

ECONOMIE. Biocat croque pour le chocolat

Connu pour son maraîchage, son magasin, l'entretien d'espaces verts ou encore sa sous-traitance industrielle, l'ESAT (établissement et service d'aide par le travail) de Gétigné vient de lancer un atelier de chocolat pour ses travailleurs handicapés. Une activité qui connaît, malgré ses seulement six mois d'existence, un riche succès. 1 300 ballottins ont été vendus pour Pâques. A Noël, il y en a eu plus de 1 500. Et la demande s'accroît.

Gétigné. « Pour le chocolat au lait, il doit être fondu à 45 °C ; pour le noir, c'est 50 °C. Après, on doit redescendre à 26° pendant un laps de temps, puis on le remonte à 33 ». Nathalie connaît la recette par cœur. Elle est l'une des 80 travailleurs handicapés qui fréquentent l'ESAT Biocat à Gétigné, mais une des 5 qui a été affectée au nouvel atelier chocolat, ouvert l'été dernier. Trempage, tempérage, mouillage... font désormais partie de son vocabulaire. De même que ses consœurs, Christine et Nathalie. Toutes les trois, résidant à Clisson, Mouzillon et Le Pallet, jouent les orfèvres gourmands.

Les deux Nathalie viennent du service cuisine dont dépend d'ailleurs l'atelier. « Je suis une ancienne. Je suis entrée en 1990 à l'ouverture du CAT et en 1994 dans les cuisines. Cela permet de découvrir une autre activité. Cela demande plus de concentration que de préparer les repas. Et comme je suis gourmande de nature, je n'ai pas hésité », indique l'une. « Nous sommes moins nombreux qu'en cuisine (une vingtaine pour le service restauration) et c'est plus calme », ajoute la seconde, arrivée en 2009, principalement occupée par le service des déjeuners.

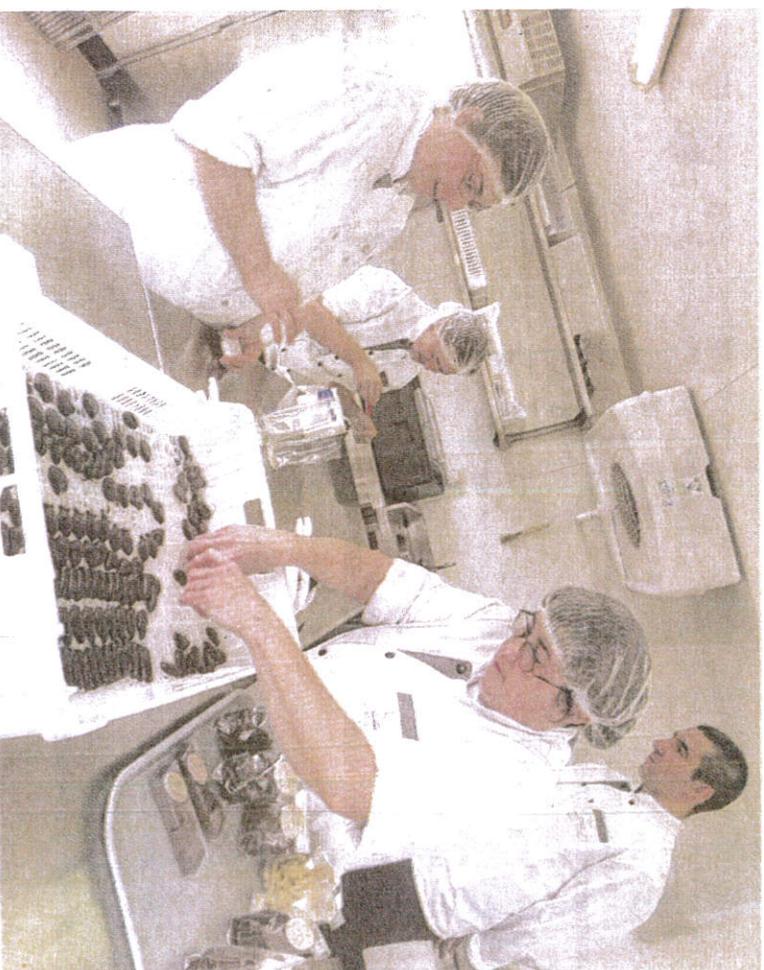
Tout vendu à Noël et à Pâques

Et depuis le lancement, elles ne chôment pas. La commande de Noël par bouche à oreille a été une confirmation. Au total, 1 500 ballottins de mini-tablettes, de feuilles et autres fritures ont été vendus. Pour Pâques, c'étaient 1 300. Soit quelque 1 700 kg de chocolat. « On s'est freiné car si on le voulait, on avait une demande de 3 000 rien que pour une entreprise », exprimait Sébastien Laporte, un des quatre encadrants (avec Laurent Rotureau, Bruno Ferrand et Christina Bouju). Preuve que la clientèle

est très large. Les statistiques sur ce noble produit le laissent aussi penser : avec 6,7 kg par an et par habitant, la France est le 7^e pays consommateur de la fève de cacao en Europe. Les derniers sachets se vendent encore au magasin de Biocat ou à l'hypermarché de Cailin qui a ouvert un coin de rayon à cette production locale.

Cela fait depuis janvier 2015 que la structure rattachée à l'Adapei 44 réfléchissait au projet. Un temps sceptique, le personnel accompagnant a finalement été convaincu après la visite d'un établissement analogue au Mans. « C'est une grosse activité pour eux. L'équipe encadrante bénéficie d'un chocolatier de métier. Ils vivent jusqu'à Paris et même Nantes », expliquait celui qui n'avait aucune expérience en la matière et qui a dû se former avec ses collègues. Cela a aussi pris du temps en raison de la réflexion autour de l'emballage. L'initiative gourmande a été impulsée par cette réussite sarthoise mais aussi par la baisse d'activité du restaurant, marqué

par le départ de l'entreprise Définox, dont une grande partie de la centaine de salariés venait déjeuner. « L'idée était aussi d'arrêter certaines missions de traiteur qui demandaient beaucoup d'énergie et pour



Cette nouvelle activité a nécessité un investissement de la part de l'établissement qui a amené un local aux conditions optimales pour fabriquer du chocolat. Cinq travailleurs ont été recrutés (ici Nathalie, Catherine et Nathalie) sous la houlette de plusieurs cadres du pôle de restauration (ici Sébastien Laporte).

lesquelles on allait jusqu'à Nantes, et de se consacrer à cette nouvelle activité qui permet à des travailleurs vieillissants d'avoir des postes assis. On prépare l'avenir », exprimait Sophie Rault. La directrice de l'établissement et le

responsable territorial, Philippe Bauge, ont donc décidé d'investir 25 000 € dans un laboratoire « à la température et l'hygrométrie stables ». Le conditionnement devrait cependant être, dans les prochains mois, déplacé pour soulager l'équipe restaura-

tion et poursuivre le développement de l'activité qui offre au final un produit des plus conviviaux et nobles, et possédant de nombreuses vertus.