

Projets : extension du Foyer de Vie Les Pépinières et construction d'un EAM pour 6 adultes TSA
P.2

Hébergements et Milieux Ouverts : un atelier gourmand et un nouveau self !
P.6

Portrait : apprentissage de la cuisine et du service en salle à l'IME - rencontre avec Hélène et Fanny
P.3

IME : sortie au stade de foot de Valenciennes et présentation d'un stage au centre équestre
P.7

ESAT : présentation du Pôle Formation et retour sur la fête de Noël
P.4

Comité des Fêtes : retour sur la bourse aux livres, partenariat avec l'Agence Petit-Fils de Valenciennes et prochaines dates !
P.8



Maison d'Accueil Spécialisée : une nouvelle salle de détente et une 2e place au concours de totems de Noël
P.5

LE TOTEM DE NOËL DE LA MAISON D'ACCUEIL SPÉCIALISÉE A FAIT BRILLER LA VILLE DE COLLERET !



LE RETOUR DES FLEURS !

Notre grand marché aux fleurs fera son grand retour les 7, 8 et 9 mai 2026 ! Nos équipes vous accueilleront avec enthousiasme. A retrouver : fleurs suspendues, plantes aromatiques, arbres fruitiers, lauriers roses, dipladénias et bien d'autres trésors végétaux ! Dans l'attente, nos équipes vous accueillent au magasin situé au 553 rue Berthelot à Denain du lundi au samedi de 9h/12h à 13h/16h45 - sauf le vendredi fermeture à 15h45.

EN FÊTE AVEC LE FESTI'MAS

Le Festi'MAS arrive pour une première édition pleine de rythme et de bonne humeur ! Du 8 au 12 juin 2026, la musique sera à l'honneur à la Maison d'Accueil Spécialisée. Venez partager des moments chaleureux, vibrer au son des notes et célébrer ensemble la fête !



Erwan et Denis, nos deux reporters de choc, ont mené l'enquête. Ensemble, ils ont posé 6 questions à Guillaume et Yacoub pour tout savoir sur l'extension du Foyer de Vie Les Pépinières. Voici ce qu'il faut retenir de leurs échanges. Aux réunions de chantier, tout le monde a sa place.



Autour de l'architecte, on retrouve Monsieur Emmanuel PINARD, notre directeur, Madame Cécile VANDEZANDE et des personnes extérieures comme les administrateurs, mais aussi des visages familiers comme Bruno agent technique et Yacoub et Guillaume résidents du Foyer de Vie Les Pépinières.

C'est un moment d'écoute : *"C'est autour d'une table qu'elle nous a expliqué les plans pour l'extension"*. Tout ce qui se décide est important, et Guillaume et Yacoub ont une mission de confiance : *"On explique tout ce qui se passe à Séverine, elle suit l'affaire aussi en tant que cheffe de service."*

Pourquoi on agrandit les Pépinières ? Pour qu'il y ait plus de place pour chacun. Le projet est attendu avec impatience car il va changer le quotidien.

Le grand point positif ? *« Tout le monde pourra choisir sa chambre »*. Avoir plus de place, c'est plus de confort et d'intimité pour tous.

Erwan et Denis ont posé la question que tout le monde se pose : Mais pourquoi ça prend du temps ? Le constat est lucide :

- C'est grand et c'est dur : les travaux sont impressionnants.
- Le manque d'effectif : *"En ce moment, les travaux n'avancent pas beaucoup, il n'y a pas beaucoup d'ouvriers."*
- Les ouvriers ne viennent pas tous les jours, ce qui décale la fin du chantier.



Yacoub et Guillaume ont un rôle important, ce sont les messagers du groupe. Dans les couloirs, la pression monte ! Loïc est le premier à demander : *"Quand est-ce qu'ils reviennent les ouvriers?"*

Comme Guillaume et Yacoub ont la chance de participer aux réunions, ce sont eux qui rassurent les copains du Foyer de Vie Les Pépinières, surtout ceux qui n'ont pas encore de chambre individuelle et qui ont hâte que ça se termine. Leur réponse est toujours la même : *"Il va falloir patienter"*.

