

DUPONT RESTAURATION : Des produits locaux pour une restauration durable chez les Papillons Blancs 76

Les Papillons Blancs 76 se mobilisent au quotidien pour la satisfaction des personnes accueillies. Dans le cadre de la restauration, le bien-être des personnes en situation de handicap est au cœur des enjeux de l'association. C'est pourquoi, le projet de collaboration avec Dupont Restauration permet la mise en place d'un projet sur mesure, proposant comme solution un modèle d'inclusion qui s'inscrit dans une démarche RSE. Cette collaboration débute le 1er mai dans tous les établissements.

Afin d'assurer des repas adaptés à tous les usagers des établissements Papillons Blancs 76, l'association a lancé un appel d'offre en 2020 pour renouveler la restauration dans un système plus durable, en lien avec le Projet Associatif Global. À partir du mois de mai, c'est Dupont Restauration qui prend la tête des cuisines des établissements, souhaitant mettre en avant les produits locaux et les circuits courts pour une restauration responsable.



Dupont Restauration va permettre aux établissements des Papillons Blancs 76 de proposer des liaisons chaudes le midi pour une meilleure qualité gustative. Favoriser le «fait-maison» en proposant des fruits et légumes de saison, de la viande française, du pain issu de boulangeries locales, qui garantissent la qualité des repas proposés. Ce parti pris local est au cœur de l'ADN de la restauration Dupont et sera bientôt mis en place dans l'association.

Une nouvelle application

Avoir connaissance des menus est primordial pour les familles, c'est pourquoi un système de communication va être mis en place par Dupont Restauration, à travers l'application « À TABLE ». Ce système va permettre à tous de consulter les menus de son établissement en un clic. L'application est disponible sur AppStore, Google Play et sur le site internet du prestataire.

L'inclusivité au cœur du projet

Cette nouvelle restauration propose un projet inclusif sur l'ESAT du Champ Fleuri (Cléon) et sur le CAJ la Clérette (Bapeaume-lès-Rouen). Le service cuisine de l'ESAT va être sollicité, ce qui va permettre une production directement sur place. À la clé, le développement de nouvelles compétences au sein des établissements qui se fera grâce aux formations proposées par l'organisme. Ce partenariat a pour objectif de permettre aux salariés de ces deux établissements de découvrir un nouveau métier et de s'ancrer davantage dans le fonctionnement de l'association.

A propos des Papillons Blancs 76

Les Papillons Blancs 76, association parentale, comptent à ce jour plus de 60 ans d'expérience dans l'accueil et l'accompagnement des personnes en établissement et à domicile. 552 enfants et adultes, atteints d'une déficience intellectuelle avec ou sans troubles associés, bénéficient de l'expertise métier d'équipes pluridisciplinaires au sein de 16 établissements et services implantés en Seine-Maritime. Acteur social engagé dans les réflexions autour de la construction de la Société de demain, les Papillons Blancs 76 développent des axes forts dans leur politique associative « 2016-2020 ».

A propos de Restauration Dupont

Dupont Restauration est un restaurateur multi-service présent sur l'ensemble du territoire national qui agit sur 6 domaines d'activités : La gestion concédée, les repas livrés, l'assistance technique, la livraison de denrées, le traiteur et le club de direction. L'entreprise emploie aujourd'hui plus de 2450 salariés répartis sur plus de 500 sites de restauration.

CONTACT PRESSE

Tamara THUNE

06 35 43 56 40- communication@pb76.fr

[www. pb76.fr](http://www.pb76.fr)