

■ VESDUN

« Montrer l'évolution de notre savoir-faire »

Samedi, avait lieu les journées portes ouvertes de l'Esat (établissement et service d'aide par le travail) Le Bergerat à Vesdun.

Dirigé par Nordine Essalhi, l'établissement emploie quarante travailleurs encadrés par vingt professionnels. « Nous voulons montrer l'évolution de notre savoir-faire et changer l'image des Esat », souligne le directeur. Avec un chiffre d'affaires annuel de 600.000 € et un budget équilibré, la structure poursuit sa modernisation : rénovation des poulaillers, certification bio du maraîchage et ISO 9001 pour la volaille.

Promouvoir les savoir-faire

Les visiteurs ont découvert les différents ateliers : maraîchage, conserverie et



MARCHÉ. Mis en place par Élodie Berçon, animatrice.

espaces verts. Des familles venues se renseigner ont pu échanger directement avec les équipes. Des travailleurs venus des sites de Veaugues et Vierzon ont également participé, découvrant les productions agricoles de leurs collègues.

Un marché de producteurs et d'artisans locaux

avait été mis en place par l'animatrice Élodie Berçon : fromages, poterie, crochet, scrapbooking, tisanes et sirops. La traction animale, avec deux bœufs présentés par Charly Derrian et Philippe Kuhlmann, a attiré de nombreux regards. L'ambiance musicale était assurée par la Percufola de Montlu-

çon. À midi, 150 repas, concoctés par la cheffe de production Tamara Szymanska et les travailleurs, ont été partagés dans la convivialité. « Ma plus grande récompense est de voir leur sourire », confie Élodie au sujet des salariés.

Accompagner, former et inclure

Enfin, un atelier sur les droits et la citoyenneté a donné naissance à un journal, créé par les travailleurs eux-mêmes. « Le premier numéro vient de sortir, plein de pertinence et d'humour », se réjouit l'assistante sociale Isabelle Bedla.

Par cette journée festive, l'Esat de Vesdun a rappelé son rôle essentiel : accompagner, former et inclure, tout en affirmant sa place au cœur de la vie locale. ■