Notre prochain rendez-vous est prévu mardi prochain pour, on l'espère, plus d'ouvriers sur le chantier !

Un immense merci à Yacoub et Guillaume pour leur rôle de porte-parole. Bravo à Denis et Erwan qui ont su poser les bonnes questions pour nous renseigner sur les travaux au Foyer de Vie Les Pépinières.

Par Denis BERNARD (Foyer de Vie Les Grands Champs) et Erwan COSTANTIN (Foyer de Vie Les Pépinières), accompagnés par Sabrina RICHARD.

MALGRÉ LES DÉFIS, LE FUTUR EAM OUVRIRA SES PORTES CETTE ANNÉE

Le Comité de Pilotage pour la construction du futur EAM* continue de se réunir avec un seul objectif : préparer son ouverture ! Le chantier a malheureusement été retardé suite au dépôt de bilan de l'entreprise principale, mais soyez rassurés, les travaux ont repris et l'établissement ouvrira ses portes au dernier trimestre 2026 au plus tard. Pour rappel, cet EAM sera destiné à accueillir 6 adultes présentant des troubles du spectre de l'autisme (TSA). Il sera situé dans la continuité de l'extension du Foyer de vie Les Pépinières. Rattaché au pôle Hébergement et services de Milieux Ouverts, cet EAM a pour mission de développer les apprentissages de la vie quotidienne afin de renforcer l'autonomie des résidents, de les accompagner dans les gestes du quotidien et de leur offrir un cadre de vie favorisant l'épanouissement social et culturel.

Ce petit groupe de 6 adultes permettra de bénéficier d'un accompagnement sur mesure. Le bâtiment a été conçu pour favoriser la sensorialité, avec des espaces adaptés tels qu'un espace calme, un espace Snoezelen (environnement multisensoriel), un espace d'apaisement, un espace dédié aux activités, 6 studios individuels, un jardin d'hiver et un jardin des sens. Nous vous tiendrons informés des prochaines étapes dans les prochains numéros.

**EAM : Etablissement d'Accueil Médicalisé*



TRANSMETTRE LE "GOÛT" DU MÉTIER

RENCONTRE AVEC FANNY ET HÉLÈNE. DE LA SALLE À LA CUISINE : UN APPRENTISSAGE GRANDEUR NATURE À L'IME

Pourriez-vous vous présenter ? Quel est votre parcours ? Quel rôle avez-vous à l'IME ?

(Fanny) Je m'appelle Fanny BOSTEL, je suis éducatrice technique au sein de l'IME. J'ai commencé dans la restauration en apprentissage. J'ai effectué mon CAP cuisine, un BEP service et un Bac professionnel en cuisine. Je suis polyvalente, je touche à la cuisine, le service, traiteur, pâtisserie... J'ai travaillé dans plusieurs associations : Arpe, les Papillons Blancs de Cambrai, l'APAJH de Le Cateau, puis je suis arrivée à Denain. J'anime un atelier technique en cuisine avec une vingtaine de jeunes. On les accompagne pour leur vie professionnelle et leurs futurs projets. On leur apprend les bases techniques, les règles d'hygiène et de sécurité. En atelier cuisine nous travaillons le traiteur, la pâtisserie, la cuisine, le service en salle et il nous arrive de faire des services traiteur et repas à l'interne.

(Hélène) Je m'appelle Hélène DERONNE, je suis éducatrice technique en entretien des locaux et services en salle. J'ai commencé à travailler à l'IME de Denain il y a une dizaine d'années, en tant qu'aide médico-psychologique. J'accompagnais les enfants polyhandicapés. Ensuite j'ai fait une VAE monitrice éducatrice et ensuite, j'ai rejoint Fanny dans l'accompagnement des jeunes en entretien des locaux et service en salle. Mon rôle est d'accompagner les jeunes dans leur projet professionnel, que ce soit en milieu ordinaire ou en milieu protégé.



Quels diplômes sont nécessaires pour être formatrice en cuisine ?

Le premier diplôme reste un CAP cuisine pour connaître les bases techniques et ensuite le diplôme d'éducatrice technique spécialisée pour pouvoir accompagner les jeunes en atelier.

