

LES ATELIERS DE L'ÎLOT



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2021

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

QUELQUES MOTS SUR L'ANNÉE ÉCOULÉE.....	4
---	----------

L'ÉTABLISSEMENT	5
------------------------------	----------

1. UN ATELIER ET CHANTIER D'INSERTION (ACI)	5
2. ÉQUIPE	11
3. MOYENS FINANCIERS	11

LE PARCOURS DES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2020.....	12
---	-----------

1. PROFIL	12
2. MOYENNE D'ÂGE	13
3. ÉTAT DE SANTÉ	14
4. SITUATION AU REGARD DE LA JUSTICE	14
5. SITUATION AU REGARD DE L'EMPLOI	15

LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE.....	16
--	-----------

1. VIE DE L'ÉQUIPE	16
2. ACTIONS D'ACCOMPAGNEMENT	16
3. ÉVALUATION INTERNE.....	16

PERSPECTIVES 2021.....	17
-------------------------------	-----------

1. PERSPECTIVES 2021	17
----------------------------	----

MERCI À NOS PARTENAIRES	18
--------------------------------------	-----------

QUELQUES MOTS SUR L'ANNÉE ÉCOULÉE

Tenir le cap et avancer !

La situation sanitaire reste contraignante et impactante sur nos activités.

En effet, notre restaurant accueille beaucoup de clients travaillant sur la zone de Montières et le télétravail a réduit la fréquentation de notre site. De plus, les conditions d'accueil nécessitant un « pass sanitaire valide » nous ont imposé de refuser l'accès à notre établissement à beaucoup de personnes.

En réaction, nous avons intensifié la livraison des plateaux repas et la prestation traiteur.

Notre atelier de nettoyage de véhicules restant sur un faible niveau d'activité, nous sommes allés chercher d'autres clients, tels que les vendeurs/loueurs de camping-car ou encore des transporteurs locaux.

La session AQI (Atelier Qualification Insertion) « agent polyvalent de restauration » a enfin pu reprendre. Ce sont 14 personnes qui ont débuté leur parcours en date du 25 octobre 2021.

Nous avons également équipé, modernisé nos ateliers en cette fin d'année.

L'atelier « îlot gourmand » a reçu un nouveau système de refroidissement, un nouveau four, une nouvelle cellule froide, etc...

L'atelier « Auto Bleue » s'est vu doté de nouvelles servantes et de nouveaux outils afin d'être plus performant et permettre à nos salariés d'apprendre avec des outils d'actualité.

Notre atelier carrosserie se monte à grands pas, le début de l'activité est fixée au début mars de l'année 2022. C'est une nouvelle activité qui vient compléter l'offre de services de « l'auto bleue » qui actuellement répare, entretient et nettoie des véhicules.

Plus que jamais, l'équipe est soudée afin de travailler de concert, cela avec un engagement sans faille.

L'ÉTABLISSEMENT

1. Un atelier et chantier d'insertion (ACI)

Les Ateliers de l'Îlot emploient, forment et accompagnent vers la reprise d'une activité professionnelle des personnes sortantes de prison ou confrontées au chômage de longue durée.

Fragilisées, mais volontaires, ces personnes sont encadrées et formées par des professionnels chevronnés, qui les initient à leur métier. Elles sont aussi accompagnées dans leurs démarches pour intégrer le marché du travail.

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.

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 ».

Chaque salarié bénéficie d'un accompagnement socioprofessionnel, dispensé par un conseiller en insertion professionnelle. Cet accompagnement permet de construire une insertion professionnelle durable. La fréquence des rendez-vous peut varier. Néanmoins, le conseiller en insertion professionnelle est disponible du lundi au vendredi et il peut se rendre disponible pour recevoir les salariés.

Nous continuons les formations sur nos ateliers. Les formations se déroulent pendant et hors temps de travail avec un suivi optimal du conseiller en insertion et des encadrants techniques.

HACCP, Internet Mode d'Emploi, Maintenance automobile, CLEA... constituent notre catalogue de formations proposées aux salariés.

Nous accompagnons au quotidien les salariés sur la recherche d'emploi, par le biais de la formation informatique ils peuvent mettre en œuvre leur CV et lettre de motivation, ainsi que la maîtrise de l'espace personnel de Pôle Emploi. Nous participons et accompagnons les salariés sur des rendez-vous en entreprises extérieures.

