



## LES ATELIERS DE L'ÎLOT



RAPPORT D'ACTIVITÉ

**2019**



# PROJET ASSOCIATIF DE L'ÎLOT

---

**Nous croyons en l'Homme, en sa capacité à réagir, à se prendre en main lorsqu'il est meurtri, rejeté, en situation de précarité ou d'exclusion.**

En nous appuyant sur la volonté et les aptitudes des personnes que nous accueillons, nous voulons les aider à se reconstruire, à se réinsérer dans la société pour autant qu'elles en ressentent le besoin, à se rétablir sur les plans personnel, familial, professionnel, moral et spirituel. Dans le respect de la personne humaine, nous voulons mettre en œuvre, pour le temps nécessaire à chacun, des actions conjuguant professionnalisme et chaleur humaine.

La vocation de l'Îlot est l'accueil et la réinsertion des personnes rejetées de la société et en grande détresse. Nous portons une attention particulière à celles qui font ou ont fait l'objet d'une peine de justice, parmi lesquelles les sortants de prison ou les personnes bénéficiant d'un aménagement de peine, et qui sont bien souvent tenues à l'écart des grands élans de compassion et de générosité.

Ne pouvant satisfaire l'ensemble des besoins et offrir la totalité des services, l'Îlot se concentre sur l'hébergement et l'accompagnement des personnes dans leur démarche personnelle et volontaire visant à retrouver un statut de citoyen et de membre du corps social, notamment par l'accès au logement et à l'emploi.

L'accompagnement inclut des actions d'insertion par l'activité économique. L'association complète ses services en s'appuyant sur les partenaires extérieurs nécessaires à la prise en compte globale des attentes des personnes accueillies.

# SOMMAIRE

---

## L'ÉTABLISSEMENT ..... 5

1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE ..... 5
2. L'ÎLOT GOURMAND ..... 6
3. L'AUTO-BLEUE ..... 8
4. LA MENUISERIE ..... 9

## LE PARCOURS DES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2019 ..... 10

1. LES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2019 ..... 10
2. RÉSULTATS DE L'ACTIVITÉ D'INSERTION ..... 11
3. L'ENCADREMENT DE TRAVAUX D'INTÉRÊT GÉNÉRAL (TIG) ..... 12

## QUELQUES ÉLÉMENTS FINANCIERS ..... 15

## SYNTHÈSE 2019 ET PERSPECTIVES 2020 ..... 16

1. 2019, UNE ANNÉE DE TRANSITION ..... 16
2. PERSPECTIVES 2020 ..... 22

# L'ÉTABLISSEMENT

---

## 1. Présentation générale

Le site de Montières, situé au nord d'Amiens, abrite les trois Ateliers et Chantiers d'Insertion (ACI) que sont :

- ✓ L'îlot Gourmand ;
- ✓ L'Auto-Bleue ;
- ✓ La Menuiserie.

Au sein de notre atelier cuisine, nous organisons de manière spécifique un Ateliers Qualification Insertion (AQI).

Ces ateliers s'inscrivent pleinement dans la vocation sociale de l'association qui œuvre, depuis plus de cinquante ans, pour la réinsertion de personnes en grande détresse.

Dans ce contexte, en parallèle des actions d'hébergement social qui sont menées par l'îlot, les trois ateliers de Montières ont pour mission d'employer et former des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés socio-professionnelles de tous ordres.

En effet, le logement, la formation, le travail, font partie des dispositifs incontournables permettant à chacun d'intégrer un ensemble de valeurs et de règles nécessaires à une insertion sociale et à la notion de « vivre ensemble ».

**C'est à cette mission que s'emploie chaque jour, l'équipe des ateliers de Montières, en formant, dans des conditions de production réelles, des salariés ayant besoin d'un accompagnement et d'une attention spécifique.**

Cette action quotidienne permet au public accueilli, de lever un certain nombre de freins à leur « employabilité », avec l'acquisition d'une expérience professionnelle solide et/ou une formation qualifiante.

Par ailleurs, sans que cela soit un critère nécessaire pour intégrer les ateliers, une attention particulière est donnée aux publics sous main de justice, cibles de la mission sociale de l'association.

