

SOLIDARITÉ

# L'Afapei continue de nourrir les migrants

Le confinement a imposé à l'association une organisation inédite, mais elle continue certaines activités, comme la fourniture des repas pour la Vie Active. Un symbole fort.



Venus de structures actuellement fermées, les professionnels se sont rapidement adaptés à leur nouvelle mission dans la cuisine centrale.

C'est bien plus qu'un acte purement économique. « C'est une image très forte », rappelle dès qu'il le peut Frédéric Descamps, le directeur général de l'Afapei. À l'automne dernier, l'association remporte un nouveau marché lancé par l'État. Il s'agit de préparer et fournir environ un millier de repas par jour à la Vie Active qui a en charge leur distribution aux migrants. Dans cette opération, l'Afapei profite d'une nouvelle activité pour son Esat où s'affairent des personnes en situation de handicap. Cela permet d'aider à amortir la cuisine centrale de l'Afapei, inaugurée en 2018 rue Gustave Courbet. « Mais c'est aussi et surtout un moyen d'avoir des personnes fragiles, nos travailleurs d'Esat qui viennent en aide, directement, à d'autres personnes fragiles. »

## UN BEL EXEMPLE

Si ce principe fondamental n'a pas changé, la crise sanitaire a obligé les deux parties à revoir leur façon de faire. « Dès le départ de notre collaboration, l'Afapei nous a donné toute satisfaction, » note Guillaume Alexandre, directeur général de l'as-

sociation la Vie Active. Nous avons tout de suite adhéré à leur principe d'aide, et nous avons été très satisfaits que l'Afapei remporte l'appel d'offres, qui s'est déroulé de manière très classique. »

**« Des personnes fragiles, en situation de handicap, aident des personnes fragiles, les migrants »**

Mais dès mars, la Vie Active a émis un autre souhait. « Nous, Afapei, nous n'avons plus eu le droit d'accueillir sur nos sites les personnes en situation de handicap, résume Frédéric Descamps. Alors, la cuisine centrale se serait arrêtée si nos salariés, très motivés, ne s'étaient pas portés volontaires pour y prendre le relais. » Ainsi, depuis mars, les personnes en situation de handicap sont remplacées par des moniteurs, des éducateurs spécialisés qui confectionnent... un millier de sandwiches par jour. « Avec les mesures barrières, les distributions de plats chauds n'étaient plus possibles, détaille Guillaume Alexandre. Il y avait trop d'attente.

Alors plutôt que d'avoir des plats chauds que l'on aurait servis froids on a demandé à avoir des plats froids. »

## VALORISANT POUR TOUS

Les salariés, ordinairement affectés à d'autres sites de la structure, se sont pris au jeu des repas. « On a eu dès l'année dernière un agrément Halal, délivré par l'un des trois organismes certificateurs de France, détaille Jean-Marc Audubert, chef d'atelier. Avec la crise, on a eu d'autres contraintes. On a dû par exemple faire une demande pour avoir le droit de congeler la viande que l'on avait, pour ne pas avoir à jeter. Et on a dû aussi trouver... un fournisseur d'œufs durs en grande quantité car on ne peut pas, légalement, cuire des œufs durs dans notre cuisine centrale. »

En tout, huit salariés composent, en deux équipes, la brigade de cette cuisine pas vraiment comme les autres. « Je suis passée de la couture à la cuisine avec grand plaisir, c'est toujours une manière de rendre service à ceux qui en ont besoin », confie une monitrice reconvertie temporairement. Jusqu'au retour à la normale. ■ LAURENT GEUMETZ

## En Image



## ÉQUIPEMENT

Sur le perron de la cuisine centrale, gouvernance de l'Afapei et de la Vie Active saluent l'engagement de celles et ceux qui ont été volontaires pour assurer le fonctionnement de la cuisine centrale en attendant le retour des salariés en situation de handicap. « Ils restent chez eux pour l'instant mais nous professionnels gardons le contact avec eux, à distance ou via des visites à domicile », souligne le président.