

L'Esat des étangs se refait une beauté

Depuis fin 2019 l'association La Chrysalide fait procéder sur le site de l'Esat des Etangs, à des rénovations de ses bâtiments et à la réhabilitation de ses locaux. La semaine dernière l'heure était à la visite pour les partenaires, amis et familles de la structure afin de découvrir les nouveaux agencements.

Dans chaque atelier visité, un travailleur détaille avec brio les bons gestes à avoir et les produits utilisés. La cuisine par exemple a désormais une configuration différente avec une marche en avant pour éviter la contamination croisée, une meilleure ergonomie des postes pour faciliter le travail



Dans quelques années l'équipe de l'ESAT aura le plaisir de remettre à chaque propriétaire d'un olivier un litre d'huile. /PHOTOS M.C.

d'adultes en situation de handicap. L'Esat des étangs se remet en effet au goût du jour avec de nombreux travaux lancés. Un grand point d'étape a été fait il y a quelques jours sur l'avancée des projets. Des transformations qui ont permis, notamment, d'augmenter la capacité de traitement

des repas hebdomadaires de la cuisine pour le service sur l'Esat, repas livrés, ou repas traiteur.

Du sol au plafond, 883 m² rénovés

Le pôle administratif qui comprend les bureaux, la salle de réunion et la salle de pause pour le personnel, a également fait l'objet de travaux. Tout comme les vestiaires, les sanitaires, l'entrée des usagers qui a été mise aux normes accessibilité, les parkings et voies de circulation.

Parallèlement, la toiture des ateliers du pôle externe a été réhabilitée, ainsi que l'éclairage avec mise aux normes électrique et les façades extérieures. Tandis que façade, ouvrants, et locaux intérieurs de la villa médico-sociale (sols, mise aux normes électriques et pein-

tures) ont été rénovés.

Au total, les travaux ont concerné 883 m², dont 212 pour la cuisine et 105 pour la création du restaurant gastronomique Ascua (lire ci-dessous) et de sa salle de séminaire à la location. Des réalisations qui ont permis à l'établissement de mieux maîtriser sa consommation énergétique grâce aux mises aux normes électriques, à l'amélioration de l'isolation, et à la pose de panneaux photovoltaïques. Panneaux qui permettent de fabriquer de l'électricité à hauteur de 1/3 des besoins.

D'autres travaux vont suivre prochainement. Ils concerneront plus particulièrement les ateliers autour des activités de conditionnement et d'électricité.

M.C.

Un restaurant gastro et une oliveraie solidaire

Un restaurant pas comme les autres a vu le jour au sein de l'Esat. Il y a quatre mois, l'Ascua a pris vie. Un restaurant gastronomique qui fonctionne et affiche désormais complet les vendredis.

Ce n'est pas une surprise puisque en amont, les dix travailleurs avaient reçu une formation professionnalisante prestigieuse de l'école des Arts culinaires avec deux formateurs Lenôtre. Formations de deux semaines sur le site de

l'Esat en cuisine et en salle, destinées à l'acquisition de compétences techniques d'une qualité gastronomique. Un dispositif complet suivi d'un programme ajusté et des thématiques sélectionnées avec le Chef Sogeres.

Comme prévu en octobre dernier lors de l'ouverture, la nouvelle carte est proposée. Et sous peu, les gourmands pourront réserver des repas dans le cadre de journées thématiques. Pour l'instant, le restau-

rant est ouvert du lundi au vendredi uniquement pour le service du midi.

85 oliviers offerts

Dans quelques années l'équipe de l'Esat aura aussi le plaisir de remettre à chaque propriétaire d'un olivier un litre d'huile. L'association a proposé en effet une action de plantation participative dans le parc jouxtant la terrasse du restaurant. Depuis, 85 oliviers offerts par des particuliers ou des entre-



Après plusieurs services tests en fin de formation, les travailleurs ont reçu chacun leur diplôme Lenôtre.

prises ont pu être plantés dans l'oliveraie solidaire par l'équipe espaces verts de l'Esat. Chacun porte le nom de son donateur. Par cette opération, la Chrysalide a su partager ses valeurs de solidarité et d'inclusion qui mettent en avant les aptitudes et compétences des travailleurs handicapés qu'elle accueille.

M.C.