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.

Les Ateliers de l'Îlot s'organisent de la manière suivante :

L'atelier restauration

Il ouvre ses portes chaque midi et propose sous forme de buffet un repas complet aux publics. Il élabore quotidiennement des repas pour nos centres d'hébergement amiénois. Nous produisons sur commande des cocktails ou buffets pour d'autres associations, entreprises ou particuliers. Nous répondons aux appels d'offres concernant la restauration pour l'année 2021.

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

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.).

L'Atelier Qualification-Insertion

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

La formation d'agent de restauration collective

C'est également dans ce restaurant, en partie, que sont formées 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'épreuve d'enseignement général.

Par ailleurs, les salariés bénéficient d'un accompagnement socioprofessionnel 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 AQJ 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 ;
- ✓ 8 salariés présentés à la session d'examen, 7 validations complètes du titre professionnel agent de restauration, une partielle (4 ccp validés, mais absence de dossier professionnel).

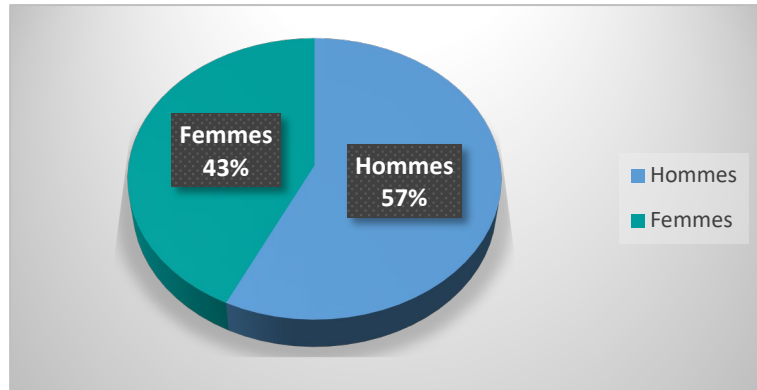
Session 2020-2021 : annulée au regard de la situation sanitaire.

Session 2021-2022 :

Elle a débuté le 25 octobre 2021 avec un groupe de 14 salariés. Le groupe est composé de 8 hommes et 6 femmes.

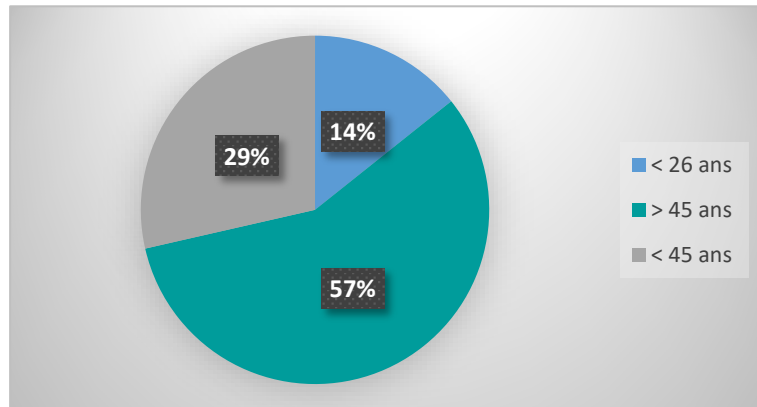
Typologie des salariés au début de la session :

8 hommes
6 femmes



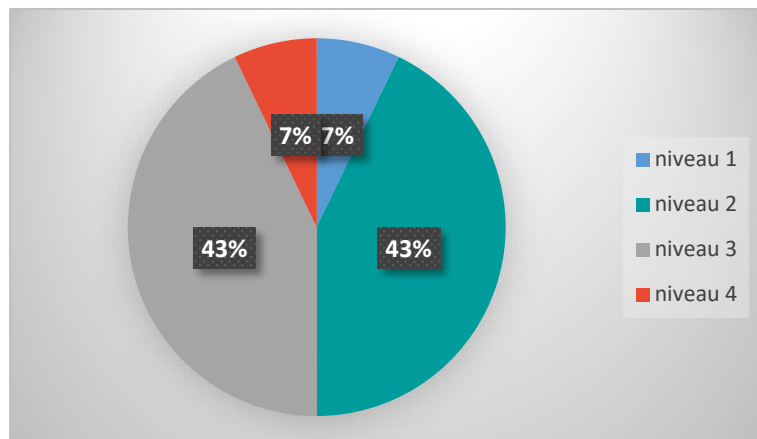
Âge des participants :

