



Inauguration du nouveau Restaurant « les 3 soleils »

Jeudi 14 novembre 2019 à 11h30

ESAT « les 3 soleils »

1 rue de la Concorde, 65 320 Bordères / Echez

*Nous avons développé une approche originale, inclusive et innovante de la restauration,
au cœur de l'économie locale et du développement durable.*

*Elle permet de mieux accompagner les personnes handicapées dans leur parcours professionnel
et de valoriser leurs compétences et savoir-faire
auprès de nos convives issus du territoire de l'agglomération tarbaise.*

ALVEOLE by Adapei des Hautes-Pyrénées
Ensemble, réalisons nos possibles

Jeudi 14 novembre 2019

DOSSIER DE PRESSE

Contact : Pierre ANTOLIN - antolin.pierre@adapei65.fr - 05 62 42 36 36 / 06 74 32 93 93

Adapei des Hautes-Pyrénées – DP Inauguration restaurant « Les 3 Soleils »

Restaurant « Les 3 soleils » : 1^{er} restaurant « extraordinaire »

L'ADAPEI des Hautes-Pyrénées a développé une approche originale, inclusive et innovante de la restauration, au cœur de l'économie locale et du développement durable....

Un projet social, solidaire, inclusif et éthique : L'établissement ainsi inauguré sera le premier restaurant « extraordinaire » de l'agglomération tarbaise, c'est à dire qui met en avant les talents de personnes en situation de handicap au cœur d'un projet de restauration collective durable.

Installé dans la zone industrielle de Bordères sur Echez où l'offre de restauration est faible, le Restaurant « les 3 soleils » à la volonté d'être un lieu de rencontres, d'échanges et de restauration. Il propose aux salariés et habitants de la zone différents services : restauration d'entreprise, self le midi, restauration pour les séminaires, mais il est aussi la proue d'un ensemble de restauration collective plus vaste au service du territoire et fabricant près de **400 000 repas tous les ans....**

Un projet de restauration collective responsable et durable.

Au-delà de proposer une offre de services, c'est un projet à fort impact social qui est ainsi créé. **L'ADAPEI des Hautes-Pyrénées a souhaité engager une réflexion de restauration responsable et s'est donnée ainsi l'occasion de repenser son modèle de restauration (diminution du choix, simplification des recettes, diminution des concepts, suppression de produits hors saison, raccourcissement des circuits d'approvisionnement...).**

Ainsi, il était important de concevoir ce projet de restauration en travaillant en collaboration avec l'ensemble des parties prenantes, et notamment avec notre partenaire SODEXO.

Il s'agissait alors de reprendre le temps pour expliquer, former et accompagner. La restauration ce n'est pas qu'une restauration de bonheur, de plaisir. Un restaurant, parce qu'il est le carrefour de relations, c'est aussi des limites, et du raisonnable.

Il est un lieu social et doit être capable de s'intégrer dans une dynamique sociétale prenant en compte son environnement, les individus, mais aussi les ressources qu'il utilise. Il est essentiel de souligner que la restauration responsable et durable n'est pas non plus une restauration dépourvue de plaisir, au contraire, c'est une restauration de bon sens pour notre santé, notre nature qui nous entoure et l'occasion de partager des valeurs fortes. Quel plus bel endroit que ce restaurant et le territoire qu'il représente pour mettre en place ce projet de restauration collective durable...

Le Restaurant « les trois soleils », est ouvert au public et accueille, au-delà de ses travailleurs ESAT et de ses propres salariés, des salariés des entreprises avoisinantes, des retraités en mal de lien, des pompiers du SDIS mais aussi des habitants qui apprécient le lieu, sa convivialité et les valeurs qui l'animent.

Un nouvel espace plus accueillant et plus adapté afin de mieux accueillir nos travailleurs.

Au travers de ce restaurant qui en constitue la proue, c'est tout un ensemble de restauration collective comprenant également la cuisine centrale qui a vu également à cette occasion sa rénovation et en particulier l'agrandissement des zones de travail afin de mieux accueillir nos travailleurs.

