



RESTAURATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Saveurs et Talents

Chiffres d'Affaires : NC

Effectif (2019) : 10 à 19

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://saveurs-talents.fr>

Contact:
Sandrine Séon
02 34 28 35 19
Ou formulaire en ligne



SAVEURS ET TALENTS, l'insertion professionnelle par la restauration environnementalement responsable

CONTEXTE

Les entreprises d'insertion professionnelle ont une double vocation. En effet, elles ont à la fois une fonction économique, comme les entreprises classiques, mais aussi un but social. Ainsi, elles visent à offrir du travail à des personnes éloignées de l'emploi. Elles sont assujetties aux mêmes réglementations que les entreprises conventionnelles, au niveau juridique, fiscal et économique. En France, il existe environ 1200 entreprises d'insertion.

SAVEURS ET TALENTS est l'une d'entre elles. Fondée en 2011 dans le Loiret, cette association officie dans le secteur de la restauration, avec une activité restaurant et un service traiteur.

OBJECTIFS

- fournir un emploi à des chômeurs de longue durée ayant un projet professionnel en lien avec les métiers de bouche et de restauration, même si elles n'ont pas de diplôme ou d'expérience dans le domaine
- aider ces personnes à se réinsérer sur un emploi classique ensuite
- assurer la viabilité économique de l'entreprise
- minimiser l'impact environnemental de l'activité



DÉMARCHE

L'association loi 1901 SAVEURS ET TALENTS a été créée il y a neuf ans. Son but était de conjuguer intérêts social, économique et environnemental. Elle gère l'entreprise d'insertion du même nom. Elle appartient au réseau LA TABLE DE CANA.

L'entreprise propose des activités de restaurant en self-service le midi en semaine, avec possibilité de privatisation en dehors de ces horaires, ainsi qu'un service traiteur. Cela lui permet d'offrir des contrats à durée déterminée d'insertion de 6 mois renouvelables jusqu'à deux ans, à destination de personnes éligibles à ce type de contrats (bénéficiaires de l'agrément insertion par l'activité économique (IAE)). Plus que l'expérience préalable ou le diplôme, ce sont la motivation pour le secteur et le projet professionnel qui sont étudiés. Les postes proposés sont ceux d'agent polyvalent de restauration, plongeur, caissier et commis de cuisine. En 2018, environ 8700 heures ont été réalisées par des personnes en insertion chez SAVEURS ET TALENTS.

En plus des travailleurs en insertion, une équipe de quatre personnes salariées gère l'activité et exerce des fonctions d'encadrement. Une personne se dédie à l'accompagnement à l'insertion. De plus, l'association fonctionne grâce à ses neuf administrateurs bénévoles.

En plus de l'aspect social, l'action en faveur de l'environnement n'est pas négligée. Ainsi, l'entreprise a reçu le label EnVol, qui certifie cette démarche environnementale volontaire. SAVEURS ET TALENTS s'engage par exemple à trier et composter mieux, afin de réduire la quantité de déchets voués à l'incinération ou encore à changer ses emballages traiteurs. Par ailleurs, le restaurant utilise prioritairement des produits de saison locaux ou biologiques, ce qui est conforme aux exigences nouvelles des clients.

Pour en savoir plus

<https://fr-fr.facebook.com/Saveurs.et.Talents/>

<https://saveurs-talents.fr/site/qualite>

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Conventions avec l'État et les collectivités locales (Conseil général du Loiret, communauté d'agglomération Orléans-Val-de-Loire) pour accompagner chaque employé vers un emploi durable
- Emploi d'une conseillère en insertion professionnelle en plus d'encadrants techniques

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Recrutement de personnes motivées par le secteur de la restauration et avec un réel projet professionnel• Appartenance à l'économie sociale et solidaire de plus en plus recherchée par les clients• Implication dans l'amélioration des performances environnementales via le label EnVol	<ul style="list-style-type: none">• Réinsertion de personnes éloignées du marché de l'emploi par l'activité économique, en leur offrant une expérience professionnelle et un accompagnement personnalisé• Démarche environnementale pouvant servir de modèle pour les autres entreprises du secteur de la restauration

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes



