



Restaurant Inter-Entreprises Andrée DUPEYRON

Inauguration - 17 avril 2025

» Chiffres clés :

Un investissement de **10.5 millions d'euros**

pour délivrer **1 300 repas** quotidiennement

3200 emplois sur la zone industrialo-portuaire de Tarnos

Dont **1600 salariés** à Safran Helicopter Engines

Un projet majeur rendu possible par une action publique forte et un facteur d'attractivité industrielle pour le territoire

Au regard de sa compétence en matière de développement économique, la Communauté de communes du Seignanx a lancé en 2019 les études préalables à la construction d'un nouveau Restaurant Inter-Entreprises (RIE).

Réalisé avec le soutien de l'Etat dans le cadre du dispositif « Territoires d'industrie », de la Région Nouvelle-Aquitaine, du Département des Landes, ainsi que de Safran Helicopter Engines qui a cédé le foncier à l'euro symbolique, le Restaurant Inter-Entreprises a vocation à couvrir les besoins en restauration journalière des salariés de la zone industrialo-portuaire de Tarnos qui compte 3 200 salariés.

L'importance de cette zone économique et industrielle a poussé l'ensemble des acteurs publics à s'investir dans ce projet. Ce Restaurant Inter-Entreprises permettra la pérennisation et le développement des activités de cette zone et même au delà.



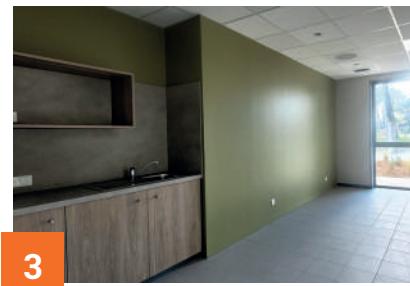
2



1

Salle l'Agora

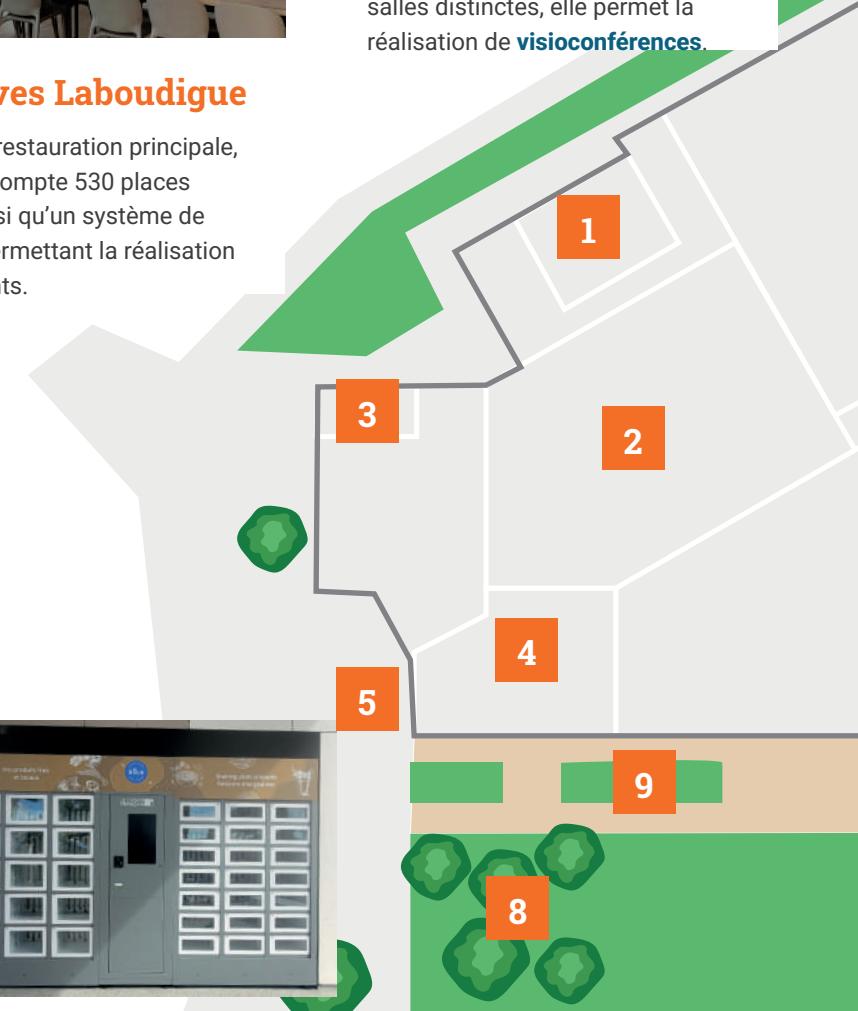
Cette salle permettra d'accueillir **16 personnes**. Scindable en deux salles distinctes, elle permet la réalisation de **visioconférences**.