Les travaux commencés en janvier de cette année se sont terminés en juin.

La rénovation de l'ensemble Cuisine Centrale et restaurant a nécessité un investissement de **0.5 millions d'euros**.

La cuisine centrale propose la livraison de repas en liaison froide avec **une capacité de 1500 repas par jour**.

Actuellement, **21 travailleurs, 4 moniteurs et 5 employés du milieu ordinaire** travaillent en collaboration dans ce nouvel espace de travail.

Le restaurant est organisé sous forme de self et peut accueillir jusqu'à **350 couverts par jour**. Ses cuisiniers proposent des plats à base de produits frais, bio et locaux pour moins de 10 €uros...

Après avoir lancé sa propre marque de restauration collective, Alvéole Restauration, l'ADAPEI des Hautes-Pyrénées par ces réalisations s'affirme comme un acteur important de l'économie sociale et solidaire :

- > avec la promotion d'une alimentation saine et naturelle, au plus près de notre territoire,
- > en mettant l'homme au cœur de ses activités
- > en étant un acteur de l'économie locale et du développement durable.

Alvéole Restauration a construit sa solidité sur les valeurs qu'elle partage telles que **le respect, la responsabilité et la solidarité**. La meilleure façon de soutenir ce beau projet c'est de se voir se rencontrer de plus en plus de convives au sein du Restaurant « les 3 soleils » et de témoigner ainsi de la réussite de ce beau projet d'inclusion inversée.

Pourquoi l'appellation « les trois soleils » ?

Pour terminer une petite explication pour l'appellation « les trois soleils » : Elle fait référence aux symboliques de l'Egypte antique reprenant ainsi la course du soleil, le lever, le zénith et le coucher, et résumant par là-même les trois moments essentiels de la vie des hommes : la naissance, la maturité, la vieillesse.

Adapei des Hautes-Pyrénées – Présentation

L'ADAPEI Hautes-Pyrénées est une association parentale fondée par des familles de personnes en situation de handicap. Depuis plus de 50 ans, guidée par l'idée qu'elle s'inscrit dans le prolongement du travail des familles, l'ADAPEI Hautes-Pyrénées œuvre sur son territoire via un important réseau d'établissements pour l'épanouissement des publics accueillis.



Une association chargée d'histoire



1965

35 familles créent l'Association de Parents d'Enfants Inadaptés de la région Lourdes Argelès.

Association parentale

50 ans d'histoire

1969

L'association devient Adapei et installe son siège social au 5 avenue Foch à Lourdes.

Important réseau d'établissements et services

2019

840
personnes
accompagnées

330
travailleurs ESAT

17
établissements
et services
spécialisés

600
professionnels



Nos missions



Nos missions sont multiples
et à l'image de notre engagement :

■ **Accueillir, soigner,
accompagner, écouter
et orienter nos publics
dans leur chemin de vie**

■ **Soutenir les familles**

■ **Partager nos
expertises au sein
d'équipes
pluridisciplinaires**

■ **S'investir dans l'éducation
des plus jeunes
Développer les potentiels
de chacun**

■ **Faire évoluer le regard de la
société sur les personnes en
situation de handicap.**

■ **Apporter des solutions et être innovant dans les
domaines de l'inclusion, de l'autodétermination et
de l'autoreprésentation**





Adapei des Hautes-Pyrénées



Pôle enfance	→	1 Institut Médico Educatif (IME) avec 1 Unité d'Enseignement 2 Unités d'Enseignement Externalisées (UEE) 1 Unité d'Enseignement Maternel Autisme (UEMA) 1 Service d'Education Spéciale et de Soins à Domicile (SESSAD)
Pôle adulte médicalisé	→	2 Maisons d'Accueil Spécialisées 2 Foyers d'Accueil Médicalisés
Pôle hébergements	→	2 sites de foyers d'hébergement 2 sites de foyers de vie avec accueil de jour 2 sites d'appartements extérieurs
Pôle travail	→	ESAT l'Envol à Lourdes ESAT les 3 soleils à Bordères/Echez Ateliers externalisés
Plateforme de service	→	Accompagnement à la vie sociale, à l'autonomie, au soin Coordination de parcours Développement de l'habitat inclusif
Cap Emploi	→	Accompagne vers et dans l'emploi les personnes reconnues travailleurs handicapés et les employeurs publics et privés,