Combien de jeunes accompagnez-vous lors de vos formations ?

(Fanny) Par séance, en cuisine, on peut aller jusqu'à 12 jeunes. Mais en totalité j'ai 21 jeunes en référence sur mon atelier cuisine.

(Hélène) J'accompagne en totalité 12 jeunes. Je peux avoir entre 6 et 8 jeunes par séance.

Quels parcours proposez-vous ? Quelle est la durée moyenne de formation ?

(Fanny) Nous accueillons en atelier des jeunes de 16 à 21 ans pour définir leur projet professionnel. Nous accueillons aussi des CFAS, c'est un CAP cuisine qui dure 3 ans. J'accompagne 2 jeunes pour ma part mais à raison de 3 jours tous les 15 jours (à partir de 16 ans).

Y a-t-il des stages en extérieur de l'IME ?

Les jeunes font des stages soit à l'ESAT : entretien des locaux, espaces verts... Cuisine pas pour l'instant mais on espère bientôt avec le restaurant d'application. Soit des stages en milieu ordinaire : dans des restaurants, dans des cantines scolaires, pizzeria...dans le commerce aussi. On accompagne aussi des jeunes ayant un projet différent de la cuisine pour travailler la posture professionnelle.

Y a-t-il des formations complémentaires à la cuisine ?

On peut passer un CAP cuisine. Les formations complémentaires sont ensuite des mentions pâtisserie, traiteur, boulangerie, pizzaiolo...

Quels sont les débouchés à l'issue de ces formations ?

Tout dépend du projet du jeune. Si le jeune est orienté vers le milieu ordinaire : cuisinier au sein d'un restaurant traditionnel, self, cantine...

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre quotidien ?

(Hélène) Dans le cadre de l'accompagnement, c'est la valorisation des jeunes. C'est une fierté quand ils vont en stage, que cela se passe bien et qu'ils ont un bon retour. C'est valorisant autant pour eux que pour notre travail. De les voir épanouis et de leur permettre, aussi, d'aller vers le milieu ordinaire. C'est très important pour eux de trouver un emploi autre que dans le milieu protégé.

(Fanny) Je rejoins ma collègue, la valorisation. C'est très important de les voir contents, même lorsque l'on fait de grandes prestations, de les voir fiers de leur travail et de ce qu'ils peuvent accomplir et réussir. C'est une réussite pour nous aussi.

Un mot pour la fin ?

(Fanny) On forme une bonne équipe. On est complémentaire.
(Hélène) Toutes les deux on va dans la même direction. Pour moi c'est un plaisir de venir travailler.

*Interview réalisée par Philippe DE GRYSSE (ESAT),
accompagné par Julien DENHEZ*



LE PÔLE FORMATION DE L'ESAT

UN TREMPLIN VERS L'ÉPANOUISSEMENT

Le pôle formation accueille tout au long de l'année les travailleurs de l'ESAT selon leur projet individualisé.

C'est près de 260 travailleurs qui participent chaque semaine aux activités dites de soutien.

Le pôle formation propose de nombreuses activités éducatives et sportives selon un planning hebdomadaire dont le but est de proposer un accompagnement adapté qui répond aux besoins des travailleurs.

Les activités physiques et sportives telles que, la randonnée, le vélo, le tennis de table, la piscine, le football et bien d'autres... permettent de travailler de nombreux objectifs comme la cohésion d'équipe, le savoir-être, la confiance en soi, le dépassement de soi. Elles permettent aussi de promouvoir une hygiène de vie, et un maintien de la condition physique.



D'autres activités sont davantage axées sur l'autonomie comme la cuisine, l'informatique, la lutte contre l'illettrisme ainsi que le code de la route et le simulateur de conduite.

Il y a également des ateliers de développement cognitif, avec le dessin, le bois, la peinture, les jeux de société et les créations artistiques. Ces activités ont pour objectifs de travailler la dextérité, la concentration, le respect des consignes, l'imagination, et le relationnel en petit groupe.

Enfin des stages sur site ou en extérieur sont proposés chaque année, le programme évolue selon les attentes et les besoins des travailleurs. On y retrouve les stages poterie, dessin, mais aussi confiance en soi, savoir-être en milieu professionnel, gestion des émotions, sensibilisation animale...