3

Salle Yves Laboudigue

La salle de restauration principale, de 807m², compte 530 places assises ainsi qu'un système de diffusion permettant la réalisation d'évènements.



Salle de repas de nuit

Cette salle permet de répondre aux besoins des salariés travaillant en **horaires décalés**.



4

Salle des Forges

La salle de snacking, de 58m², permettra de répondre aux besoins en restauration rapide.

Casiers libre-service

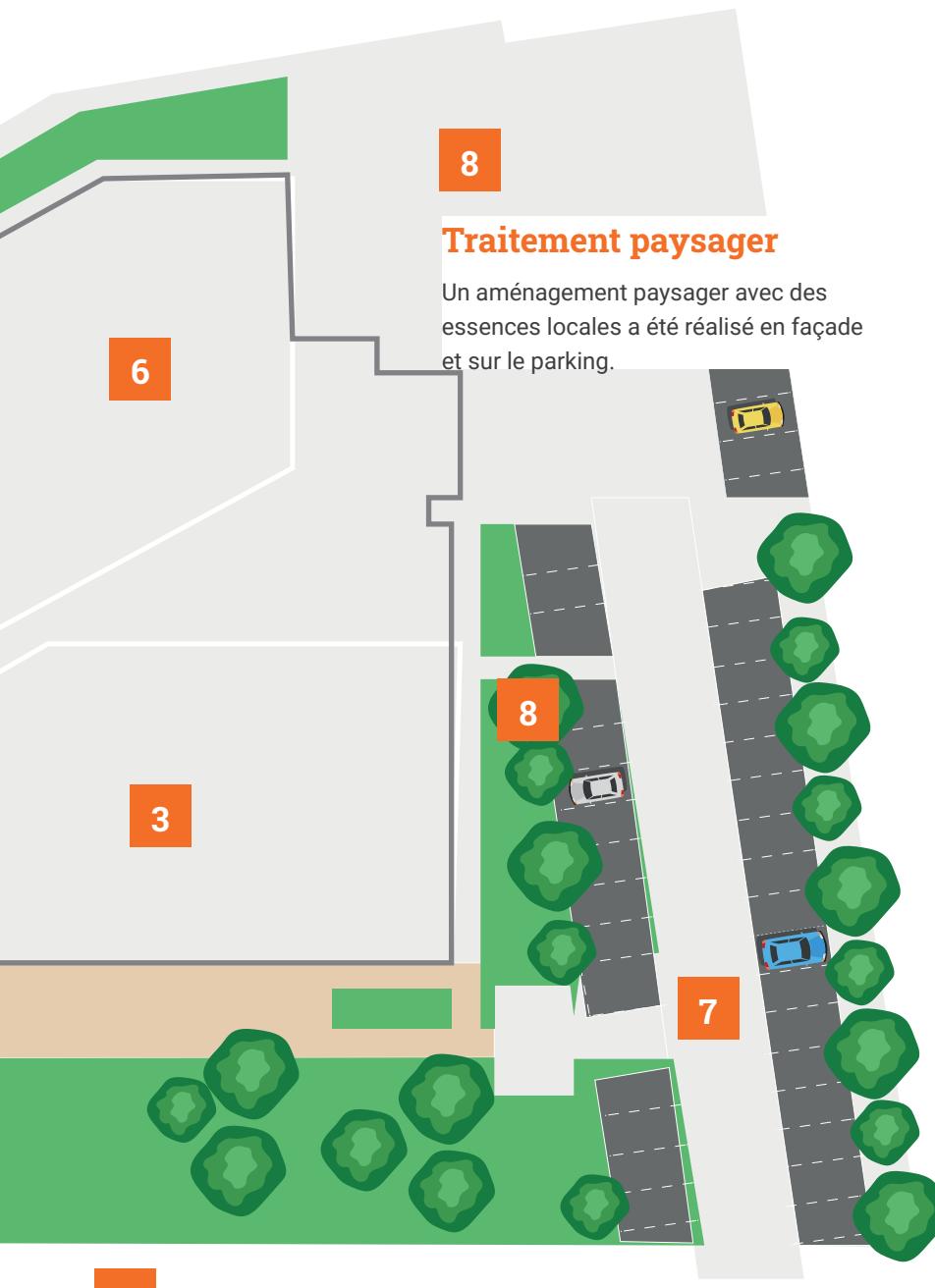
Des casiers en libre-service fourniront à toute heure des produits frais et locaux (15 casiers) et des plats préparés (21 casiers).