## 2. L'Îlot Gourmand

C'est dans ce restaurant d'application, sous l'encadrement de trois professionnels, que les salariés bénéficiant de contrats à durée déterminée d'insertion sont formés à la restauration collective.

**Ainsi, ils produisent :**

- ✓ Les mets qui sont servis au restaurant libre-service chaque midi, tant pour les clients extérieurs qui viennent se restaurer que pour les salariés des ateliers.
- ✓ Les repas livrés par nos soins sur les sites d'hébergements sociaux (La Passerelle, Les Augustins et Thuillier).
- ✓ Les plats pour les différentes commandes relatives à l'activité de traiteur (plateaux repas, buffets, cocktails, etc.).

### **La formation d'agent de restauration collective**

C'est également dans ce restaurant, en partie, que sont formés les personnes relevant de l'AQI, Atelier Qualification-Insertion. Il s'agit d'une promotion par an, de 12 à 14 demandeurs d'emploi, éligibles au secteur de l'insertion par l'activité économique, dans le cadre d'un parcours de qualification complet préparant au métier d'agent de restauration (titre professionnel du Ministère de l'Emploi).

Ce contrat de travail (CDDI) de 8 mois associe une participation à la production au sein de notre cuisine centrale et une formation théorique et pratique dispensée par l'AFEC, organisme de formation. Le titre professionnel est un diplôme du Ministère de l'Emploi, réservé à des adultes. Il ne comporte pas d'épreuves d'enseignement général.

Par ailleurs, les salariés bénéficient d'un accompagnement socio-professionnel renforcé afin de permettre, là encore, la levée des freins à l'emploi, le développement de l'autonomie, l'ouverture culturelle et l'intégration citoyenne.

Le métier d'agent de restauration s'organise autour de trois grands domaines :

- ✓ La production culinaire : fabrication et assemblage des entrées et des desserts, remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- ✓ La relation client : information du client sur les plats proposés, service à l'assiette, grillade minute, encaissement.
- ✓ L'entretien et le nettoyage des locaux, de la vaisselle et du matériel.

Ce métier offre de réels débouchés, essentiellement dans les entreprises de la restauration collective qui se divisent en trois grands secteurs d'intervention :

- ✓ La santé : établissements hospitaliers, maisons de retraite, centres de rééducation, etc. Ce qui suppose une ouverture 7 jours sur 7, midi et soir, et très peu de relation client.
- ✓ Le scolaire : les écoles, collèges, lycées, universités, ouverts seulement l'année scolaire, et, sauf internat, uniquement le midi.
- ✓ Les entreprises : avec service seulement le midi dans la majorité des cas, où le relationnel est très important.

Il permet également des ponts avec le secteur de la restauration « traditionnelle ».

Chaque promotion se chevauche sur deux années civiles. Aussi, en 2019 nous avons accueilli 24 personnes au titre de nos deux promotions:

#### Session AQI 2018-2019 :

- ✓ 19/11/2018 - 18/07/2019 ;
- ✓ 12 candidats au démarrage, 10 en fin de session (deux démissions en juin, une pour emploi et la seconde régularisait une absence prolongée et injustifiée) ;
- ✓ 6 femmes et 6 hommes ;
- ✓ 6 salariés sous-main de justice (soit un taux de 50%) ;
- ✓ Âge : 20 à 50 ans ;
- ✓ 10 salariés présentés à l'examen, 7 validations complètes du titre pro, 2 validations partielles (3 CCP sur 4).

#### Session 2019-2020 :

- ✓ 05/11/2019 - 04/11/2020 ;
- ✓ 12 candidats retenus ;
- ✓ 5 femmes, 7 hommes ;
- ✓ 6 salariés sous-main de justice (soit un taux de 50%) ;
- ✓ Âge : 20 à 59 ans.

### 3. L'Auto-Bleue

L'Auto-Bleue représente l'un des trois ateliers de Montières. Il s'agit d'un garage dans lequel, avec la supervision de deux permanents, dont un garagiste Encadrant Technique d'Insertion, nos salariés mènent deux types d'activités à destination d'une clientèle de particuliers et de professionnels. C'est ainsi que de grandes enseignes de l'industrie automobile, comme la concession Renault d'Amiens par exemple, nous confie au quotidien leurs véhicules pour le nettoyage.

