

QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE UN RESTAURANT INCLUSIF ?

PREMIÈRE ÉTUDE D'IMPACT SOCIAL D'UN RESTAURANT INCLUSIF



Évaluation portée en 2023 par l'association Les Extraordinaires et menée par le **CABINET ELLYX**.

Mesurer l'impact social des restaurants inclusifs afin de **consolider leur modèle** et **soutenir leur essaimage**.

Générer des transformations sociales auprès des différentes parties prenantes.

employés
en situation de
handicap

managers

proches

clients

société

Méthodologie

Entretiens qualitatifs

45

entretiens dans 4 restaurants du collectif auprès des salariés porteurs d'un handicap, de leurs collègues managers, de leurs proches aidants.

3

entretiens avec des employeurs ordinaires.

Entretiens quantitatifs

406

réponses de clients de restaurants membres du collectif.



réponses de restaurants ou porteurs de projets membres des Brigades Extraordinaires.

18

L'association

L'association a pour mission de porter des projets d'**innovation sociale** afin de permettre l'emploi en milieu ordinaire des personnes en situation de handicap mental et cognitif.

2016

Création du **1^{er} restaurant inclusif de France**
Le Reflet (Nantes)

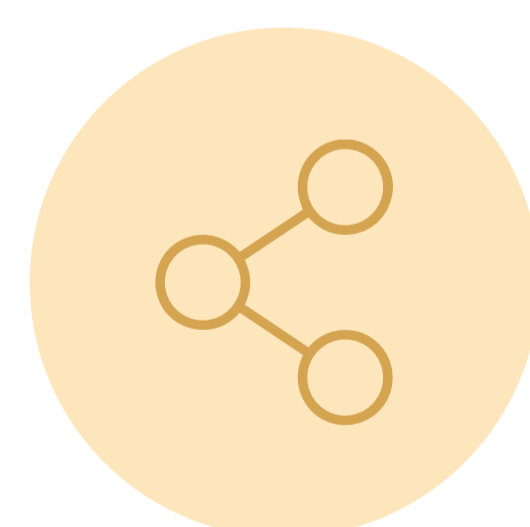
Le collectif des Brigades Extraordinaires

En 2020, l'association crée le collectif des Brigades Extraordinaires, un réseau de **28 restaurants inclusifs** en activité ou en cours d'ouverture.



Créer du lien

Fédérer et accompagner les restaurateurs inclusifs et les porteurs de projet



Partager

Réunir, consolider et diffuser les bonnes pratiques inclusives



Mettre en lumière

Valoriser nos modèles d'inclusion auprès des institutions, des employeurs ordinaires et du grand public

Les Extraordinaires

L'association a créé en 2016 le 1^{er} restaurant inclusif de France, "Le Reflet" à Nantes, puis "Le Reflet" à Paris, en 2019.

Contact

communication @lesextraordinaires.org
www.les-extraordinaire.org



QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE ?

POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET LEUR FAMILLE

Employabilité et professionnalisme

100%

des contrats de travail signés par des employés en situation de handicap mental sont en CDI, contrairement aux entreprises classiques (19 %*).



Une posture professionnelle renforcée

- Plus de rapidité / d'agilité dans la réalisation des tâches et l'acquisition des gestes techniques
- Plus d'autonomie et de prise d'initiative
- Plus de relationnel avec les professionnels et clients du restaurant

Développement du savoir-être

- La ponctualité
- Le respect des règles
- L'esprit d'équipe

Des progrès grâce à des adaptations dans le restaurant

- Un accompagnement personnalisé au quotidien
- Des points individuels réguliers
- Des outils adaptés
- Des aménagements

Autonomisation et socialisation



Rencontre avec les clients

« Le relationnel évolue beaucoup, ça motive et ça stimule de s'adresser à des gens, d'avoir une discussion. »

Un manager.
O' Bell' Endroit (85)



Esprit d'équipe

« Ça ouvre des horizons. Ils fonctionnent dans un petit monde, avec leur famille, mais je n'ai pas l'impression qu'ils aient beaucoup d'amis, et ne fréquentent pas trop de gens ordinaires. Des gens ordinaires au quotidien, ça porte. »

Un manager.
Le Reflet Paris (75)



Autonomie personnelle et prise d'initiative

« J'habite avec Axelle, et d'autres personnes. Dans une maison avec une famille. On fait la fête ensemble. Avant j'habitais chez ma mère. Mais je voulais ma vie, mon boulot et mon appartement. »

Un salarié porteur d'un handicap.
Le Reflet Nantes (44)

Un répit mesuré pour les aidants



« Ça ne m'a pas donné du temps en plus mais une bouffée d'oxygène. Psychologiquement, c'est plus cool. »