2 < 26 ans
8 > 45 ans
4 < 45 ans



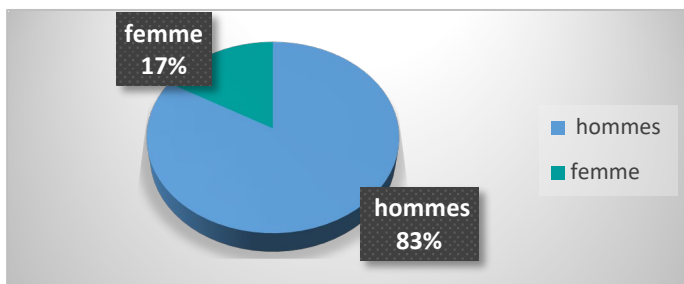
Niveaux de formation (nouvelle nomenclature) :

1 niveau 1
6 niveau 2
6 niveau 3
1 niveau 4

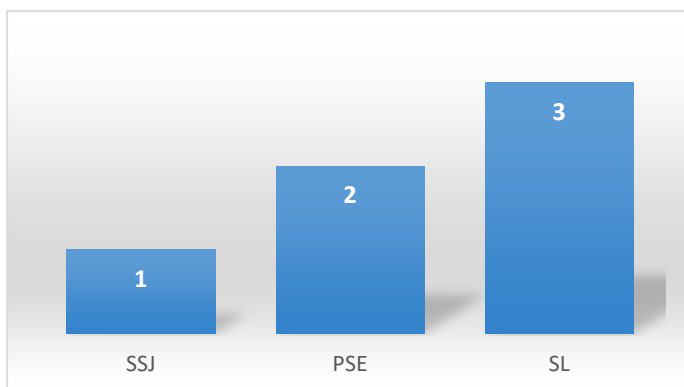


Public placé sous-main de justice :

5 hommes
1 femme



1 SSJ
2 PSE
3 SL



L'atelier automobile

Il comprend un pôle mécanique automobile où nous réalisons l'entretien courant des véhicules et un pôle nettoyage véhicules.

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 confient 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.

L'atelier menuiserie

Cet atelier a été fermé au 31 décembre 2021, faute de commandes et n'étant plus en adéquation avec le marché local.

2. Équipe

Notre équipe est composée de professionnels formés à l'accompagnement et au suivi des salariés en insertion par l'activité économique.

Également, des formations spécifiques sont suivies par nos accompagnants.

Notre partenaire, la fondation « Citoyens & Justice » délivre un enseignement sur la « connaissance des personnes placées sous main de justice » et sur « l'accompagnement des publics en lien avec la justice ».

L'objectif est d'être en adéquation avec la vocation de l'Îlot en ayant un regard appuyé et bienveillant sur nos salariés.

Pour cela, nous avons une Conseillère en Insertion Professionnelle (CIP) et trois Encadrants Technique en Insertion (ETI).

Toutefois, c'est l'ensemble du personnel permanent qui est sensibilisé sur le sujet.

3. Moyens financiers

Les charges d'exploitation représentent 1592 942€, qui se répartissent entre :

- ✓ Les frais du personnel : 66,5%
- ✓ Les achats/fluides : 17%
- ✓ Les locations immobilières et les services extérieurs : 10,6%
- ✓ Les amortissements : 1,8%
- ✓ Les autres charges et taxes : 4,1%

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

- ✓ Subventions publiques : 37,5%
- ✓ Chiffre d'affaires : 35,1%
- ✓ Fonds propres, dons, autres produits : 27,4%

