprofessionnel. «Mais ce que je préfère faire, c'est mesurer la quantité de produits à insérer dans les récipients», raconte-t-elle.

Raoul Werlen, 38 ans



Raoul Werlen avait commencé à travailler à l'atelier vert avant d'être employé de Rostal. © Héloïse Maret

«J'adore mettre des étiquettes sur les bocaux. C'est mon activité préférée», lance Raoul Werlen, de Sierre. L'employé a découvert le travail au sein de Rostal – qui met en bocaux les herbes aromatiques du Grand-Saint-Bernard –, il y a quelques mois à peine. «J'étais à l'atelier vert et je suis venu ici quelque temps. J'ai eu le coup de cœur pour cette activité.» Tous les employés de Rostal, huit en tout, sont issus de la FOVAHM. «Nous produisons 120 000 bocaux par an, il faut donc un travail très organisé», explique Cédric Ramoni, maître socioprofessionnel.

Fabienne Pilloud, 57 ans



Fabienne Pilloud et Natacha Fauchère, maîtresse socioprofessionnelle. © Héloïse Maret

Elle aime le contact et les fleurs. C'est donc avec bonheur que Fabienne Pilloud, de Riddes, travaille depuis quelque temps au rayon fleurs du centre Coop Cristal à Martigny. «Je change l'eau dans les vases et j'aime bien parler avec les clients», raconte-t-elle. «Fabienne a même fait quelques arrangements», ajoute Natacha Fauchère, sa maîtresse socioprofessionnelle. La quinquagénaire travaille depuis six ans dans le centre commercial. Jusqu'alors, elle s'occupait surtout du secteur de la boulangerie. «J'aime aussi beaucoup tout ce qu'il y a autour du pain», précise Fabienne qui ne cache pas sa joie de voir son activité évoluer au fil des ans. «Cela me fait plaisir d'être plus proche des gens.»

Elodie Fellay, 32 ans



Elodie Fellay se passionne pour la cuisine. © Héloïse Maret

Dans la cuisine du mARTigny Boutique Hôtel, après le coup de feu de midi, le travail n'est pas terminé. Elodie Fellay, de Vollèges, prépare la salade du lendemain. Employée depuis deux ans, elle semble bien gérer le stress. «J'essaie de l'absorber un peu pour eux mais, parfois, le stress franchit ma barrière. Surtout quand ils sont fatigués», confie Richard Barendregt, maître socioprofessionnel. Car les employés de la FOVAHM travaillent au plus près de la réalité du travail de la restauration, de 8 à 16 heures ou de 14 à 22 heures.

Yveline Mabillard, 30 ans



La propreté, le dada d'Yveline Mabillard. © Héloïse Maret

«J'aime tout.» «Tout? Vous n'avez pas d'activité préférée?» Yveline Mabillard, de Conthey, secoue négativement la tête. La trentenaire savoure chaque seconde de son métier d'intendante. «J'aime faire l'aspirateur, la poussière, le sol...» L'employée, qui fait partie d'une équipe de quatre personnes, est au service du mARTigny Boutique Hôtel depuis la naissance de l'établissement. «Quand on m'a dit qu'un hôtel allait se faire, j'ai sauté sur l'occasion.» Et depuis lors, elle ne veut plus lâcher cette activité professionnelle.