

PRESENTATION DE NOTRE ETABLISSEMENT

L'Établissement de Service et d'Aide par le Travail (ESAT) de Rosans est un établissement géré par l'Association Départementale de Sauvegarde de l'Enfance et des Adultes des Hautes-Alpes (ADSEA 05).

La mission et la finalité de notre ESAT est d'accueillir en milieu de travail des personnes présentant une légère déficience mentale.

L'ESAT doit par ses actions aider les personnes accueillies à :

- Trouver un objectif de vie en découvrant qu'ils sont acteurs du monde dans lequel ils évoluent,
- Reprendre confiance grâce à la réalisation de tâches spécialisées à accomplir,
- Se former grâce à un processus adapté à leur handicap et grâce à des ateliers permettant l'acquisition de vraies compétences,
- Trouver une place dans la société grâce aux compétences acquises au sein de l'ESAT en permettant un travail en milieu ordinaire,
- Lier des liens sociaux en interne et en externe.

Les moyens :

L'ESAT de Rosans comprend 9 Ateliers différents, tous équipés de machines, d'outillages et de véhicules adaptés à l'activité professionnelle de chaque atelier :

- Pôle service : Multi-Travaux, Travaux du Bâtiment et Espaces Verts
- Paillage
- Entretien des locaux
- Blanchisserie
- **Cuisine centrale** et Cuisine relais
- Agricole (Élevage, Maraichage Bio, Productions diverses...)

Notre méthode :

Tous les ateliers de l'ESAT contribuent à la réalisation des objectifs d'accueil. En effet, chaque travailleur occupe un poste de travail bien défini dans lequel il va pouvoir développer ses compétences professionnelles grâce à l'aide quotidienne du moniteur d'atelier (professionnel dans son activité) mais aussi avec des actions spécifiques de formation en interne (ex : formations professionnelles, soutien scolaire..) ou en externe (organisme spécialisé).

Afin de se rapprocher le plus du milieu ordinaire, chaque atelier fonctionne comme une entreprise (organisation du travail, horaire, production.....) dans son propre secteur d'activité.

Le fait pour notre ESAT de réaliser de nombreux travaux différents (chantier de maçonnerie, espace vert, blanchisserie, agricole, etc...) pour une clientèle extérieure (particuliers, communes, professionnels, etc...), contribue à une bonne intégration sociale de nos travailleurs. Ils sont reconnus et intégrés à l'extérieur de l'établissement grâce à la qualité du travail qu'ils accomplissent.

Le Volet environnemental :

Globalement, notre ESAT s'est engagé, pour l'ensemble de l'établissement, dans une démarche éco-responsable notamment en favorisant :

- L'utilisation de produits respectueux de l'environnement,
- L'achat d'équipement permettant des économies sur les consommations de fluide (mise en place de récupérateur de chaleur, appareil limitant les consommations d'eau, production d'eau chaude solaire,...),
- La certification BIO de nos productions agricoles : certification obtenue pour le maraîchage et la production céréalière servant à l'alimentation de nos brebis et agneaux,
- Tri sélectif des déchets et compostage.

Notre ESAT est résolument orienté, dans le cadre de son activité et de ses projets, vers une approche respectueuse de l'environnement : Eco-construction, étude d'impact, activités tournées vers les technologies vertes :

- Projet d'ouverture d'une activité liée aux stations d'épuration lagunaire phytosanitaire,
- Projet de production d'énergie solaire,
- Projet d'investissement dans le chauffage centralisé filière bois des Hautes Alpes,
-

Notre atelier cuisine centrale

Construite en 2010-2011 sur la commune de le BERSAC (05), notre cuisine centrale est un outil moderne de production de repas d'une surface de 550 m² équipée des dernières technologies en matière d'élaboration de repas et de maîtrise de l'hygiène. Elle a été conçue en prenant en compte la nécessité d'économie des énergies nécessaires à son fonctionnement : eau chaude sanitaire solaire, récupérateur de chaleur sur l'aéraulique de la cuisine,...

Notre cuisine centrale bénéficie d'un agrément pour la production et la livraison de repas établi par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et la Protection des Personnes (DDCSPP ex DSV) sous le numéro 05.021-001.

Nous livrons actuellement les établissements de l'ADSEA des Hautes-Alpes ainsi que des écoles et du portage à domicile notamment la ville de Serres.



Nos repas sont élaborés en grande partie à partir de produits frais, de préférence à partir d'exploitations locales situées sur le Laragnais (volaille, charcuterie, fromage,...) et les départements des Hautes –Alpes et Alpes de Haute-Provence.

En saison, les légumes entrant dans la composition de nos repas sont issus de notre atelier maraîchage qui fourni notre cuisine centrale en produits BIO certifiés. Les légumes produits sur notre exploitation ont reçu la certification n° AB-65582/32911 délivrée par l'organisme de certification "Qualite France". Nos autres approvisionnements se font, autant que possible, en circuits courts.

