

« Nous adaptons notre accompagnement et le travail aux personnes »

L'Esat des 4 Vallées d'Albertville a ouvert ses portes en 1973. Son agrément lui permet d'accueillir 148 personnes en ETP (équivalence temps plein), mais environ 167 personnes physiques. Céline Baladda, directrice de proximité pour le parcours insertion professionnelle, le présente.

Delta Savoie est une association savoyarde qui accueille 720 personnes de l'enfance jusqu'à la fin de vie. La structure regroupe des instituts médicaux éducatifs (IME), des foyers d'hébergement, des foyers d'accueil médicalisé, des foyers de vie, les deux Esat (Albertville et Saint-Avre) et un service d'aide à la vie sociale.

Quel public accueillez-vous ?

C.B. Il se compose de personnes présentant une déficience intellectuelle, avec ou sans trouble psychique associé (comme la déficience auditive). Nous ne recevons pas de personne à mobilité réduite ni de déficients visuels. Elles nous sont adressées par la Maison départementale des personnes handicapées (MDPH).

Comment se compose votre équipe ?

C.B. Une trentaine de personnes encadrent les travailleurs. Nous avons des moniteurs d'ateliers, des moniteurs éducateurs, une équipe médico-sociale (éducatrices spécialisées, chargée d'insertion professionnelle, coordinatrice éducative, psychologues, psychomotricienne, assistante sociale) et des postes administratifs et techniques de soutien.

Comment fonctionne l'insertion professionnelle ?

C.B. Certaines personnes vont émettre le souhait de découvrir l'inclusion en entreprise ou d'aller travailler en milieu ordinaire. Notre chargé d'insertion va leur proposer des stages. Nous organisons aussi des DuoDay (stage de découverte en entreprise). Cette année, nous avons démarré un partenariat avec Handiwork. Grâce à ce dispositif, chaque semaine des personnes vont en formation dans l'entreprise partenaire, Brico dépôt, à Tournon. Ce soutien permet de libérer les craintes que pourraient avoir nos travailleurs de se retrouver seuls en entreprise et celles de l'entreprise d'accueillir un public spécifique.

Quelles activités leur proposez-vous ?

C.B. Nous accompagnons ces personnes par le travail et par diverses activités : sous-traitance industrielle, conditionnement alimentaire, assemblage pour l'industrie, service d'entretien et d'hygiène des locaux ou entretien d'espaces verts. Nous avons également des activités de production propre et des activités liées au bois avec la fabrication de palettes, la fabrication de mobiles urbains. Cette année, nous avons développé un projet de composteurs.



Céline Baladda est directrice de proximité pour le parcours insertion professionnelle à Deltha Savoie.

Comment évolue votre public ?

C.B. Les personnes accompagnées peuvent rester toute leur carrière jusqu'à la retraite, mais pas forcément. Nous adaptons le parcours de la personne et notre accompagnement en fonction de son projet de vie personnel et professionnel.

Comment mobilisez-vous les entreprises ?

C.B. Nous collaborons avec Schneider depuis des années. Les entreprises nous font confiance pas seulement pour l'aspect handicap, mais pour le service de qualité rendu, la fiabilité de notre engagement et le respect des délais. Les entreprises s'ouvrent davantage, comme le prouve le nombre de DuoDay que nous avons réalisés. Nous proposons aussi des visites de notre établissement. Souvent, les entreprises sont étonnées de l'étendue de nos capacités, de notre savoir-faire et de la diversité de notre offre.

Comment lutter contre les idées reçues ?

C.B. Les personnes que nous accompagnons sont encadrées et suivies par nos équipes pour s'assurer que tout se passe bien. Dans le cadre de notre activité d'entretien d'hygiène des locaux, nous avons contractualisé avec la Sem4V, bailleur social sur Albertville. Le bilan est extrêmement positif, malgré la crainte initiale des salariés. Cette collaboration occasionne de nombreux échanges entre nos équipes.

Quel est votre prochain projet ?

C.B. Nous avons une biscuiterie où nous vendons 90 % de la production. Nous sommes en train de développer notre marque propre qui s'appelle *Les gourmandises des montagnes*, avec cinq recettes sucrées et trois salées. Nous espérons pouvoir ouvrir une boutique d'ici la fin du premier trimestre. ●