Ce programme aux ateliers de formation est riche et évolutif, il démontre la volonté de l'ESAT de s'adapter constamment aux besoins des travailleurs. En diversifiant les expériences du sport à l'informatique, en passant par les stages en extérieur, le Pôle Formation prépare chacun à relever de nouveaux défis, tant professionnels que personnels.

*Par Jérôme BARRA (ESAT),
accompagné par Julien DENHEZ*



NOËL À L'ESAT

UNE FÊTE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU GRINCH ET DE LA CONVIVIALITÉ

Le 16 décembre 2025, la salle Baudin s'est transformée en un lieu magique pour accueillir la traditionnelle fête de Noël de l'ESAT. Près de 400 personnes, travailleurs ESAT et professionnels, se sont retrouvés pour célébrer cette fin d'année dans la joie et la bonne humeur.

Cette année, l'équipe éducative avec l'aide des personnes accompagnées en activité avaient préparé la décoration de la salle sur thème du GRINCH.

Ce travail de décoration, fruit de plusieurs semaines d'ateliers, témoignait une nouvelle fois de la créativité et de l'implication de tous.

Dès notre arrivée, les petits fours et l'apéritif ont lancé les festivités, avant de laisser place aux discours de la direction et de notre président, Monsieur CROIX. Ce dernier a tenu à féliciter chaleureusement l'ensemble des équipes pour le travail accompli et l'engagement dont chacun a fait preuve tout au long de l'année.

C'est ensuite dans une ambiance festive que le repas a été servi avec efficacité par une équipe de serveurs attentionnés, et qui a permis à tous de profiter d'une parenthèse de convivialité bien méritée.

Entre les plats, la DJ avec ses jeux de lumières a littéralement « mis le feu » à la piste de danse, des tubes incontournables aux rythmes plus modernes, la piste n'a pas désemploi. Beaucoup se sont donné à cœur joie de montrer leur talent de danseur. Les sourires s'affichaient sur tous les visages.

Cette journée pleine de gaieté, comme tant d'autres moments partagés à l'ESAT, restera gravée longtemps dans nos mémoires.



Un grand bravo aux équipes, et à tous les travailleurs qui ont contribué, de près ou de loin, à la réussite de cet événement mémorable.

*Par Philippe DE GRUYSE (ESAT),
accompagné par Julien DENHEZ*

UNE SALLE DE DÉTENTE OUVRE SES PORTES À LA MAISON D'ACCUEIL SPÉCIALISÉE

Née d'une réflexion menée pendant la période COVID, la nouvelle salle de détente de la Maison d'Accueil Spécialisée, inaugurée en janvier 2026, offre aux résidents un espace dédié au bien-être, à la relaxation et à la valorisation de soi. Porté par une équipe de professionnels formés, ce projet s'inscrit dans une démarche d'accompagnement individualisé et sensoriel.

Pouvez-vous vous présenter ?

Nous sommes Laetitia, aide médico-psychologique, et Laila, aide-soignante. Nous travaillons à la Maison d'Accueil Spécialisée depuis 2012 et 2018 respectivement.

Comment est née l'idée de cette salle de détente ?

Le projet est né pendant la période COVID, lorsque les accompagnements de bien-être étaient fortement limités. Nous avons alors suivi une formation en bien-être et valorisation de soi. À la suite d'une journée bien-être organisée en juillet 2025, incluant des temps Snoezelen, nous avons souhaité créer un espace dédié au bien-être au sein de l'établissement.

Comment le projet a-t-il été mis en place ?

Un espace coiffure a été entièrement réaménagé. Un dossier détaillé a été présenté, validé par la direction et suivi par Mme Cochon. Ce projet est le résultat d'un véritable travail d'équipe.

À qui s'adresse cette salle et quel sera l'encadrement de ces ateliers ? Elle est destinée aux résidents de la Maison d'accueil spécialisée. A terme, des partenariats extérieurs pourraient permettre d'élargir l'accueil. Les ateliers sont animés par des professionnels formés au bien-être et à la valorisation de soi, ainsi qu'au Snoezelen. La salle permet de combiner des soins de bien-être et un accompagnement sensoriel.

