

Avenue du Général-Guisan 8
1800 Vevey

Coopérative L'autre temps
Grand'rue 35
1373 Chavornay

FICHE DESCRIPTIVE MR et MNR
Code de prestation 582

**Personne de contact pour contrat
d'objectif**

Cyril Maillefer
Tél. 024 441 23 00

integration@autre-temps.ch

Mesure	Mesure de réinsertion au sens de l'article 14a LAI
Type de mesure	Entraînement progressif
Concept	<p>La Coopérative L'autre temps est une entreprise sociale du développement durable qui propose des mesures de réinsertion ainsi que des stages pratiques ou des mesures d'orientation. Elle a constitué une filière "des champs à l'assiette" qui permet aux participants de combiner ou d'investir différents terrains d'activités sans compétences professionnelles préalables.</p> <p>Nous proposons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une mise en situation dans une entreprise à caractère économique et à but social - un rapport direct avec la nature - un environnement de travail bienveillant - des lieux propices à l'émergence de liens sociaux - des travaux en petits groupes <p>A travers la participation à l'élaboration de produits éthiques et écologiques nous visons le développement de la confiance en soi, du bien-être (reprise de rythme, alimentation saine, activité physique), de l'entraide, ainsi que l'acquisition de savoir-faire.</p> <p>Progressivement, l'autonomie dans les tâches permet aux personnes de prendre confiance dans leurs compétences et de les valoriser.</p> <p>Ce processus conduit à l'élaboration d'un projet professionnel individualisé.</p>

Cadre général	<p>Ces activités se déroulent en petites équipes sur plusieurs sites dans la région nord-vaudois et la région lausannoise.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La bourse aux fruits, bureaux et cuisine professionnelle à Chavornay : Sur ce site nous organisons une production de produits alimentaires bio en utilisant et revalorisant des fruits et légumes. Des journées de travail sont organisées à l'extérieur pour cultiver et récolter des légumes et des fruits. Dans une démarche de sensibilisation à l'environnement et aux questions d'alimentation les légumes et les fruits sont transformés et fournissent une gamme de produits de conserve ainsi que des plats préparés. Le siège de la coopérative intègre tout les aspects administratifs d'une entreprise et dispose de postes de travail également dans l'administration, la comptabilité, le contrôle de la qualité et la vente. - Ferme de Rovéréaz à Lausanne À Rovéréaz (Lausanne), nous proposons des travaux en lien avec l'agriculture maraîchère, le paysagisme ainsi que l'entretien des arbres fruitiers hautes tiges selon la saison. Au printemps, nous cultivons un champs d'herbes aromatiques. Celles-ci sont ensuite récoltées pour être vendues fraîches ou séchées durant l'été. La culture des semis et des plantons est réalisée par nos soins dans des infrastructures professionnelles. L'hiver, nous procédons à l'emballage et au conditionnement des produits et entretenons une structure étagée des lisières de forêt. Nous produisons des meubles végétaux en bois de noisetier et procédons à des travaux d'entretien des locaux et des machines. - Les pressoirs d'Orbe et de Cery : Durant la période de août à novembre, la coopérative a mis en place et exploite deux pressoirs. En plus de sa propre production, elle propose aux particuliers de transformer leurs fruits en jus pasteurisés. Les participants peuvent, selon leur intérêt, intégrer la chaîne de production du jus, s'occuper plus particulièrement de la récolte, du pressage, de la pasteurisation, de l'emballage ou de la promotion. <p>Sur tous nos sites, la structure de l'entreprise sociale s'approche des conditions de l'économie réelle, nos produits sont destinés au grand public.</p>
Public-cible	<p>Personnes ayant un intérêt pour le travail à l'extérieur et intéressées aux questions d'environnement, d'artisanat et d'alimentation.</p> <p>Personnes souffrant de problématiques psychiques ou relationnelles.</p> <p>Nous pouvons vérifier des hypothèses d'orientation professionnelle dans les secteurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Administration, gestion Comptabilité, Vente, Cuisine de transformation Maraîchage Arboriculture <p>La mixité des populations de participants donne lieu à une expérience très riche de l'intégration.</p>
Pré-requis	<p>Visite, entretien tripartit et signature d'un contrat d'objectifs.</p>

Objectifs généraux de la CMR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Accroître la compétence méthodologique, individuelle et sociale ➤ S'accoutumer au travail quotidien et aux processus de travail ➤ Pratiquer l'autoréflexion : travail – société – estime de soi – bien-être ➤ Stimuler la motivation au travail ➤ Atteindre une capacité de travail de 50% (d'un plein-temps) ➤ Evaluer les exigences en terme de qualité et de productivité
Moyens et méthodes de travail utilisés	<p>Selon un rythme adapté, le participant pourra intégrer différents secteurs d'une entreprise sociale.</p> <p>Nous insistons sur l'écoute du cas particulier, sur le récit, la mémoire pour créer une émulation avec un projet motivant. Les travaux à l'extérieur, les interactions avec les clients, les repas en commun sont autant d'occasion de renouer des liens dans une activité de production et de vente.</p>
Description du programme	<p>À partir du programme d'entraînement à l'endurance ou d'une expérience précédente nous pourrions évaluer la capacité de travail dans un poste composé d'un ou plusieurs des éléments suivants :</p> <p>Culture et transformation : chaque semaine un à deux jours avec un agriculteur biologique et un à deux jours en cuisine pour les transformations de produits. (les journées de travaux à l'extérieur sont réservées à des personnes qui en ont le désir). Production en cuisine de produits de conserve et de produits frais à l'emporter permettant d'aborder les questions d'alimentation et de santé. Activités saisonnières spécifiques (pressoir).</p> <p>Administration, secrétariat (comptabilité et/ou vente) : classement et ventilation des pièces comptables, gestion de base de données d'adresses, saisie des flux de gestion de stock, rédaction d'une newsletter. Préparation des contrôles d'audit bio.</p> <p>Rédaction, édition : écoute, transcription, rédaction, iconographie, graphisme, édition.</p> <p>Fabrication artisanale : Production de mobilier de jardin en bois de noisetier (hiver), dessin et conception d'étiquettes pour les produits destinées à la vente.</p> <p>Analyse des compétences en vue de transpositions de compétences et hypothèses d'orientation.</p> <p>Selon la disponibilité de nos partenaires, des stages en entreprises pourront être organisés quelques jours par semaine pour évaluer en situation l'adéquation à un milieu professionnel.</p> <p>Voir le détail des activités dans l'annexe 1 de la convention de prestations.</p>
Personne responsable du contrat d'objectif	<p>Chavornay : Cyril Maillfer, Tél. 024 441 23 00 e-mail : integration@autre-temps.ch</p> <p>Rovéréaz : Rémi Cardinaux, tél. 078 728 52 05 e-mail : remi.cardinaux@autre-temps.ch</p>
Résultat mensuel attendu	<ul style="list-style-type: none"> ➤ contrôle journalier précis des présences, les motifs des absences éventuelles (mais aussi leur signification par rapport aux problèmes de santé psychique ou physique) ➤ bilan CAM mis à disposition par l'OAI-Vaud ➤ rapport explicatif complémentaire quant au développement de l'assuré au sein du programme <p>Ces documents écrits seront impérativement remis lors de chaque bilan mensuel.</p>
Résultat de fin de mesure	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rapport écrit complet à délivrer au conseiller en charge dans les 10 jours suivant la fin de la mesure.

Lieu d'exécution de la mesure	Bureau et laboratoire de Chavornay : Grand-rue 35 - 1373 Chavornay Agriculture, maraîchage : Ferme de Rovéréaz, Rte d'Oron 127 - 1010 Lausanne
Accès par les transports publics	Chavornay : À 10 minutes à pied de la gare CFF en direction de Bavois Lausanne, Rovéréaz: M2 jusqu'à La Sallaz, puis BUS TL 75 ou 65 direction Mézières, arrêt TL « Rovéréaz ».
Accès si mobilité réduite	Aucun accès possible si mobilité réduite.
Coût individuel par mois	TTC CHF 2'800- par mois selon convention de prestations signée avec l'OAI Vaud.
Repas de midi	Chavornay et Rovéréaz : les repas en commun sont organisés.
Transports	Lors de chantiers chez les agriculteurs, les transports sont assurés depuis Chavornay par le prestataire.
Personne responsable du programme	Cyril Maillefer, directeur Tél : 024 443 21 00 e-mail : integration@autre-temps.ch
Responsable financier	Cyril Maillefer, directeur Tél : 024 443 21 00 e-mail : integration@autre-temps.ch
Capacité d'accueil	6 places
Délai d'attente	1 semaine
Durée-cadre	6 mois prolongeables
Horaire d'ouverture	Chavornay : 08h00 – 16h30 tous les jours Rovéréaz : 8h30 – 16h00 du mardi au vendredi (horaires aménagés selon les saisons)
Vacances	Deux semaines à la période des Fêtes de fin d'année. 1 semaine à Pâques 2 semaines en été
Encadrement	Responsable des mesures: éducateur spécialisé, employé de commerce Responsables maraîchages : CFC maraîcher Responsable Rovéréaz : HES Horticulteur et Educateur social Responsable cuisine : CFC + maîtrise cuisine
Cadre de référence	Selon le cadre de référence remis avec le projet de convention
Site internet	www.autre-temps.ch (Chavornay) www.rovereaz.ch (Lausanne)

Font partie intégrante du descriptif : la CMR en vigueur, en particulier les pages 15 et 16

