



Produits transformés par la légumerie de l'ESAT de l'Isle aux Bois et la légumerie de l'ESAT Ateliers de la forêt

L'Esat de l'Isle aux Bois est implanté sur le territoire de Châlons Agglo et l'ESAT Ateliers de la forêt est implanté sur le territoire rémois.

Une production locale, responsable et solidaire

Nos produits transformés sont le fruit d'une collaboration étroite entre des **producteurs locaux engagés** et les **ESAT** (Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail) qui permettent à des personnes éloignées de l'emploi d'exercer une activité professionnelle dans un environnement apaisant et sécurisant. Ils favorisent ainsi l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap.

Les 6 piliers de notre démarche

1. Des produits locaux et de saison

Nous transformons des légumes issus de producteurs situés à proximité de chacune des légumeries.

Cela est gage :

- D'une **fraîcheur optimale**
- D'une **réduction des transports** (empreinte carbone réduite)
- D'une **juste rémunération des producteurs**

2. Une production inclusive

Chaque produit est **le fruit du travail de personnes en situation de handicap**, accompagnées et formées par des encadrants qualifiés (moniteurs d'ateliers).

Acheter nos produits, c'est :

- Soutenir **l'insertion professionnelle** dans un cadre adapté
- Valoriser le **travail protégé** et l'économie sociale et solidaire

3. Une transformation de qualité

Nos produits sont simples, authentiques, et élaborées sans additifs superflus :

- La transformation ne consiste qu'à laver, désinfecter et découper ces produits locaux pour une **conservation naturelle**
- Soins apportés à chaque étape de la transformation

4. Une démarche écologique et anti-gaspillage

- Utilisation de **tout produit sans sélection** ou en surplus pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Conditionnement en sacs sous-vide. Habituellement nous utilisons des gastro normes, contenants réutilisables.
- Date limite de consommation de 3 jours hors frites et de 9 jours pour les frites.

5. Une offre adaptée

Nous proposons nos produits sous différentes formes et conditionnements adaptés pour répondre au mieux à chaque demande.

Etant sur place, nous sommes très réactifs, ce qui peut parfois aider nos clients rencontrant des difficultés.

6. Ressources humaines

Nous sommes les **commis de cuisine** de nos clients. Les difficultés de **recrutement** ou de **gestion du personnel** restent un problème d'actualité pour nos clients. Grâce à notre légumerie, nos clients peuvent se reposer sur nous, et palier à ces difficultés.

Une dimension sociale et solidaire (ESS)

- **Insertion professionnelle** de personnes en situation de handicap dans un environnement de travail sécurisant.
- Participation à une **économie inclusive**, ce qui valorise le projet auprès des collectivités, clients et producteurs.
- Valorisation de l'impact social dans les démarches **RSE** des clients (restaurants, collectivités, entreprises...).

Une valorisation des circuits courts et produits locaux

- Utilisation de **légumes/fruits fournis par des producteurs locaux** : renforcement des circuits courts.
- Réduction de l’empreinte carbone liée au transport.
- Traçabilité, fraîcheur, **qualité gustative et nutritionnelle** préservée.



La légumerie de l'ESAT de l'Isle aux Bois, se fournit principalement auprès de producteurs locaux autour de Châlons-en-Champagne.



Un avantage concurrentiel et marketing

- Produits avec une **valeur éthique ajoutée** : un argument de vente puissant pour les particuliers et tous les métiers de bouche (restaurant traditionnel, restauration collective., traiteur, boulangerie)
- Attractivité pour les **labels** : "Produit local", "HVE" etc...

Une pérennisation des ESAT et une diversification de leurs activités

- Création d'une **activité économique durable** et productive au sein des ESAT

- Possibilité de **diversifier les tâches** confiées aux travailleurs (réception, épluchage, découpe, étiquetage, logistique, livraisons...)
- Montée en compétences des travailleurs en situation de handicap.
- Valorisation de la personne
- Malbouffe (retrouvé le goût des produits naturels et sans transformation, produits sains)