La mère d'un salarié porteur d'un handicap.
Le Reflet Paris (75)



« Les restaurants inclusifs, comme toute autre entreprise construite autour de l'inclusion des personnes en situation de handicap, ne sont pas très nombreux et ne constituent donc pas encore un modèle très en vogue. »

Le père d'une salariée porteuse d'un handicap.
Le Reflet Nantes (44)



« C'est un miracle qu'elle ait trouvé ce poste, mais on sait que c'est fragile. »

Le père d'une salariée porteuse d'un handicap.
Le Reflet Nantes (44)

*<https://www.agefiph.fr/sites/default/files/medias/fichiers/2019-09/CHIFFRE-CLES-2018-AGEFIPH-WEB.pdf>

Les Extraordinaires

L'association a créé en 2016 le 1er restaurant inclusif de France, "Le Reflet" à Nantes, puis "Le Reflet" à Paris, en 2019.

Contact

communication @lesextraordinaires.org
www.les-extraordinaire.org



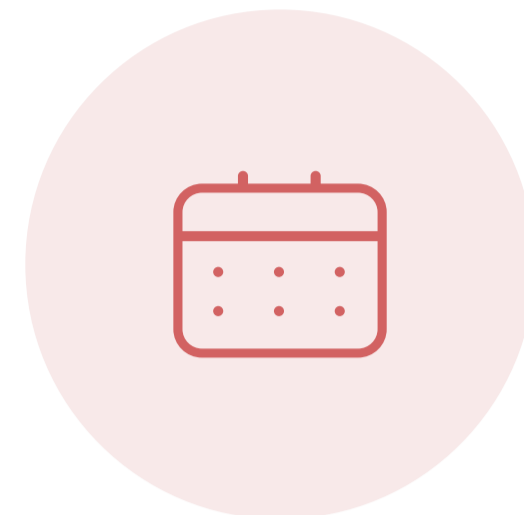
QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE ? POUR LA PROFESSION

Un cadre de travail adapté qui bénéficie à tous



Temps de travail

Semaines de congés supplémentaires, fermeture les jours fériés, limitation du travail en coupure, 2 jours de repos consécutifs



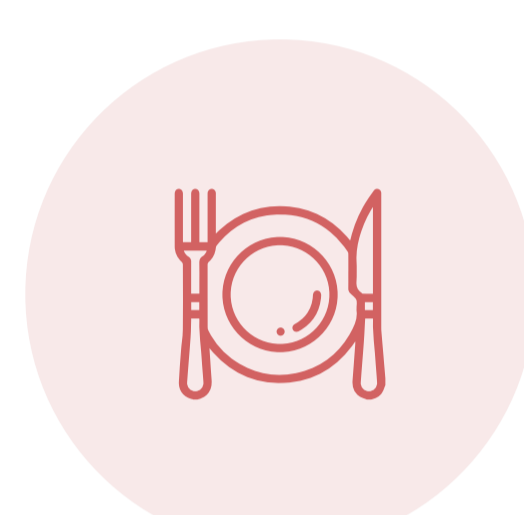
Rythme journalier

Majorité de temps partiel, services plus courts, peu de renouvellement de table



Vie du restaurant

Systèmes de prise de commande visuels, accompagnement au développement de nouvelles compétences



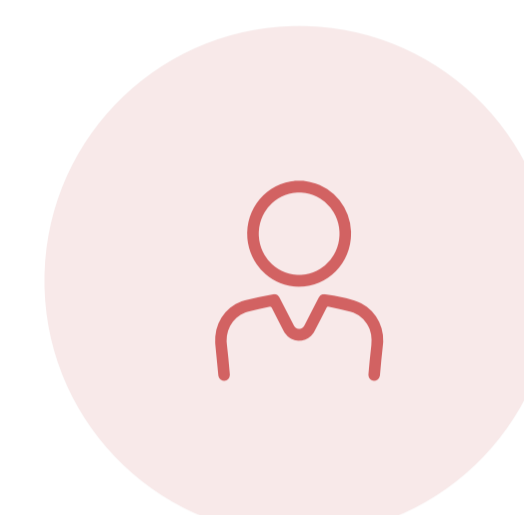
Management bienveillant

Des temps individuels, une empathie renforcée



92%

des salariés des restaurants Le Reflet ont **plus de 4 ans d'ancienneté**, contre **39%** des salariés de **restaurants ordinaires**.



Turnover

un turnover réduit, des arrêts maladie bien en dessous de la moyenne du secteur

4%

des salariés du Reflet ont au moins 3 arrêts maladie par an*, contre 25% des salariés des restaurants ordinaires.



« Ici on ne crie pas en cuisine, il y a moins de stress. On a plus de temps pour travailler et se consacrer aux gens. »

Un manager du restaurant de la Bottega Mathi (35)

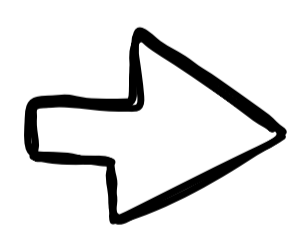


« J'aurais ouvert parce que convaincu du concept. Mais cela aurait été plus compliqué, moins efficace ! ».

Un restaurateur membre du collectif.

Essaimage du modèle des restaurants inclusifs

L'objectif du Collectif "les Brigades Extraordinaires", est d'encourager l'essaimage des restaurants inclusifs, en proposant des espaces d'échange et le partage de savoirs et de bonnes pratiques, entre restaurateurs ou porteurs de projets.



L'étude a révélé que le collectif est un levier crucial dans le développement des restaurants inclusifs

Diffusion des pratiques inclusives dans les entreprises ordinaires

Dans le cadre de cette étude, **trois entreprises ordinaires** ont été interrogées, dont **deux dans le secteur de la restauration**.

Un **réel intérêt pour le modèle**, mais une capacité de **mise en œuvre** qui reste très **dépendante des moyens mobilisables** pour permettre l'emploi des personnes en situation de handicap dans de bonnes conditions.

*selon l'observatoire de l'Absentéisme de Malakoff Mederic

Les Extraordinaires

L'association a créé en 2016 le 1er restaurant inclusif de France, "Le Reflet" à Nantes, puis "Le Reflet" à Paris, en 2019.

Contact

communication @lesextraordinaires.org
www.les-extraordinaire.org



QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE ? DANS LA SOCIÉTÉ

Un changement de regard

68%

des clients déclarent que leur regard a changé après leur passage dans un restaurant inclusif.

99

« Si je pouvais mettre 6 étoiles, je le ferais ! Tout était parfait : service irréprochable, excellent menu avec des produits frais et de saison ! »