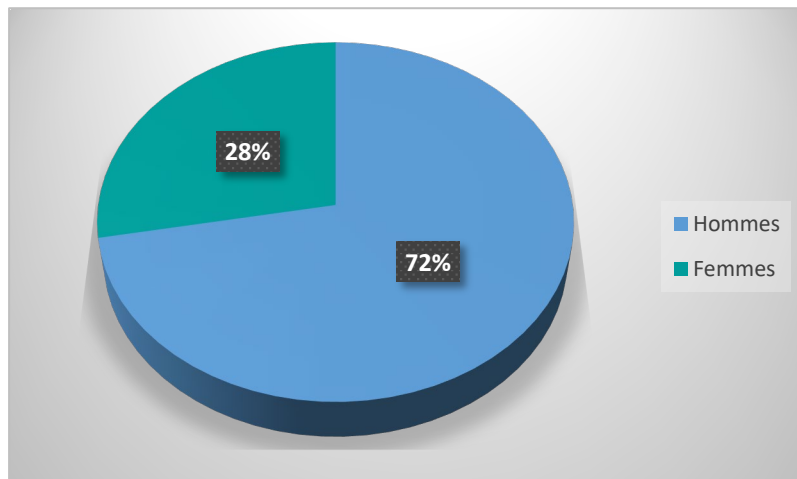
LES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2021

1. Profil

En 2021, 86 personnes ont été accueillies (dont 38 entrées)

Les hommes représentent 72 % (62 personnes)

Les femmes 28 % (24 personnes)



