

LES ATELIERS DE L'ÎLOT



2022

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) 2. ÉQUIPE 3. MOYENS FINANCIERS	11
LE PARCOURS DES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2020	12
1. PROFIL 2. MOYENNE D'ÂGE 3. ÉTAT DE SANTÉ 4. SITUATION AU REGARD DE LA JUSTICE 5. SITUATION AU REGARD DE L'EMPLOI	13 14 14
LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE	16
1. VIE DE L'ÉQUIPE	16
PERSPECTIVES 2023	17
TRANCHE DE VIE, MARYSE	18
VIE DE L'ÉQUIPE	19
MERCI À NOS PARTENAIRES	20

QUELQUES MOTS SUR L'ANNÉE ÉCOULÉE

Aller plus loin dans l'accompagnement des salariés en insertion!

Enfin, la situation sanitaire s'est éclaircie.

Nos équipes peuvent se concentrer sur la professionnalisation des publics qui intègrent nos ateliers, mais aussi, sur la préparation des détenus à l'intégration de structures de l'Insertion par l'activité économique (IAE). Ainsi, le lien dedans/dehors se met en place efficacement. En effet, nous sommes présents à la maison d'arrêt d'Amiens en assurant l'accompagnement socioprofessionnel de l'Atelier et chantier d'insertion (ACI) Wallbreaker.

Du côté de Montières, l'atelier carrosserie est en pleine progression. Les salariés y découvrent un métier passionnant où leurs talents peuvent se révéler.

Le secteur agricole Agr'îlot n'est plus en expérimentation, il est désormais en développement. Après une saison réussie en endiverie, un second atelier doit naitre en 2023. Nous souhaitons diversifier notre offre de service par le travail en pleine terre avec de la plantation, de la récolte, la maitrise des techniques d'irrigation, ...

Concernant le territoire Samarien, nos établissements d'hébergement et notre ACI mènent des actions communes afin de détecter et préparer vers l'emploi les résidents de nos 2 CHRS et de notre CHU. Pour cela, de nombreux ateliers de préparation au marché de l'emploi et une collaboration entre les Conseillers en insertion professionnelle (CIP) et Travailleurs sociaux (TS) sont mis en place.

Nous avons initié le lien entre les entreprises et les structures de l'insertion cette année. Cela nous permet de mieux préparer nos publics aux besoins du secteur et de faciliter les embauches.

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 (Hazard analysis critical control points ou Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires), Internet mode d'emploi, Maintenance automobile, CléA (certification interprofessionnelle qui atteste des compétences fondamentales acquises par les personnes peu ou pas qualifiées), ... 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 maitrise de l'espace personnel de Pôle Emploi. Nous participons et accompagnons les salariés sur des rendez-vous extérieurs en entreprises.

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 au public sous main de justice, cible 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.

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 (plateauxrepas, 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'Atelier Qualification-Insertion (AQI). 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 à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 8 mois associe une participation à la production au sein de notre cuisine centrale à une formation théorique et pratique de 300 heures 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 : l'information donnée au client sur les plats proposés, le service à l'assiette, la grillade minute, l'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. Ci-dessous, vous trouverez le détail de nos sessions :

Session AOI 2018-2019:

- ✓ 12 candidats au démarrage, 10 en fin de session;
- ✓ 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:

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

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

Session 2021-2022 : 25/10/2021 - 24/06/2022

- √ 14 candidats au démarrage, 10 en fin de session;
- ✓ 6 femmes et 8 hommes ;
- ✓ 6 salariés sous main de justice (soit un taux de 50%);
- ✓ Âge : 20 à 50 ans ;
- √ 8 salariés présentés à l'examen, 8 validations du titre professionnel.

Session 2022-2023:

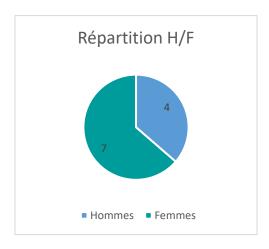
Elle a débuté le 23 novembre avec 11 personnes (7 femmes et 4 hommes).

Pour la première fois, nous avons un parrain : Monsieur Ludovic Letellier, gérant de la brasserie Jules.

La Brasserie Jules régale les papilles depuis 30 ans à Amiens, une brasserie de luxe dans un concept parisien, dans un cadre élégant par ses boiseries et par son velours rouge. Nos salariés y seront en immersion, y seront invités à déjeuner et s'y verront remettre leur titre professionnel.

