



messor
40 ans
d'expérience

L'accompagnement vers et dans l'emploi de personnes
en situation de handicap psychique



Les Assises Messor
Rendez-vous à Lyon, le 13 octobre 2016





Messidor, c'est...

- Une association, qui accompagne des personnes fragilisées par des troubles psychiques avec RQTH
- Un lieu de transition qui aide ces personnes à (re)trouver de l'autonomie, des capacités de travail :
 - Grâce à un parcours de transition qui s'appuie sur la reprise d'une activité professionnelle et entretiens réguliers puis quand c'est possible un retour sur le marché de l'emploi sur les parcours ESAT et EA





Le fondement de Messidor



Le principe humaniste de Vincent VERRY, fondateur de Messidor

« Toute personne, souffrant de difficultés psychiques et sociales,

conserve un potentiel toujours vivant, qui demande à être entendu,

mais qui demande également à être exercé ».

Son intuition :

Créer une dynamique de passage pour la personne, du statut de patient passif à celui de travailleur actif

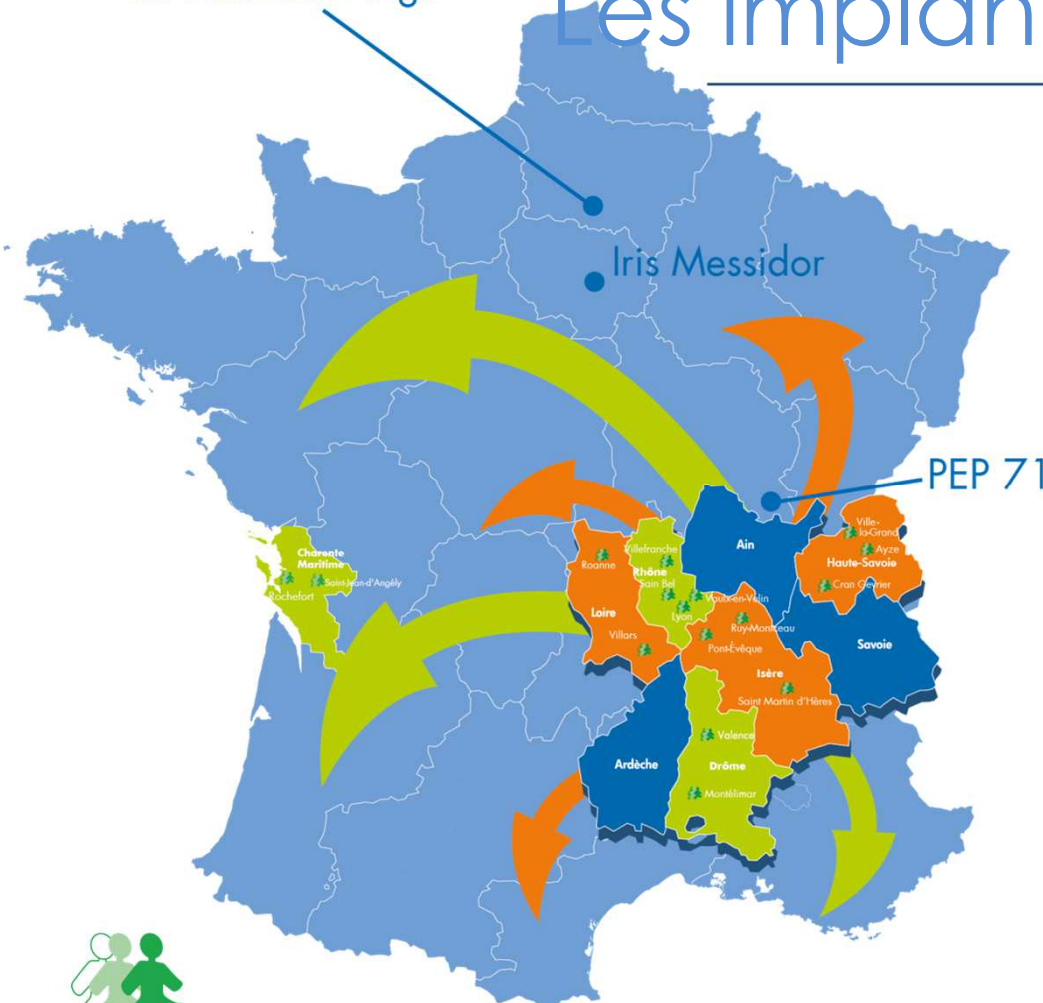




La Nouvelle Forge

Les implantations ESAT ET EA

Messidor en chiffres



- 780 personnes accompagnées quotidiennement
- 50 personnes insérées en milieu ordinaire (2016)
- 12 000 h de formation dispensées à nos travailleurs handicapés
- 230 Encadrants
- 17 sites en France (ESAT, EA, ESAT Hors les Murs, ADP, Gem)
- 100 unités de production
- 26 millions de budget (dont 52% auto financé par nos activités)





La restauration à Messidor



Messidor a commencé il y a 30 ans à utiliser l'activité restauration comme support de réinsertion pour les personnes handicapées par la maladie mentale.