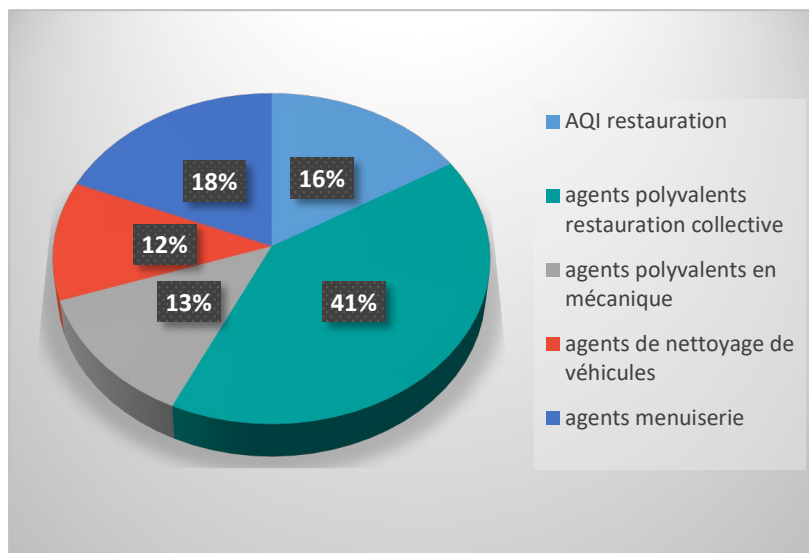
14 AQI restauration

35 agents polyvalents restauration collective

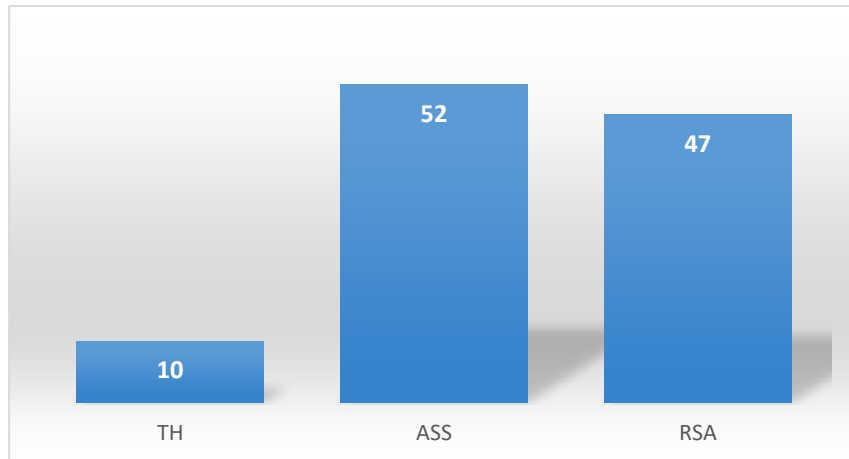
11 agents polyvalents en mécanique

10 agents de nettoyage de véhicules

16 agents menuiserie



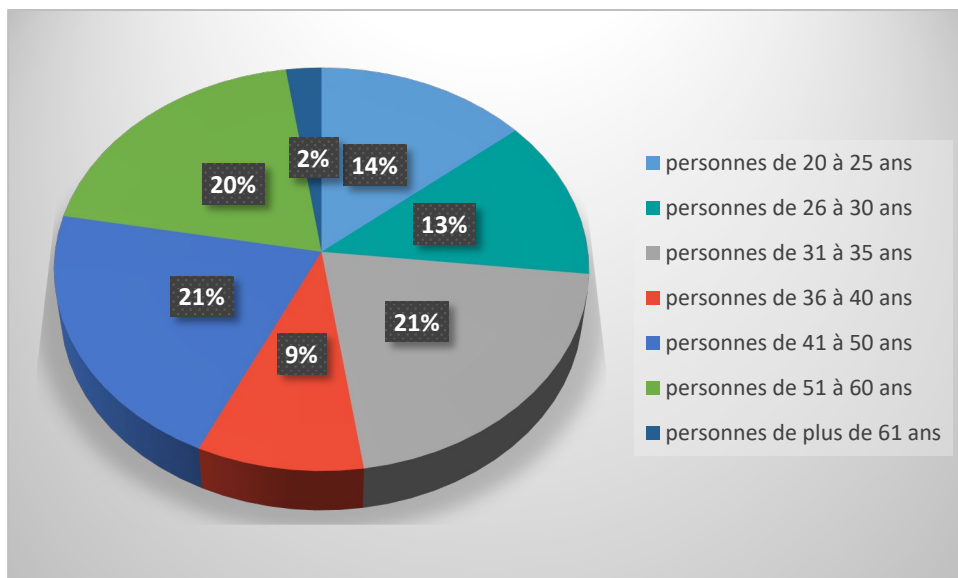
10 TH
52 ASS
47 RSA



2. Moyenne d'âge

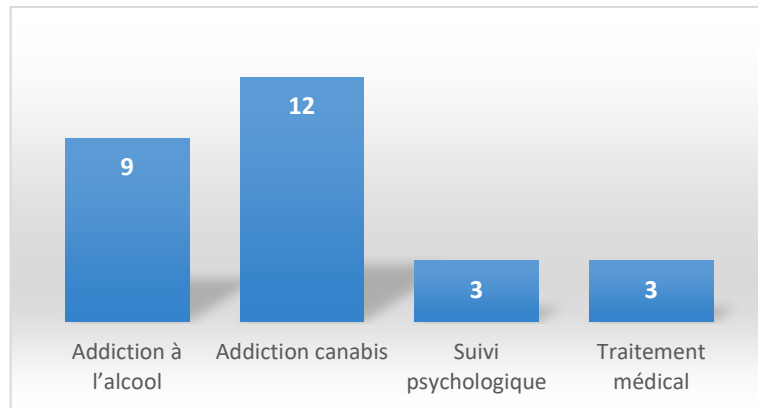
La moyenne d'âge est de 39,5 ans sur la répartition suivante :

12 personnes de 20 à 25 ans
11 personnes de 26 à 30 ans 26/30
18 personnes de 31 à 35 ans 31/35
8 personnes de 36 à 40 ans 36/40
18 personnes de 41 à 50 ans 41/50
17 personnes de 51 à 60 ans 51/60
2 personnes de plus de 61 ans



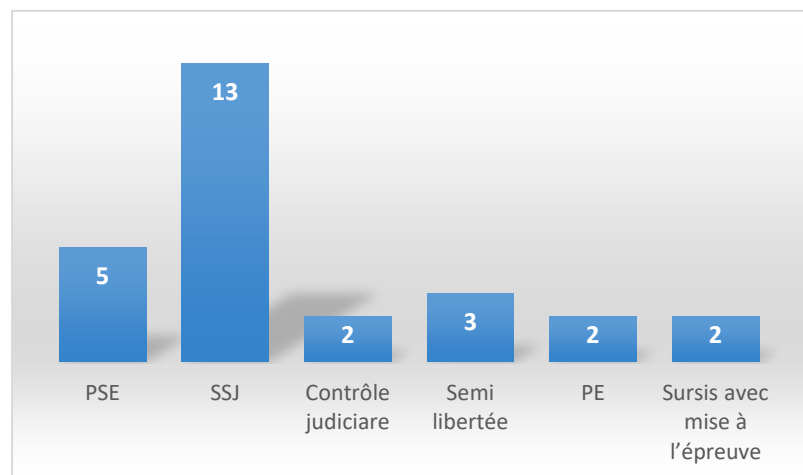
3. État de santé

Addiction à l'alcool : 9
Addiction cannabis : 12
Suivi psychologique : 3
Traitement médical : 3



4. Situation au regard de la justice (31,3%)

5 PSE
13 SSJ
2 Contrôle judiciaire
3 Semi liberté
2 PE
2 Sursis avec mise à l'épreuve



5. Situation au regard de l'emploi

Taux de sorties dynamiques (38.7 %)

Taux de sorties dynamiques/sorties comptabilisées :

	Emploi durable	Emploi de Transition	Sortie Positive
38,7 % de sorties dynamiques			
Nb salariés	5	3	4
%	41,70%	25,00%	33,30%

LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE

1. Vie de l'équipe

Une adaptation.

