

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 11 septembre 2017

Ouverture de VERT'uOSE by UZEL à Pontarlier ! Un concept de restauration novateur tourné vers l'inclusion des personnes en situation de handicap et l'économie sociale et solidaire.



by U la cuisine
D'UZEL

Le Pôle Travail et Insertion Professionnelle de l'Adapei du Doubs permet aux personnes en situation de handicap de s'accomplir au travers d'activités professionnelles enrichissantes et valorisantes avec pour but ultime l'inclusion en milieu ordinaire et la création d'emplois directs et indirects.

Dès lors, notre Association est sensible à tout projet qui répond à ses attentes sur son territoire d'action. Dans cette lignée, le projet VERT'uOSE ! a retenu toute notre attention : un projet à l'ancrage local porté par Monsieur Ligier, élu de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier en charge de l'économie sociale et solidaire, accompagné de Monsieur Hoerter, créateur des restaurants VERT'uOSE ! de Molsheim et Strasbourg (EA SOLIVERS) et par Franche-Comté Active via Emergence.



Pourquoi ce projet ?

La création d'une activité de « petite restauration » s'intègre dans une **dynamique d'inclusion des personnes en situation de handicap** – le projet VERT'uOSE constitue un « prolongement » des cuisines centrales et cafétérias, déjà existantes au sein de l'Adapei du Doubs, vers le milieu ordinaire et leur permet d'acquérir de nouvelles compétences grâce à des formations diplômantes. Des outils spécifiques issus de la franchise VERT'uOSE sont mis à disposition afin de faire reconnaître les savoir-faire professionnels et compétences des personnes en situation de handicap (Modèle amené à être dupliqué sur l'ensemble des structures de travail de l'Adapei).

Le projet valorise tant les compétences des personnes accueillies que les savoir-faire de l'Adapei du Doubs.

L'offre VERT'uOSE By UZEL

Notre offre s'articule autour d'une charte locavore « du champ à l'assiette » qui réunit tous les acteurs locaux en prônant un modèle économique éthique et vertueux, et qui garantit une qualité nutritionnelle

et gustative ! Des plats confectionnés comme à la maison, à emporter ou à déguster sur place dans un cadre chaleureux dans la zone commerciale des Grands Planchants de Pontarlier. VERTuOSE by UZEL s'attache à utiliser des produits frais, de saison, issus de producteurs locaux.

Pour un moment de détente, vous pouvez également venir goûter nos pâtisseries et viennoiseries maison à toute heure de la journée.

Des débouchés identifiés : emplois, inclusion, proximité...

Le concept VERTu'OSE s'intègre parfaitement dans les valeurs recherchées par l'Adapei du Doubs, à savoir, une reconnaissance des compétences des travailleurs en situation de handicap et leur intégration dans le milieu ordinaire.

Ce modèle tend à être déployé dans les autres territoires couverts par l'Adapei du Doubs : Besançon et Montbéliard.

Pour aller plus loin, l'Adapei du Doubs entend même étendre le processus de formation et de certification proposer par l'entreprise adaptée Soliver's (VERTu'OSE) à l'ensemble des activités du Pôle Travail et Insertion Professionnelle afin de favoriser toujours plus l'inclusion des travailleurs en situation de handicap et les voir acquérir une reconnaissance sociale et sociétale.

Ce projet constitue également une piste de diversification des métiers existants au sein de notre structure et vient donc enrichir l'offre proposée tout en favorisant l'emploi direct et indirect.

Ce projet tend également à renforcer et /ou créer un maillage territorial avec des partenaires locaux : Réseau Adaptea (ESAT et EA de Franche-Comté) et fournisseurs locaux.

Éléments clés

6 emplois créés dont 4 emplois « entreprise adaptée »

Une offre végétarienne / bio / produits locaux et de saison

Repas à consommer sur place ou à emporter

Une offre salon de thé en journée

Ouverture du mardi au samedi de 10 à 18h

Une dizaine de fournisseurs locaux (liste non exhaustive)

- Plateforme logistique agroalimentaire « Terroirs Bourgogne Franche-Comté) – AFSAME (Association Franco-suisse d'Action Médico-éducative) : légumes bio et conventionnels
- La Ferme d'UZEL : volailles
- Océan et terroirs : truite du Jura, friture de carpes
- Raguin : cancoillotte
- Les Eleveurs de la Chevillotte : viandes
- Dooglaces : glaces artisanales
- Fromagerie de Clairon : fromages bio et conventionnels
- Laiterie Maugain : laitages

- Haute-Loue salaisons
- Le Fournil du Larmont : pain bio et conventionnel
- La Bisontine : eau gazeuse
- Mortuacienne : limonade artisanale
- Rouget de Lisle : bières artisanales
- Et bien d'autres encore...

L'Adapei du Doubs en quelques chiffres clés

1 700 salariés

3 600 personnes accueillies en situation de handicap

Le Pôle Travail et Insertion Professionnelle : chiffres clés

270 ouvriers EA (Entreprise Adaptée)

1 100 Travailleurs en situation de Handicap ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail)

12 T / jour : Blanchisserie

Environ 100 000 composants (préparation et assemblage)/ jour Industrie :

Certifications : ISO 9001, ISO 14 001, OH SAS 18 001

→ Focus activité agroalimentaire

300 travailleurs secteur agroalimentaire

15 000 repas / jour en restauration collective

800 repas / jours en cafétéria

→ Focus Pôle TIP secteur de Pontarlier

150 Travailleurs ESAT

25 Travailleurs EA

CONTACT :

Bénédicte LEONARD

M : 06 48 95 10 50

T. : 03 81 99 32 00

Benedicte.leonard@adapeidoudoubs.fr

Antenne locale Pays de Montbéliard

140 rue Pierre Marti

25460 ETUPES