



#1DON,2SOLIDARITÉS

Des repas équilibrés, sains et savoureux pour les plus fragiles : aidez-nous à faire plus !

Qui sommes-nous. - Saveurs et Talents travaille depuis 2012 sur la métropole orléanaise dans le soutien aux populations fragiles ; pour l'égalité des chances et la diversité ; pour le développement économique ; pour la transition alimentaire.

Conventionnée entreprise d'insertion par la restauration (la seule du Loiret), notre association réalise sa mission sociale à travers deux activités économiques : notre restaurant-self de Saint-Jean-de-Braye et notre service traiteur. Nous régalaons chaque année plus de 30 000 convives. Nous sommes membres du réseau de traiteurs engagés La Table de Cana (www.latabledecana.com). Notre équipe est composée, à ce jour, de 11 salarié.e.s, dont 6 en parcours d'insertion.

Durement impactée par la crise sanitaire, l'équipe de Saveurs et Talents s'est mobilisée avec trois ambitions :

- **METTRE NOTRE FORCE DE PRODUCTION** au service de ceux qui sont le plus en difficulté dans l'accès à des repas de qualité.
- **PRÉSERVER L'EMPLOI** de nos salariés **ET L'OUTIL D'INCLUSION SOCIO-PROFESSIONNELLE** que nous avons construit ces dernières années en conservant une activité économique le temps du confinement et pendant toute la période de fermeture administrative des restaurants.
- **ÊTRE SOLIDAIRE** en participant à l'effort national pour ralentir la contagion et freiner l'épidémie. Dans nos protocoles de production et de livraison : tout est mis en oeuvre pour contenir le risque de propagation du virus via les gestes barrières et les mesures de sécurité sanitaire.

Le projet avec la Croix-Rouge française (délégation du Loiret) - Dans le cadre de l'opération **#1don,2solidarités**, lancées par La Table de Cana au niveau national, l'équipe de Saveurs et Talents a préparé et livré à La Croix-Rouge, entre le 4 mai et le 20 juin, plus de 1000 repas. Ceux-ci ont été distribués aux personnes les plus démunies et isolées vivant sur la métropole d'Orléans dans le cadre des maraudes.

Les impacts. - Apporter aux bénéficiaires des repas équilibrés, sains et savoureux contribuant à leur bien-être et santé fortement fragilisés pendant cette période de pandémie.
Soutenir les bénévoles, jeunes en service civique et salarié.e.s de la Croix-Rouge sur le pont contre les effets de l'épidémie de covid-19 depuis le mois de mars.
Préserver l'emploi des salariés en parcours d'insertion et la pérennité du projet solidaire de Saveurs et Talents.
Participer à la relance de l'économie avec achats auprès des fournisseurs locaux : producteurs (dont le Jardin de Cocagne d'Orléans, également structure d'insertion) et grossistes.

Les besoins. - Poursuivre l'action grâce à de nouveaux partenariats financiers pour la fabrication des repas.
Le coût d'un repas comportant un plat complet (viande ou poisson + légumes + féculents) + un dessert + un pain + les couverts est de 7 € TTC – 6,36 € HT. Sur la base de 70 bénéficiaires rencontrés à chaque maraude, le coût est de :

- 490 € TTC pour couvrir les besoins d'une maraude.
- 3 430 euros TTC pour couvrir les besoins d'une semaine de maraude.
- 13 720 euros TTC pour couvrir les besoins d'un mois de maraude.

Contact pour ce projet : Sandrine Séon, directrice de Saveurs et Talents
06 17 76 42 96 – sandrine@saveurs-talents.fr