

Travailler pour dépasser le handicap

SION ► La journée portes ouvertes des institutions pour personnes handicapées a levé le voile sur la vie qui s'y déroule. Regards croisés d'une professionnelle et d'un résident.

YERONIQUE PLATA

Aller à la rencontre de personnes vivant avec un handicap physique lourd ou mental n'est pas chose évidente. Ces gens nous placent devant une situation inconnue, dans laquelle nous sommes souvent mal à l'aise, malhabiles. Par peur, nous préférons les éviter, voire les ignorer. Pourtant, ces personnes nous ressemblent. Elles vivent, travaillent pour la société, ont des joies et des peines. La seule différence c'est que, pour vivre parmi nous, elles luttent quotidiennement, cherchant la considération et l'intégration. Deux mots-clés, pour lesquels les différentes institutions du canton ne cessent de se battre. La journée portes ouvertes, qui a eu lieu samedi et concernait toute la Suisse romande, fut l'occasion pour chacun de voir évoluer les personnes handicapées. Vingt et un mille personnes ont saisi cette opportunité. En Valais, quatre institutions ont joué la carte de l'ouverture. Nous en avons visité deux à Sion. Le foyer Valais de cœur, qui prend en charge des personnes ayant un handicap physique grave et la fondation FOVAHM, qui s'occupe de gens handicapés mentaux. Deux mondes, où professionnels et résidents se découvrent et s'approprient dans le cadre du travail, véritable préparation à l'intégration.

Le handicap n'empêche pas le travail

L'atelier, dans lequel œuvrent les personnes handicapées, simule parfaitement une situation de travail. La valorisation sociale se fait surtout à travers lui.

«Pour nous, c'est une éthique. Grâce à leurs productions, les résidents parviennent à maintenir leurs capacités motrices et à avoir une vie active», explique Raphaëlle Biollaz, MSP (maître socio-professionnel) au foyer Valais de cœur depuis dix ans.

Toutes les conditions d'une entreprise sont recréées. «Les résidents ont des horaires fixes qu'ils doivent respecter. Nous les poussons à faire un travail de qualité. Nous ne voulons pas que les gens achètent leurs productions par pitié. On peut leur faire refaire un objet quatre ou cinq fois.»

Le handicap est un obstacle à contourner

En fonction de leurs capacités, les personnes handicapées travaillent le bois, la céramique, font de la couture, de la gravure ou encore du jardinage. «Nous avons aussi des commandes avec des délais précis. Les résidents le savent et doivent bien évaluer leur temps de travail. Ici tout va plus lentement, car les personnes sont souvent malades, se fatiguent plus vite et n'ont pas toujours le moral.» Les tâches fonctionnent sur la répétition, laquelle sécurise les personnes handicapées. L'effort que demande les actes les plus simples est important.

Un handicap requiert beaucoup de patience et de concentration. Il est aussi souvent un obstacle, que les MSP doivent contourner. «Nous devons cerner les besoins des résidents et faire preuve d'ingéniosité. Dans l'atelier, nous avons une personne qui ne peut pas utiliser ses mains. Grâce à une li-corne, support qui se place sur le front, elle peut néanmoins peindre.»

L'état de motricité, les capacités mentales et l'état de la vue sont autant de points entrant dans l'évaluation du résident.

Les professionnels offrent donc un encadrement de choix pour ces personnes et leur enthousiasme pour ce métier est une leçon d'humanité. «J'adore ce que je fais. Les résidents sont surpris des capacités qu'a une personne



«Nous devons cerner les besoins des résidents et faire preuve d'ingéniosité.» Raphaëlle Biollaz.



«Dans l'atelier on apprend des choses, on a des contacts. Je suis fier de pouvoir tout faire.» Olivier Burgener.

handicapée. On a envie de faire plein de choses avec eux et ils prennent beaucoup de plaisir à venir à l'atelier.»

Le travail c'est la reconnaissance et beaucoup de fierté

Pour en avoir le cœur net, nous avons interrogé l'un des jeunes de la FOVAHM. Olivier Burgener de Sion, travaille à l'atelier bois de la capitale. «Depuis tout petit, j'adore le menuiserie. Je n'aimerais pas faire autre chose.» Olivier Burgener est pourtant polyvalent, comme la plupart des personnes de l'atelier.

Il a accès à toutes les machines de l'atelier, circulaire, toupinelle. «Je n'ai jamais eu de problèmes, on s'occupe bien de nous. Mais j'essaie d'être toujours plus attentif. Avec les copains on s'aide, mais j'aime aussi travailler seul.» Les activités de l'atelier, il trouve cela important.

«On apprend des choses, on a des contacts, je me sens bien et encadré. Je suis fier de pouvoir tout faire.» Si certains demeurent encore perplexes quant à la nécessité de ces ateliers, l'importance qu'une vie active a pour le moral, l'efficacité du travail en tant que vecteur de reconnaissance, un détour par l'une de ces institutions lèvera tous les doutes.