Notre exploitation agricole s'est engagée dans une démarche BIO généralisée à l'ensemble de l'exploitation et plus particulièrement sur la partie maraîchage qu'elle souhaite intensifier courant de l'année 2013.

Les plats cuisinés sont élaborés suivant le principe de la liaison froide. Les moniteurs d'ateliers en charge de la production sont des professionnels de la restauration et élaborent les recettes de façon traditionnelle.

Les repas sont conditionnés en barquettes individuelles certifiées sans Bisphénol par notre fournisseur. Ces barquettes permettent la remise en température soit au four à 140°C soit au micro-ondes. Une note explicative simple et ludique sera élaborée pour les usagers.

Nos repas du midi comprennent, conformément à notre cahier des charges, 5 composantes : entrée, plat protidique, féculent ou légume, fromage et dessert, ceux du soir étant composés de deux éléments.

Les menus sont élaborés sous contrôle d'une diététicienne en charge d'adapter nos repas aux spécificités de nos clients : enfants du primaire, personnes âgées, personnes actives, personnes alitées,...

Les repas sont commandés 15 jours à l'avance avec possibilité d'effectuer des modifications en plus ou en moins 72 heures à l'avance. Ces modifications devant être exceptionnelles.

Les repas sont livrés au domicile des personnes âgées et/ou à mobilité réduite à partir d'un camion réfrigéré conforme à la réglementation.

Notre atelier blanchisserie



La blanchisserie réalise le traitement de 600 Kg de linge par jour et souhaite augmenter le tonnage de linge traité. Nous travaillons pour plusieurs établissements médico-sociaux, ERDF et GDF pour le traitement des vêtements de travail, des hôtels tels IBIS hôtel et Etap'hôtel, les hébergeurs locaux, mais aussi pour des foyers d'accueils et des particuliers du Rosanais.

Cette unité, en plein développement, verra sa capacité de lavage évoluer à 1500 kg/jour dans un très proche avenir. L'équipe est composée de trois moniteurs professionnels de la fonction blanchisserie, de 14 ouvriers et de 2 chauffeurs-livreurs, ce qui nous permet d'envisager sereinement le traitement d'un tonnage de linge plus élevé.

Notre personnel est régulièrement formé sur les aspects hygiène et technique de la fonction linge afin d'assurer le respect de la démarche RABC et l'application des règles des bonnes pratiques professionnelles.



Notre prestation est régulièrement suivie et contrôlée par un laboratoire indépendant qui réalise des prélèvements et des analyses bactériologiques sur le linge traité dans notre blanchisserie.

La blanchisserie de Rosans est équipée de 4 machines à laver, de deux sécheuses-repasseuses avec système de pliage automatique, de trois séchoirs rotatifs, de 2 tables chauffantes, 1 table de filmage, 1 balance électronique et de deux camions de livraison.

Nous sommes en cours d'acquisition d'un tunnel de finition pour le traitement des tenues de travail, d'une nouvelle sécheuse-repasseuse permettant le traitement d'une tonne de linge/jour et d'une machine à laver d'une capacité de 80kg/heure.

Nos autres ateliers en images :

Les espaces verts :

L'atelier Espace Vert travaille en majorité sur la base de contrats annuels pour les particuliers et professionnels de la région mais aussi avec les communes avoisinantes.



Ils font de vrais miracles et sont capables de transformer un terrain abandonné en véritable œuvre d'art....

Son activité va être orientée vers la mise en œuvre et l'entretien de station d'épuration de type lagunaire à base de plantes phytosanitaires. Les plantes nécessaires à ces stations seront cultivées au sein de notre ferme agricole.



Les travaux de maçonnerie et travaux publics :

Les Ateliers Maçonnerie et Travaux Public travaillent pour les habitants de la région mais aussi pour les communes et les entreprises. Ils sont capables de réaliser toutes sortes de travaux, d'une ouverture de tranchée à la construction d'une maison. Un savoir faire très apprécié dans la région.



L'atelier paillage



L'atelier paillage fonctionne comme « l'artisan du village »... Il peut réaliser tout type de travail sur mesure à la demande du client. De vrais orfèvres dans leur travail...

L'atelier agricole



L'atelier agricole est organisé en 3 sous activités :

- L'élevage pour la production d'agneau de Sisteron en label rouge (cheptel de 350 brebis),
- La production fourragère en Bio pour la vente mais aussi pour l'auto-alimentation de notre troupeau,
- Une production Maraîchère en Bio permettant d'alimenter la cuisine centrale de l'ESAT mais aussi d'autres clients (cuisine centrale du 04 et du 05) et des particuliers grâce à un champ ouvert.