Quels types de soins y sont proposés ?

Des massages des mains, du visage, du cuir chevelu et du dos. Il y aura également des soins esthétiques, des moments de relaxation et de mise en beauté. Les soins sont adaptés aux besoins et aux capacités de chaque résident.

Quelles sont les spécificités de cet espace et comment avez-vous travaillé l'ambiance de la salle ?

La salle a été pensée pour être accessible aux résidents marchants et en fauteuil roulant avec la présence d'un ascenseur. L'ambiance repose sur des lumières modulables, des produits majoritairement faits maison et une décoration en partie réalisée avec les résidents. L'espace reste volontairement épuré pour créer un sentiment de sécurité. Des supports de communication avec pictogrammes permettent aux résidents de choisir les soins et les couleurs qui les apaisent. La prise en charge se fait sans interruption, dans un cadre sécurisant.



Quels sont les objectifs à long terme ?

Permettre à un maximum de résidents de bénéficier de cet espace, poursuivre la formation des professionnels, développer de nouvelles prises en charge et proposer des temps de bien-être réguliers, y compris le week-end. Un planning régulier sera mis en place et la salle pourra également être utilisée pour des accompagnements individuels pour canaliser et apaiser des comportements.

Un mot pour conclure ? Nous remercions la Direction pour sa confiance et son soutien, ainsi que les agents d'entretien pour leur aide précieuse dans la réalisation de ce projet.

Interview réalisée par Vincent DEVRED, supervisée par Somaya DRARI (Maison d'Accueil Spécialisée)

LE TOTEM DE NOËL DE LA MAISON D'ACCUEIL SPÉCIALISÉE A FAIT BRILLER LA VILLE DE COLLERET

À la fin de l'année 2025, la Maison d'Accueil Spécialisée a participé avec enthousiasme à un concours organisé par l'association Handicap Autrement de Colletet, autour de la réalisation d'un totem sur le thème de Noël. Ce projet créatif a mobilisé les résidents et les professionnels dans une ambiance conviviale et festive. Installé au cœur de la commune de Colletet, notre totem a été exposé, aux côtés de nombreuses créations issues des différentes institutions participantes. Un parcours avait été spécialement mis en place dans la commune afin de permettre au public et aux résidents de découvrir l'ensemble des œuvres.

Le concours s'est poursuivi par un vote en ligne organisé sur la page Facebook de l'association Handicap Autrement. Le suspense fut total mais grâce à la mobilisation et au soutien de tous, notre totem a rencontré un grand succès et a remporté une très belle 2^e place, à seulement une voix du premier prix.



Début février, résidents et professionnels se sont rendus à Colletet afin de découvrir le palmarès et de partager un moment convivial et festif avec l'ensemble des participants, dans un esprit de rencontre, de convivialité et de solidarité. Grande fierté pour tous : diplômes, coupe et médailles sont venus récompenser le travail, la créativité et l'implication de chacun. La rencontre avec la mascotte du loup de la ville a également marqué les esprits et ajoute une touche de magie à cette journée.

Sur le trajet du retour, l'émotion était encore bien présente. Une résidente a d'ailleurs parfaitement résumé le ressenti général en déclarant avec le sourire : « C'était trop chouette et en plus on a gagné la deuxième place ! ».

Ce projet restera un très beau souvenir pour tous : une expérience enrichissante, porteuse de sens, qui a mis en lumière la créativité, l'engagement et l'énergie collective de chacun.

Par Stéphanie BERA et Vincent DEVRED, accompagnés par Somaya DRARI (Maison d'Accueil Spécialisée)

LE RENDEZ-VOUS DES GOURMANDS « AUX GRANDS-CHAMPS »

Chaque semaine, un atelier cuisine est proposé aux résidents du Foyer Les Grands-champs. Denis nous raconte ce moment où les résidents se retrouvent en petit comité pour cuisiner ce qu'ils aiment.

Tout commence par le choix du plat. Avec l'éducateur, on décide ensemble du menu de la semaine. Ensuite, on liste les ingrédients et direction le supermarché Carrefour! On fait les courses avec ceux qui ont envie de donner un coup de main. Dans les rayons, chacun a son rôle pour remplir le chariot.

