



REPORTAGE

NOTRE OBJECTIF : RENDRE LES PERSONNES EMPLOYABLES

REGARDS CROISÉS

- LA CONSEILLÈRE EN INSERTION PROFESSIONNELLE
- LE PRESCRIPTEUR

TÉMOIGNAGES

DAVID, DANIELA, AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION CHEZ SAVEURS ET TALENTS

Titre du projet :

Entreprise d'insertion par la restauration (self-service/traiteur)

Thème :

Insertion par l'activité économique

Porteur :

Association Saveurs et Talents

Public cible :

Personnes éloignées de l'emploi et sans qualification

Budget :

5 000 €

Partenaires :

DIRECCTE Centre, Conseil général du Loiret, Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire, Conseil régional du Centre, Pôle emploi...

Contact projet :

Sandrine SEON

Courriel :

contact@saveurs-talents.fr

Tél : 02 34 28 35 19

RETROUVER UN EMPLOI DURABLE DANS LA RESTAURATION



Accompagner les personnes en difficulté vers l'emploi : telle est la mission de Saveurs et Talents. Situé à Saint-Jean-de-Braye (45), ce restaurant propose un self-service, une prestation de location de salles, un service traiteur... Le tout avec des produits locaux, issus de l'agriculture biologique de préférence. Mais la véritable particularité de Saveurs et Talents, ce sont les femmes et les hommes qui y travaillent. Sur 7 personnes, 3 sont salariées en Contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI). « Nous donnons leur chance à des demandeurs d'emploi parfois sans aucune qualification, explique Sandrine Séon, la directrice du restaurant. Notre objectif est de les rapprocher du monde du travail. Les repas que nous servons leur permettront plus tard de vendre ailleurs leurs compétences. » Pour cela, l'entreprise a recruté une équipe de professionnels de la restauration et s'est adjoint les services d'une conseillère en insertion professionnelle (lire l'interview page 3).

demandeurs d'emploi susceptibles de candidater ici. S'il y a embauche, nous mettons en place un suivi » explique ainsi Marie-Louise Coquillaud, Directrice Générale des Services de la structure.

Cuisine, nettoyage, salle, caisse... les salariés sont agents polyvalents de restauration. Ils bénéficient d'un accompagnement individuel : aide à la recherche d'un logement, remise à niveau des savoirs de base, suivi socio-professionnel, visites et stages en entreprises, etc. « C'est important de les confronter à la réalité du marché du travail » justifie le chef de cuisine. A l'issue de leur contrat de 2 ans maximum (renouvelable une fois), les salariés cherchent un emploi dans une entreprise classique. Certains décideront d'abord d'entamer une formation qualifiante. ■

« Le point commun entre ces personnes, c'est le besoin de retrouver l'estime d'elles-mêmes » note la conseillère. « Je manquais complètement de confiance en moi, confirme David, salarié depuis un an et demi. Pourtant, je savais faire des choses mais je n'en avais pas conscience. » David, Aminata et Daniéla, autres membres de l'équipe, ne sont pourtant pas arrivés ici par hasard. Certains d'entre eux ont été orientés vers Saveurs et Talents par le service Insertion par l'Emploi de l'Agglomération Orléans Val de Loire. « Nous identifions les



« NOTRE OBJECTIF : RENDRE LES PERSONNES EMPLOYABLES »

Ouvert en septembre 2012 à Saint-Jean-de-Braye (45), le restaurant d'insertion Saveurs et Talents fournit un travail à des personnes éloignées de l'emploi. Tous les midis, l'équipe propose des repas en self-service.



Sandrine Séon, directrice de Saveurs & Talents



Lucie Dalleau, chef de salle et encadrante technique

« C'est parti pour les cheesecakes et la cuisson des viandes ! » 8 h 30 dans les cuisines de Saveurs et Talents. Le chef Loïc Richard motive ses troupes. Aux fourneaux, Aminata, Daniéla et David préparent les plats qui seront servis à midi. Tous sont salariés en Contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI). « Saveurs et Talents est un restaurant en self-service accueillant exclusivement des personnes en difficulté et qui souhaitent acquérir une solide expérience professionnelle, explique Sandrine Séon, directrice de la structure. L'insertion est dans l'ADN de notre établissement. » Agents polyvalents de restauration, Aminata, Daniéla et David alternent les tâches : plonge, service, cuisine, entretien des locaux, accueil, caisse... « Ils sont arrivés avec des parcours chaotiques, parfois sans aucune qualification, se souvient le

chef. Le premier travail que l'on fait ensemble est la reprise de confiance en eux car c'est un frein à leur insertion professionnelle. »

