



L'équipe de l'atelier cuisine de l'ESAT, à l'occasion du repas de Noël, servi le mardi 16 décembre

## Editorial

Bonne année 2026, qu'elle vous soit douce et lumineuse !

Qu'elle soit également une année d'avancée pour tous, pour vous, pour vos proches, et pour toutes les personnes avec TSA qui n'ont pas la chance d'avoir trouvé une réponse à hauteur de leurs besoins !

En 2025 nous avons fêté les 20 ans de la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées. Cette loi annonçait une prise en charge pluridisciplinaire et adaptée aux besoins et difficultés spécifiques de chacun et chacune. 20 ans plus tard le bilan en est très contrasté. De nombreux enfants et adultes étant toujours sans réponses, ne leur permettant pas d'exister en tant

que citoyen à part entière dans notre société.

Notre Fédération Française Sésame Autisme est engagée au sein du Collectif National pour l'Autisme afin d'être force de proposition et lancer des actions collectives pour faire entendre notre voix, tant auprès des communes qu'au niveau national, afin de faire avancer cette cause. Ce travail s'appuie également sur notre force et notre détermination à nous, les aidants. Impliquer et accompagner les aidants c'est aussi sécuriser les parcours des personnes, aujourd'hui et demain.

Cette année 2026 devrait donc être une année à fort enjeu pour les personnes avec TSA et leurs proches.

Odile TIERS, Présidente

### Dans ce numéro

#### Sésame Services

Regard d'un futur ingénieur sur travail à l'ESAT

Coup de projecteur sur l'atelier cuisine

Recette alsacienne

Duoday : le récit d'Antoine

Témoignages

#### SAESAT

A la découverte du tchoukball

Sous le charme du talent de d'Hokusai

#### Hameau Sésame

Un grand merci pour votre soutien

Le Téléthon de Sucé-sur-Erdre sous le feu des projecteurs

2	<u>Logis Sésame</u> Une sortie sympa et une revanche	6
3	<u>VYV3</u> L'ESAT Sésame Services et le Hameau Sésame évalués	7
4	<u>Vie de l'Association</u> Une soirée ciné-débat à réserver dans vos agendas	7
5	Des nouvelles de la fédération Sésame Autisme Rejoignez-nous !	8
6		

## Le regard d'un futur ingénieur sur l'organisation du travail à l'ESAT

En décembre, pendant deux semaines, Hugo Craipeau est venu en stage à l'ESAT, dans le cadre d'une mission sociale intégrée à sa formation à l'ICAM (Institut Catholique des Arts et Métiers). A 33 ans, ce père de famille de deux enfants, conducteur de travaux en bâtiment, a repris des études pour devenir ingénieur. A l'ESAT, il a découvert un univers qui lui était inconnu. L'occasion pour lui de porter un regard neuf.

**Quel est le sens de la mission sociale que vous devez entreprendre ?** L'ICAM forme des ingénieurs de production ayant un sens de l'humain et ouverts à un engagement en société. Cela suppose une prise de conscience de ce que l'on est et d'une réalité plus large que celle rencontrée classiquement dans le cadre de l'entreprise. C'est pour cela qu'en troisième et dernière année de formation, il est demandé à chaque élève ingénieur de s'installer dans un tissu associatif pour découvrir de nouvelles dimensions de lui-même et des réalités qu'il connaît peu.

**Pourquoi avoir choisi d'effectuer ce stage à l'ESAT de Sésame Services ?** Je voulais faire mon stage avec des personnes en situation de handicap, tout simplement parce que je n'avais jamais eu l'opportunité de fréquenter ce type de public. J'étais curieux de comprendre et de connaître. Au départ, comme j'ai de jeunes enfants, j'avais sollicité les IME, sans succès. Je me suis donc tourné vers les ESAT, et c'est très bien comme ça ! J'ai saisi l'opportunité que m'offrait l'ESAT de La Montagne.

**Ne connaissant pas le monde du handicap, avez-vous été surpris par certains éléments à votre arrivée à l'ESAT ?** Au début, quand on ne connaît pas, être en immersion dans un milieu inconnu, c'est un peu déstabilisant. On ne sait pas forcément comment se comporter face aux regards. Mais, après, on oublie vite le handicap. Dès le premier jour, à l'atelier pâtisserie, je suis allé parler à tout le monde et j'ai tout de suite compris. Ils sont tous très différents dans leurs personnalités, très naturels, très spontanés. Ce qui m'a frappé, c'est leur politesse, leur respect, leur sympathie. Entre eux mais aussi avec les moniteurs. Ils sont hyper respectueux et investis, plus que les travailleurs en milieu ordinaire !

**Forcément, votre présence a dû les interroger ?**

Beaucoup m'ont demandé pourquoi j'étais là. C'était un peu compliqué à expliquer ! Quand j'étais en pâtisserie, beaucoup pensaient que j'étais dans l'agronomie...