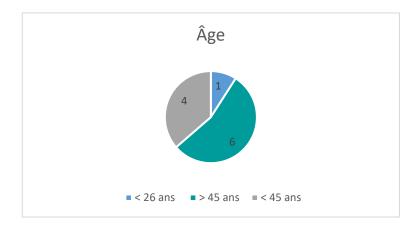
Typologie des salariés au début de la session :

- 4 hommes;
- ✓ 7 femmes.



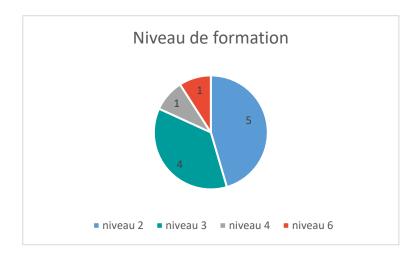
Âge des participants :

- ✓ 1 < 26 ans;
- √ 6 > 45 ans;
- √ 4 < 45 ans.
 </p>



Niveaux de formation (nouvelle nomenclature):

- ✓ 5 niveau 2;
- ✓ 4 niveau 3;
- ✓ 1 niveau 4;
- ✓ 1 niveau 6.



Public placé sous-main de justice :

✓ 2 hommes en DDSE.

L'atelier automobile / carrosserie

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

Il s'agit d'un garage dans lequel, avec la supervision de deux permanents, dont un Encadrant technique d'insertion (ETI), nos salariés mènent trois types d'activités à destination d'une clientèle de particuliers et de professionnels.

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

- entretien général et révision : vidange, kit de distribution, freinage, pneumatiques, diagnostics électroniques, multidiagnostic et géométrie;
- √ réparation : liaison au sol, amortisseurs, échappement, remplacement de pièces de mécanique générale;
- ✓ préparation du véhicule au contrôle technique ;
- ✓ dépollution de moteurs par hydrogène. Nous avons obtenu un financement de 50% de l'investissement par la SANEF concernant l'équipement nécessaire à cette nouvelle prestation ;
- ✓ pose de boitier E85 (Bioéthanol).

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.

Carrosserie rapide, peinture:

- ✓ préparation : redressage, débosselage, remplacement d'éléments ;
- ✓ finition : peinture de carrosserie, rénovation de jantes, réfection d'optiques de phares, poli-lustrage.

Agr'îlot:

✓ Opération de plantation sur une chaine autonome à l'endiverie « VBM Prod ».

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 en CDDI.

Pour cela, nous avons deux Conseillères en insertion professionnelle (CIP), trois Encadrants Technique en Insertion (ETI) et un chef d'équipe.

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

3. Moyens financiers

Les charges d'exploitation représentent 2 020 411 €, qui se répartissent entre :

✓ Les frais du personnel permanent : 32,2 %

✓ Les frais du personnel ACI (Sans ASP) : 32,1 %

✓ Les achats/fluides : 19,9 %

✓ Les locations immobilières et les services extérieurs : 11 %

✓ Les amortissements: 1,7 %

✓ Les autres charges et taxes : 3,1 %

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

✓ Subventions publiques : 33 %

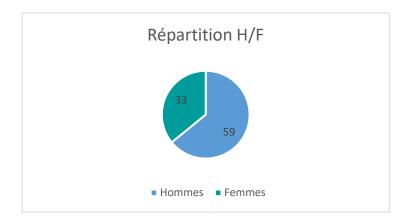
✓ Facturation externe et interne : 37 %

✓ Fonds propres de l'association et dons : 30 %

LES PERSONNES ACCUEILLIES EN 2022

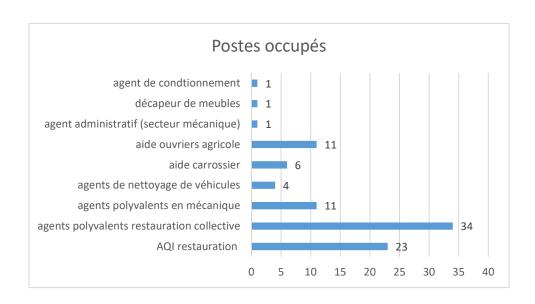
1. Profil

En 2022, 92 personnes ont été accueillies (dont 44 entrées) : les hommes représentent 72 % (59 personnes) et les femmes 28 % (33 personnes).