#### Nettoyage en profondeur de véhicules :

- ✓ Extérieur : carrosserie, jantes, passages de roues, passages de portes, destickage publicitaire, surfaces vitrées, lustrage complet du véhicule, brillant des pneus.
- ✓ Intérieur : plastiques et grilles, surfaces vitrées, shampoing ou pressing des sièges, tapis, moquettes, coffre, habitacle, traitement antibactérien.

#### Entretien et réparation de véhicules de toutes marques, utilitaires compris :

- ✓ Entretien général et révision : vidange, kit de distribution, freinage, pneumatiques, diagnostics électroniques, multi diagnostic et géométrie.
- ✓ Réparation : liaison au sol, amortisseurs, échappement, remplacement de pièces de mécanique générale.
- ✓ Préparation du véhicule au contrôle technique.

## 4. La Menuiserie

Comme pour l'Îlot Gourmand et l'Auto-Bleue, la Menuiserie de l'Îlot a vocation à former des publics fragilisés et éloignés de l'emploi, sous l'encadrement d'un menuisier professionnel, aux métiers du travail du bois.

Dans cet atelier sont conçus des meubles, planchers, volets, etc. On y effectue également des travaux de décapage de meubles anciens ou abimés, en bois ou en métal, pour leur donner une seconde jeunesse.

Les salariés sont formés sur des machines de pointe et l'expérience acquise dans cet atelier est transposable dans tout type de menuiserie.

Les travaux menés dans cet atelier sont les suivants :

### Menuiserie :

- ✓ Restauration, conception de meubles ;
- ✓ Agencement intérieur et extérieur (placards, dressing, étagères et autres rangements) ;
- ✓ Flight case de transports pour objets fragiles ;
- ✓ Aménagement de véhicules utilitaires (disposition des volumes et des espaces de stockage).

### Décapage doux et précis par aérogommage :

- ✓ Meubles anciens ;
- ✓ Supports bois délicats ou bruts ;
- ✓ Tous supports métalliques.

# L'INSERTION PROFESSIONNELLE

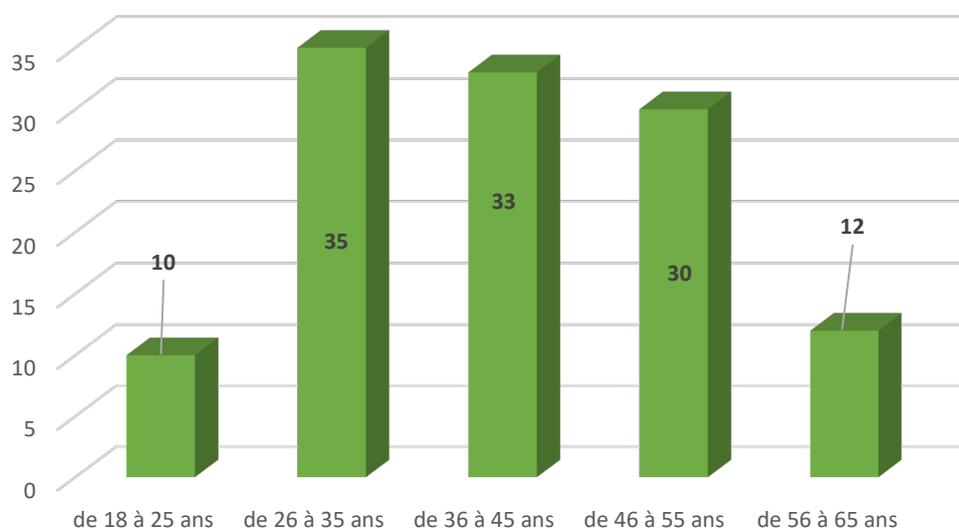
## 1. Les personnes accueillies en 2019

Sur l'année, l'établissement a employé 120 personnes en insertion.



Illustration n°1 : répartition H/F en nombre dans les structures supports.

La moyenne d'âge des personnes accueillies en 2018 est de 43 ans. Le salarié le plus jeune avait 19 ans et le plus âgé avait 60 ans.



Graphique n°1 : répartition H/F en tranches d'âge.



Illustration n°2 : moyenne d'âge H/F dans les structures supports.