6

Cuisine

La cuisine centrale est équipée avec du matériel haut de gamme. Elle accueillera une vingtaine de salariés d'EOLE.



9

La terrasse

La terrasse accueillera 100 places assises.



7

Stationnements

Un abri pour les 2 roues permettra de stationner **14 vélos et 8 motos** en complément des **32 places de stationnement**, dont une PMR, disponibles. Ces places sont désimperméabilisées, à l'exception du stationnement PMR.

La **cour de service** dispose également de 7 places de stationnement privées.

Une offre de restauration locale et de qualité

Le Restaurant Inter-Entreprises sera ouvert du lundi au vendredi :

- de **8h à 15h30** (service continu – du lundi au vendredi) pour le snack, (salle les Forges)
- de **11h15 à 13h30** pour le self-service, (salle Yves Laboudigue)
- de **18h15 à 19h30** pour le service du soir (100 couverts/jour)
- **36 casiers** situés à l'entrée du restaurant proposeront des plats & boissons disponibles 24h/24.

Le Restaurant Inter-Entreprises disposera d'un large éventail de choix : grillades, cuisine du monde, options végétariennes, pizzas... Pour un menu complet dans la salle de restauration Yves Laboudigue (self-service) il faudra compter entre 11 et 14,5€ et 11€ pour la salle Forges (snack).

Le RIE est également doté de deux salles privatives (l'Agora) pour réaliser des déjeuners d'affaires et des visioconférences qui peuvent être réservées sur salonagora.com (menu unique au tarif de 35€).

Plusieurs moyens de paiement sont acceptés : le badge (pour les salariés du Pôle Bertin et de Safran Helicopter Engines), les tickets restaurant et la carte bancaire (le paiement en espèces n'est pas accepté)

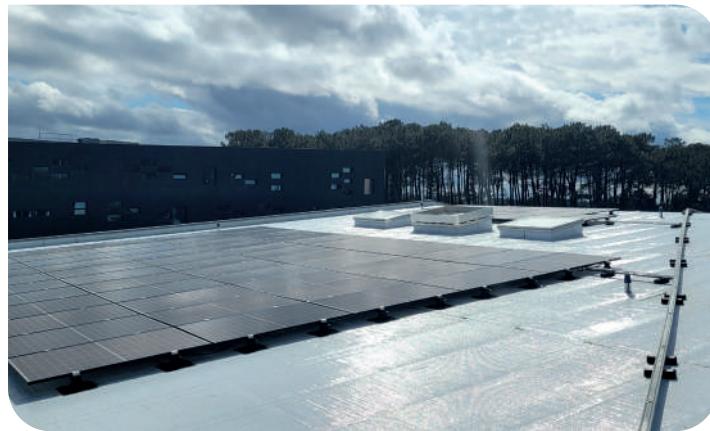
Une conception bioclimatique pour assurer le mix énergétique