Histoire de comprendre que ces personnes ne demandent qu'une chose: qu'on les reconnaisse comme membre de notre communauté.

MÉMENTO

SION

La philosophie ailleurs

Les prochaines conférences philosophiques organisées par l'Université populaire de Sion sur le thème «Vivre heureux», prévues initialement à la salle Supersavo, se tiendront finalement à la salle sibique du lycée-collège de Creusets, les 2, 9 et 16 octobre à 20 h.

SIERRE

Les tables du lundi

Caritas, Pro Senectute, les paroisses sarrises, l'ASLEC et le CMS de Sierré organisent des repas communautaires ouverts à tous, deux fois par mois, le premier et le troisième lundi du mois dès le 2 octobre à midi.

SIERRE

Les aînés en marche

Les aînés sont attendus le 3 octobre à 9 h 45 devant la salle Omnisport pour une randonnée pédestre qui sera suivie d'une brisole.

En cas de pluie, rendez-vous à 11 h 30. Renseignements au 027 323 42 42.

Sous le soleil, la raclette



Jean-Claude Crettaz, secrétaire-caissier de la montagne d'Eison est fier du choix des gourmands. LE NOUVELLISTE.

CHARLY-G. ARRELLAY

Il y avait comme une senteur d'alpage qui a enveloppé samedi le village des Agettes.

«Raclette, qui veut une raclette?» La fête des meules grasses dont le ferme profil était présenté au foyer a eu un vif succès (voir ci-dessous). Ce mets exquis, la petite pomme de terre virgule et le verre de fendant qui l'accompagnaient, a créé une franche bonne humeur. «Je suis un mangeur de fromage! Lorsque j'ai proposé Racl'Agettes à la SD, tout le monde était sceptique. Il n'y aura personne! Les fromages vont nous rester sur les bras. Et, nous sommes pourtant à la quatrième édition», a relevé Stéphane Crettaz, président de la commune et vice-président du CO. «Neuf fromages à déguster c'était suffisant! La formule a beaucoup plu. Elle est conviviale. Certains visiteurs hors canton n'auraient jamais connu Les Agettes sans cette fête.»

Le choix des amateurs. Parmi les fromages préférés des gourmands figuraient le simpon, l'orchéraz et l'eison. Ce dernier provient de l'alpage de la commune de Saint-Martin. A Racl'Agettes, il a fait l'unanimité et s'est taillé une belle réputation. Qu'a-t-il de supérieur aux autres? La réponse viendra du secrétaire-caissier de l'alpage, Jean-Claude Crettaz.

«La montagne d'Eison, étagée entre 2000 et 2700 m d'altitude sur la rive droite de la Borgne, offre une flore exceptionnelle. Grâce à l'installation de conduites, nous avons beaucoup amélioré la production herbagère et le résultat est là!» La montagne d'Eison alpe plus de 100 vaches de la race d'Hérens complétées par quelques tachetées. Elles produisent 5000 kg de fromages réservés d'abord aux propriétaires du bétail. «Nous vendons la quantité qu'ils nous demandent. Cette année, 1200 kg ont été mis sur le marché. C'est le 15 août que Stéphane Crettaz nous a réservé dix pièces pour cette manifestation. Nous avons été très honorés d'avoir été choisis parmi les alpages sélectionnés.» Jean-Claude Crettaz est heureux du choix des dégustateurs. Il en fera part à son comité présidé par Roger Moix. «Notre alpage va bien! Nous travaillons beaucoup à son amélioration, notamment à la rénovation du hameau de l'A Vieille.» Tout à sa joie, le secrétaire s'est mué en poète culinaire. «Sous la canne de la chaleur, la raclette s'amollit, rissole et dore. La pâte chaude du fromage s'étale, fondante et blonde, sur l'ailette.»

A noter encore que «la table qui tourne toute seule» était présentée en première valaisanne lors de cette manifestation. Inventée par Bernard Micheloud et les constructeurs Roger Bey et Francis Devantéry, elle a fait sensation.

Une raclée de huit heures

«Nous avons égalé. Si ce n'est pas dépassé les 1200 visiteurs gourmands, amateurs de fromage à raclette et nous sommes très satisfaits. Cette année, de nombreuses personnes des cantons voisins sont venues nous rendre visite, notamment les Jurassiens et Fribourgeois», a relevé avec satisfaction Stéphane Crettaz, «il faut rendre un hommage mérité à nos soixante personnes bénévoles du Valais central, sans qui tout cela ne serait pas réalisable. Certaines ont raclé sans interruption durant huit heures.» Succès aidant, le président des Agettes peut déjà annoncer une bonne nouvelle aux amateurs de fromages. «Cette fête au village sera reconduite le 29 septembre 2007, quelques semaines avant les élections au Conseil national et l'ambiance sera encore plus chaude.»