## 2. Résultats de l'activité d'insertion

Nos taux de sorties positives sont en progression : 30% en 2017, 40% en 2018 et 49 % en 2019.

- ✓ Sorties dynamiques 2019 : **28 salariés** ;
- ✓ Emploi durable (CDI/CDD ou intérim plus de 6 mois) : **8 salariés** ;
- ✓ Emploi transition (CDD ou intérim moins de 6 mois) : **13 salariés** ;
- ✓ Sorties positives (formation pré ou qualifiante ou autre structure IAE) : **7 salariés**.

### Sur la restauration :

- ✓ 19 salariés dont 9 sous main de justice ;
- ✓ 6 CDI ou CDD + de 6 mois dont 3 sous main de justice ;
- ✓ 8 CDD - de 6 mois dont 3 sous main de justice ;
- ✓ 7 formations qualifiantes dont 3 pour des personnes sous main de justice.

### Sur la menuiserie :

- ✓ 2 salariés ;
- ✓ Pas de CDI ou CDD + de 6 mois ;
- ✓ 2 CDD - de 6 mois ;
- ✓ Pas de formation qualifiante.

### Sur l'automobile :

- ✓ 7 salariés dont 3 sous main de justice ;
- ✓ 2 CDI ou CDD + de 6 mois dont 1 sous main de justice ;
- ✓ 3 CDD - de 6 mois dont 1 sous main de justice ;
- ✓ 2 formations qualifiantes dont 1 pour une personne sous main de justice.

### Concernant le public justice :

En 2019, 56 salariés étaient des personnes sous main de justice (soit près de 44% des effectifs) dont 24 sorties positives. 4 d'entre eux étaient en PSE, dont 2 sorties positives.

RECAPITULATIF 2019		
	Nombre de salariés sortis	65
Démission dans le 1er mois, rupture période d'essai, longue absence	Nombre de salariés sortis sans suivi	8
	Total	57
Salariés suivis par le dispositif des ateliers	Nombre de salariés avec suivi	57
CDI, CDD, INTERIM, FORMATION	Sorties dynamiques	28
	Pourcentage	49 %

Tableau n° 1 : récapitulatif des mouvements 2019.

STATISTIQUES CONTRATS 2019 (Complémentaire au tableau récapitulatif 2019)							
Salariés présents sur l'année	Nombre de salariés présents au 31/12/19	Retour emploi durable CDI CDD + 6 MOIS	Sorties en emploi de transition	Sorties formation qualifiante	Retour pôle emploi	Personnes sous main de justice	Dont personnes PSE
126	61	8	13	7	31	24	2

Tableau n° 2 : Statistiques contrats 2019.

### 3. L'encadrement de Travaux d'Intérêt Général (TIG)

En 2019, l'établissement a accueilli et encadré 31 personnes condamnées à des travaux d'intérêt général, pour un volume d'heures réalisées de 3 049.5 heures.



Auto-Bleue

- ✓ 13 personnes
- ✓ 1089 heures



Menuiserie

- ✓ 3 personnes
- ✓ 319 heures



Îlot gourmand

- ✓ 16 personnes
- ✓ 1743 heures

Illustration n° 3 : récapitulatif heures travaillées/TIG.

Atelier	Intitulé	Emploi Durable	Emploi de transition	Sortie positive	Validation
Restauration	Agent d'entretien SAMSIC				OUI
Restauration	Agent de restauration CAMPANILE				OUI
Automobile	Agent d'exploitation logistique AMAZON				OUI
AQI Restauration	Préparateur de commandes Scapartois				OUI
AQI Restauration	Agent polyvalent de restauration CROUS				OUI
AQI Restauration	Agent polyvalent de restauration Maison de retraite Saint Joseph				OUI
AQI Restauration	Validation du titre ADR				OUI
AQI Restauration	Validation du titre ADR				OUI
AQI Restauration	Validation du titre ADR				OUI
AQI Restauration	Agent polyvalent de restauration Maison de retraite Le Parc de Vignes				OUI
Restauration	Agent polyvalent de restauration Au comptoir de Rivery				OUI
Restauration	Agent polyvalent de restauration Au comptoir de Rivery				OUI
Automobile	Préparateur logistique AMAZON				OUI
Restauration	Formation Agent de restauration				OUI
Menuiserie	Menuisier RANDSTAD				OUI
Restauration	Agent polyvalent de restauration Au comptoir de Rivery				OUI
Restauration	Intérim PROMAN Logistique				OUI
Restauration	Intérim Préparateur de commandes Easy Logistique				OUI
Automobile	Formation installateur-dépanneur informatique				OUI
Automobile	Mécanicien auto service rapide				OUI
Automobile	Nettoyage véhicules				OUI
Automobile	Contrat de professionnalisation CQP OSMPVI				OUI