Au fil des années nous avons expérimenté la richesse de ce support économique :

- Accessible à des publics sans aucune qualification.
- Offrant de bons supports d'évolution : image de soi, travail collectif, relation à la clientèle.
- Permettant à ceux qui le peuvent l'accès à des formations qualifiantes.
- Possibilité d'insertion en milieu ordinaire de travail.





La restauration à Messidor



Messidor déploie à ce jour:
Un service traiteur
Un service de portage de repas

Et gère:
1 restaurant d'entreprise
4 cafétérias en nom propre



Ce secteur d'activité emploie 130 personnes





Le projet d'Ambilly

C'est la proposition d'un lieu de vie ouvert et accueillant, qui propose sur l'ensemble de la journée des produits de qualités dans une ambiance chaleureuse.

Le comptoir des criques se décline avec **l'épicerie** du comptoir, **le bistrot** du comptoir et **le restaurant** du comptoir. Les trois entités restent intimement liées tant sur la cohérence de l'offre produit que sur l'aménagement et la décoration.





Le projet d'Ambilly

Ce projet est une opportunité pour répondre aux besoins du territoire, des personnes handicapées psychiques inscrites vers un retour à l'emploi.

C'est aussi une opportunité pour l'association Messidor de déployer une nouvelle offre de places et de métier sur son site de Ville la Grand.

Ce projet permet la création de 2,5 postes d'encadrants qui accompagneront 8 ETP soit environ 12 personnes vivant avec des troubles psychiques dans un projet de remise à l'emploi.





Etudes préliminaire

L'étude de marché

Elle a permis de confirmer la première étude réalisée en 2013 par la municipalité.

L'étude de faisabilité technique

Elle a validé la possibilité d'implanter un point de restauration commerciale dans ce local.

Une réserve a toutefois été posée concernant les gaines de ventilation.

La fermeture de la terrasse pour en faire un «jardin d'hiver» semble primordial pour augmenter la capacité d'accueil lors du service.





udes préliminaire





Travail sur le concept

Le Comptoir des criques

- 1 recette : la Crique
- 1 aliment : la pomme de terre
- 4 mots : Convivialité, authenticité, tradition, simplicité
- 3 particularités :
 - Segment de marché en progression
 - Adapté aux besoins et aux possibilités de publics en difficultés
 - Correspond à notre volonté d'essaimage
- 2 principes :
 - Performance économique
 - Efficacité en réinsertion

6 recettes, 66 variantes





Travail sur le concept

Le projet, ses objectifs

Un concept de restauration «le comptoir des criques» mis en place il y plusieurs années, à faire évoluer pour l'adapter aux besoins, aux écosystèmes d'aujourd'hui dans une approche indispensable de lien avec la proximité.

Il s'agit d'élaborer, en conservant le nom «Comptoir des criques», le contenu du repositionnement du concept

Faire évoluer l'identité graphique du concept, d'établir l'identité architecturale et signalétique du restaurant

De construire les principes et les offres alimentaires du restaurant

De réaliser le programme commercial et marketing promotionnel et animation indispensable au lancement et au développement du restaurant





Travail sur le concept

Un Comptoir-Café

Une cuisine de qualité faite maison, à base de produits frais, de saison, qui privilégie les productions locales, à savourer sur place ou à emporter

Une spécialité à l'honneur, la crigue à découvrir ou redécouvrir sous toutes ses formes, en accompagnement en plat principal au travers d'assiettes ou au dessert





Travail sur le concept

Les mots clefs du positionnement du concept :

Contemporain

Répondre aux nouvelles exigences de temporalité, de qualité et de goût : la tradition oui, mais revisitée

Générosité

De l'accueil, des lieux, de la cuisine, des produits, des offres, la bienveillance

Proximité

Du lien personnalisé, de la reconnaissance, de l'individualisation, ancré dans mon quartier dans le local

Simplicité

Le goût du fait maison, la qualité, la transparence des produits, du savoir-faire et du savoir être