La situation a amené des changements radicaux. Plus de poignées de mains, plus de pauses café les uns à côté des autres. Il a fallu continuer à vivre en communauté, mais avec des règles strictes.

Des consignes particulières ont été formalisées :

- Fourniture de masques
- Mise en place de distributeurs de gel hydroalcoolique
- Aération des locaux
- Prises de repas par équipes en respectant la distanciation physique

C'est surtout au niveau de la pédagogie que nos actions de prévention sont menées. Avec des rappels réguliers des règles et un accompagnement adapté.

2. Actions d'accompagnement

Un public de plus en plus éloigné de l'emploi.

Nous sommes devant des salariés qui sont à motiver afin de retourner vers le monde du travail.

Nous oeuvrons afin de réduire un absentéisme très fréquent et éviter les ruptures de parcours. Cela se fait avec un rappel du cadre, un management positif, des formations régulières et à un rythme doux.

Les difficultés de recrutements sont aussi une réalité. Nos prescripteurs font tout leur possible afin de trouver des candidatures aux postes ouverts par nos ateliers.

3. Évaluation interne

De nouveaux outils.

Afin de mieux évaluer la progression, tant sur le plan social que professionnel, nous faisons appel à une nouvelle plateforme de suivi : SIL'ESA (édité par Chantier École).

Cet outil est complété par des fiches établies par les CIP (Conseiller en Insertion Professionnelle) et ETI (Encadrants Techniques d'Insertion).

Ces fiches portent sur l'évolution des salariés sur des sujets tels que : le logement, l'endettement, la situation au regard de la justice, la progression technique par modules, etc.

Elles sont utilisées lors de commissions entre : les salariés, les CIP, les ETI et le Responsable d'Établissement.

Elles servent aussi de support lors des Comités de Suivi avec les partenaires tels que la DIRECCTE, le Conseil Départemental de la Somme et Pôle Emploi.

PERSPECTIVES 2022

Dynamisme et ambitions.

Pour cette année 2022, nous ouvrons notre atelier carrosserie. L'objectif est d'accompagner des personnes en difficultés à continuer d'être mobiles. En effet, nous entretenons les véhicules, et les réparons au niveau de la mécanique. Toutefois, sans parler d'esthétique, il faut aussi que la carrosserie ne présente pas de danger lors de la circulation (éléments mal attachés, défauts d'éléments...) qui peuvent conduire à un avis négatif lors d'un passage au contrôle technique.

Notre atelier mécanique est de mieux en mieux équipé et notre volonté est d'accueillir de plus en plus de clients. Résolument moderne et en phase avec les besoins du marché, nous mettons en place les recommandations du DLA (Dispositif Local d'Accompagnement) financé par l'IRIAE Hauts-de-France.

Également, nous continuons notre étude sur l'agriculture.

Ce secteur souffre d'un manque de main-d'œuvre et offre de véritables opportunités d'emploi.

Nos salariés peuvent s'épanouir sur des activités de plein air ou de production. Les formations sont possibles et motivantes (machinisme agricole, CQP, modules de compétences...)

Il y a un lien avec l'atelier restauration et nos valeurs. Nous imaginons des interactions avec nos activités (atelier cuisine avec le type de produits récoltés par ex.).

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.

MERCI À NOS PARTENAIRES

- ✓ Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE) de la Somme
- ✓ Pôle Emploi
- ✓ IRIAE Hauts-De-France
- ✓ Conseil Département de la Somme
- ✓ Services Pénitentiaires d'Insertion et de Probation (SPIP)



Les Ateliers de l'Îlot

Espace Alliance - ZA de Montières

30 rue d'Abbeville

80 000 Amiens

03.59.99.08.80

les-ateliers@ilot.asso.fr