AQI Restauration	Formation certifiante solier-moquettiste				OUI
Menuiserie	Préparateur de commandes AMAZON				OUI
Auchan	Agent de service ATALIAN				OUI
Restauration	Agent polyvalent de restauration Au comptoir de Rivery				OUI
Restauration	Contrat professionnalisation électricien CEGELEC				OUI
Automobile	Formations techniques de base métiers de la logistique AFPA				OUI

Tableau n°3 : Statistiques contrats 2019.

### Sorties non comptabilisées dans le tableau n° 3 (ci-dessus) :

- ✓ 2 démissions durant la période d'essai ;
- ✓ 2 démissions durant les 3 premiers mois de CDDI ;
- ✓ 1 rupture à l'initiative de l'employeur durant les 3 premiers mois de CDDI ;
- ✓ 1 déménagement ;
- ✓ 1 incarcération ;
- ✓ 1 décès.

# QUELQUES ÉLÉMENTS FINANCIERS

---

Les charges d'exploitation représentent 2 094 548€, qui se répartissent entre :

- ✓ Les frais du personnel permanent : 28,2%
- ✓ Les frais du personnel ACI (Sans ASP) : 41,1%
- ✓ Les frais de formation ACI : 1,4%
- ✓ Les achats/fluides : 13,9%
- ✓ Les locations immobilières et les services extérieurs : 8,9%
- ✓ Les amortissements : 5,1%
- ✓ les autres charges et taxes : 1,4%

Pour couvrir ces charges, l'Îlot a eu recours à 3 sources de financement :

- ✓ Subventions publiques : 41,0%
- ✓ Facturation externe : 19,6%
- ✓ Facturation interne : 13,8%
- ✓ Fonds propres, dons, autres produits : 25,7%

# SYNTHÈSE 2019 ET PERSPECTIVES 2020

---

## 1. 2019, une année de transition

L'année 2019 a été une année de transition sous plusieurs aspects, celui de la gouvernance d'abord, puisqu'il marque le départ à la retraite de Jean-Michel TITRENT, Responsable des Ateliers, en juillet 2019. Après plusieurs années de présence aux ateliers, ce départ est un moment fort de l'année. Pour permettre une transition, l'ÎLOT a recruté, en janvier 2019, un responsable adjoint, François SCHIFFRINE.

Dans un autre domaine, l'atelier Menuiserie aura également connu une activité impactée cette année, par des réflexions menées en collaboration avec l'inspection du travail sur les machines et les mesures de protection des salariés. Ainsi, l'activité de cet atelier a été mise en sommeil plusieurs mois, plus spécifiquement sur les actions de production, l'activité d'aérogommage, quant à elle, bien qu'également impactée par ces mesures, a tout de même été plus ou moins maintenue.

Par ailleurs, des absences de longue durée pour maladie de certains membres du personnel permanent auront également impacté les activités de l'Îlot Gourmand, notamment à la menuiserie, à la cuisine et au pôle commercial.

### Auchan :

S'agissant du Partenariat Auchan, la Direction Générale a entrepris une démarche de réflexion avec les dirigeants du site d'Amiens. En effet, depuis plus d'une dizaine d'années, plusieurs salariés des Ateliers de Montières (1 permanent et 5 à 6 salariés en insertion) sont détachés au service logistique de l'hypermarché Auchan, 5 heures par jour, pour aider au ramassage et au compactage des cartons découlant de l'activité de mise en rayon avant l'ouverture du magasin.

