



DÉCEMBRE 2024

CONDITIONNEMENT

Depuis 2023, l' **ESAT La Grange Saint Louis de Poissy** est engagé dans le dispositif de **Reconnaissance des des Acquis de l'Expérience (RAE)** , un outil précieux pour valoriser et développer les compétences des usagers de l'établissement.

Le 5 décembre, **Mickael et Giovanni**, usagers de l'atelier conditionnement, ont, avec fierté et sérénité, officialisé leur entrée dans le dispositif "**Différent et Compétent**" . Ils ont signé leur lettre d'engagement en présence de leur monitrice Elvire et du Directeur de l'établissement.



Elvire suivra une formation tout au long de l'année 2025 pour devenir « accompagnant au parcours RAE ». Ce nouveau rôle lui permettra d'être présente auprès de Mickael et Giovanni dans la constitution de leur dossier et de les préparer au passage de l'examen.

En 2023, **un premier binôme** de travailleurs de l'atelier conditionnement, Sonia et Robert, a obtenu son diplôme, accompagné par leur monitrice Delphine.

L'enthousiasme suscité par ces premières réussites a éveillé des vocations au sein des différents ateliers, témoignant de l'impact positif et mobilisateur de cette démarche.

Des production de saison : 800 coffrets de Noël !

800 coffrets festifs, c'est le travail réalisé par l'atelier conditionnement de l'ESAT La Grange Saint Louis, en collaboration avec le CCAS de Poissy.

Ces coffrets, contiennent des produits festifs et gourmands qui apporteront du bonheur et de la douceur aux seniors de la ville. Ils pourront les découvrir avec plaisir... et surtout les savourer !

Un grand merci au CCAS de Poissy pour sa confiance, qui permet de valoriser le talent et l'implication des travailleurs de l'atelier. Bravo à toute l'équipe pour cette belle réalisation !





Retour sur la SSEPH (Semaine Européenne pour l'emploi des personnes Handicapées)

La SSEPH constitue chaque année une formidable opportunité pour les entreprises. Elle permet de :

- Sensibiliser leurs équipes au handicap.
- Promouvoir l'accessibilité au sein de leurs structures.
- Et surtout, de réfléchir aux moyens de l'améliorer.

Un engagement exemplaire au Pôle ESAT :

Cette année, pas moins de 40 Duo Day ont été organisés dans l'ensemble des ateliers, témoignant d'une véritable dynamique collective.

Sous la coordination des chargés d'insertion, Élodie et Thibault, 40 usagers des établissements ont pu vivre une expérience enrichissante en découvrant un métier ou un secteur professionnel aux côtés d'un(e) salarié(e).

Une mise en lumière des talents :

Les personnes accompagnées de l'atelier restauration ont également eu l'opportunité de valoriser leurs compétences. Lors des manifestations de sensibilisation, organisées au sein de grandes entreprises telles qu'Ariane Groupe, Hermès et Safran. Les productions présentées ont su captiver et démontrer leur savoir-faire.

Félicitations aux entreprises, collectivités locales et à toutes les personnes impliquées dans ces actions inspirantes.



RESTAURATION



Côté foies gras

Côté foies gras, les amateurs de gastronomie n'ont pas été déçus !

Le cru des nouvelles saveurs 2024 a séduit.

Nous vous donnons rendez-vous en 2025 pour de nouvelles créations gourmandes.

Côté cookies

La vente des cookies fabriqués par l'atelier restauration a reçu un bel accueille pour l'opération "Octobre Rose".

C'est un chèque de 946 € qui sera prochainement remis à l'association Ruban Rose.

Un nouveau défi nous attend pour 2025 et nul doute qu'ensemble nous serons à la hauteur pour battre ce record !

