

CAT La Vie en Herbes

91 Marcoussis

Installé dans une plaine agricole depuis septembre 1990, le CAT La Vie en Herbes propose les ateliers suivants :

- Plantes : culture, préparation de plantes biologiques, travail en serre ;
- Conditionnement des plantes, préparation des commandes ;
- Sous-traitance alimentaire : conditionnement de produits secs pour des clients extérieurs ;
- Sous-traitance générale : conditionnement, montage ;
- Espaces Verts : aménagement et entretien.

Quelques personnes accueillies participent à l'entretien du bâtiment et au fonctionnement du réfectoire : elles s'investissent ainsi dans des activités quotidiennes. Quatre travailleurs du CAT sont détachés à plein temps auprès d'entreprises extérieures. Une dizaine d'autres travailleurs effectuent **des détachements ponctuels en milieu ordinaire**. L'équipe des Espaces Verts s'est attachée à faire vivre son credo - **qualité, mais pas à n'importe quel prix** - en poursuivant un double objectif : satisfaction des clients et encadrement des travailleurs autour des tâches techniques.



Adresse

Chemin des Bieds
91460 Marcoussis

Ouverture	1990
Nombre de places	70
Prix annuel à la place	12 377 euros

Autour du thème « **Mon métier, il me plaît, je l'apprends** », la porte ouverte du 24 juin a permis à plus de 230 visiteurs de rencontrer des travailleurs très fiers de faire découvrir leur métier. **Ne pas vivre sur ses lauriers**, tel est le pari de l'équipe de La Vie en Herbes pour l'avenir. Les projets ne manquent pas, mais il faut tout d'abord consolider l'existant. Dans cette optique, le **partenariat avec l'Union tunisienne d'aide aux insuffisants mentaux** de Gafsa (sud de la Tunisie) a été relancé. Au-delà de l'échange commercial (achat de verveine bio), les représentants des travailleurs au CVS, ont souhaité renouer avec leurs collègues tunisiens : un premier pas a été fait avec l'envoi d'un colis cadeau pour les fêtes de fin d'année !

Caroline OSSARD, Directrice



*Fête de la cueillette
le 29 juin.*

En termes de production, mère nature est capricieuse et ne suit pas toujours les prévisions. L'expérience est profitable et permet de s'approprier de nouvelles techniques, d'optimiser la performance des outils et d'améliorer les conditions de travail des personnes accueillies. Un **nouveau monte-charge** a été installé en début d'année dans l'atelier alimentaire. Il améliore les conditions du déplacement des fûts de plantes. Une **nouvelle chaîne d'ensachage** a également été aménagée dans l'atelier stock.

Le stockage dynamique de la production

Les produits sortent du stock dans l'ordre dans lequel ils sont entrés (méthode FIFO, *first in, first out*), ce qui permet de mieux appréhender les dates de péremption. La capacité de stockage des sachets de tisanes a ainsi progressé de 64% (de 17 000 à 28 000 unités) en 2006.