Présidente : Mme Evelyne LUCOTTE-ROUGIER

Directeur Général : Mr Olivier PIERROT

5 avenue Foch BP 215 - 65106 LOURDES - siege@adapei65.fr

05.62.42.36.36 - Pour plus d'information : www.adapei65.fr

Le pôle travail



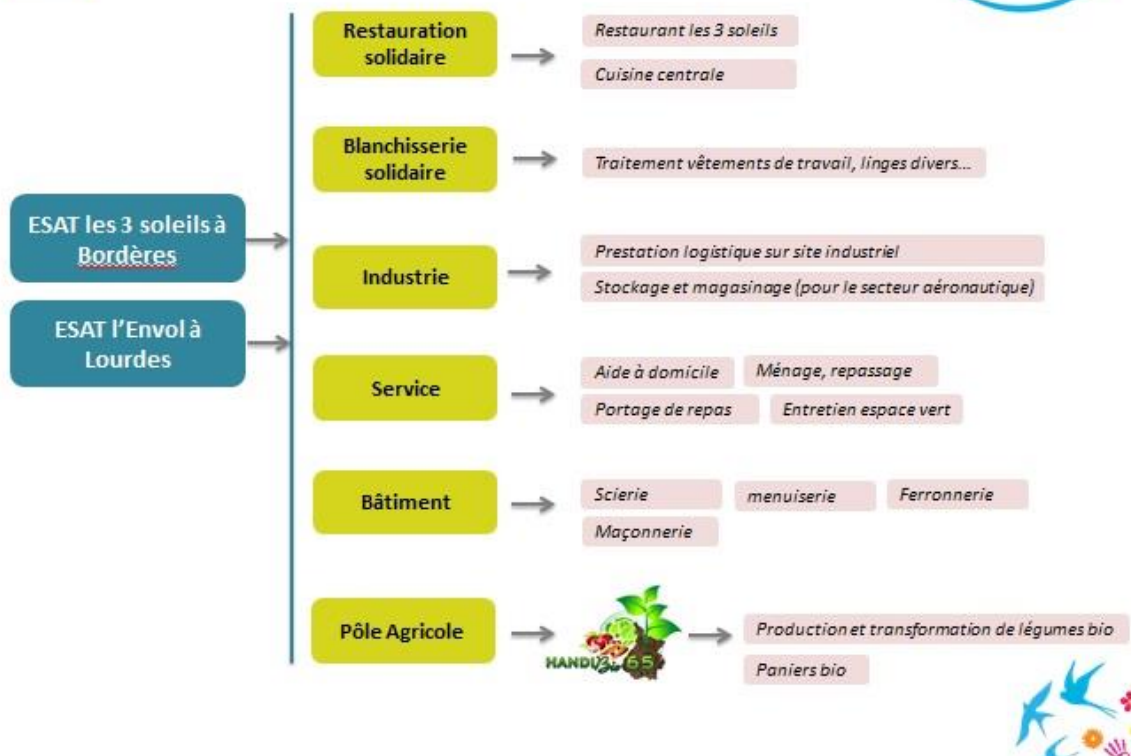
Pour un accès à l'emploi ordinaire, accompagné et préparé en ESAT.

Nos engagements

- Agir en faveur de l'insertion professionnelle et sociale des personnes handicapées
- Accompagner les personnes en situation de handicap dans un parcours singulier vers un métier et une plus grande autonomie.
- Bâtir une relation forte entre la personne handicapée et le monde professionnel
- Répondre aux besoins des entreprises et des collectivités et développer l'économie territoriale



Le pôle travail



Contact : Pierre ANTOLIN - antolin.pierre@adapei65.fr - 05 62 42 36 36 / 06 74 32 93 93