

une réponse sociale et économique

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

économique

UNE STRUCTURE au service du territoire

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
- la reconnaissance de sa mission d'insertion



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

Salarié.es de l'entreprise



Usagers à caractère social (CCAS, Collectivités et Etablissements sociaux)

Structures d'appui (CBE du Seignanx, Commune de Tarnos et le gérant de la SCIC)



95 sociétaires



Usagers employeurs (Entreprises)

qualité et circuits alimentaires locaux

80% de nos produits proviennent de circuits courts alimentaires.



La SCIC ÉOLE 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. Légumes Pro s'approvisionne auprès 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 et SERVICES

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

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.

Les repas VIP et service traiteur
Préparés et livrés dans les entreprises (buffet, plateau traiteur) ou servis dans un espace privatif dans notre salle de restaurant.

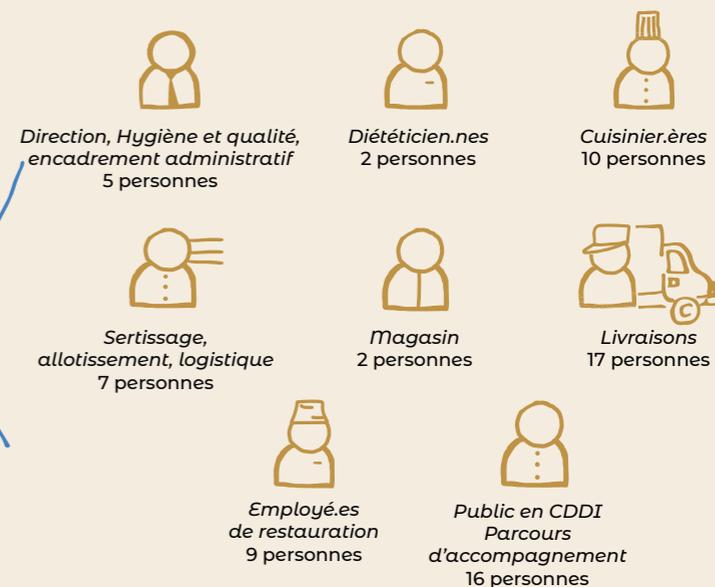


Sur demande formulée 48h à l'avance des repas à la carte peuvent être servis à l'assiette. Nous contacter pour établir un devis personnalisé.



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

Notre équipe



MOYENS de production et Livraison



une cuisine centrale de **600 m²**



un espace restauration de **450 m²**



17 véhicules frigorifiques