J'étais en immersion-production. En pâtisserie, j'ai grammé, j'ai boulé, j'ai fait des boudins de cookies, j'ai fait de la mise en sachets. Ce sont les travailleurs et les moniteurs qui m'ont formé. Ils sont hyper impliqués et connaissent bien leur travail. Il y a une vraie dynamique où chacun a sa place. J'ai aussi fait notamment des plats froids et le service du midi en cuisine, de l'encartonnage en service aux entreprises, de la tonte et du taillage de haies avec les Espaces



Hugo Craipeau aux côtés des travailleurs de l'atelier pâtisserie

verts, la réalisation d'un chemin de baby poney et le nettoyage des paddocks à La Chauffetière. Dans tous les ateliers, j'ai retrouvé la même chose : des personnes motivées, respectueuses, souriantes, impliquées dans leur travail et un bel esprit d'équipe.

**Dans l'organisation du travail, avez-vous découvert des spécificités ?** Ce qui est remarquable, c'est la définition des postes : tout est cadré, chaque personne connaît les limites de son poste. C'est assez sécurisant. Ce qui m'a frappé, par rapport au milieu ordinaire, c'est que chacun choisit ce qu'il souhaite faire par rapport à l'ensemble des tâches définies quotidiennement. Le milieu ordinaire, c'est : « Tu fais ce qu'on te dit ». Là, c'est « Moi, je veux faire ça ». Ce que j'ai trouvé génial, c'est qu'il y a toujours quelqu'un pour faire chaque activité ! Cette gestion du management est hyper inspirante. Les gens sont bien plus efficaces dans leur travail quand ils ont envie de le faire et qu'on leur donne envie de le faire. Qu'on les manage en prenant en compte qui ils sont...

**Qu'allez-vous faire de tout ce que vous avez fait et observé ?** Je vais rédiger ce que l'on appelle des rapports d'étonnement, à raison d'un par atelier. Les rapports sont rédigés à partir de périodes de travail en immersion relativement courtes (une journée d'environ sept heures par atelier). Ils constituent avant tout des constats accompagnés d'une analyse personnelle, nécessairement subjective et orientée. Ces éléments ne doivent donc pas être considérés comme une « vérité », mais plutôt comme le regard d'un élève ingénieur découvrant le milieu de l'ESAT et du handicap. Ils permettent à la direction d'avoir un point de vue extérieur sur le fonctionnement de la structure. En tant que futur ingénieur, je m'inspirerai des méthodes de management de l'ESAT pour mes futures collaborations et prioriserai la bienveillance, la confiance et l'autonomisation de mes collaborateurs.

**Le statut des ESAT a parfois été mis en cause. Quel est votre regard après deux semaines de stage ?...** C'est difficile d'avoir un regard après une courte expérience. Cependant, il apparaît rapidement que la difficulté est de faire la part des choses entre la productivité, la lucrativité et le bien être. Pour une direction, c'est forcément compliqué de combiner toute cela. Mais, à l'ESAT Sésame Services, il apparaît évident que la priorité, c'est le bien être des travailleurs et la bienveillance.



Judoka, Hugo a enfilé le kimono pour animer une séance d'initiation avec la SAESAT

## Règles d'hygiène et équilibre alimentaire au menu de la cuisine

C'est le premier atelier à ouvrir la lumière, chaque matin à l'ESAT Sésame Service de La Montagne. Dès 7h15, Jean-Marc Dubois, Carole Becht-Gicquel et Thierry Termeau, les trois moniteurs de l'atelier cuisine, sont à leur poste pour accueillir les quatre premiers travailleurs qui assureront, à 7h30, la mise en route de l'atelier (relevé des températures, mise en place des postes, préparation du matériel de nettoyage...). Tout doit être prêt à 8h, à l'arrivée du reste de l'équipe.

Au total, 16 travailleurs sont actuellement affectés à l'atelier cuisine. Un atelier qui ne manque pas de travail. D'abord, il y a la préparation des plats proposés chaque midi au self à l'ensemble du personnel de l'ESAT auquel peuvent se joindre des invités. Cela représente en général 60 à 65 couverts mais peut atteindre 90 couverts le mardi avec notamment la présence du centre équestre de La Chauffetière (Le Pellerin).

L'atelier cuisine livre aussi de nombreux repas à l'extérieur, par liaison froide. C'est le cas pour le centre équestre (en dehors des mardis), pour l'IME de l'Estuaire (à Bouaye et à Saint-Jean-de-Boiseau), pour l'association Respir'Action (au Château d'Aux de La Montagne). Il y a un an encore, des repas étaient préparés pour le CCAS de Bouguenais qui effectuait des livraisons à domicile, mais ce système de portage de repas, assuré depuis 1997, a été abandonné par la municipalité. En revanche, depuis le 6 janvier dernier, l'atelier cuisine assure une quinzaine de repas au profit du Foyer de vie et de l'Accueil de jour, au Logis Sésame de Bouguenais.

Depuis l'ouverture de l'ESAT en 1993, la cuisine a bien changé. Jean-Marc Dubois, présent dès le début, peut en témoigner. « Le matériel, les règles d'hygiène... cela n'a rien à voir ! Avec les travailleurs, on suit régulièrement des formations. Les règles d'équilibre alimentaire aussi ont évolué ! »



La plonge, une mission importante de l'atelier cuisine

Jean-Marc Dubois mesure le chemin parcouru en une trentaine d'années. « Je sais d'où on est parti ! Le premier jour en cuisine, j'avais dix travailleurs. La question était : comment on s'habille en tenue de cuisinier ? On a commencé comme ça et on a produit jusqu'à 55 000 repas une année. Cela a été beaucoup d'apprentissage, beaucoup de découvertes... Il a fallu s'adapter à chaque travailleur et ne pas oublier que rien n'est acquis dans le temps. »

Au-delà de la performance collective, c'est la progression, l'évolution professionnelle de chacun que souligne le « patriarche » de l'atelier. « Voir arriver un jeune adulte de 20 ans avec des difficultés d'adaptation, puis le voir s'épanouir petit à petit et accéder à une autonomie qu'il pensait impossible, c'est une grosse satisfaction. Plus généralement, tout ce qui leur permet l'inté-

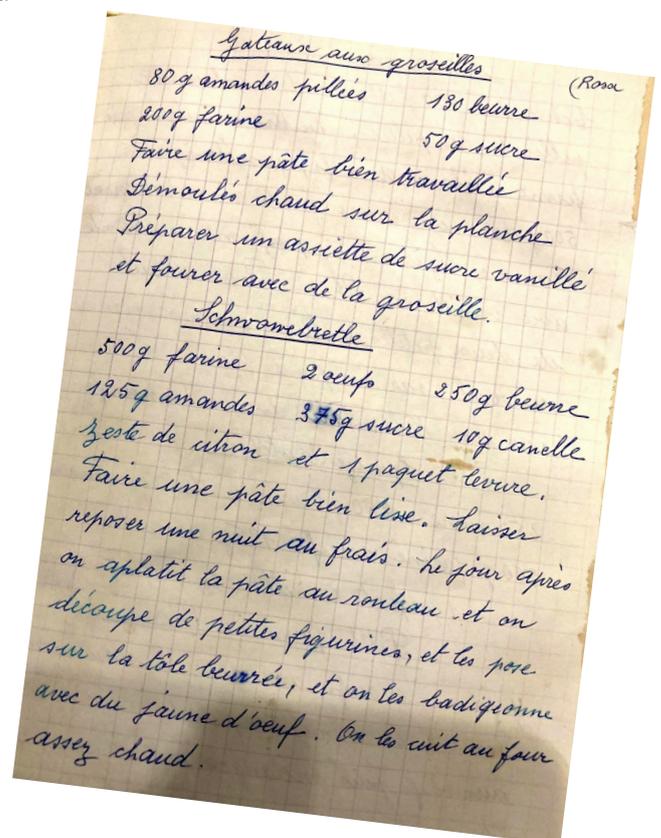


Beaucoup de concentration à l'heure de la préparation des plats

gration dans la vie de la cité, au sein d'activités extérieures... cela conforte leur statut de citoyen. »

Toujours avec cette notion d'inclusion en tête, Jean-Marc Dubois aimerait relancer l'accueil du public extérieur, qui n'a pas retrouvé son niveau d'avant covid. Son idée ? Développer un service à l'assiette. « Bien sûr, ce n'est pas simple. Il faut du matériel, adapter l'organisation. Mais cela permettrait de former des travailleurs au métier de serveur. Il y a de la demande et des débouchés en milieu ordinaire. C'est une vraie piste pour l'inclusion ! »

A 56 ans, Jean-Marc n'a pas perdu la motivation qui l'a conduit, en 1993, à choisir le monitorat en ESAT plutôt que les établissements gastronomiques (il a notamment travaillé à La Cigale, à Nantes) auxquels sa formation en école hôtelière le destinait.



A l'occasion du repas de Noël, Carole Becht-Gicquel, monitrice à l'atelier cuisine, a partagé deux recettes héritées de sa grand-mère alsacienne pour la confection de biscuits proposés avec le café.

## DuoDay 2025, l'immersion réussie d'Antoine

À l'occasion de l'édition 2025 du DuoDay, journée nationale favorisant la rencontre entre les personnes en situation de handicap et les employeurs, le jeudi 20 novembre, Antoine, travailleur en situation de handicap et accompagné par l'ESAT Sésame Services de La Montagne, a eu l'opportunité d'effectuer une immersion professionnelle au sein de La Petite Vrac, commerce de proximité du Pellerin spécialisé dans la vente de produits en vrac, fruits et légumes frais issus de producteurs locaux et d'une agriculture biologique. Antoine a été accueilli par Sylvanie, gérante du magasin.

**Une expérience valorisante.** Pour Antoine, cette immersion a représenté bien plus qu'un simple stage : une occasion de se tester, de découvrir un métier concret et d'évaluer ses compétences en condition réelle. Il confie : « Ça m'a bien plu, de voir comment ça se passe à La Petite Vrac. J'ai vu comment ça se passait avec les clients. Je les ai accueillis, je me suis présenté. Les clients étaient sympas, on a bien discuté »

**Un accueil chaleureux dans un commerce de proximité.** Dès son arrivée, Antoine a découvert un environnement chaleureux, organisé et axé sur la consommation responsable. Sylvanie lui a présenté les lieux, les produits ainsi que le fonctionnement du magasin : réception des marchandises, organisation des rayons, étiquetage, gestion des stocks et relation client. « Sylvanie m'a vraiment bien expliqué son métier. Cette journée était vraiment bien. J'ai été très bien accueilli, elle m'a même offert deux petits cafés »

**Des missions variées pour une immersion complète.** Accompagné pas à pas, Antoine a participé à plusieurs tâches essentielles : présentation des produits, contact avec la clientèle, explication et l'utilisation de la caisse enregistreuse. « J'ai utilisé la caisse pour enregistrer et peser les fruits et légumes, je donnais le ticket aux clients. J'ai aussi rangé les bouteilles en verre de jus de fruits, les pots de crème et les fruits et légumes. »

**Un bilan très positif.** Sylvanie souligne l'investissement d'Antoine : « Antoine s'est montré très à l'aise et à l'écoute des clients. Il a été à la fois ponctuel, poli, intéressé et curieux. Je lui ai expliqué comment fonctionne la caisse et il a pu essayer un peu. C'est un stage validé ! »



Au côté de la gérante Sylvanie, Antoine s'est familiarisé avec l'organisation et les produits de « La Petite Vrac »

**Un partenariat précieux.** La collaboration entre l'ESAT/SAESAT et La Petite Vrac s'inscrit dans une démarche d'inclusion sociale, créant ainsi un lien direct entre une actrice du territoire et un établissement médico-social. En effet, chaque mardi et jeudi, dans le cadre de son atelier cuisine, la SAESAT se rend à la Petite Vrac pour acheter des fruits et légumes frais. Au-delà, de ce lien, la SAESAT permet donc de garantir une qualité alimentaire aux travailleurs accompagnés, en proposant des menus basés sur des produits sains, de saison et sélectionnés avec soin. Elle permet également de valoriser l'économie locale tout en soutenant une commerçante engagée dans le bio et la proximité.

Duoday.fr #DuoDay2025 #SEEPH2025



Personnes en situation de handicap et employeurs,  
rencontrez-vous !  
Le 20 novembre 2025,  
créez des duos ensemble.

## Témoignages du DuoDay



Eric (atelier pâtisserie)

« J'aime bien la musique. Au début je pensais faire le DuoDay dans un magasin de disques. Mais Benjamin, coordinateur du DuoDay à l'ESAT, m'a proposé de passer la journée dans le studio d'enregistrement de Phil Crochet, à La Montagne. C'est le guitariste-chanteur du groupe des Bouskidou. Il sort aussi des disques en solo, sous le nom de Phil Barouf. Son studio est également ouvert à d'autres. Le matin, j'ai assisté à l'enregistrement d'une vidéo pour Youtube

par

un percussionniste. J'ai aussi découvert qu'il fallait de nombreuses prises pour la version finale d'un morceau, comment on pouvait superposer les enregistrements. Maintenant, je n'écoute plus mes disques de la même façon ! Je vois les coulisses de la magie ! »

Les Echos de Sésame | N°58 | 4



Antoine B. (Espaces verts)

« J'ai passé le DuoDay à la médiathèque Victor-Jara à Couëron. Je ne m'attendais pas à ce que cela soit aussi grand ! J'ai visité tous les locaux et j'ai découvert qu'il y avait des jeux vidéos avec lesquels on peut jouer sur place. Je me suis occupé de trier les livres, de gérer les jaquettes pour les jeux vidéo. J'ai aussi accueilli le public en compagnie de la directrice. Il y avait beaucoup de personnes âgées venues emprunter des livres, mais aussi des familles et des jeunes attirés par les consoles de jeux. J'ai aussi découvert la réserve où on stocke les anciens livres, avant qu'ils ne soient vendus dans le cadre d'une braderie. Il y en aura une le samedi 14 mars. Moi, ce qui m'a le plus intéressé, c'est le rayon BD adultes. J'aime bien Fluide Glacial ! »

## Multi-Sport : à la découverte du tchoukball



Depuis septembre 2025, nous travaillons avec le centre sportif et culturel Laetitia, à Nantes. Chaque vendredi matin, trois travailleurs de l'ESAT et trois bénéficiaires de la SAESAT peuvent découvrir ou redécouvrir un sport.