La conception bioclimatique du bâtiment permettra de réduire son empreinte énergétique et environnementale tout en assurant le confort des utilisateurs au quotidien

Le bâtiment a été pensé afin de bénéficier au maximum de l'éclairage naturel et limiter le recours à l'éclairage artificiel pour favoriser le confort visuel dans les salles de restauration.

Le mix énergétique du bâtiment sera assuré par :

→ des **pompes à chaleur réversibles** compatible avec les objectifs de performance énergétique,



→ la production d'eau chaude sanitaire solaire par le recours à un **héliopac** en toiture. Cette solution, qui permet la production d'eau chaude sanitaire grâce à la chaleur atmosphérique et solaire, **réduira de 65% les consommations** énergétiques annuelles.

→ et par la production d'électricité en toiture grâce **au 290 m² de panneaux photovoltaïques**. Ils répondent aux besoins en électricité des chambres froides et du bâtiment. 100% de la production de l'énergie sera consommée sur site. Avec 72 500kWh produit chaque année, 45 % de la consommation totale du bâtiment sera assurée par ces panneaux



Mais aussi, une gestion à 100% du pluvial sur l'assiette foncière par infiltration.

Une démarche artistique et mémorielle

Au regard de l'ampleur de ce projet et de la fréquentation quotidienne qu'il va générer, la Communauté de communes a souhaité profiter de cette occasion pour faire vivre l'histoire du territoire.

À travers son nom, Restaurant Andrée DUPEYRON, la Communauté de communes du Seignanx participe à faire connaître des femmes au destin exceptionnel et à féminiser l'espace public dans une volonté de promouvoir l'égalité femme-homme.

Andrée DUPEYRON, une landaise au destin exceptionnel

Andrée DUPEYRON, née MAILHO, est une aviatrice civile et militaire et une résistante française.

Née le 19 octobre 1902 à Ivry-sur-Seine, Andrée DUPEYRON s'installe à Mont-de-Marsan avec son mari Gustave, mécanicien Montois à l'école d'aviation de Pau. Passionnée d'aviation, elle obtient son brevet de pilote et devient, en 1933, la seconde femme pilote de l'aéroclub Montois, après Hélène Boucher.

En 1938, elle bat le record du monde féminin de distance en ligne droite sans escale en parcourant 4 360 km entre Oran (Algérie) et Tel El Aham (Irak).



Pendant la seconde guerre mondiale, elle s'engage dans les rangs de la Résistance. Elle est pilote dans les Forces aériennes françaises libres et est marraine d'une escadrille qui porte son nom. En 1944, elle fera partie du premier groupe de femmes pilotes recrutées pour le Premier corps de pilotes militaires féminins, une idée impulsée par Maryse Bastié dès 1939. Elle sera brevetée pilote avec le grade de sous-lieutenant en 1945.

En 1949, elle tente un second record en parcourant 5 932 kilomètres entre Mont-de-Marsan et Jiwani (Pakistan). Elle est également décorée de la Légion d'honneur en 1949.

Cette landaise de cœur s'éteint le 22 juillet 1988 à Mont-de-Marsan, où elle est inhumée au cimetière du Centre.

Les noms qui ont été donnés aux salles à l'intérieur du bâtiment s'inscrivent à la fois dans l'histoire de ce secteur du Seignanx et de la SCIC EOLE qui gère le Restaurant Inter-Entreprises.