Mais attention, l'éducateur surveille le budget : 45 € maximum, pas un centime de plus! À la caisse, on passe aux choses sérieuses : la caissière appelle une dame pour valider le bon préparé par l'éducateur. Une fois les sacs chargés, retour aux Grands-champs!

En cuisine, l'ambiance est agréable. Pour se mettre de bonne humeur, on lance la musique, souvent les années 80! Au rythme des tubes, tout le monde participe à sa manière, en fonction de ses capacités. On prépare des plats qui changent de l'ordinaire, des choses simples mais tellement bonnes : Dominique a adoré les pommes de terre au four "maison".

Brigitte se régale avec les frites maison et le steak-salade. Béatrice, Pierre et Bernadette se sont dernièrement régales avec un bon plat de moules-frites avec Véronique, éducatrice!

Avant de passer à table, c'est sacré : c'est l'heure de l'apéro! On sort les chips et les boissons. C'est toujours sans alcool, mais le plaisir est bien là. C'est le moment où l'on discute, où l'on rigole et où l'on se sent bien ensemble.

Ce qu'on aime, c'est manger dans la cuisine en petit comité (5 à 6 personnes). C'est calme, c'est agréable et on s'entend mieux tous ensemble. Parfois, l'odeur est tellement bonne que d'autres résidents s'invitent pour goûter nos plats!

"C'est important pour moi aussi de cuisiner ce que j'aime".

Par Denis BERNARD (Foyer de Vie les Grands Champs), accompagné par Sabrina RICHARD.



UN NOUVEAU SELF AU FOYER DE VIE LES PÉPINIÈRES

C'est un grand changement aux Pépinières : un nouveau self-service fait désormais partie du quotidien des résidents.

Avant, il fallait sortir du foyer pour aller manger en face, à la cafétéria. Ce n'était pas pratique, surtout quand il pleuvait!

Maintenant, tout se passe ici.

On a toujours deux services : un premier pour ceux qui ont besoin de calme et un deuxième service pour ceux qui sont plus dynamiques.

On choisit ce qu'on aime. C'est très moderne.

On prend notre plateau, on le pose sur une rampe en métal et on le fait glisser. On passe devant des vitrines transparentes : comme on voit bien les plats, c'est facile de choisir ce qu'on veut.

Les éducateurs nous aident pour le plat chaud, mais c'est nous qui décidons. « Moi, ça m'aide à faire attention à mon poids ».



Cette organisation, nous oblige à être plus autonomes, mais on se donne des coups de main. Comme pour Michel qui est malvoyant, on l'aide pour son plateau. On s'entraide donc entre résidents et on progresse ensemble.

Pour les éducateurs, c'est mieux aussi. Ils ne courent plus entre les bâtiments. L'ambiance est plus sympa, on a plus de place et on se sent vraiment chez nous. On attendait ce projet depuis longtemps, on est tous très contents!



Par Erwan COSTANTIN (Foyer de Vie les Pépinières), accompagné par Sabrina RICHARD.

7 SORTIE AU STADE DE FOOTBALL DE VALENCIENNES

Le vendredi 12 décembre 2025 dans la soirée, une partie des jeunes du groupe SAPE de l'IME est partie à Valenciennes voir le match de football qui opposait Valenciennes à Sochaux et aussi visiter le stade du Hainaut. Le club de Valenciennes FC a été créé en 1913. Le stade a été construit en 2011 et il peut accueillir jusqu'à 25 000 personnes. Le club évolue maintenant en National 2.



Lors de notre arrivée, nous sommes allés visiter le stade du Hainaut de Valenciennes. Nous avons été voir le coin VIP, les loges, et même l'arrivée des joueurs à la sortie du bus. C'était impressionnant de voir des joueurs de football professionnels d'aussi près.

Nous sommes allés ensuite sur le bord de la pelouse où le terrain était très grand. Pour finir la visite, nous avons été voir la salle de conférence de presse. Cette salle est une salle réservée pour les journalistes qui posent des questions aux joueurs ou au coach du club.