Travail sur le concept

Concept Identité

Doter le nom de modernité, le rendre plus conceptuel, plus mémorable
« **Le comptoir des Criques & Co** »

Maintien de la thématique « crique »

- Cohérente avec les compétences des personnes en insertion professionnelle (pas difficile à mettre en œuvre)
- Cohérente avec le modèle économique visé (accessible en prix, répondre au plus grand nombre)
- Ouvrir vers la modernité et la nouveauté, vers de nouvelles déclinaisons moins traditionnelles, plus adaptées aux tendances culinaires
- Ouvrir vers d'autres produits, des criques mais pas seulement



Permettre de la diversification, des services en vente à emporter, en livraison





Travail sur le concept

Concept Identité





Travail sur le concept

L'offre

Une offre évolutive qui couvre différents temps de la consommation tout au long de la journée:

- La matinale, petits en cas du matin de 9h30 à 11h30.....assis..... ou à emporter
- A table, déjeuner de 12h à 14h30...assis.....ou à emporter
- Le goûter, pause gourmande 14h30 à 17h00....assis.....ou à emporter
- Le frigo vide, plats préparés ou produits serviceà emporter

Un mix offre/produits/prix qui couvre 3 activités :

- La restauration sur place assise de midi + la restauration sur place rapide
- La vente à emporter



Travail sur le concept



Fabrication par les équipes

Comptoir des criques & CO
La matinale Formules

	OFFRE - PETIT DEJEUNER et PAUSE MATINALE GOUMANDE					La matinale de 9h à 11h30			Qualité				Nouveauté	Originalité	Prix		
	Produit	Produit	Produit	Produit	Produit	Assis Rapide	Assis	A emporter	Fait maison	Production locale	Origine et label (AOP, BIO...)	Santé (sans gluten, vegan...)	Croiser tradition, modernité et ailleurs	Quelles expériences apportées ?	Appel	Cœur de gamme	élevé, haut de gamme
Matinale Express	1 Café ou thé	1 Gateaux sucrés (tranche de cake, cookie, madelaine...)				😊			Gateaux	café marque locale		voir si possible certains gateaux gluten free	Varier l'assortiment des cakes	cakes recettes d'ailleurs (carotte cake..) brioches danoises	X 3€ TTC		
Matinale Saveur	1 Café ou thé		1 Bol de céréales (muesli ou granola maison) avec fromage frais fermier en faisselle + miel	1 Fruit frais de saison		😊			Gateaux voir si céréales	café marque locale et fromage frais et fruit	Fromage frais et fruit	voir si possible certains gateaux gluten free	Varier l'assortiment des cakes + céréales	Fabrication céréales muesli ou granola		X 5€ TTC	
Matinale Complète	1 Café ou thé	1 Gateaux sucrés (tranche de cake, cookie, madelaine...)	1 Bol de céréales (muesli ou granola maison) avec fromage frais fermier en faisselle + miel	1 Fruit frais de saison	1 Jus de fruit frais de saison	😊			Gateaux voir si céréales et jus de fruit frais	café marque locale et fromage frais et fruit	Fromage frais et fruit	voir si possible certains gateaux gluten free	Varier l'assortiment des cakes + céréales + jus de fruit	Fabrication céréales muesli ou granola + jus de fruit mix a développer			X 11€ TTC
La Carte sur place et à emporter - Inclus						😊	😊	😊									





Travail sur le concept

Le lieu

D'accueil et d'animation de la dynamique associative locale et de l'économie de proximité, valoriser et diffuser les expériences et les actions des territoires.

Intergénérationnel, accueil et réception des clubs de 3eme âge à l'occasion de leur activité de loisirs (jeux divers, cartes, scrabbles....)

Valorisation et promotion des productions locales, accueil de micro événements de présentation des productions locales par les producteurs (petits marchés des saveurs)

Animation et diffusion des activités associatives locales, accueil de micro événements de présentation des productions associatives (coutures, florales, peintures et dessins...)





Situation actuelle

Messidor a décidé de s'engager dans le projet même sans réponse à ce jour de l'ARS concernant la demande de places supplémentaires.

Messidor a lancé le recrutement d'un porteur de projet

Actions restant à engager :

Contractualisation avec un architecte pour la dimension technique du projet

Contractualisation avec un architecte pour l'aménagement intérieur

Recrutement des responsables et travailleurs handicapés qui officieront sur cette activité.

Validation des éléments constituant l'offre, l'identité, l'animation

Projection budgétaire à affiner

Recherche de partenaires et fournisseurs