Yves LABOUDIGUE, gérant historique de la SCIC EOLE

Yves LABOUDIGUE est né à Loubieng dans les Pyrénées-Atlantiques le 13 février 1947. Métallurgiste et délégué syndical dans une entreprise de chaudronnerie et tuyauterie, il lutte contre la fermeture de cette usine dans les années 1970. C'est à la suite de cette période qu'il s'intéresse à l'économie sociale et solidaire. Il crée alors une première SCOP dans le domaine de la chaudronnerie et de la tuyauterie industrielle en 1976, puis une seconde en 1985. Cette deuxième SCOP, implantée à Tarnos, œuvre également dans la chaudronnerie et de la tuyauterie industrielle mais réalise aussi des activités de maintenance nucléaire et des équipements architecturaux et d'ouvrage d'art.

En 1992, Yves LABOUDIGUE devient Président de l'Union Régionale des SCOP d'Aquitaine, fonction qu'il occupe jusqu'en 1999.

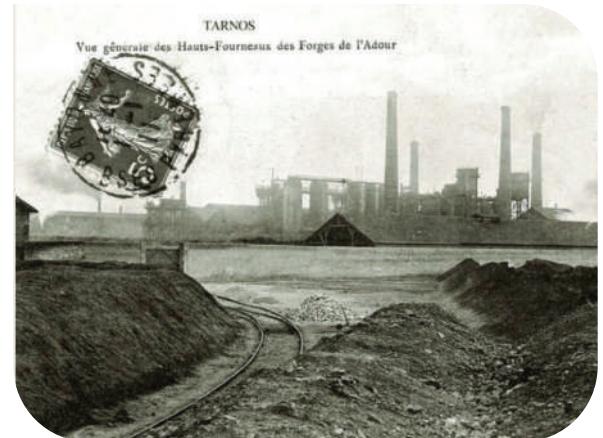
Il participe à la création du restaurant solidaire EOLE en 2006, et il en devient le gérant bénévole pendant près de 20 ans, jusqu'en 2024.

En parallèle, Yves LABOUDIGUE est bénévole d'une association caritative qui intervient à Haïti.

Au regard de ses multiples engagements, il est promu Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur en 2001 et Officier de l'Ordre National du Mérite en 2017.



Les forges, quartier historique de Tarnos



La cité des forges est un quartier historique de la commune de Tarnos. En 1881, la Compagnie des Hauts Fourneaux, Forges et Aciéries de la Marine et des chemins de Fer débute la construction de l'usine des Forges de l'Adour sous l'impulsion de Claudius MAGNIN. Autour de cette entreprise, c'est tout un quartier qui se structure, fait de Villas (de la direction, des ingénieurs) des logements des contremaîtres, de la coopérative, de l'école des Sœurs de la sagesse et de l'église Notre-Dame des Forges.

Ce quartier se situe en proximité du Restaurant Inter-Entreprises.

En 1962, après 80 ans d'activités, la fermeture de l'usine des Forges de l'Adour laissera place en 1965 à l'entreprise TURBOMECA, devenue aujourd'hui Safran Helicopter Engine et permettra le reclassement de 600 anciens forgerons des Forges (sur les 1 600 ouvriers que comptait l'usine).



Un projet partenarial d'ampleur

Au regard du caractère stratégique des activités portées par Safran Helicopter Engines, de l'importance des activités de la zone et du caractère structurant du port pour la région, le projet est soutenu par plusieurs co-financeurs

L'Etat dans le cadre du dispositif « Territoire d'Industrie » et de l'accord régional de relance avec **1.660.963 €** de dotation de soutien à l'investissement local (DSIL) et **123.400 €** de dotation d'équipement des territoires ruraux (DTER),

La Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre du Schéma de développement économique, d'innovation et d'internationalisation et aux aides aux entreprises avec **3.450.000 €**,

Le Département des Landes au titre de l'aide à l'immobilier d'entreprise avec **1.359.000 €**.

La Communauté de communes, maître d'œuvre du projet, l'a financé à hauteur de **3 906 637€**

Pour un montant total de 10.5 millions d'euros TTC

Ce projet est également inscrit au contrat de relance pour la transition énergétique (CRTE) de la Communauté de communes du Seignanx, signé le 16 décembre 2021 par Madame la Préfète, Monsieur le Président du Conseil départemental des Landes.