Après avoir effectué cette tâche, ils trient les denrées qui sont destinées à être données aux associations caritatives dont fait partie l'Îlot. Les coûts salariaux étant pleinement assumés par l'Îlot, il a semblé légitime aux dirigeants de l'association de discuter de la répartition financière de cette charge. Des réunions de travail ont été menées en ce sens et se sont poursuivies sur l'année 2020 : Auchan a finalement décidé de ne plus faire appel à l'Îlot et cette activité, mise en parenthèses pendant la crise du Covid-19, a finalement été complètement arrêtée (tant la prestation gratuite de nettoyage et de tri que le ramassage de denrées alimentaires bientôt périmées).

## Club Samarien IAE :

En réponse à une volonté manifeste de développer un pouvoir d'agir collectif dans un projet de coopération territoriale, le club Samarien IAE est né en mars 2019. Ce Club est le fruit du regroupement de 8 structures d'insertion qui souhaitent développer leur collaboration avec les entreprises, les collectivités, et apporter leurs compétences spécifiques liées au domaine de l'insertion professionnelle.

Le club se veut être l'interface des besoins des salarié.e.s en insertion et des entreprises. Il se définit comme « agitateur d'énergies pour l'emploi ».

Il se compose des structures suivantes :

- ✓ Amiens Avenir Jeunes
- ✓ Apremis
- ✓ Cap Intérim
- ✓ Les Astelles
- ✓ Les Ateliers de l'Îlot
- ✓ Ozange
- ✓ Somme Emploi Service
- ✓ Somme Nature

Le développement de liens durables avec d'autres et les pratiques de collaboration constituent des enjeux forts pour l'ensemble du secteur de l'IAE, autant pour dénicher de nouveaux marchés que pour permettre des débouchés en emploi à des personnes en parcours d'insertion.

Plusieurs réunions ont eu lieu en 2018 pour aboutir au choix du nom, du logo et à l'écriture de la charte du CLUB IAE Samarien. Les ateliers de l'Îlot participent aux actions de ce club depuis sa création.

Le club est le fruit du regroupement de 8 structures d'insertion qui souhaitent développer leur collaboration avec les entreprises, les collectivités, et apporter leurs compétences avec toutes leurs spécificités liées au domaine de l'insertion professionnelle. Il se veut l'interface des besoins des salarié.e.s en insertion et des entreprises. Il a été inauguré le 11 mars 2019 en présence de la presse locale et d'acteurs de l'insertion sociale et professionnelle.

## Contrôle sanitaire de notre pôle restauration par la Direction Départementale de la Protection des Personnes (DDPP) :

Les services de la DDPP ont procédé au contrôle sanitaire de notre cuisine centrale. Le rapport qui a été rédigé à la suite de ce contrôle conclue à une mention satisfaisante pour notre cuisine centrale en termes de pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## **Contrôle sanitaire de notre pôle restauration par la Direction Régionale de la Jeunesse et des Sports et de la Cohésion Sociale (DRJSCS) :**

Dans le même registre, les services de la DRJSCS ont procédé au contrôle sanitaire de notre cuisine centrale au titre de l'aide alimentaire (collecte de denrées). Cette démarche est pratiquement équivalente en termes de contrôle sanitaire que celle de la DDPP. Toute la chaîne logistique de notre pôle restauration est évaluée. Un rapport nous a été communiqué avec une note satisfaisante.

## **Acquisition de nouveau matériel pour l'Îlot Gourmand :**

Un investissement pour notre pôle restauration a été consenti : une plaque à snacker pour les viandes grillées, une friteuse à gros débit, un cuiseur et un bain-marie pour la présentation des plats chaud au self. Cette action s'inscrit dans notre démarche d'amélioration continue.

## **Participation au forum des fournisseurs POMONA :**

Cette action a permis d'engager un développement partenarial avec des fournisseurs de denrées alimentaires. Des ateliers ont eu lieu au sein de notre cuisine centrale afin de transmettre un savoir-faire technique à destination des salariés du pôle restauration.

## **Journée de l'insertion et journée portes ouvertes :**

En partenariat avec la SIAE OZANGE et le Conseil Départemental, cette journée de l'insertion, qui s'est tenue en juin, a renforcé les liens existants entre les prescripteurs de CDDI et nos ateliers. Plus de 80 professionnels se sont déplacés ainsi qu'une cinquantaine de visiteurs intéressés par nos activités.

