

OCTOBRE 2025



Le mois rose au Pôle ESAT

Octobre Rose met à l'honneur la solidarité, le soutien aux professionnels de santé, ainsi qu'à toutes celles et ceux qui font face à la maladie.

C'est surtout le mois de la prévention et du dépistage précoce du cancer du sein, une étape essentielle pour une prise en charge efficace — et qui contribue à sauver des vies.

Le Pôle ESAT s'associe à la campagne nationale à travers son opération "Cookie gourmand".

En 2025, **946 euros** ont été remis à l'association Ruban Rose grâce à vos dons.

Cette année, les équipes du Pôle ESAT redoublent d'énergie et d'enthousiasme pour battre un nouveau record de générosité !

Il est toujours temps commander votre sachet de cookies

Octobre Rose

Opération Cookies

Du 1er au 31 octobre



Une Édition Spéciale cookies à la "praline rose" vous est proposée.

Pour 1 sachet de 2 Cookies à 4.90 €
(2x100 g)
ce sont 2 € reversés à l'association



Faites un don gourmand !

A déguster lors de votre pause-café, en réunion ou à partager en famille.

Commandez :



Par téléphone : 01 34 75 93 30
Par internet : scannez le QR code
Auprès de octobrerose@hvs78.org

Retrait sur nos sites de Poissy et d'Écquevilly
Du lundi au vendredi de 8h10 à 15h00.

ESAT DU PETIT PARC

Zi du Petit Parc
26 rue des Fontaines
78920 Écquevilly
Mail : octobrerose@hvs78.org
Tél : 01 34 75 93 30



ESAT LA GRANGE SAINT LOUIS

Le Technoparc
23, rue Charles Edouard Jeanneret
78300 Poissy
Mail : octobrerose@hvs78.org
Tél : 01 39 65 03 94

Pour les personnes accompagnées par le Pôle ESAT, octobre rose invite à la réflexion et au dialogue. Si l'équipe pluridisciplinaire offre une écoute attentive, elle veille surtout à orienter vers les interlocuteurs adaptés afin de les aider à améliorer leurs bien-être, leur épanouissement personnel.

Merci aux professionnels pour leur accompagnement bienveillant.



L'atelier restauration prépare vos fêtes !

Le dernier semestre de l'année est une période particulièrement dynamique pour l'atelier restauration du Petit Parc Gourmand.

En pleine production de cookies pour Octobre Rose, la brigade restauration du Petit Parc Gourmand poursuit sa dynamique avec la préparation des offres de fin d'année : les foies gras et leurs accompagnements maison, véritables incontournables des fêtes.

Cette année vous retrouvez nos valeurs sûres :

- le nature intemporel,
- la truffe pour les amateurs de raffinement,
- la recette gourmande aux noisettes Armagnac,
- et une touche de caractère avec le piment d'Espelette.

Les chutneys maison ne manqueront pas de rehausser ces saveurs, pour le plus grand plaisir des gourmets.

N'hésitez pas à transmettre vos précommandes dès à présent.



Le Petit Parc Gourmand

*Nos Foies gras entiers mi-cuits
Nos Chutneys*

FOIES GRAS DE CANARD
Nos recettes sont 100% naturelles - Conditionnement sous vide : 200 gr

- Foie gras de Canard Nature** Prix : 25,00€
Cette recette révèle l'authenticité et la rusticité du foie gras de canard assaisonné d'une touche de sel et de poivre d'exception.
- Foie gras de Canard au piment d'Espelette** Prix : 29,00€
Ce piment aux multiples vertus, spécialité du Pays Basque apporte à cette préparation force et caractère.
- Foie gras de Canard à l'Armagnac VSOP et Noisettes** Prix : 29,00€
L'Armagnac confère des saveurs fruitées et bien relevées tout en préservant une texture fondante.
- Foie gras de Canard à la truffe** Prix : 32,00€
Les saveurs subtiles et uniques de la truffe apportent force et caractère à ce mets qui entraine vos sens.

CHUTNEY
Nos recettes sont 100% naturelles - Conditionnement en pot en verre : 50 g Prix : 3,90€
Accompagne la dégustation de nos foies gras maison et se marie également bien avec vos viandes et fromages.

Manque et bases de vermine du Vietnam
Vin blanc piment d'Espelette paillettes d'or
Gelée de vin chaud aux épices de Noël
Cointis d'ignames de Rascaol au vinaigre balsamique blanc



Politique RSE au Pôle ESAT

Une démarche collective pour réduire l'emprunte carbone.

Le Pôle ESAT s'attache à développer des actions concrètes et engagées en matière de responsabilité sociale et environnementale (RSE).

C'est au sein de l'atelier conditionnement que s'est concrétisée la dernière action en matière de responsabilité environnementale. Cet atelier, spécialisé dans la mise en sachet, ne peut éviter totalement l'usage de matériaux plastiques.

Toutefois, une évolution significative a été engagée. Les gaines plastiques désormais utilisées pour l'ensemble des prestations sont fabriquées à partir de plastique recyclé et sont entièrement recyclables.

Pour les entreprises partenaires concernées par cette démarche, comme pour le Pôle ESAT, il s'agit d'un choix fort et cohérent avec une volonté commune de réduire l'impact environnemental.

Chacun des autres ateliers du Pôle ESAT veille à limiter son empreinte carbone :

- Blanchisserie : dosage automatisé des produits lessiviels pour réduire les consommations et utiliser des produits à impact limité.
- Propreté urbaine & espaces verts : renouvellement du matériel avec des équipements électriques ou à batterie (triporteurs).
- Restauration : utilisation de contenants recyclables ou biosourcés (bois, bambou) pour les prestations traiteur.
- Entretien des locaux : sélection de fournisseurs responsables, privilégiant des produits et pratiques respectueux de l'environnement.

Ensemble, les équipes du Pôle ESAT poursuivent un même objectif : agir au quotidien pour un développement plus durable et responsable.

Missions médico-sociales

2025, l'ESAT de La Grange Saint Louis de Poissy multiplie ses projets !

Chapitre II : renforcer la prévention santé

Début 2025, les travailleurs ont bénéficié de la venue des opticiens de Droit de Regard permettant l'accès à des examens ophtalmologiques et à des paires de lunettes adaptées. Cette opération sur une journée complète est renouvelée en 2026.

Grâce au partenariat avec l'IPC de Mantes la Jolie et en particulier avec Axel Willoquet (CESF), les travailleurs qui le souhaitent sont accompagnés pour des bilans de santé complets et gratuits. Lors de la remise des résultats, les personnes sont orientées vers les professionnels de santé si besoin. 12 personnes ont bénéficié de ce service depuis le début de l'année.

Les travailleurs de l'ESAT bénéficient de sessions de sensibilisation depuis le second semestre 2025 sur des sujets divers : alimentation et activité physique, tabac, santé bucco-dentaire... qui se déroulent à l'ESAT sous forme d'ateliers. Les thématiques sont choisies en amont en fonction des besoins des travailleurs. En parallèle de ces sensibilisations, les travailleurs le souhaitant sont reçus en entretien individuel avec Mme Charlotte JANDAL (IDE).

Une sensibilisation sur l'équilibre alimentaire a été organisée via la fondation Anaïs, notre partenaire pour la restauration en interne.

« Cette semaine j'ai animé un atelier équilibre alimentaire à l'ESAT de la Grange St Louis à Poissy. L'occasion de transmettre les bases théoriques de l'équilibre alimentaire, d'échanger avec les participants sur des questions plus personnelles relatives à leur alimentation, et de les faire participer de façon ludique autour de la construction d'un menu et de mieux comprendre les enjeux de l'équilibre alimentaire dans la création des menus ANAIS.

Un moment d'échange et de partage très enrichissant à tout point de vue ! »

DAVID DUPONT Julien, diététicien

A suivre...



Virginie Napieray : chef de service médico-social

UNE IMMERSION ENGAGÉE

Quand le Duo Day inversé s'invite avant l'heure à l'ESAT du Petit Parc d'Ecquevilly !



LAVAZZA

CARTE NOIRE

Mardi 14 octobre, huit collaborateurs de Lavazza Carte Noire France ont été accueillis à l'ESAT d'Écquevilly pour une journée de sensibilisation au handicap, organisée à l'initiative de l'entreprise.

Au programme : petit-déjeuner d'accueil, visite des ateliers et immersion en atelier de deux heures, suivis d'un repas convivial au self au cours duquel les collaborateurs ont pu déguster le foie gras préparé par l'atelier.

La journée a également inclus la présentation de l'ESAT et de ses missions et s'est terminée par un Kahoot en équipe, pour un moment de partage et de bonne humeur.

Cette journée a permis de mieux comprendre le quotidien des personnes en situation de handicap accompagnées à l'ESAT et d'échanger avec les professionnels.

Tous espèrent que cette initiative donnera lieu à de futures collaborations, comme l'accueil de participants DuoDay chez Lavazza ou le développement de projets communs, notamment sur les ventes de cookies et de foie gras.

Enthousiastes et sensibles à la cause, les collaborateurs ont également tenu à soutenir Octobre Rose en achetant des cookies.



Elodie Gosnet , Chargée d'insertion