Au fil des semaines, les salariés se révèlent. Aminata par exemple, arrivée il y a trois mois, s'est prise de passion pour la pâtisserie. « Elle s'apprête à partir deux semaines en stage à la maison Maureille, l'une des meilleures boulangeries de France » se réjouit Loïc Richard. Un bon moyen de vérifier sa « vocation » ; « Les confronter à la réalité du métier les aide à imaginer la suite, note Sandrine Séon. Une entreprise d'insertion n'accueillant les personnes

« que » pendant 2 ans, notre objectif est de les rendre « employables » le plus vite possible. » Et d'ajouter : « Finalement, les repas que nous servons sont un moyen de vendre les compétences de

Les repas que nous servons sont un moyen de vendre les compétences de nos salariés

nos salariés. » Au-delà des compétences techniques, les salariés acquièrent des capacités professionnelles telles que la gestion du stress et du temps, mais également l'accueil du public. « Au contact de la clientèle, ils touchent à un autre aspect du métier, note Lucie Dalleau, chef de salle et encadrante technique. Ils doivent se montrer rapides et autonomes. Pour les y aider, je leur fais faire des fiches, je répète plusieurs fois les consignes. »

A midi, les premiers clients poussent la porte du restaurant. « Je viens tous les jours ! confie Delphine. Je travaille à côté, c'est bon, diversifié et pas cher. » Son entreprise a signé une convention de partenariat avec Saveurs et Talents. « Cela permet aux clients d'avoir un tarif très intéressant sur leurs repas, l'entreprise prenant en charge la différence. C'est un bon moyen de fidélisation » justifie Sandrine Séon. ■



Le chef Loïc Richard

LA CONSEILLÈRE EN INSERTION PROFESSIONNELLE

« LE TRAVAIL REDONNE DE LA COMBATIVITÉ »

Conseillère en insertion professionnelle, Elisabeth Milesi-Brault rencontre régulièrement les salariés de Saveurs et Talents. Son objectif : sécuriser leur parcours pour les aider à se reconstruire et à préparer un projet professionnel.



Elisabeth Milesi-Brault, conseillère en insertion professionnelle

De quoi ont besoin les personnes que vous accompagnez ?

Il faut commencer par sécuriser les gens. Ça passe par la recherche d'un logement stable. Pour beaucoup, il faut se remettre à niveau sur les savoirs de base, essentiellement la maîtrise de la langue française à l'oral et à l'écrit. D'autres ont besoin de passer leur permis de conduire. Pour tous ces besoins, j'accompagne les personnes en leur indiquant qui contacter et que faire. Je m'assure également qu'ils jouent le jeu, qu'ils se rendent bien aux rendez-vous. Enfin, le besoin que toutes ces personnes ont en commun, c'est de retrouver l'estime d'elles-mêmes.

Intégrer une entreprise d'insertion telle que le restaurant Saveurs et Talents permet cela ?

Mieux que cela, c'est une vraie passerelle pour retrouver une vie sociale, prendre conscience de sa valeur et de ses capacités ! J'essaie d'aider les salariés en insertion à prendre du recul sur eux, sur leur situation. En travaillant ou en retravaillant, ils ont des règles à respecter (horaires, consignes, hiérarchie...) ; cela leur donne un cadre qui les rassure beaucoup et leur permet de s'épanouir, de se découvrir des talents, des envies. Je crois que le travail redonne de la combativité aux personnes.

Une fois la situation des personnes sécurisée, sur quoi travaillez-vous avec elles ?

Mon rôle consiste à aider ces personnes à préparer leur avenir professionnel. Au bout de deux ans, elles sortent de la structure d'insertion ; pour elles, deux possibilités : retrouver un emploi dans une entreprise classique ou s'engager dans une formation qualifiante. Pour construire ce projet, je propose des temps de réflexion individuels et collectifs, des rencontres avec des professionnels du ou des secteurs envisagés, etc. Je sélectionne également des annonces d'emplois et j'organise des simulations d'entretiens d'embauche afin de les préparer à cet exercice qu'ils redoutent pour la plupart. ■

LE PRESCRIPTEUR

« ACCOMPAGNER LES SALARIÉS POUR LEUR PERMETTRE DE CONSTRUIRE UN PROJET PROFESSIONNEL »

« Avant de travailler avec Saveurs et Talents, nous les avons d'abord aidés à trouver leur local » se souvient Marie-Louise Coquillaud, Directrice Générale des Services de la Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire. Aujourd'hui, le service Insertion par l'Emploi de l'Agglo travaille en étroite collaboration avec le restaurant d'insertion. « Nos chargés de mission identifient les demandeurs d'emploi de longue durée susceptibles de proposer leur candidature à Saveurs et

Talents. » Si la prescription est suivie d'une embauche, les services de l'Agglo mettent en place un suivi individualisé des salariés en insertion. « Nous faisons régulièrement le point sur leur situation au sein de la structure, sur leur état d'esprit, les tâches qui leur sont confiées, leur projet professionnel, explique Marie-Louise Coquillaud. Il est indispensable de maintenir un contact avec les salariés pour les aider à préparer leur sortie de l'entreprise d'insertion. » ■



TÉMOIGNAGES

« JE ME SOUVIENDRAI TOUTE MA VIE DE CETTE EXPÉRIENCE »

Après une longue période de chômage, David a signé un contrat chez Saveurs et Talents. Depuis un an et demi, il a retrouvé confiance en lui et envie de travailler.



