

Jean-Jacques Dijoux

Grutier, chantier du collège Gustave-Monod, Vitry

Du doigté pour mater le mastodonte

Il aurait pu sortir du tableau de Fernand Léger, *Les Constructeurs*, où les ouvriers bâtisseurs, tels des acrobates, défient les lois de l'équilibre en portant dans leurs bras des poutrelles métalliques. Mais à y regarder de plus près, Jean-Jacques Dijoux, 47 ans, grutier sur le chantier du collège Gustave-Monod à Vitry, ne se serait pas prêté à ce jeu-là. Trop dangereux. Et la sécurité comme tous ses collègues du chantier, il y tient plus que tout. Depuis ses 18 ans, il culmine au quotidien à plusieurs dizaines de mètres de hauteur pour déplacer des charges de plusieurs tonnes. « Pour exercer ce métier, dit-il, il faut suivre une formation et obtenir son certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (Caces). »

Après 19 mois de travaux, le nouveau collège Gustave-Monod, bâtiment à basse consommation énergétique et tout numérique, devrait ouvrir ses portes en septembre 2015. En attendant, Jean-Jacques Dijoux conduit le ballet

aérien aux commandes d'une des deux grues présentes sur le chantier pour assembler les différentes pièces de ce puzzle géant. « En haut dans ma cabine, je dois être vigilant et faire attention à mes collègues en bas. Je suis quand même en contact radio avec un chef de chantier. Il nous aide dans la manœuvre pour prendre les charges et les déposer dans les meilleures conditions. »

Pas question d'avoir le vertige quand il doit gravir 45 mètres pour accéder à sa cabine. « Nous passons chaque année une visite médicale et sommes dans l'obligation de repasser le Caces tous les cinq ans. » En cas de rafales de vent, Jean-Jacques Dijoux consulte son anémomètre. Si les vents soufflent à plus de 72 km/h, il prend la décision d'arrêter l'engin. Ce bâtisseur est rompu à ce genre d'exercice. Il a - excusez du peu - dans son escarcelle le viaduc de Millau, la Philharmonie de Paris et le CHU d'Amiens.

■ CLAUDE BARDAVID

**Jérôme Saglier**

Directeur général d'Appétits et associés, Fontenay-sous-Bois

Repas gourmand à domicile

✱ Depuis la création de sa société de portage de repas à domicile en 2007, Jérôme Saglier a toujours figuré au palmarès de la charte qualité instituée par la Chambre des métiers et le Conseil général pour valoriser l'artisanat sur le territoire. Cette année, il a obtenu le premier prix. « C'est une reconnaissance, explique-t-il. Notre service offre dix choix de menus à domicile haut de gamme, avec cuisson à basse température, déclinés en versions classique ou hypocalorique. Nous organisons même des moments gastronomiques avec un chef étoilé. »

À un peu plus de 50 ans, après vingt ans passés dans la grande distribution, il avait « la volonté de prendre à revers la vision négative du portage de repas à domicile pour les personnes âgées ». Même si des progrès ont été faits, pour lui, le « pas cher, pas bon » et l'absence de choix ne sont pas une fatalité lorsqu'on est âgé et isolé. « La question me préoccupait d'autant plus que ma mère était à l'époque en perte d'autonomie, confie-t-il. Aujourd'hui, je suis nettement moins bien payé, mais j'ai plus de satisfaction. »

L'aspect physiologique est très important mais il y a aussi l'accompagnement que son équipe et lui-même assurent. « Nos livreurs sont formés à vérifier systématiquement le frigo et à assurer au minimum dix minutes d'aide ménagère. » Tout cela est fait en partenariat avec les services pour les personnes âgées et les centres communaux d'action sociale. Membre de la fédération des services à la personne, sa petite entreprise emploie cinq personnes en CDI, et sert 130 repas quotidiennement sur trente communes. Conventionnée par la Caisse nationale d'assurance vieillesse, l'entreprise propose des prestations pouvant être prises en charge dans le cadre de l'allocation personnalisée d'autonomie. ■ ALI AIT-SALAH

POUR EN SAVOIR PLUS : appetits-associes.fr.