Nous avons ensuite pris place dans les tribunes du stade pour assister à la rencontre entre Valenciennes et Sochaux.

À l'entrée dans le stade, nous avons vu plein de mascottes qui nous ont fait bien rire et qui nous ont donné des bonnets de Noël. Gabriel et les autres jeunes ont mis l'ambiance toute la soirée pour encourager les joueurs.

Malgré la défaite de Valenciennes, tout le monde a passé une très bonne soirée entre chants, encouragements et rires. C'était vraiment une belle soirée sportive.



Par Léa LEFEBVRE,
accompagnée par Charlotte SKOTAREK (IME)

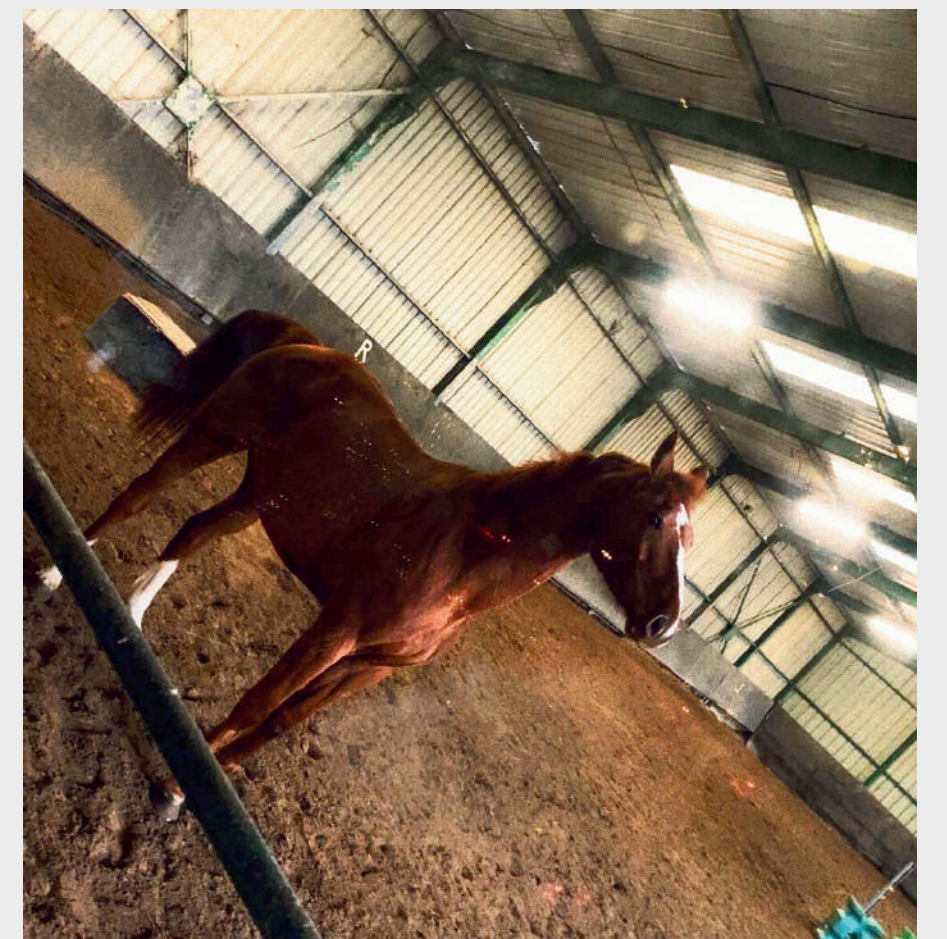
MON STAGE EN CENTRE ÉQUESTRE

J'ai réalisé mon premier stage au centre équestre d'Escaudain du 8 décembre 2025 au 20 décembre 2025. J'ai voulu réaliser mon stage dans l'équitation car c'est ma passion. Plus tard, j'aimerais travailler soit avec les chevaux ou soit avec les enfants. Dans mon temps libre, je fais aussi des cours d'équitation et de la voltige le samedi matin au même centre équestre.



