



Les Étoiles afuté

2^e ÉDITION

Nous sommes tous différents.

C'est exactement ce qui nous rend pareils.

30 novembre 2026

Salle Wagram, Paris · Soirée de prestige

La différence est un levier, pas un sujet.

afuté

Agnes.tarral@afute.fr · www.afute.fr

À L'ATTENTION DES DÉCIDEURS

Chère Madame, cher Monsieur,

En 2020, j'ai fondé Afuté parce que mon fils Alexandre, autiste sévère, n'avait aucune perspective d'avenir dès ses 14 ans. Rien. Le vide. Comme pour des centaines de milliers d'autres familles en France.

Depuis, l'association a formé **386** jeunes porteurs de handicap mental ou cognitif et les a accompagnés vers l'emploi en milieu ordinaire. Pas dans des ateliers protégés. Dans des entreprises. Les vôtres, peut-être demain.

Je fais le pari que le 30 novembre, vous n'allez pas assister à la présentation d'une association hors norme. Vous allez vivre, de l'intérieur, l'expérience de la différence, celle qui existe en chacun de nous, à des degrés divers. **Ensemble, portons un regard nouveau sur la place de chacun dans la société.**



Olivier Tran, fondateur d'Afuté

L'EMPLOI EST LE PREMIER VECTEUR D'INCLUSION

2 millions

de personnes en situation
de handicap cognitif ou
mental en France

>80%

d'entre elles sans emploi,
sans perspective,
sans avenir

386

jeunes déjà formés et
accompagnés
par Afuté en 5 ans

La loi oblige les entreprises de plus de 20 salariées à 6% de travailleurs handicapés. Dans la réalité, le seuil des 4% est rarement dépassé. L'écart n'est pas un manque de bonne volonté, c'est un manque d'outil. Afuté est l'un de ces outils.

LA SOIRÉE

Des expériences inédites sont prévues tout au long de la soirée pour bousculer doucement les certitudes, et ouvrir le champ des possibles.

Ce que nous pouvons confirmer : un dîner de prestige, des expériences que vous ne trouverez nulle part ailleurs, et une salle qui réunit les décideurs qui font bouger les lignes.

PROGRAMME

18h30

Accueil

Les portes de la Salle Wagram vous sont ouvertes.

19h00

Cocktail de bienvenue

20h00

Dîner de prestige

Orchestré par **Biscornu**, traiteur inclusif qui emploie des personnes en situation de handicap mental et cognitif, la démonstration vivante de ce que cette soirée défend.

Vente aux enchères

Des expériences immersives à vivre avec un jeune porteur de handicap et son accompagnant, mises aux enchères au bénéfice des formations Afuté.

23h00

Fin de soirée

Votre perception des choses pourrait bien avoir changé.



Ce qui se passe entre les lignes ne se révèle que sur place.



afuté

Agnes.tarral@afute.fr · www.afute.fr

DEVENEZ UNE ÉTOILE AFUTÉ

Une soirée pour amorcer et devenir acteur du changement, grâce à votre soutien.

01

Ouvrez les portes de votre entreprise

Accueillez dès à présent un jeune en formation Afuté ENVOL PRO dans vos équipes, (zéro frais de formation) et bénéficiez d'un futur collaborateur formé à vos méthodes.

02

Apportez vos compétences

RH, juridique, communication, immobilier — votre expertise en pro bono crée un levier durable pour l'association et pour les jeunes, activable à tout moment.

03

Parrainez un jeune à travers votre don

Accompagnement et financement concret du parcours d'un jeune porteur de handicap formé par Afuté.

04

Sensibilisez vos équipes

Conférence de sensibilisation au coeur de votre entreprise, animée par Olivier Tran (fondateur d'Afuté) ou encore Atelier Culinaire pour vos équipes : votre entreprise montre le chemin.



VOTRE SOUTIEN

et les contreparties, à la hauteur de vos convictions.

	ACCÈS SOIRÉE		ACCÈS SOIRÉE +		
	Ami dès 1200€ = 2 places	Soutien dès 6000€ = 1 table	Partenaire dès 10k € = 1 table	Mécène dès 15k € = 1 table	Grand Mécène dès 20k € = 1 table
Mention sur le site et le livret de soirée Logo affiché sur écran le soir de l'événement	★	★	★	★	★
Remerciements dans la newsletter post-événement et mention sur LinkedIn		★	★	★	★
Parrainage d'un jeune Portrait, photo + récit pour vos communications + logo sur invitation et livret de soirée			★	★	★
Conférence de sensibilisation animée par Olivier Tran dans votre entreprise + logo sur site internet et newsletter				★	★
Atelier de biscuits de Noël ou de Pâques Animé par l'équipe Afuté dans vos locaux					★

Autres partenariats / adaptations possibles. Contactez-nous.

Tout don complémentaire au-delà de la participation à la soirée (6 000 EUR.) donne lieu à un reçu fiscal à 100%. Réduction d'impôt de 60% pour les entreprises (dans la limite de 5% du CA HT) et de 66% pour les particuliers (dans la limite de 20% du revenu imposable). **Pour la partie soirée, un reçu fiscal sera édité pour la différence entre le prix de vente et le coût réel = base de 70% environ, non contractuel (soit 4200 €)**

Pour devenir partenaire : agnes.tarral@afute.fr · www.afute.fr



afuté

Agnes.tarral@afute.fr · www.afute.fr

INSCRIVEZ-VOUS SANS ATTENDRE

PLACE INDIVIDUELLE

600 €

1 personne
Dîner de prestige · Expériences exclusives

Coût réel estimé après déduction fiscale =
322 € pour particulier / 348 € pour entreprise

TABLE 10 PERSONNES

6 000 €

10 personnes
Dîner de prestige · Expériences exclusives

Coût réel estimé après déduction fiscale = **3480 €**

TABLE 10 PERSONNES + PARRAINAGE D'UN JEUNE

dès 10 000 €

10 personnes
Dîner de prestige · Expériences exclusives

Coût réel estimé après déduction fiscale = **5080 €**

TABLE 10 PERSONNES + PARRAINAGE D'UN JEUNE + CONFÉRENCE

dès 15 000 €

10 personnes
Dîner de prestige · Expériences exclusives

Coût réel estimé après déduction fiscale = **7080 €**

TABLE 10 PERSONNES + PARRAINAGE D'UN JEUNE + CONFÉRENCE + ATELIER

dès 20 000 €

10 personnes
Dîner de prestige · Expériences exclusives

Coût réel estimé après déduction fiscale = **9080 €**

Soutien complémentaire · Don déductible à 100% — réduction d'impôt de 60% pour les entreprises, 66% pour les particuliers (dans la limite de 20% du revenu imposable). Pour la partie soirée, un reçu fiscal sera édité pour la différence entre le prix de vente et le coût réel = base de 70% environ non contractuel (soit 4200 €).

Rejoignez les Étoiles Afuté

Places limitées · 30 novembre 2026 · Salle Wagram, Paris

Réservation

afuté

Agnes.tarral@afute.fr · www.afute.fr