Le Restaurant des lacs de l'Adapei entre dans la démarche « Mon Restau responsable »

Mercredi dernier, le Restaurant des lacs, géré par l'Esat Métropole Blanquefort (Établissement et service d'accompagnement par le travail), a rejoint officiellement la Garantie participative « Mon Restau responsable » de la Fondation pour la nature et l'homme, en présence de clients, convives, partenaires, producteurs locaux.

Si la mission de l'Esat de l'Adapei est centrée sur la professionnalisation et l'accompagnement de personnes en situation de handicap intellectuel dans leur parcours professionnel, il est également mobilisé sur des enjeux sociétaux bien plus larges, comme l'environnement et la santé. Dans cette optique, dès l'ouverture de son restaurant en mars 2020, il a engagé une démarche d'amélioration continue pour une restauration de qualité et respectueuse de l'environnement.



Une partie de l'équipe cuisine et service en compagnie de leurs moniteurs. M.-F. J.

Au restaurant d'application, le chef Jean-Louis Mialhe et la responsable de salle Anne Mouillé forment et insèrent une vingtaine de cuisiniers, agents de restauration et serveurs, tout en assurant chaque jour le service d'une centaine de couverts. Les quatre engagements sont le bien-être des convives, qui passe par des enquêtes de satisfaction encouragées par un café ou une boisson, une alternative végétale deux fois par semaine, l'affichage des fournisseurs et des caractéristiques « Bio », « local », « label ».

L'assiette responsable passe par une cuisine faite maison et sur place à partir de produits frais, locaux et bio si possible, du pain fabriqué avec des farines issues de l'agriculture biologique, des légumes de la Sica de la vallée maraîchère d'Eysines… des producteurs locaux, dont la recherche est confiée à Isabelle Barde responsable de la restauration et du développement durable à l'Adapei ; les écogestes, via la sensibilisation des clients au gaspillage alimentaire, chacun trie son plateau ; l'engagement social et territorial en valorisant les actions.

Marie-Françoise Jay

Le Restaurant des lacs est ouvert du lundi au vendredi, service de 12 heures à 13 h 30, sur place ou à emporter. Réservations au 05 56 49 91 32.
Menus sur entreprise.adapei33.com/restaurants/restaurant-des-lacs/