L'ensemble du personnel des ateliers a participé activement à cette journée. La visite de notre site a été un des moments forts avec des échanges entre visiteurs, salariés en parcours d'insertion, et salariés permanents.

## **Appel d'offre France Terre d'Asile :**

Nous avons participé à l'appel d'offre de notre partenaire France Terre d'Asile (FTA). Cette année et pour des raisons d'évolution du cadre législatif des repas livrés chez notre partenaire, France Terre d'Asile avait été contraint de dénoncer notre partenariat en cours d'exercice. Nous avons donc répondu à un nouvel appel sectorisé par région. À noter que les établissements donneurs d'ordre de FTA se trouvent sur les départements du Pas-de-Calais et de la Somme.

L'originalité de la réponse à cet appel d'offre s'exprime dans le partenariat nouveau avec un opérateur qui est un traiteur du département du Pas-de-Calais. Lorsque nous avons reçu la réponse positive de FTA, la juriste du siège Parisien a félicité les ateliers de l'Îlot pour la qualité de leur travail. Des dégustations à l'aveugle ont été réalisées avec une grille de critères sur la qualité gustative, la quantité, l'originalité des plats, etc. Il est à retenir que nos plats ont obtenu la première place des fournisseurs sélectionnés de cet appel d'offre

national. Ce marché représente une part importante du chiffre d'affaires réalisé par le pôle restauration.

### Remise des diplômes de la session de l'Atelier de Qualification et d'Insertion AQI 2018/2019 :

Le pôle restauration a organisé le cocktail déjeunatoire pour la cérémonie de la remise des diplômes de l'AQI session 2018/2019 qui a eu lieu en présence de la gouvernance de l'association ainsi que la presse locale.

La session se composait de 12 personnes dont 6 hommes et 6 femmes (comprenant 6 personnes placées sous main de justice). Au total, 9 personnes ont obtenu le titre d'agent de restauration dont deux partiellement.

### Août 2019

Cette période estivale a permis aux pôles garage et menuiserie une fermeture de trois semaines. Le pôle restauration est resté en activité pour permettre la production et la livraison des repas des établissements, ainsi que la continuité de notre self.

### 50<sup>ème</sup> anniversaire de l'Îlot

Les ateliers ont été mobilisés pour les deux événements organisés pour le 50<sup>ème</sup> anniversaire de notre association.

#### 1. *Le 19 septembre à Amiens.*

Le pôle restauration avait préparé un pot d'accueil pour les invités de cet événement célébrant les 50 ans de l'Îlot. Les convives ont pu apprécier les mets préparés par nos salariés du pôle restauration. Un cocktail dînatoire a été préparé pour les invités du soir.

En ce qui concerne la restauration, les salariés ont également pu exprimer leur savoir-faire en service en salle. C'est plus de 250 parts qui ont été dégustées durant cette journée.

Dans ce contexte, le pôle menuiserie a été sollicité pour la construction du « puzzle » de pièces emblématiques représentant les établissements de notre association. Cette fabrication a été exposée à cette occasion.

L'ensemble des salariés (permanents et en parcours d'insertion) a participé à cette belle journée d'anniversaire Amiénoise. Chaque atelier avait préparé un stand afin de montrer aux visiteurs leurs activités professionnelles.

#### 2. *Le 27 septembre à Paris.*

Une équipe de travail, composée de 14 personnes du pôle restauration, s'est rendue le 27 septembre au Sénat à Paris.

Plus de 500 parts (cocktail déjeunatoire du midi et le buffet de fin de manifestation) ont ainsi été servies aux convives. Une équipe de salariés était en cuisine pour dresser les

buffets sur place, et une seconde équipe était chargée du service en salle. Cela a donné la possibilité à un grand nombre d'invités de voir concrètement le travail d'équipe des ateliers de l'Îlot d'Amiens Montières, notamment celui du pôle restauration.

### Manifestation AGORA Amiens :

Cette journée, organisée chaque année par la Maison des Associations d'Amiens Métropole (MAAM) permet aux diverses associations Amiénoises de présenter leurs activités auprès du grand public.

