

21 OCTOBRE 2021
LILLE

13^e
ÉDITION

JOURNÉE SCIENTIFIQUE
DE LA F2RSM PSY HAUTS-DE-FRANCE

Innovations organisationnelles en psychiatrie

les nouvelles mesures dans la région



F2RSM Psy

Fédération régionale de recherche
en psychiatrie et santé mentale Hauts-de-France

EPSM Lille-Métropole

Secteur 59G18

Restaurant à vocation socio-thérapeutique et de réinsertion sociale

Estaminet « Le Moulin »

Avenue Abbé Lemire 59250 HALLUIN





- Le Moulin a été construit entre 1877 et 1879 par le meunier Cyrille Hollebeke.
- Acheté par la commune d'Halluin en 1988, travaux de restauration de 1989 à 1992.
- Depuis 1989, le moulin et la maison du meunier font l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques.
- Mise à disposition à titre gracieux par la ville d'Halluin (convention avec le Secteur 59G18 / 11-09-2017)



OBJECTIFS

- Favoriser l'accès au monde de l'emploi ou à une formation pour des personnes présentant des troubles psychiques.
- Favoriser la rupture de l'isolement.
- Intégration dans l'environnement de proximité.



GENESE DU PROJET

- Constat : difficultés pour de nombreux jeunes patients pour accéder au monde de l'emploi ou à une formation.
- Actions mises en place :
 - Groupe de réflexion sur les modalités de prise en charge de patients présentant une psychose débutante.
 - Groupe de parole destiné à de jeunes patients en difficulté d'insertion socio-professionnelle, animé par l'assistante sociale du Secteur,
 - Ateliers cuisine animés par un éducateur technique qui est un professionnel des métiers de bouche.



CARACTERISTIQUES DU PROJET

- Création du restaurant thérapeutique pour un public de jeunes patients, pris en charge par notre secteur, écartés de tout circuit d'insertion professionnelle et de tout accès à une formation qualifiante.
- Prise en charge pendant une période de 6 à 8 mois environ de patients qui auront l'opportunité de développer des compétences et potentialités d'adaptation sociale, dans un cadre approprié : l'Estaminet « Le Moulin ».
- Encadrement par une équipe pluridisciplinaire, l'acquisition et la maîtrise des compétences seront évaluées en fonction des objectifs prévus et prescrits pour chaque patient.
- A l'issue de la prise en charge les patients sont adressés vers nos partenaires qui proposeront emploi ou formation (Mission Locale, CAP Emploi, Auchan Roncq...)



ASPECTS INNOVANTS DU PROJET

- Prise en charge centrée sur la dimension socio-professionnelle
- Partenariat avec l'IMPro de Tourcoing (convention) qui forme des jeunes en situation de handicap dans les métiers de bouche.
- **Financement par le mécénat :**
 - Fondation de France
 - Fondation Crédit Agricole
 - CCAH (Malakoff Médéric, AG2R La Mondiale, HUMANIS, IRCEM, KLECIA)
 - AG2R La Mondiale - Mutuelle Harmonie - Humanis
 - Fondation Auchan Jeunesse - Auchan Roncq
 - Géomètres experts - Bricos du Cœur : divers travaux et mobilier

Montant total : 271 300 euros



UNITE FONCTIONNELLE : RESTAURANT THERAPEUTIQUE – UF 4718

- type « N » (ERP – Établissement Recevant du Public – Restaurant)
- restaurant ouvert au public, le midi, 4 jours par semaine.
- 20 couverts
- pas de visée lucrative du projet
- fonctionnement d'une UF : équipe dédiée, réunion de synthèse, réunion d'équipe....



COMPOSITION DE L'EQUIPE

Le projet a été construit avec des moyens constants

- Psychiatre
- Cadre Supérieur de Santé – Cadre de Santé
- Cuisiniers
- IDE
- Assistante sociale
- Educateur spécialisé

Projet présenté dans le cadre du FIOP, renforcement des moyens par :

- 1 IDE
- Assistante sociale
- 0,2 Cadre de Santé



EVALUATION

- Elaboration de tableaux de suivi des fins de prise en charge des usagers à évaluer au terme des 6 mois d'insertion
- Mise en place de tableau individualisé pour l'acquisition des compétences



FORMATION

1- Par l'équipe du Secteur 59G18

- Accompagnement au quotidien en situation de travail
- Evaluations annuelles
- Sessions de Sensibilisation HACCP Hygiène par les cuisiniers (en cours d'écriture)



2- IMPro de Tourcoing

- Restaurant d'application de l'IMPRO de Tourcoing intervient dans les locaux de l'Estaminet tous les vendredis.
- Accueil et Accompagnement de stagiaires IMPRO.
- Stagiaires dispositif VITAS (Vers l'Insertion au Travail et à l'Accompagnement Social)
- Stagiaires préparant un titre professionnel « APR » (Agent Polyvalent de Restauration)



Projet formation avec les partenaires

1- IMPro

Rencontres avec l'équipe pédagogique de l'IMPRO de Tourcoing, 3 pistes de travail :

- Titre Professionnel
- RAE : Reconnaissance Acquis de l'Expérience
- Modules éducatifs, modules visant à développer l'autonomie et favorisant l'inclusion.



2- CREHPSY

Session de formation de 3 jours : informations collectives sur les différents parcours possibles vers l'emploi, les différents contrats de travail, les mutuelles, préparation à l'entretien de recrutement.



2018



LES TRAVAUX 2019



Interventions : Les Brico-du-Cœur



L'ACCUEIL



LA SALLE DE RESTAURATION



LA CUISINE



Réunion pluridisciplinaire avec les patients



MERCI DE VOTRE ATTENTION