**Kevin, éducateur : Aviez-vous déjà fait du handball ?**

Marine : « Oui il y a très longtemps quand j'étais au collège et au Lycée. »

Houda : « Je n'en avais jamais fait. Je trouve ça génial. »

David N. : « Moi j'en ai fait au collège. »

**Kevin : Le tchoukball, pourriez-vous expliquer ce que c'est à quelqu'un qui ne connaît pas ?**

Marine : « Il faut lancer le ballon dans une cible. »

Houda : « Et la cible c'est un tremplin. »

Charlotte : « Ça ressemble au handball mais il n'y a pas le droit aux dribles. »

David : « Il ne faut pas que le ballon touche le sol, sinon l'adver-

saire marque un point. »

Antoine B. : « C'est moins physique que le handball. »

David : « Moi je ne trouve pas. Là on ne s'arrête jamais on bouge tout le temps. »

**Kevin : Et à la différence du hand, on peut marquer sur le même but (on appelle ça un « Chouk »)**

Antoine B. : « L'intervenante s'appelle Morgane, et on a aussi Gaspard qui est en formation. Ils sont vraiment très sympas et très pros. »

Houda : « Ils sont à l'écoute, ils expliquent bien et sont bienveillants. »

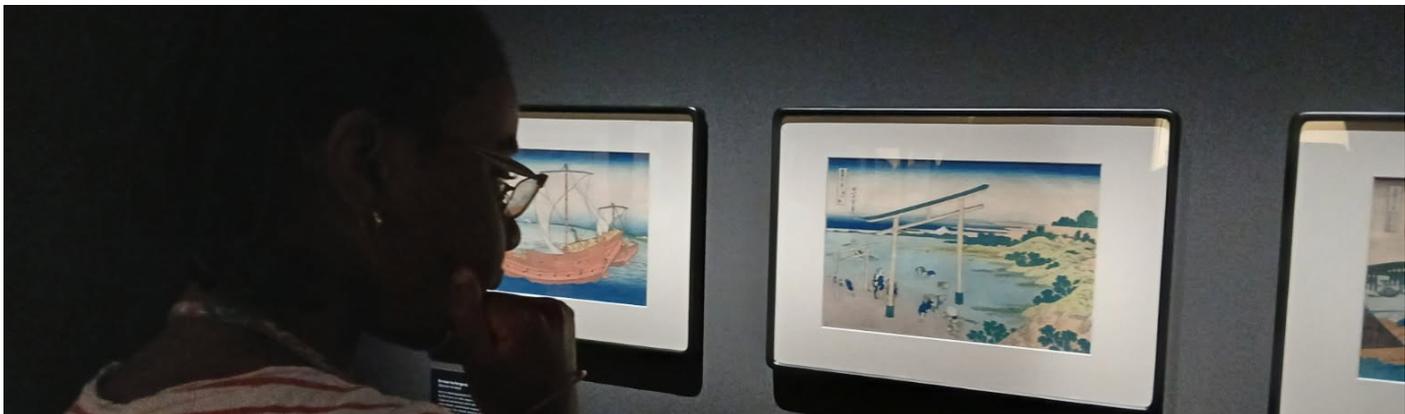
**Kevin : Et pour vous le sport, à quoi ça sert ?**

Antoine B. : « Communiquer autrement avec ses collègues. C'est bon pour le travail. »

Houda : « Se faire du bien, se maintenir en forme et se défouler. »

Charlotte : « Rigoler un bon coup. Ça fait vraiment du bien. »

## Sous le charme du talent de Katsushika Hokusai



L'été dernier, certains travailleurs ont pu profiter de l'exposition de l'année au Château de Nantes et voir le travail de Katsushika Hokusai. Peintre, dessinateur et graveur japonais du XVIII<sup>e</sup> siècle, il était aussi connu sous le surnom de Gakyōjin, « Vieux Fou de dessin ». Retour sur cette belle visite.

**Kevin, éducateur : Qu'avez-vous pensé de cette expo ?**

Antoine : « Moi j'ai trouvé ça très intéressant. Hokusai c'est l'ancêtre du Manga en fait. Ça m'a fait penser à des choses que je connais et que j'ai lu : One Piece, Berserk ou même Dragon ball Z. On voit des points communs dans le dessin, la calligraphie et même dans certains objets, les chaussures japonaises par exemple. J'adore la culture japonaise, ça me passionne. »

**Kevin : Au-delà d'Hokusai, qu'avez-vous pensé de la manière dont les œuvres étaient présentées ?**

Antoine : « C'était au château des ducs de Bretagne, y avait vraiment plein d'œuvre et sur les 3 niveaux. Je ne sais pas trop mais je dirai plus de 200 œuvres au moins. On y a été en bus puis en tram, mais on a raté notre bus à cause d'une glace. »

David S. : « Moi j'ai bien aimé cette sortie. C'était le 10 juillet, un jeudi. Il y avait les tableaux et aussi un film sur Hokusai... On pouvait s'asseoir sur des tapis pour regarder. C'était beau. J'y vais rarement mais ce musée là je le trouve bien. Certains tableaux étaient un peu plus grands que la fresque de l'ESAT, d'autres plus petits. »

