



#engagement # handicapspsychique

Information presse,  
Lyon, le 21 juin 2022

## MESSIDOR REJOINT LA DÉMARCHÉ MON RESTAU RESPONSABLE®

Messidor s'engage pour une alimentation plus durable et responsable en intégrant la démarche Mon Restau Responsable®. Après le Comptoir Burgers & Co Messidor de Villeurbanne le 15 juin, c'est le Comptoir des Criques de Saint-Bel qui officialise son adhésion à cette démarche le 23 juin prochain. Une preuve supplémentaire de la volonté de Messidor de faire évoluer les personnes accompagnées dans des structures responsables socialement et écologiquement.

Messidor adhère à la démarche Mon Restau Responsable® ! L'association, consciente de la nécessité de s'impliquer pour un avenir plus durable, a fait le choix de rejoindre cette démarche avec d'abord le Comptoir Burgers & Co de Villeurbanne le 15 juin dernier puis le Comptoir des Criques de Saint-Bel le 23 juin via une séance publique d'engagement.

Portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Resta"Co, cette démarche vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée afin d'améliorer la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, ...) et le dynamisme social et territorial du lieu de restauration.



### **3 questions à Gilles Vial, Responsable Restauration**

#### **Messidor Rhône :**

#### **Quelles ont été les étapes pour arriver à cette démarche Mon Restau Responsable® ?**

*Nous avons dans un premier temps rempli un questionnaire d'auto-évaluation avec les équipes pour chaque restaurant. Cet état des lieux réalisé, nous sommes passés aux étapes suivantes à savoir une visite technique par Philippe Muscat, directeur du Restaurant Inter Administratif (RIL) de Lyon, puis l'identification des pistes d'améliorations avec les équipes.*

#### **Quels en sont les bénéfices pour les personnes accompagnées / le grand public ?**

*Pour nos équipes, cette démarche permet de fixer des objectifs clairs, réalisables et quantifiables ainsi que les informer et les former à de nouvelles pratiques. Les clients quant à eux pourront profiter de produits de saison, issus du circuit court, leur garantissant ainsi une consommation plus raisonnée, respectueuse et responsable au niveau environnemental et social.*

## **Comment cet engagement va-t-il se matérialiser dans les faits ?**

*Pour le bien-être de nos clients, nous souhaitons nous faire accompagner par un nutritionniste, avec des propositions de plats diversifiés et proposant un nombre de calories raisonnables. L'idée est d'informer nos convives sous forme de conseils afin de préserver au mieux la santé de chaque client sous forme de recommandations. Nous nous engageons également à proposer des plats végétariens à fréquences régulières sur nos restaurants.*

*Nous allons également mettre en place des écogestes simples permettant de réduire le gaspillage et les déchets (tri sélectif, valorisation des déchets ...), de réaliser des économies d'eau (pratiques quotidiennes, entre et d'énergie et de remplacer les produits à usage unique nocifs pour la planète.*

### **À propos de Messidor :**

Messidor (Association Gestionnaire d'Établissements de Travail Protégé et Adapté en France et de dispositifs d'emploi accompagné) propose depuis plus de 45 ans, aux personnes fragilisées par des troubles psychiques, un travail réel et rémunéré dans des unités d productions de tailles réduites offrant un véritable service aux entreprises, économiquement viable, et un accompagnement individualisé vers l'insertion professionnelle.

Passerelle entre le monde du handicap et celui de l'emploi, Messidor accompagne le projet de vie de chaque personne en lien étroit le réseau sanitaire et médico-social.