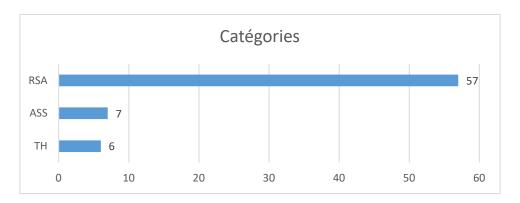
Les postes occupés :

- √ 23 AQI restauration;
- √ 34 agents polyvalents restauration collective;
- √ 11 agents polyvalents en mécanique ;
- √ 4 agents de nettoyage de véhicules ;
- √ 6 aides carrossier;
- √ 11 aides ouvriers agricole;
- √ 1 agent administratif (secteur mécanique);
- √ 1 décapeur de meubles ;
- √ 1 agent de conditionnement.



Les catégories :

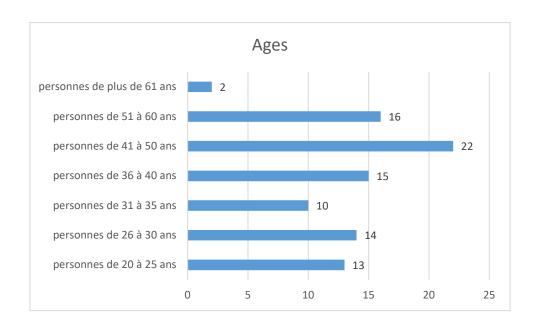
- √ 6 Travailleurs handicapés (TH);
- √ 7 Allocataires de solidarité spécifique (ASS);
- ✓ 57 Allocataires du Revenu de solidarité active (RSA).



2. Moyenne d'âge

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

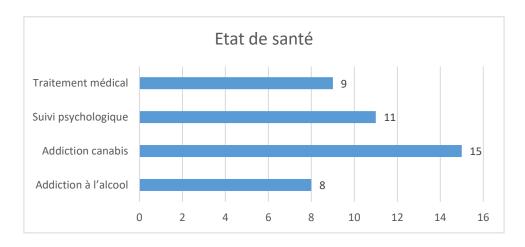
- √ 13 personnes moins de 26 ans ;
- ✓ 14 personnes de 26 à 30 ans 26/30 ;
- √ 10 personnes de 31 à 35 ans 31/35;
- √ 15 personnes de 36 à 40 ans 36/40;
- ✓ 22 personnes de 41 à 50 ans 41/50 ;
- ✓ 16 personnes de 51 à 60 ans 51/60 ;
- ✓ 2 personnes de plus de 61 ans.



3. État de santé

Personnes présentant des soucis de santé :

- √ 8 : Addiction à l'alcool ;
- √ 15: Addiction cannabis;
- √ 11: Suivi psychologique;
- √ 9 : traitement médical.



4. Situation au regard de la justice (29,3%) soit 27 personnes

29,6% PSE (8 personnes)

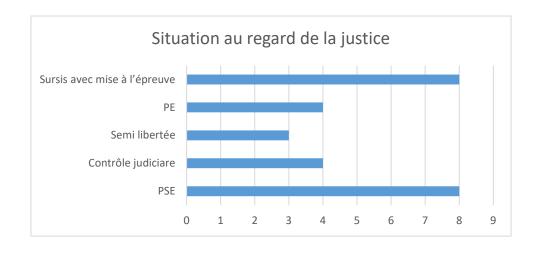
0% SSJ

14,8 % Contrôle judiciaire (4 personnes)

11,1 % Semi-liberté (3 personnes)

14,8% PE (4 personnes)

29,6% Sursis avec mise à l'épreuve (8 personnes)



5. Situation au regard de l'emploi

Taux de sorties dynamiques (62.3 %)

Taux de sorties dynamiques/sorties comptabilisées :

62.3 % de sorties dynamiques	Emploi durable	Emploi de Transition	Sortie positive
Nb salariés	5	4	9
%	27.7%	22.2%	50%

LES FAITS MARQUANTS DE L'ANNÉE ÉCOULÉE

1. Vie de l'équipe

Une motivation sans faille.

Notre équipe œuvre avec une ambition commune : accompagner et motiver nos publics vers le retour à l'emploi.