Séréna : « Je me rappelle que l'on s'était assis sur des tapis pour regarder une vidéo sur la vie de l'artiste. Ce monsieur a été célèbre à 80 ans. Il continuait à peindre à cet âge. C'est très rare et je trouve ça extraordinaire. »

David S. : « Après l'expo, on a bu un coup. Mais c'était 3,40€ !!! Ils pourraient faire moins cher... j'y retournerai plus là-bas. Le musée par contre c'était gratuit. J'aimerais bien y retourner mais pour s'inscrire aux sorties, faut demander aux encadrants. »

Kevin : « Oui, les sorties sont ouvertes aujourd'hui à un seul travailleur(euse) par atelier. Ça permet aux ateliers de continuer à fonctionner normalement. »

### Un grand merci pour votre soutien !



Chères familles et amis du Hameau Sésame, Nous sommes ravis de vous annoncer que notre projet de financement pour la table magique (Tovertafel/<https://www.tover.care/fr/tovertafel>) a pris un bel envol, grâce à l'initiative créatrice de Gwladys Chopin, enseignante en activité physique adaptée. Elle a en effet guidé résidents et encadrants dans la création de sapins décoratifs de Noël en bois et matériaux de récupération. Ce travail collectif a été réalisé tout au long du mois de décembre, aboutissant à la création de 120 sapins qui ont eu un grand succès auprès des familles de résidents.

Nous sommes ravis d'annoncer que, grâce à la vente de ces créations, nous avons récolté un montant de 450 euros. Cet argent servira directement à financer la table magique, un outil

innovant, qui permettra d'enrichir les activités de nos résidents et d'améliorer leur bien-être.

Nous tenons à remercier toutes les familles qui ont acheté ces sapins. Votre soutien est très important et contribue directement à l'épanouissement des résidents. C'est grâce à votre engagement et votre générosité que nous pouvons continuer à proposer des projets enrichissants et adaptés à leurs besoins. C'est aussi une belle reconnaissance de leur travail.

En ce début d'année 2026, nous vous souhaitons à tous bonheur, santé et réussite. Merci encore pour votre soutien et votre confiance. Ensemble, poursuivons nos efforts pour réaliser de nouveaux projets qui profiteront à nos résidents.

Avec toute notre reconnaissance,

L'équipe du Hameau Sésame

### Le Téléthon de Sucé-sur-Erdre sous le feu des projecteurs



L'édition 2025 du Téléthon a revêtu un caractère particulier à Sucé-sur-Erdre, commune retenue cette année comme ville ambassadrice. A de multiples moments au cours du week-end, les animations ont été relayées en direct à la télévision.

Les résidents du Hameau Sésame ont participé à ce Téléthon. Au programme, visite d'une mini ferme dans le parc de la mairie puis défilé de motos et animation musicale sur le port le matin. L'après-midi était consacré à une marche solidaire. Pour cette occasion, les résidents, accompagnés d'encadrants et de parents, ont marché environ quatre km dans les rues de Sucé-sur-Erdre et réalisé des petits défis sportifs. Aux sons de la fanfare, sourires, sport, solidarité et convivialité étaient au rendez-vous.

### Sortie sympa... et revanche en perspective

Mercredi 17 décembre, pour la sortie de fin d'année nous sommes allés au Buffalo grill et au bowling. Il y avait une bonne ambiance : « Nous avons même tapé dans nos mains pour l'anniversaire d'une petite fille, j'ai trouvé ça touchant », a apprécié Lisa. « Les plats étaient délicieux. » Jordan précise : « En entrée c'était une salade de crudités j'ai pas trop aimé par contre je me suis régalé avec le burger et le brownie. »

Au bowling nous avons fait deux équipes de six, « les champions » et « les winners ». C'était une première pour Sandy et Hary qui sont prêts à recommencer. Selon Léa, « On s'est bien amusé, ça change des activités de l'habitude. On a même bu un verre de sirop ». Les winners ont remporté la partie avec 490 points, une revanche est à prévoir ...



## L'ESAT Sésame services et le Hameau Sésame évalués en décembre

Depuis la loi du 2 janvier 2002, les établissements médico-sociaux ont l'obligation de procéder à une évaluation de leurs activités et de la qualité de leur accompagnement. Ces évaluations doivent avoir lieu tous les cinq ans.

L'évaluation est basée sur un référentiel divisé en trois chapitres (la personne, les professionnels et l'établissement) et composé de neuf thématiques :

- bientraitance et éthique
- droits de la personne accompagnée
- démarche qualité et gestion des risques
- accompagnement à la santé
- expression et participation de la personne accompagnée
- co-construction et personnalisation du projet d'accompagnement
- accompagnement à l'autonomie
- continuité et fluidité du parcours
- politique des ressources humaines

Au cœur de ces neuf thématiques, 42 objectifs et 157 critères (dont 18 impératifs) sont définis. Les 18 critères impératifs concernent les domaines du respect des droits des personnes, la prévention et la gestion des situations à risque ; évènements indésirables, plaintes et réclamations, l'organisation de la gestion de crise pour assurer l'accompagnement en cas d'évènement climatique, virale ou autre évènement de caractère imprévu, inattendu.

### ESAT Sésame Services: « On voit des gens motivés »

L'évaluation de l'ESAT SAESAT Sésame Services a eu lieu cette année sur trois jours au mois de décembre par le cabinet 2 Vous à Nous, avec l'implication des travailleurs qui ont candidaté pour participer, les élus du CVS (Conseil de la Vie Sociale), des professionnels et la direction de l'établissement.

Un planning dense sur les trois jours a été établi. Les évaluatrices ont observé le travail dans les ateliers et l'accueil des personnes à la SAESAT. Des entretiens ont eu lieu par petits groupes avec les travailleurs pour connaître leur avis sur leur accompagnement, avec les professionnels pour les entendre sur la mise en œuvre des pratiques et la direction pour le déploiement des stratégies et des moyens.

A la fin de la troisième journée, une réunion de clôture a eu lieu. Tous les travailleurs et les professionnels étaient invités pour entendre les impressions à chaud des évaluatrices :



« Merci à tout le monde d'être présent pour cette restitution »  
 « Merci pour vos sourires, on voit des gens motivés » « Bravo aux professionnels pour ces trois jours » « Le travail est réalisé »  
 « Découverte de la SAESAT hier, c'est bien ce qui est fait là-bas »  
 « Les outils qui sont faits nous ont impressionnés : outils d'évaluation adaptés et dans la simplification de la communication » « Bon moment passé ».

Parmi les autres points forts mis en avant lors de la réunion de clôture : le travail sur les droits des personnes, les nombreuses activités à l'ESAT, à la SAESAT et en extérieur, l'accompagnement à l'autonomie, la continuité et la fluidité de parcours et la présence de référents de parcours dont chaque travailleur a un référent nommé, l'implication du CVS, les risques maîtrisés sur les ateliers et bien d'autres encore. Nous attendons désormais le bilan final avec quelques axes d'amélioration, mais aucun critère impératif a été déclenché.

### Hameau Sésame : « Une réelle acculturation des professionnels »

Le Hameau Sésame, à Sucé-sur-Erdre, a fait l'objet d'une évaluation du même type en décembre. Au terme des trois jours d'échanges et de rencontres, les évaluateurs ont livré leur impression « à chaud » : « Remerciements à toute l'équipe pour l'organisation et les échanges ainsi qu'aux personnes rencontrées accompagnant les résidents. Une réelle acculturation des professionnels. » Parmi les points forts relevés lors de cette réunion de clôture : le document bientraitance coconstruit avec professionnels et familles, le respect des droits des personnes par les professionnels dans leurs pratiques, le programme d'activités de l'été conséquent avec une grande ouverture sur l'extérieur, une démarche individualisée tenant compte des capacités, des besoins, des rythmes des personnes...

## VIE DE L'ASSOCIATION

### Une soirée ciné-débat à réserver dans vos agendas

Afin d'accompagner la **Journée mondiale de sensibilisation à l'autisme** du 2 avril 2026, nous avons décidé d'organiser le **lundi 30 mars 2026** un **ciné-débat** autour du film « **En tongs au pied de l'Himalaya** ». Ce film, sorti en 2024, évoque les difficultés multiples auxquelles la mère d'un jeune enfant autiste doit faire face. Pauline est la maman d'Andréa, 6 ans et demi, un petit garçon formidable à qui on a diagnostiqué un TSA : un « trouble du spectre autistique ». Il n'est pas vraiment au niveau mais il est toujours scolarisé et s'apprête à faire sa rentrée en grande section de maternelle. Pour Pauline, sans revenus fixes et récemment séparée de Fabrice, le père d'Andréa, tout semble concourir à faire de sa vie une succession d'échecs. Or pour Andréa, c'est une année cruciale qui va déterminer s'il peut ou non rester scolarisé et obtenir ainsi une meilleure chance de voir son état s'améliorer. Mais pour cela, Andréa a besoin de stabilité et pour Pauline, la lui apporter, c'est un peu (beaucoup) gravir l'Himalaya en tongs...

Cette soirée ciné-débat aura lieu au **cinéma Bonne-Garde** de Nantes. Elle débutera à **20h00** avec la projection du film, qui sera suivie d'un débat autour de l'accompagnement des familles et des soutiens qu'elles peuvent trouver.



# Des nouvelles de la Fédération Sésame Autisme

par Marie-Joëlle Rochet

La **Fédération Française Sésame Autisme** a été créée en 1963, par des parents soucieux de développer un accompagnement adapté pour leurs enfants. Elle s'appelait alors « Association au Service des personnes Inadaptées ayant des Troubles de la Personnalité » ASITP, et a permis la création d'un premier établissement, l'hôpital de jour Santos Dumont à Paris. Dès sa création en 1988, notre association de Loire-Atlantique a adhéré à la Fédération.

