Publié sur (http://pol-ville.cget.gouv.fr)

ROUEN : le retaurant LéO à table prône le local et les petits prix

À Rouen, le restaurant d'insertion Léo à Table prône le local et les petits prix.

Thème(s):	Développement économique
Public ciblé:	Habitants des QPV

Trois raisons pour présenter l'action:

1) un concept original au sein du quartier de la politique de la ville,

2) l'insertion professionnelle,

3) l' activité utilise des produits biologiques locaux ou issus de circuits courts.

Descriptif de l'action:

Léo à table est un restaurant du quartier de la Grand Mare, sur les Hauts de Rouen. Ce concept original propose des plats sains, faits avec des produits locaux de saison et préparés par des

personnes en réinsertion professionnelle. Le quartier prioritaire des Hauts de Rouen regroupe un réseau important de partenaires associatifs et institutionnels (centre médico-social, écoles et collèges de quartier, centre social, associations, CFA, mission "politique de la ville", commerces et habitants du quartier).

Ce lieu constitue un endroit privilégié permettant aux acteurs locaux et aux habitants de quartier de se retrouver autour d'un déjeuner ou d'un dîner. D'autres salariés de la métropole de Rouen viennent s'y restaurer. Léo à Table renforce l'attractivité du quartier.

Le restaurant propose une cuisine de qualité avec un grand nombre de produits bio ou issus de circuits courts, provenant souvent d'autres structures d'insertion. Le levier pour permettre l’accès au plus grand nombre est d’offrir des tarifs spécifiques aux populations les plus démunies.

Cette action permet, outre de favoriser la participation et l’insertion sociale des habitants, d’aider à la réinsertion de publics jeunes suivi par la Protection judiciaire de la jeunesse qui trouvent là un équilibre par le travail. Le restaurant fonctionne sous forme d'entreprise d'insertion avec 6 salariés en CDDI provenant en majorité du QPV.

Il est prévu prochainement la mise en place d’un jardin partagé entre le collège sis face au restaurant et le restaurant lui-même, avec le projet d’y cultiver des produits qui seraient ensuite directement utilisés pour confectionner les repas.

De la même façon, une nouvelle prestation " Léo part en ville" vise à court terme l’acquisition d’un véhicule réfrigéré pour livrer des repas aux salariés d’entreprises ou collectivités dépourvues de lieu de restauration.

C’est un projet qui rayonne sur l’ensemble du territoire et qui revalorise l’image du quartier permettant ainsi aux habitants de s’y retrouver pour déjeuner ou partager des moments de convivialité autour de soirées à thèmes.

Le projet est porté par l'association Interm'aide emploi. L'action est inscrite dans le cadre du contrat de ville.

Plus d'informations