



Traiteur-vente à emporter la Gariguette à Rosières

C'est un lieu unique en Ardèche ! Un atelier chantier d'insertion « cuisine traiteur » qui a ouvert ses portes à Rosières en début d'année. Ici, deux équipes de 5 personnes (1 chef cuisinier encadrant technique et 4 salariés) se relaient le matin et l'après-midi pour concocter une cuisine « faite maison » à base de produits frais, locaux et de saison, à consommer sur place ou à emporter, du mardi au samedi. Ce qui diffère d'un autre restaurant / traiteur ? Les salariés sont employés en CDDI, des contrats à durée déterminée insertion (6 à 8 mois renouvelables, maximum 2 ans), et sont pour la plupart des bénéficiaires du RSA. « Ce type de contrat de travail est un outil d'apprentissage des métiers qui doit permettre d'amener les personnes vers l'emploi » explique Philippe Grognet, directeur et co-fondateur de l'association AIME (sur la photo, au centre, ndlr). Et de poursuivre : « L'activité que nous avons choisie est originale, c'est un secteur porteur en tension et le métier a besoin localement de main d'œuvre ». Les débuts sont prometteurs : de bons retours de la clientèle sur la qualité, des clients fidélisés, des employés impliqués et motivés... et des commandes assurées grâce, notamment, au marché remporté pour 3 ans pour la livraison de repas des casernes de pompiers du sud Ardèche en saison estivale ! ▲

D'INFOS

www.la-gariguette.fr et Tél 04 75 35 87 90

*la plupart des chantiers d'insertion, en Ardèche comme ailleurs, interviennent dans le domaine de l'environnement (débroussaillage, maraichage...).

Reliefs N°83 - septembre octobre 2017