

Vert  
Le Monde

## IN'FUSION Resto'action : une restauration solidaire, écologique et culturelle

👤 [vertlemonde](#) ⌚ 5 mai 2023 📁 [Alimentation - Restauration](#), [Événements](#)

*Bien manger, se cultiver et participer à un programme d'insertion professionnelle. Voilà à quoi se résume le projet "IN'FUSION Resto'action" de l'association Cook & Sol. Une restauration durable dans une démarche pédagogique et solidaire. Notre combo préférée !*



Restaurant rue Chef de Baie © IN'FUSION Resto'action

## Une restauration écoresponsable

C'est au restaurant de la rue Chef de Baie, lors d'une des rares belles journées de ce printemps, que j'ai rencontré Sandra. Elle est responsable du projet IN'FUSION

Resto'action et, je l'aurais compris tout au long de nos échanges, une femme qui sait faire preuve de pugnacité.

Avec deux lieux de restauration "prêt à manger" et des services traiteur pour toutes sortes d'événements privés et professionnels, et en livraison, chez IN'FUSION Resto'action ce ne sont pas les possibilités qui manquent. Ici on déguste d'excellents plats qui changent au gré des saisons, cuisinés à partir de produits de fournisseurs locaux (y compris les boissons), parfois sous forme de dons grâce à des partenariats.

Au moment où je vous écris, vous pouvez par exemple goûter à la crème d'asperges, œuf mollet et caviar de moutarde, aux gnocchis gratinés au chèvre, ou encore au clafoutis à la rhubarbe (retrouver le menu du moment [ici](#)).

En privilégiant les circuits courts et les produits bio, IN'FUSION Resto'action se veut un restaurateur avec une démarche écologique : zéro déchet et proche du zéro carbone, même le mobilier, l'équipement et la déco sont issus de récup (coucou [La belle affaire](#) !).



© IN'FUSION Resto'action

## **Insertion, formation, accompagnement**

IN'FUSION Resto'action c'est aussi un projet d'insertion et d'accompagnement. Grâce à un parcours professionnalisant, les stagiaires et les salariés bénéficient d'un accompagnement socioprofessionnel personnalisé facilitant la (ré)insertion dans la vie active des personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap. En proposant notamment des contrats d'insertion (on en avait déjà

parlé avec **Remise à Flot**) IN'FUSION Resto'action permet de contribuer à une économie locale, au développement du territoire et à la création de liens sociaux et humains.

Que ce soit par l'apprentissage de la langue, la réponse à des problèmes de mobilités ou de rythmes de travail, le développement de compétences professionnelles et d'adaptation... IN'FUSION Resto'action est un véritable pilier de l'action sociale rochelaise.



Restaurant av. des Cordeliers © IN'FUSION Resto'action

Avec six contrats d'insertion, une bénévole et quatre contrats permanents dont Yann Aracil, encadrant technique chef de cuisine, IN'FUSION Resto'action peut se vanter d'avoir eu deux sorties positives. Et ce, grâce aussi, à la création d'un réseau d'entreprises mobilisées pour le retour à l'emploi.

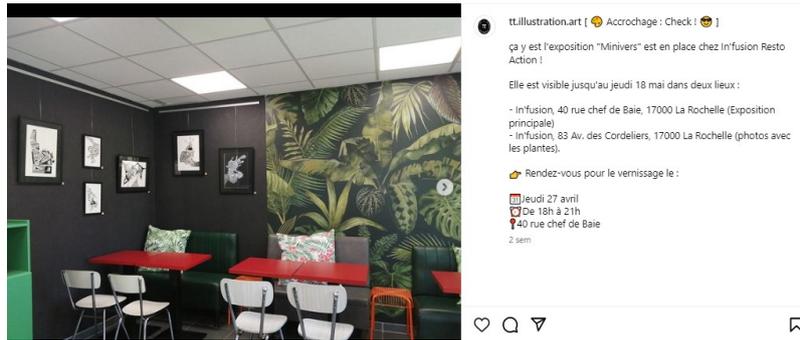
## Un pôle d'expression artistique

Parce que la réinsertion et l'accompagnement social passent aussi par l'accès à la culture, IN'FUSION Resto'action propose des espaces d'expression artistique accessibles à tous. Cela passe par des expositions d'artistes locaux dans les restaurants ou encore par des soirées concerts.

On peut ainsi découvrir de nouveaux artistes, en apprendre sur diverses formes d'art ou tout simplement passer du bon temps. C'est là encore une manière de favoriser l'échange et de mettre l'humain au cœur de nos préoccupations.

=> En ce moment et jusqu'au 18 mai, vous pouvez admirer le travail de Thaïs,

alias **TT.**, qui vous présentera ses œuvres abstraites réalisées à l'encre de Chine, ainsi que quelques linogravures de paysages.



© TT Illustration Art

IN'FUSION Resto'action c'est un projet à but non lucratif. L'association Cook & Sol bénéficie de subventions et de soutiens financiers par France Active, la région Nouvelle-Aquitaine, les Cigales, le département et la préfecture de la Charente-Maritime, la Maaf pro, la communauté d'agglomération de La Rochelle, Métro et Le Crédit coopératif. Mais ils cherchent d'autres financeurs et donateurs pour mener à bien leur mission : l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi. Ils cherchent aussi des bénévoles pour l'événementiel et la communication, alors n'hésitez pas à contacter Sandra.

Enfin, avec l'été qui approche, l'emplacement du restaurant rue Chef de Baie est idéalement situé pour les piqueniques sur la plage. Pensez-y ! 😊

## Infos pratiques

- 📍 40 rue chef de baie – 17000 La Rochelle
- 📍 83 avenue des Cordeliers – 17000 La Rochelle
- ☎ 06 62 42 97 32
- 🌐 <https://www.infusionrestoaction.com/>
- ✉ [Sandra.rolland@infusionrestoaction.com](mailto:Sandra.rolland@infusionrestoaction.com)
- 📅 [Actu, expos, événements](#)

- 📌 [@infusionrestoaction](#)
- 📌 [@infusion\\_restoaction](#)

# Votre commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*

**Commentaire \***

**Nom \***

**E-mail \***

**Site web**

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site Web dans le navigateur pour mon prochain commentaire.

[Laisser un commentaire](#)

**Avertissez-moi par e-mail des nouveaux commentaires.**

**Avertissez-moi par e-mail des nouveaux articles.**

[Politique de confidentialité](#)   [Mentions légales](#)

[Vert Le Monde](#), 