Nous nous rapprochons de plus en plus des entreprises de notre territoire. Cela afin de mieux appréhender les besoins de potentiels recruteurs. En effet, beaucoup de métiers sont sous tension et une bonne connaissance des emplois à couvrir nous permet de bien préparer nos salariés en ce sens.

2. Actions d'accompagnement

Une adaptation de nos ateliers à un public éloigné de l'emploi.

Le nombre de bénéficiaires du RSA a diminué en 2022. Nous avons, aujourd'hui, des personnes aux problématiques plus profondes.

Afin de réduire l'absentéisme, nous avons mis en place des ateliers sur l'attractivité de nos métiers. Aussi, nous travaillons avec les partenaires locaux sur les difficultés les plus récurrentes : gardes d'enfants, mobilité, reconnexion à la « valeur travail »...

3. Évolution de nos ateliers

De nouveaux métiers.

Notre carrosserie est en marche. Ce sont, à ce jour, quatre salariés qui travaillent sur ce secteur. Notre encadrant, carrossier/peintre de formation, accompagne des personnes qui ne connaissaient pas cette activité. Les premiers retours sont très positifs et des vocations découlent de notre accompagnement.

Agr'îlot donne satisfaction à notre partenaire, VBM Prod, cela sur un secteur géographique peu pourvu en offre d'insertion : l'est du département de la Somme. Dix personnes sont salariées sur ce secteur. Les personnes placées sous main de justice sont assez nombreuses sur ce chantier, en effet il y a peu de possibilités d'insertion dans les zones rurales.

L'immersion dans cette entreprise permet à nos salariés de s'intégrer à un univers dont ils sont souvent éloignés. Ils se sentent considérés, notament grâce au fait que nos opérations sont celles qui permettent le bon fonctionnement de la structure d'accueil.

PERSPECTIVES 2023

Pour cette année, nous allons lancer Agr'îlot 2.

Nous sommes en train de lancer de nouveaux recrutements, deux chefs d'équipe, une CIP en temps partagé avec une autre structure de l'insertion dans le secteur EST du département de la Somme et évidemment des salariés en insertion (environ 10 personnes).

Nos salariés travailleront de mai à octobre sur une activité ciblée sur le « brocoli bimi ».

L'îlot a signé une convention nationale avec l'ATIGIP. De nombreuses personnes comdamnées sont accueillies dans nos ateliers. Pour aller plus loin, nous mettons le TIG pédagogique en place. Il s'agit d'un programme complet et innovant permettant de lutater contre la récidive.

Le programme FSE+ est lancé. Cette programmation permet le financement d'actions d'accompagnement. Deux dossiers sont déposés : « en route vers l'emploi » et « un pas vers l'emploi ».

Ces opérations ont pour but de favoriser l'inclusion active afin de promouvoir l'égalité des chances, la non-discrimination, la participation active et améliorer l'employabilité, en particulier pour les groupes défavorisés. La mobilisation des employeurs fait partie de la réussite d'un tel plan.

Aussi, un soutien financier à l'encadrement technique et l'accompagnement socioprofessionnel des ateliers et chantiers d'insertion nous permettra d'aller plus loin dans cet objectif.

TRANCHE DE VIE, MARYSE, PARTICIPANTE À LA PROMOTION 2022-2023 DE L'AQI MONTIÈRES

Pouvez-vous nous raconter comment vous avez rejoint l'atelier qualification-insertion d'agent de restauration collective ?

Après avoir passé 30 ans en tant que mère au foyer pour élever mes 8 enfants j'ai décidé de faire un bilan de compétence lors d'un DVE*. Lors de ce DVE j'ai effectué un stage dans la restauration. J'y ai retrouvé le plaisir que j'avais eu à être serveuse il y a longtemps. Ce stage m'a donné envie de retrouver l'univers de la restauration. J'ai appris l'existence de l'Atelier Qualification-Insertion d'agent de restauration collective. J'ai envoyé un CV, passé un entretien et j'ai été admise.

Il y a une anecdote particulière quant à votre présence dans cette promotion. Pouvezvous nous raconter ?

Quand j'ai appris en novembre que j'étais prise j'ai décidé de garder cela secret et d'annoncer cette nouvelle, qui me rend si fière, à ma famille lors de mon anniversaire en décembre.