Pendant mon stage, j'ai donné à manger (foin, paille et graines) aux chevaux. Je me suis occupée de nettoyer les écuries et de remettre ensuite du foin dans les boxes. J'ai aussi aidé la coach à faire les cours d'équitation le mercredi pour encadrer les jeunes enfants. J'ai fait le rangement du matériel et j'ai pris soin des chevaux (brossage et nettoyage du corps et des sabots).

Ce qui m'a plu le plus dans ce stage c'est de prendre soin des chevaux et d'aider les jeunes enfants. Maintenant, je trouve que le métier de palefrenier est quand même difficile car il faut travailler vite et les matériaux sont lourds pour moi. Mais je souhaite découvrir d'autres endroits pour travailler avec des chevaux, mais aussi avec les enfants.



Par Miley LEGUENNEC,
accompagnée par Charlotte SKOTAREK (IME)

RETOUR SUR LA BOURSE AUX LIVRES

La bourse aux livres organisée par le comité de fêtes Des Papillons Blancs de Denain a fait son grand retour à l'IME, pour le plus grand plaisir des participants et visiteurs.

Cet événement très attendu a une nouvelle fois rassemblé un public nombreux dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Les bénévoles ont été formidables, répondant présents avec enthousiasme et générosité.



Leur solidarité et leur engagement ont largement contribué à la réussite de cette belle journée placée sous le signe du partage.

Les ateliers maquillage et créatif, animés avec passion par l'association Petit-Fils, ont rencontré un franc succès auprès des enfants comme des adultes. Leur implication a apporté une touche de couleurs et de créativité.

Entre rencontres, échanges et découvertes littéraires, cette édition restera un beau moment de convivialité. Un grand merci à tous les bénévoles, partenaires et visiteurs qui ont fait de cette manifestation un véritable succès.

Par Isabelle LABARRE, Chargée du Comité des Fêtes

UN PARTENARIAT QUI A DU COEUR



Nous sommes Sophie, Lucie, Maïté et Axelle, collaboratrices chez Petits-fils Valenciennes, structure d'aide à domicile intervenant auprès des personnes âgées et/ou vivant avec un handicap.

Toutes les quatre, nous avons à cœur de nous engager au sein d'une association afin d'apporter notre aide et de donner un peu de notre temps.

C'est donc tout naturellement que nous nous sommes tournées vers l'association Les Papillons Blancs de Denain, un choix guidé par nos expériences professionnelles mais aussi personnelles.

Les valeurs portées par l'association font pleinement écho à notre engagement quotidien. Nous avons eu la chance de participer au marché de Noël ainsi que la bourse aux livres.

Ces moments ont été de très belles expériences humaines. Nous avons été accueillies avec beaucoup de bienveillance et de convivialité, au point d'avoir rapidement eu le sentiment de faire partie de cette belle et grande famille.



Article écrit par l'équipe de l'Agence Petit-Fils à Valenciennes

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

17 Dimanche 26 avril – Salle des fêtes de Louches
Repas familial, ouvert à tous, à partir de 12h sur le thème « Un jardin extraordinaire » ambiance garantie avec animation DJ, mais aussi :
- Exposition de créations réalisées par les personnes accueillies,
- Ateliers maquillage et créatifs,
- Photo Booth.
Participation : 20 €
Une belle occasion de se rencontrer tout en soutenant une action solidaire.

17 Du 7 au 9 mai – Flora Denain

Marché aux fleurs avec présence du Comité des Fêtes : bourse aux livres, jeux, peluches, jouets, ateliers créatifs et maquillage pour enfants. Un moment chaleureux pour petits et grands.

17 Du 11 au 14 juin – Salle des fêtes du centre Trith-Saint-Léger

Grande bourse aux livres ouverte de 9h à 17h à la salle municipale.

17 Dimanche 12 juillet – IME Denain

Relais cyclo, rendez-vous à l'IME à partir de 8h

Toute l'équipe de bénévoles du comité des fêtes vous attend nombreux pour partager ces moments festifs et solidaires tout au long de l'année !



Pour ne rien manquer de l'actualité de l'Association, retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux : actualités de nos établissements, offres d'emploi, événements...

*Animation du groupe de journalistes : Océane DAUBIES
Validation du journal : Monsieur Alain CROIX, Président*