La Fédération rassemble aujourd'hui plusieurs dizaines d'associations de familles de personnes avec Troubles du Spectre Autistique (TSA). Elle est un acteur majeur à la fois comme réseau d'accompagnement et d'entraide, et comme interlocuteur des pouvoirs publics. Elle anime entre autres le Collectif Autisme qui porte la voix des personnes TSA et de leur entourage.

**Le siège de la Fédération** connaît actuellement une situation difficile, car les ressources de la Fédération, comme celles de toutes les associations, ont diminué drastiquement ces dernières années. La Fédération n'a plus de local et tous les salariés ont dû être licenciés : le fonctionnement repose uniquement sur des bénévoles avec peu de renouvellement... Mais il faut continuer car elle reste un interlocuteur clé au niveau national.

Voici les points abordés lors de la dernière réunion du réseau en octobre 2025. Douze associations de toute la France, gestionnaires d'établissements ou non, étaient représentées.

On commence par un **tour de table**. Aucune de ces associations n'est complètement sereine, la difficulté la plus partagée est le manque de renouvellement des bénévoles. Pour ceux qui gèrent des établissements il y a beaucoup de difficultés financières, les financeurs institutionnels augmentent les exigences en termes de difficulté des cas accompagnés et de taux d'occupation, mais les moyens ne suivent pas. Plusieurs projets d'habitat inclusif sont en cours dans différentes régions, ainsi qu'un projet de Maison d'Accueil Spécialisée autisme de huit

places dans le Cher.

Ensuite la présidente Christine Meignien évoque la situation de latence au niveau national due aux crises gouvernementales, **rien ne bouge depuis plus d'un an**.

Il nous faudra envisager des actions collectives au moment des élections municipales, les communes sont aussi des interlocuteurs importants pour nos associations.

Aussi pour mutualiser les efforts et améliorer notre visibilité, il est proposé d'organiser un mouvement autour de l'autisme dans le courant de l'année 2026, en commun avec d'autres associations et fédérations qui défendent et représentent les droits et intérêts des personnes avec autisme. Ce **mouvement national pour l'autisme** est indispensable pour faire entendre nos voix, nous redonner du pouvoir et raviver les politiques publiques, et aussi trouver des moyens de survie.

Concrètement, des discussions sont en cours avec plusieurs partenaires aux niveaux national et local. Il convient d'éviter de diluer les troubles autistiques dans d'autres troubles ou handicaps, ce qui nous a nui par le passé. Par exemple la Stratégie nationale autisme est devenue une Stratégie des Troubles du Neuro-Développement, et les moyens ont été partagés sans une augmentation suffisante, se traduisant par des pertes sèches pour les personnes avec TSA. Un texte fort revendiquant le recentrage des actions publiques autour d'un **Quatrième Plan Autisme** est en cours de rédaction.



Christine Meignien,  
Présidente de la fédération Sésame Autisme

## Rejoignez-nous !

L'association Sésame Autisme 44 participe à l'élaboration de la revue trimestrielle de la Fédération, via son administratrice Marie-Joëlle Rochet. Sur le plan local, Sésame Autisme 44 relaie et pérennise l'action de la Fédération. Elle développe aussi des initiatives de nature à favoriser les échanges entre les familles de personnes atteintes de troubles du spectre autistique (TSA).

Pour organiser cela, cinq groupes ont été mis en place :

- Réalisation des « Echos de Sésame »
- Organisation de moments festifs
- Mise en place de rencontres parents-professionnels
- Organisation de rencontres à thème (finances, succession, vacances...)
- Actions de bénévolat/bricolage

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues au sein de ces groupes, pour soutenir les actions menées et apporter des idées nouvelles. N'hésitez pas à nous rejoindre : [contact@sesame-autisme.fr](mailto:contact@sesame-autisme.fr)



**L'association vit et grandit grâce à votre générosité. Aussi, n'hésitez pas :**

**FAITES UN DON**

**Déduction fiscale :**

**- 66% pour les particuliers**

**- 60% pour les entreprises**

**[contact@sasame-autisme44.fr](mailto:contact@sasame-autisme44.fr)**

Directeur de publication : Odile TIERS

Correspondants des établissements :

Hameau Sésame : Françoise CABRAL-FERREIRA  
Sésame Services : Pernille THORUP CHRISTENSEN  
Logis Sésame : Eva BOISRAMÉ  
SAESAT : Kévin BEAUDE  
CRA : Sébastien OLLIVIER  
Rédacteur en chef : Yves SCHERR  
Secrétaire de rédaction : Pernille THORUP CHRISTENSEN

dates	Événements / réunions
24/01/2026	La galette de l'association
03/03/2026	Conseil d'Administration
21/03/2026	Assemblée Générale
30/03/2026	Soirée Ciné-débat



**Sésame Autisme 44**  
17 rue de la Haie d'Ancheteau  
44620 La Montagne  
[contact@sesame-autisme44.fr](mailto:contact@sesame-autisme44.fr)  
[www.sesame-autisme44.fr](http://www.sesame-autisme44.fr)