A ma grande surprise le 1er jour j'ai découvert que ma fille était là. Elle aussi inscrite « en secret » à cette promotion. Nous n'avons pas le même nom de famille, donc lors de notre recrutement personne ne pouvait d'en douter. Nous avions peur qu'une de nous deux soient obligée de quitter l'Atelier Qualification-Insertion, nous en avons informé la CIP des Ateliers, qui a trouvé la situation amusante. Nous sommes donc là, mère et fille, dans la même promotion. On peut s'entraider.

Que pensez-vous de l'atelier qualification-insertion d'agent de restauration collective ? Je suis heureuse d'être ici. Depuis le mois de novembre j'ai appris beaucoup de choses. Il faudrait davantage de formations comme ça ! Avec mon groupe on est tous contents d'être ici et d'apprendre toutes ces choses. Si je le pouvais j'aimerais bien rester ici tellement je m'y sens bien. Après 30 ans chez moi j'appréhendais de retourner dans la vie active. C'est merveilleux à 54 ans de pouvoir découvrir une nouvelle vie et se projeter. Ça me fera mal au cœur de quitter la formation, mais quand j'aurai fini j'aurai beaucoup de compétences et je pourrai avoir un CDI.

Pour la première fois l'AQI a un parrain de promotion. Qu'en pensez-vous ?

Je suis très heureuse et fière que Monsieur Letellier soit le parrain de notre promotion. Son restaurant, la Brasserie Jules, tout le monde connaît à Amiens. C'est un honneur pour moi de le rencontrer et partager de choses avec lui. Ce serait mon rêve de travailler à la Brasserie Jules.

VIE DE L'EQUIPE : PRÉPARER LA RÉINSERTION, DANS ET HORS LES MURS

Rachida El Idrissi, Conseillère en insertion professionnelle a l'Îlot Montières, intervient au sein de la Maison d'arrêt d'Amiens et auprès de personnes en semi-liberte dans nos locaux en centre ville. Pouvez-vous nous raconter comment vous avez rejoint l'atelier qualification-insertion d'agent de restauration collective ?

Comment intervenez-vous au sein de la Maison d'arrêt d'Amiens ?

J'interviens dans le cadre de notre partenariat avec l'association Wallbreaker, implantée au sein de la Maison d'arrêt d'Amiens. Elle propose aux personnes détenues une activité de réparation d'électroménager. En ce qui me concerne, je reçois ces personnes une fois par semaine pour les aider à élaborer leur projet professionnel. Durant les six derniers mois de leur peine, nous travaillons ensemble sur leur CV, leur présentation, l'entretien d'embauche, etc.

Et hors les murs?

Quand une personne a effectué les deux tiers de sa peine, l'administration pénitentiaire peut lui proposer une mesure d'aménagement de peine sous forme de semi-liberté. Je reçois en journée les personnes détenues qui bénéficient d'un aménagement de peine, seuls ou en atelier collectif, deux fois par semaine, dans nos locaux. Je suis actuellement entre 10 et 15 personnes avec qui nous abordons toutes les thématiques liées à la reprise d'un emploi, les questions professionnelles mais aussi comment gérer un budget, ou encore l'estime de soi, la confiance.

Comment les personnes détenues perçoivent-elles cet accompagnement ?

Je n'ai que des retours positifs. Elles me disent qu'elles ont su répondre à telle ou telle question lors d'un entretien, elles retrouvent confiance en elles. Ce sont des personnes très éloignées de l'emploi et je dois les préparer à différentes situations. Je m'inscris dans la continuité du travail que les Conseillers pénitentiaires d'insertion et de probation ont engagé avec elles. J'ai fait de très belles rencontres avec des gens qui ont juste besoin qu'on leur tende la main.

MERCI À NOS PARTENAIRES

- ✓ Conseil départemental de la Somme ;
- ✓ Direction de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DEETS) de la Somme ;
- ✓ Le ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion (FSE+);
- ✓ Pôle emploi ;a
- ✓ Inter réseaux de l'insertion par l'activité économique (IRIAE) en Hauts-De-France ;
- ✓ Chantier école ;
- ✓ Mission locale;
- ✓ Plans locaux pluriannuels pour l'insertion et l'emploi ;
- ✓ Services pénitentiaires d'insertion et de probation (SPIP);
- ✓ VBM Prod, endiverie à Mézières en Santerre ;
- ✓ La Société des autoroutes du nord et de l'est de la France (SANEF).



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

www.ilot.asso.fr