Après un CAP de cuisinier non validé et dix ans d'expérience professionnelle comme commis de cuisine collective, David s'est retrouvé au chômage. Deux années sans travail, hormis quelques courtes missions d'intérim, qui ont marqué l'homme de 44 ans : « C'était douloureux pour moi, je me suis senti très seul. »

A Pôle emploi, il apprend l'existence du restaurant d'insertion Saveurs et Talents qui vient alors d'ouvrir ses portes. « J'ai rencontré l'équipe et signé un CDD d'insertion il y a un an et demi. » Ce passionné connaît les cuisines de son

restaurant par cœur. A l'aise, il s'est spécialisé dans la réalisation de plats chauds : « J'aime le traditionnel, le bœuf bourguignon, les plats qui mijotent... » Chez Saveurs et Talents, David a surtout découvert ses compétences. « Je manquais complètement de confiance en moi ; pourtant, je savais faire des choses en arrivant ici, mais je n'en avais pas conscience. »

Réception des matières premières, contrôle qualité, taillage des légumes, cuisson, nettoyage, etc. : David est sur tous les postes. Et il le dit lui-même,

« je n'arrête pas d'apprendre depuis que je travaille ici. Je me dis qu'un jour, je pourrai devenir chef à mon tour. » C'est dans un climat de confiance que David s'épanouit : « C'est assez familial et ça me fait du bien. Même si je sais que lorsque je partirai, les choses seront sans doute plus difficiles. » Il a commencé à chercher un emploi. « Ici, on m'aide à préparer des entretiens d'embauche et à envisager de travailler ailleurs, avec d'autres personnes. » Et d'ajouter : « Je me souviendrai toute ma vie de cette expérience-là. » ■

« JE N'ARRÊTE PAS D'APPRENDRE ! »

Daniéla voulait se réorienter dans la cuisine. Elle qui travaillait auparavant dans le milieu hospitalier a mis 3 ans à atteindre son objectif. Elle a récemment été embauchée par Saveurs et Talents.



« La cuisine a toujours été ma passion. » Après avoir décroché son bac, Daniéla, aujourd'hui âgée de 31 ans, s'est lancée dans des études de comptabilité-gestion. « Ça rassurait ma mère, mais ce n'était pas mon choix ! » La jeune femme travaillera sept ans en tant qu'ASH (agent de service hospitalier) avant de tout plaquer. « J'ai décidé de m'écouter. Il fallait que je vérifie si le secteur de la cuisine était vraiment fait pour moi. » S'en suit presque 3 ans de galère : candidatures sans réponses, entretiens sans suite. Pôle emploi oriente alors Daniéla vers le PLIE (*). Là-bas, on

l'aide à travailler son CV, à peaufiner ses lettres de motivation. « Très vite, on m'a conseillé de faire une formation, se souvient la jeune femme. Puis j'ai découvert Saveurs et Talents. » Après plusieurs entretiens, elle intègre l'équipe en janvier dernier.

« Je ne m'attendais vraiment pas à ça, confie Daniéla. Je n'imaginai pas évoluer dans des cuisines aussi professionnelles et j'avais peur qu'on ne me laisse pas cuisiner. » La jeune femme, qui a l'habitude de se mettre aux fourneaux chez elle,

découvre ici une autre dimension : « Faire un assaisonnement pour 140 personnes, ce n'était pas facile au début ! » Daniéla a rapidement trouvé ses marques au restaurant d'insertion. « Je suis à l'aise, je sens que je progresse et ça m'encourage. » Elle espère intégrer une formation de cuisinier à l'AFPA, pour se professionnaliser encore plus. « Chez Saveurs et Talents, on se donne des objectifs, on fait des entretiens très fréquents avec l'équipe. En fait, j'apprends tellement ici que j'ai l'impression d'être déjà en formation ! » ■

* Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi

En savoir plus sur le FSE en région Centre :

<http://www.europe-centre.eu> - DIRECCTE Centre : 02 38 77 68 57



Action co-financée
par l'Union
Européenne

Directeur de la publication : Patrice GRELICHE,
directeur de la DIRECCTE Centre.
Coordination éditoriale : Pierre DUSSIN
Rédaction et reportage photos : KOGITO
Conception et réalisation graphique : CARAKTER
Date de publication : Mai 2014