

Comment accueillir les personnes autistes dans votre restaurant ?



Faites de votre restaurant,
café ou bar un lieu « autism friendly »



De petits changements font une réelle différence

#autisme #inclusion

Qu'est-ce que l'autisme ?

L'autisme est un handicap qui arrive dès la naissance et qui dure toute la vie. Les causes ne sont pas connues.

C'est un handicap « invisible » : les personnes concernées ne se distinguent pas du reste de la population. Il est donc facile de penser que ces personnes sont mal élevées, qu'elles ont des comportements bizarres ou étranges.

Pourquoi devrais-je mettre en place des aménagements et accueillir ces personnes ?

Au quotidien, aller à l'école, au travail ou tout simplement sortir de chez soi demande aux personnes autistes une grande préparation et de nombreux efforts. Dans ces conditions, sortir avec des amis pour se rendre au restaurant ou au café est quelque chose d'inenvisageable.

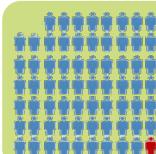
En faisant quelques aménagements dans votre restaurant, vous permettrez aux personnes autistes d'avoir les mêmes activités que tout le monde et de développer une vie sociale.

En plus de vous donner une bonne image, cela attirera de nouveaux clients.

Que pouvez-faire pour accueillir les personnes autistes ?

Communication : savoir quoi

« dire » au serveur ou simplement énoncer sa commande au personnel n'est pas évident.



1 personne sur 100 est concernée

Accueillir les personnes autistes et leur famille est une opportunité pour attirer de nouveaux clients que vous ne devez pas négliger !

- Utilisez une carte claire et facilement compréhensible.
- Laissez le temps aux personnes autistes de traiter l'information. Elles peuvent être plus lentes, par exemple pour passer commande.



Concentration : rester assis ou attendre peut être un réel défi !

- Permettez aux personnes autistes de sortir faire des pauses à l'extérieur et de revenir ensuite.
- Essayez de limiter l'attente entre les plats : n'hésitez pas à annoncer un délai.



Traitement sensoriel : certains bruits, certaines lumières et odeurs ou même la foule peuvent être insupportables

- Réduisez le volume de la musique d'ambiance
- Essayez de placer les clients autistes à une table au calme, loin de la foule et des cuisines qui dégagent des odeurs et sont sources de passages.
- Demandez avant de mélanger les aliments dans l'assiette ou de mettre une sauce dessus. Beaucoup de personnes autistes ont des hypersensibilités alimentaires.



Routine : se rendre dans un lieu nouveau sans y être préparé génère du stress et de l'anxiété

- Fournissez sur votre site web des photos et de votre restaurant pour que les personnes autistes puissent préparer leur visite.
- Détaillez-y la procédure pour commander un plat, une boisson, demander l'addition, etc.
- Pensez que certaines personnes autistes peuvent toujours vouloir manger à une table spécifique.
- Prévenez à l'avance de vos futurs changements, que ce soit dans la disposition des tables, la décoration ou l'organisation (heures d'ouverture, carte, etc).



Souvenez-vous : l'autisme est un spectre !



Chaque personne est unique, a ses propres difficultés mais aussi ses compétences et ses talents.

L'inclusion est l'affaire de tous et vous avez un rôle à jouer !

© 2018 - images d'illustration issues de freepik.com

 Vous avez encore des questions sur l'autisme ou sur les aménagements que vous pouvez mettre en place ?

Tweet **@BastienBConfais** et nous ferons de notre mieux pour y répondre.

 Vous pouvez également visiter notre site web : <https://autisme.github.io> ou
nous joindre par email : autisme@confais.org.

Plus d'informations