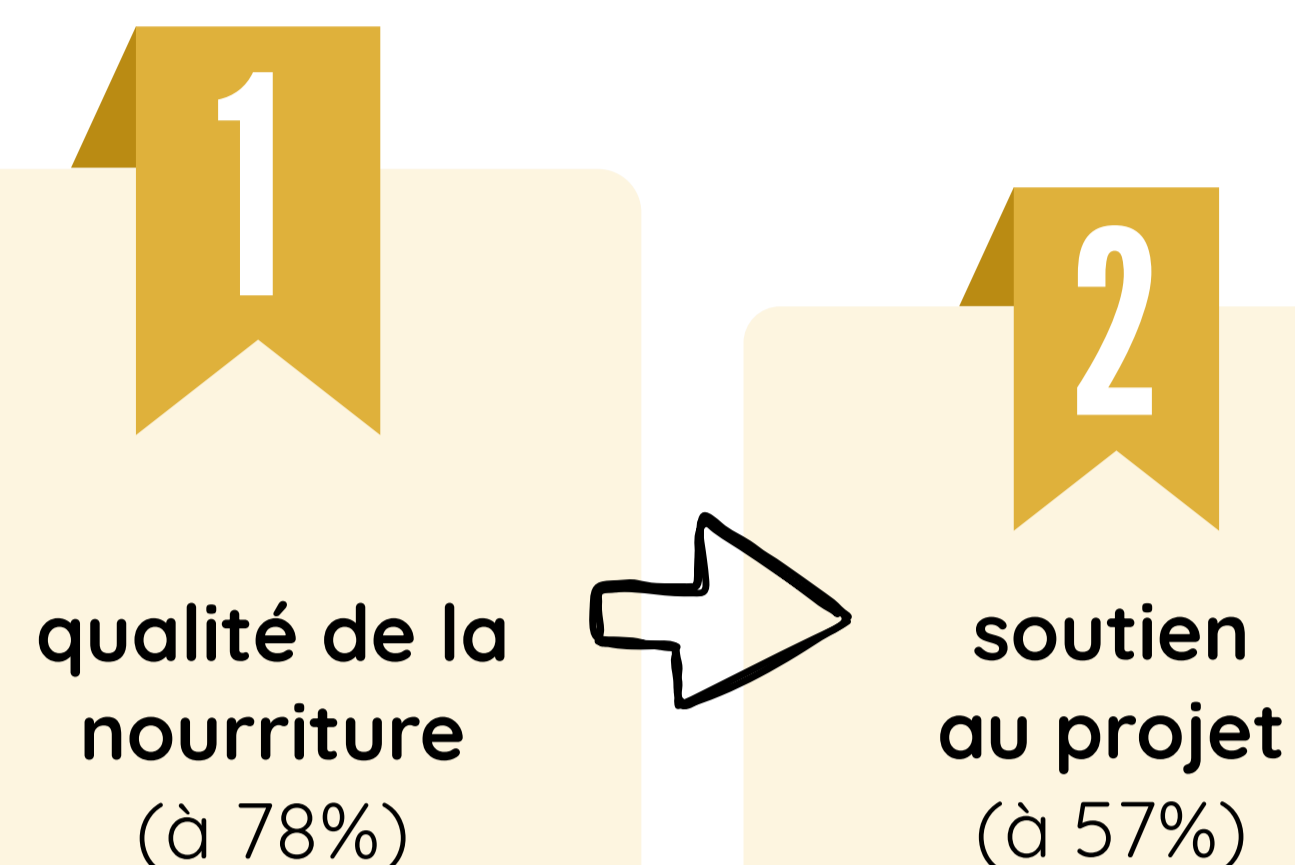
Un client d'un restaurant inclusif

A l'Extra, Reims

40%

des clients venaient pour la première fois au restaurant

Les facteurs de fréquentation de l'établissement :



Des économies

L'organisation d'un restaurant inclusif entraîne des manques à gagner sur le chiffre d'affaires que n'a pas un restaurant traditionnel.

Les restaurants inclusifs doivent assumer des postes de dépenses importants pour avoir un fonctionnement réellement inclusif, même si cela entraîne un déséquilibre du modèle économique.

Sureffectif de la masse salariale

37%

de manque à gagner sur le CA

Réduction des amplitudes horaires

22%

de manque à gagner sur le CA

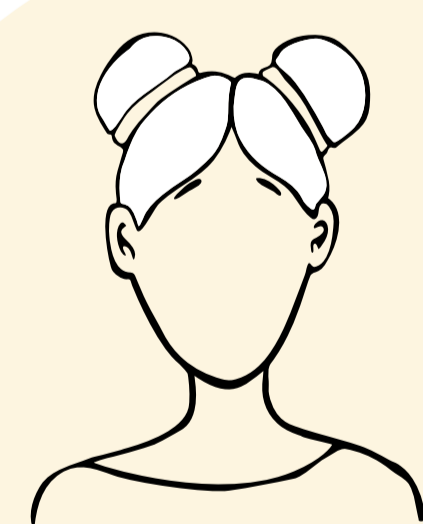
L'augmentation des fermetures annuelles

7%

de manque à gagner sur le CA

Quels effets a eu la signature d'un CDI dans un resto inclusif pour Louise, Alex et Constance ?

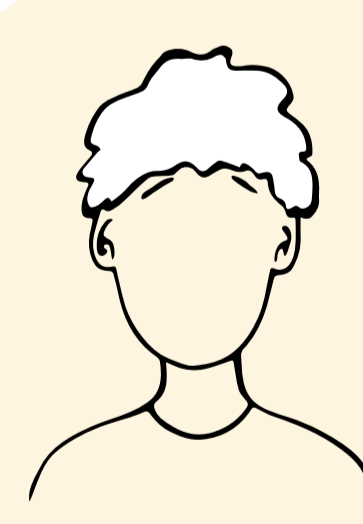
L'étude a montré que le restaurant inclusif permet aux salariés de percevoir un revenu mensuel supérieur à leurs précédentes situations, tout en réduisant le recours aux aides financières publiques (AAH, prime d'activité).



Louise

Depuis qu'elle travaille en restaurant inclusif, le revenu mensuel global de Louise a **augmenté de 64 %**.

Auparavant sans emploi, les **aides publiques** constituaient 100 % de son revenu mensuel, contre **36 % aujourd'hui**.



Alex

Au préalable usager d'un ESAT, le **revenu global** mensuel d'Alex a **progressé de 33%** avec une baisse de son temps de travail de 20 %.

Les **aides publiques** constituaient 39 % de son revenu mensuel auparavant, contre **35 % aujourd'hui** (hors aide au poste ESAT financée par l'État).

11 210€ de gain social (économie annuelle pour la société du retour à l'emploi en entreprise adaptée d'une personne en situation de handicap)*.

*Etude Unea 2022 « Calcul du ROI et du gain social » réalisée par KPMG

Les Extraordinaires

L'association a créé en 2016 le 1er restaurant inclusif de France, "Le Reflet" à Nantes, puis "Le Reflet" à Paris, en 2019.

Contact

communication @lesextraordinaires.org
www.les-extraordinaire.org