Les ateliers de l'Îlot ont participé de deux façons différentes à cette manifestation :

1. *Le pôle restauration.* Nous avons répondu à la demande de la MAAM à une prestation traiteur. Nous avons transformé, conditionné et livré des denrées alimentaires à destination de l'ensemble des participants d'AGORA. Nous avons également adhéré de nouveau à cette organisation MAAM cette année de manière à augmenter notre visibilité dans le milieu associatif Amiénois ainsi qu'auprès du grand public.
2. *Le service commercial.* Notre conseillère commerciale a organisé notre stand durant cette manifestation. Plus de 80 contacts ont été établis.

### Comité de suivi :

En partenariat avec le Conseil Départemental, le Pôle emploi et la DIRECCTE et en présence de notre directeur général, nous avons organisé un comité de suivi en octobre pour nos salariés en parcours d'insertion.

Étaient présents également, le responsable adjoint et les deux conseillers en insertion professionnelle des ateliers.

Les situations de chacun de nos salariés ont été abordées. Chaque institution présente a pu communiquer des informations importantes pour favoriser nos actions (continuité des Comité Techniques d'Animations du Pôle emploi, organisation de rencontres avec des entreprises pour la DIRECCTE, identification de personnes ressources du Conseil Départemental...).

### Le forum de l'emploi à la Maison d'Arrêt d'Amiens :

Les ateliers de l'Îlot ont participé activement au forum de l'emploi de la MA. Une quarantaine de personnes ont été reçues en entretien par nos deux conseillers en insertion professionnelle.

Cette démarche permet d'envisager l'accompagnement de détenus ayant un projet social et professionnel en lien avec nos activités.

La rencontre avec les autres structures présentes et le personnel de l'administration pénitentiaire représente un enrichissement pour notre réseau professionnel.

### Information collective Interinser :

Une première information collective a eu lieu en décembre 2019 pour l'ensemble de nos salariés en parcours d'insertion avec Interinser. Cette structure est une Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI). C'est aussi une Entreprise de Travail Temporaire classique. Cette première intervention a permis d'augmenter notre réseau de partenaires pouvant favoriser l'insertion de nos salariés.

Il est à noter que la rencontre avec Interinser est issue de notre participation au forum de l'emploi de la Maison d'Arrêt d'Amiens.

### Activité traiteur de fin d'année :

Le mois de décembre a été rythmé par une multitude de demandes de repas traiteurs issues de la démarche commerciale (Sté Ortec, Cobévial, quelques services de l'administration amiénoise...).

## 2. Perspectives 2020

À l'aube d'une nouvelle année qui se veut résolument tournée vers l'avenir, le challenge de l'équipe des ateliers de Montières est désormais de construire, au cours de l'année 2020, des fondations solides en termes d'équipe permanente, qui se baseront sur un esprit proche de ce que l'on nomme en Sciences Humaines : « la culture d'entreprise ».

Un nouveau responsable, qui succèdera à Mr TITRENT, sera recruté. Il aura pour mission de structurer la nouvelle équipe et d'impulser un consensus de l'ensemble des membres de l'équipe pour définir une nouvelle dynamique de travail dans laquelle chacun trouvera sa place et agira avec bienveillance afin d'aider son collègue à trouver la sienne.

La poursuite de la réflexion concernant le partenariat avec l'hypermarché Auchan et les modalités financières d'un éventuel maintien de l'activité en l'état devront être définies en début d'année.

Mr Abshir, encadrant permanent de l'équipe Auchan, fera valoir ses droits à la retraite.

Un responsable de cuisine sera recruté pour pallier l'absence de longue durée pour maladie d'un des cuisiniers permanents de l'Îlot Gourmand.

Une réflexion sur les actions à mettre en place pour performer l'équilibre financier sera menée.

Bien entendu, toutes ces actions devront être conduites avec la préoccupation constante de **la pertinence des actions mises en place pour les personnes fragilisées**, sans lesquelles elles n'auraient de sens. L'accroissement de l'accueil du public justice, cœur de cible des personnes accueillies par l'association devra, chaque fois que cela est possible être envisagé.

En résumé, cette année 2020 aura pour objectif de consolider les bases du triptyque ci-dessous, qui sera notre moteur quotidien :







# Les Ateliers de l'Îlot

Espace Alliance - ZA de Montières

30 route d'Abbeville

80000 Amiens

03.59.99.08.80

les-ateliers@ilot.asso.fr