



Espace Technologique Jean Bertin Avenue du 1er Mai 40 220 Tarnos





05 59 74 84 20 contact@eole-restaurant.fr www.eole-restaurant.fr

La SCIC sous forme SARL est un acteur avéré du développement durable du territoire, de l'Economie Sociale et Solidaire et du Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) Sud Aquitaine.

Photos © Louis Fabriès Illustration mission sociale © Annaig Collias Conception graphique et illustrations © Adéline Delabre @ade.ade.licious

Avec le soutien de :























incer-encreprise

restauration corrective



portage à domicile



repas v.i.p service traiteur





une réponse sociale 🤣 🖺

La Commune de Tarnos et le Comité de Bassin d'Emploi (CBE) du Seignanx sont à l'origine de la création du Restaurant solidaire ÉOI F en 2006.

> C'est avant tout un **outil d'insertion** puisqu'il permet d'accompagner des personnes éloignées du monde du travail dans le but de retrouver un emploi pérenne.

Du cerricoire

ÉOLE est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), ce qui favorise :

l'implication permanente de tous les acteurs concernés (privés et publics)

le développement solidaire des activités a reconnaissance de sa mission d'insertion



Le capital social de l'entreprise est détenu par 95 sociétaires organisés en 4 collèges :

Usagers à caractère

social (CCAS, Collectivités et Etablissements

Usagers employeurs

sociaux)

(Entreprises)

de l'entreprise

(CBE du Seignanx, Commune de Tarnos et le gérant de la SCIC)

UNB



La SCIC EOLE est aussi porteuse de parts sociales au capital de la SCIC Légumes Pro qui lui fournit des légumes et des fruits prêts à l'emploi.

des producteurs du Sud Landes et Pays Basque et leur assure ainsi la vente de leur production.

> La majorité de ces producteurs proposent des produits bios.



activités & S

D

CA

L'activité du restaurant s'organise autour de 4 services représentant 5.000 repas par jour :

La restauration d'entreprise

restauration en self-service, du lundi au vendredi (250 à 300 repas/jour)



Le portage de repas collectifs

auprès d'établissements sociaux scolaires et d'entreprises Plus de 4.000 repas sont préparés et livrés dans le Sud Landes et au Pays Basque.



Le portage de 850 repas individuels par **jour** à domicile à destination des personnes âgées et/ou dépendantes dans le Seignanx et au Pays Basque.



Les repas VIP et service traiteur

Préparés et livrés dans les entreprises (buffet, plateau traiteur) ou servis dans un espace privatisé dans notre salle de restaurant.



Sur demande formulée 48h à l'avance des repas à la carte peuvent être servis à l'assiette. Nous contacter pour établir un devis personnalisé.



Au démarrage en 2006, Eole comptait 14 salarié.es. Aujourd'hui, son effectif est de 68 personnes dont 16 en insertion :



Diététicien.nes



2 personnes





Sertissage, allotissement, logistique 7 personnes

Direction, Hygiène et qualité,

encadrement administratif

5 personnes



Magasin 2 personnes



17 personnes



Employé.es de restauration 9 personnes



Public en CDDI Parcours d'accompagnement 16 personnes





MOYENS de production os Livraison



une cuisine centrale de 600 m²



un espace restauration de 450 m²



17 véhicules



80% de nos produits proviennent de circuits courts alimentaires.





Légumes Pro s'approvisionne auprès