

LACHAUSSÉE

## Handicap: des pommes solidaires

Dominique Lacour, arboriculteur et producteur de fruits à Creuß, a invité des résidents de la Maison d'Accueil Spécialisé à faire une récolte de pommes et à participer à la transformation des fruits au pressoir de la Maison Garnier de Hamont-lès-Lachaussée.

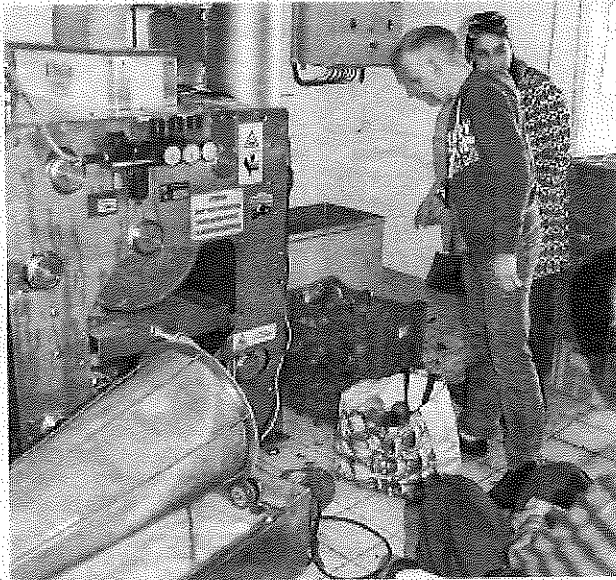
L'automne est la saison de récolte des pommes. Dominique Lacour, arboriculteur et producteur de fruits à Creuß, fait de belles actions sociales avec pommes hors sélection à la vente, parce que tachées ou légèrement déformées.

Si ce producteur donne régulièrement ces pommes au Restos du Cœur, il autorise aussi les résidents de la Maison d'Accueil Spécialisé (MAS) J.-B. Thierry de Commercy, de venir ramasser les pommes tombées aux pieds des arbres. Pour la troisième année consécutive, certains encadrants de la MAS, après avoir ciblé les capacités des 52 polyhandicapés accueillis, emmènent certains d'entre eux faire la récolte des pommes, et d'autres personnes à participer à la transformation des fruits au pressoir de la Maison Garnier de Hamont-lès-Lachaussée.

### Du matériel pour les personnes polyhandicapées

Cette année, la petite équipe a apporté environ 150 kg de fruits qui ont donné, après passage au nettoyage, broyage et centrifugeuse, 91 bouteilles de jus de fruits.

Ce butin sera vendu au marché de Saint-Nicolas de Commercy,



L'automatisation de la chaîne d'embouteillage double le rendement.

mais aussi aux parents et amis des résidents. Les gains permettront d'acheter du matériel d'activité, du mobilier et des accessoires de détente indispensables aux personnes polyhandicapées. L'exigence

des consommateurs n'achetant que des fruits sans défaut est au final une belle opportunité pour les personnes en situation de handicap, de récolter des fonds au profit de leur bien-être.

### Transformation plus rapide

Les frères Garnier ont investi dans la chaîne de production du pressoir. L'automatisation du remplissage des bouteilles et la mise en place d'une capsuleuse/visseuse leur permettent aujourd'hui de doubler le rendement de 450 l/h à 900 l/h. Ce gain de temps est aussi au bénéfice du client qui attend moins longtemps la transformation de ses pommes en jus de fruit.