

Ti Miam, ou une restauration rapide différente et solidaire

Après les Jardins de Brocéliande (lieu d'éducation à l'environnement et à la biodiversité) un restaurant d'application, un restaurant d'entreprise, et une activité « entretien des espaces verts », l'APH du Pommeret a lancé fin novembre à Rennes une nouvelle activité, dans le domaine de la restauration rapide. Baptisé « Ti Miam », le lieu se trouve rue Vasselot, en plein centre ville. « *Nous nous sommes aperçus que le secteur de la restauration rapide est un domaine de la restauration qui pouvait convenir aux personnes handicapées, de par les contrats à temps partiels et la flexibilité des horaires, qui permet à certains d'être moins fatigués* », explique Gérard Breillot, le directeur de l'APH et gérant de Ti Miam. Ce sont ainsi trois travailleurs handicapés qui y oeuvrent, sous la houlette d'un encadrant et d'un responsable. « *L'objectif est de créer une véritable plateforme d'apprentissage et d'activité professionnelle pour les personnes en situation de handicap* », souligne le gérant.

Des produits avant tout locaux et de saison

Concernant la nourriture, le restaurant propose une restauration rapide à base de produits frais, naturels, et issus de circuits courts, issus du commerce équitable, le tout fait maison. « *Nous utilisons 20 à 25% de produits bio* », souligne Gérard Breillot. Thé breton aux algues, sarrasin, courges...sont autant de denrées travaillées et proposées au public, à des prix se voulant « accessibles ». Ti Miam veille également à utiliser des produits d'entretien respectueux de

l'environnement, utiliser des matériaux recyclés et/ou durable pour le mobilier et les fournitures, et à faire participer les clients au tri sélectif. Seule ombre au tableau : le prix très élevé d'un local à Rennes. « *De fait, Ti Miam n'est pas accessible aux personnes en fauteuils. On a été obligés de faire un choix* », regrette le gérant.

Une autre particularité du lieu, hormis son concept original, est son statut juridique. Ti Miam est en fait une société à responsabilité limitée, donc l'associé unique est l'APH, structure associative. « *La gestion du restaurant est bénévole* », commente Gérard Breillot. « *Pour nous, c'est une autre façon de faire de l'économie. Et un véritable pari !* », conclut-il.

Plus d'infos

<http://www.jardinsdebroceliande.fr/aph-esat-le-pommeret.php>