

La Gazette de l'UNAP

Numéro 4 / Janvier-mars 2026



Dans ce numéro :

- La visite de Aroma Comtois
- Visite de Préval
- Paris
- La visite de la fromagerie de Métabief
- Les nouveaux arrivants
- La pair aidance
- La recette des beignets de carnaval



ESAT UNAP DE PONTARLIER

La visite de Aroma Comtois

L'entreprise Aroma Comtois fabrique de l'huile essentielle de sapin.

Grégory est le responsable.

Grégory récolte des épinettes de sapin blanc.

Grégory travaille seul.

C'est un métier difficile.

Grégory fabrique :

- Du sirop de sapin
- Du savon
- Des bonbons
- Du shampoing
- De la bière

Le magasin existe depuis 9 ans

Son métier est polyvalent.

Grégory :

- récolte
- distille (chauffe les aiguilles de sapin pour récupérer l'huile essentielle)
- emballe
- vend

Il vend :

- Des huiles de massage
- Des pastilles
- Du baume...



Visite de Préal

Nous avons visité l'entreprise Préal.

Préal est une entreprise de tri des déchets.

Les déchets d'emballage sont déposés par des camions dans des hangars.

Les déchets remontent sur les tapis qui sont ensuite triés par des trieurs.

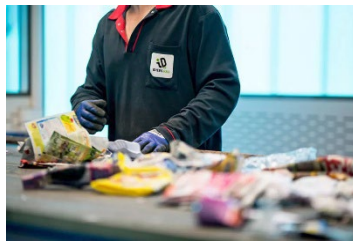
Les trieurs sont des ouvriers qui trient des déchets d'emballage.

Ils trient les erreurs de tri.

Ce sont des ouvriers qui viennent de l'insertion professionnelle.

Les déchets circulent sur des tapis qui vont trier de façon automatique :

- aluminium
- plastique
- carton
- journaux...



A la sortie des tapis, les déchets sont compressés pour ensuite être recyclés.

Nous avons ensuite visité l'usine d'incinération.

Dans cette usine ils brûlent les déchets ménagers.

Nous avons observé la pince qui prend les déchets.

La pince met les déchets dans l'incinérateur

Il y a toujours quelqu'un 24 heures sur 24.

Il contrôle l'usine sur les écrans d'ordinateur.

Les déchets brûlés produisent de la chaleur.

Cette chaleur sert à chauffer la ville de Pontarlier.

Lorsque les déchets sont incinérés il sort de la vapeur d'eau par les cheminées.

Il va rester des particules grises.

Ils vont les utiliser pour les routes.

Ils vont les enfouir.

Nous avons appris qu'il est important de trier ses déchets.

Le meilleur déchet est celui qui ne pollue pas.



Mon voyage à Paris

Je suis allée à Paris au nouvel an avec l'UFCV.

Je suis partie avec mon copain.

L'UFCV est un organisme de vacances pour les personnes en situation de handicap.

Du 28 décembre 2025 au 3 janvier 2026

On s'est bien amusée.

On a visité le jardin de la Mosquée.

On a visité la tour Eiffel.

On a pris le tramway.

Le tramway est un transport en commun dans la ville.

On a pris plein de photos.

On a pris le bateau pour une visite guidée.

On a visité Notre Dame.

On a visité le Louvre.

Nous sommes allés au parc Astérix

Coralie

Bienvenue aux nouveaux arrivants

- Mickael Jordan
- Esma
- Hervé
- Marie

Beignets de carnaval ultra moelleux

Temps total : 3h30

500 g de farine environ

Prévoir plus de farine pour étendre la pâte

100 g de beurre tendre

150 g de sucre

3 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation 3h15 repos cuisson

Matériel

- Un saladier
- Un verre doseur
- Une cuillère en bois
- Une fourchette
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

Etape 1

Sortir le beurre en avance et le réduire en pommade à la fourchette.

Etape 2

Bien mélanger les œufs avec la pincée de sel.

Etape 3

Puis ajouter le sucre. Battre assez longtemps.

Etape 4

Ajouter la crème, l'huile le beurre en pommade, le parfum de fleur d'oranger ou mirabelle.

Bien travailler pour obtenir une pâte liquide très homogène.

Etape 5

Ajouter la levure et de la farine jusqu'à obtenir une boule de la consistance d'une pâte à tarte que l'on pétrit un peu dans la main.

Etape 6

De préférence, laisser reposer dans une pièce chaude pendant deux à trois heures.

Etape 7

Etendre au rouleau à pâtisserie.

Découper les formes traditionnelles à la roulette.

Etape 8

Faire dorer en friture chaude.

Attention ça va vite.

Personnellement je les préfère encore blonds.

Coralie

La pair-aidance

Une personne de Dijon est venue nous faire la formation sur la pair-aidance.

Pair aidance veut dire aider, accompagner et soutenir d'autres personnes vivant la même situation.

Cela concerne les personnes qui viennent en stage à l'ESAT de Pontarlier.

Cela concerne les personnes qui travaillent à l'ESAT.

Elles vont être guidées par les travailleurs de l'ESAT.

Paire = deux.

Il y a un titulaire et un suppléant.

La formation a duré 6 séances.

A la formation il y avait 7 travailleurs.

La formation s'est déroulée à la salle Théâtre

A la fin de la formation les travailleurs ont reçu un livret et une attestation.

Cette formation était intéressante

La fromagerie de Métabief

Le groupe du mardi après-midi est allé visiter la fromagerie de Métabief.

La fromagerie appartient à la famille Sancey Richard depuis 50 ans.

Il y a 10 producteurs.

Nous avons fait la visite en autonomie.

10 personnes travaillent dans cette fromagerie.

Une meule de Comté pèse 40 kilos.

Pour faire une meule de Comté il faut 4000 litres de lait.

Des camions ramassent le lait matin et soir.

Les personnes transforment 3000 litres de lait tous les jours matin et soir.

Les personnes transforment 3 millions de lait par an.

Ils portent leurs tenues réglementaires :

- Pantalon blouse
- Tablier
- Tee shirt
- Bottes
- Charlotte

Il y a 1 millier de fromages dans les caves.

Il y a un magasin où ils vendent leurs fromages et des produits régionaux.

- Vins
- Limonades
- Bières
- Biscuits
- ...



Les photographies illustrant l'article consacré à l'entreprise Préal ont été gracieusement fournies par celle-ci. Tous droits réservés.