Eric REQUET, Sous-Préfet

La construction du restaurant inter-entreprises du pôle industriel de Tarnos, porté par la communauté de communes du Seignanx, opération structurante inscrite au contrat de relance pour la transition écologique (CRTE), signé par la Préfète des Landes, la Présidente de la communauté de communes et le Président du Conseil

départemental, est retenue dans les priorités de l'accord régional de relance et a bénéficié d'un soutien financier de l'Etat de près de 1,8 millions d'euros. Le restaurant inter-entreprises a été le projet phare du programme Territoires d'Industrie du pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) Adour Landes Océanes, dispositif qui s'inscrit dans la stratégie de l'État de reconquête industrielle et de développement des territoires. L'Etat est ainsi aux côtés de la communauté de communes du Seignanx pour contribuer à la réalisation de ce projet environnementalement vertueux pour assurer la pérennité et le développement des entreprises locales qui participent pleinement à l'économie du territoire.



Xavier FORTINON, Président du Conseil départemental des Landes

Aux côtés de la Communauté de Communes du Seignanx, de la Région Nouvelle-Aquitaine et de l'Etat, le Département des Landes a décidé d'accompagner le financement de ce restaurant inter-entreprises à hauteur de 1,3M€. Non seulement cette initiative répond aux besoins socio-économiques d'une des plus importantes zones d'activité des Landes, mais en favorisant les circuits-courts, la qualité alimentaire et l'inclusion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi, elle s'inscrit dans la ligne des politiques publiques déployées par notre collectivité.



Alain ROUSSET, Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine

Ce Restaurant Inter-Entreprises du Seignanx est important, car il contribue aussi bien à améliorer la qualité de vie au travail des salariés, qu'à favoriser les échanges entre les personnels des sociétés du secteur, et à développer la zone industrialo-portuaire de Tarnos. C'est tout l'esprit de notre programme « Usine du futur », qui a permis de moderniser les usines de la région

(plus de 1 000 sociétés en ont bénéficié), d'améliorer la productivité jusqu'à 50 %. Un programme, qui a été initié à Safran Helicopter Engines, à Bordes. Il a fait progresser sensiblement les conditions de travail dans les entreprises et diminuer la pénibilité de certaines tâches. C'est ainsi que les sociétés gagnent en compétitivité et en croissance ».



**Isabelle DUFAU,
Présidente de la Communauté
de communes du Seignanx**

Le Restaurant Inter-Entreprises Andrée DUPEYRON offrira une restauration locale et de qualité aux 3000 salariés de la zone Industrialo-Portuaire et à tous les habitants qui le souhaitent. Ce projet majeur permet à la fois d'œuvrer pour le développement économique et industriel du Seignanx et pour l'emploi. C'est un bel exemple de partenariat entre les collectivités territoriales, les structures de l'économie sociale et solidaire ainsi que les acteurs économiques et industriels.



**Cédric GOUBET,
Président de Safran
Helicopter Engines**

Ce Restaurant Inter-Entreprises est un complément indispensable à nos opérations d'investissement sur le site industriel lui-même afin de moderniser nos capacités et les accroître. Chaque année, nous recrutons des centaines de personnes et nous avons besoin, avec d'autres entreprises du secteur qui sont en croissance, de mieux accueillir nos collaborateurs, de leur offrir une meilleure qualité de vie au travail et davantage de convivialité, ce qui sera permis par le Restaurant Inter-Entreprises et grâce au soutien des acteurs publics.

Les acteurs de la construction

Maître d'ouvrage



AMO BIM



Maître d'œuvre

Mandataire: Cabinet d'architecture Bertrand MASSIE



Bureau d'étude

Structure/fluides



Cuisines
professionnelles



Acoustique

BET IDB

Paysagiste



Contrôleur technique



Coordonnateur SPS



**Permis de construire
PC 40 312 22D0058**

SDP: 2 367m²

Délais d'exécution: 18 mois



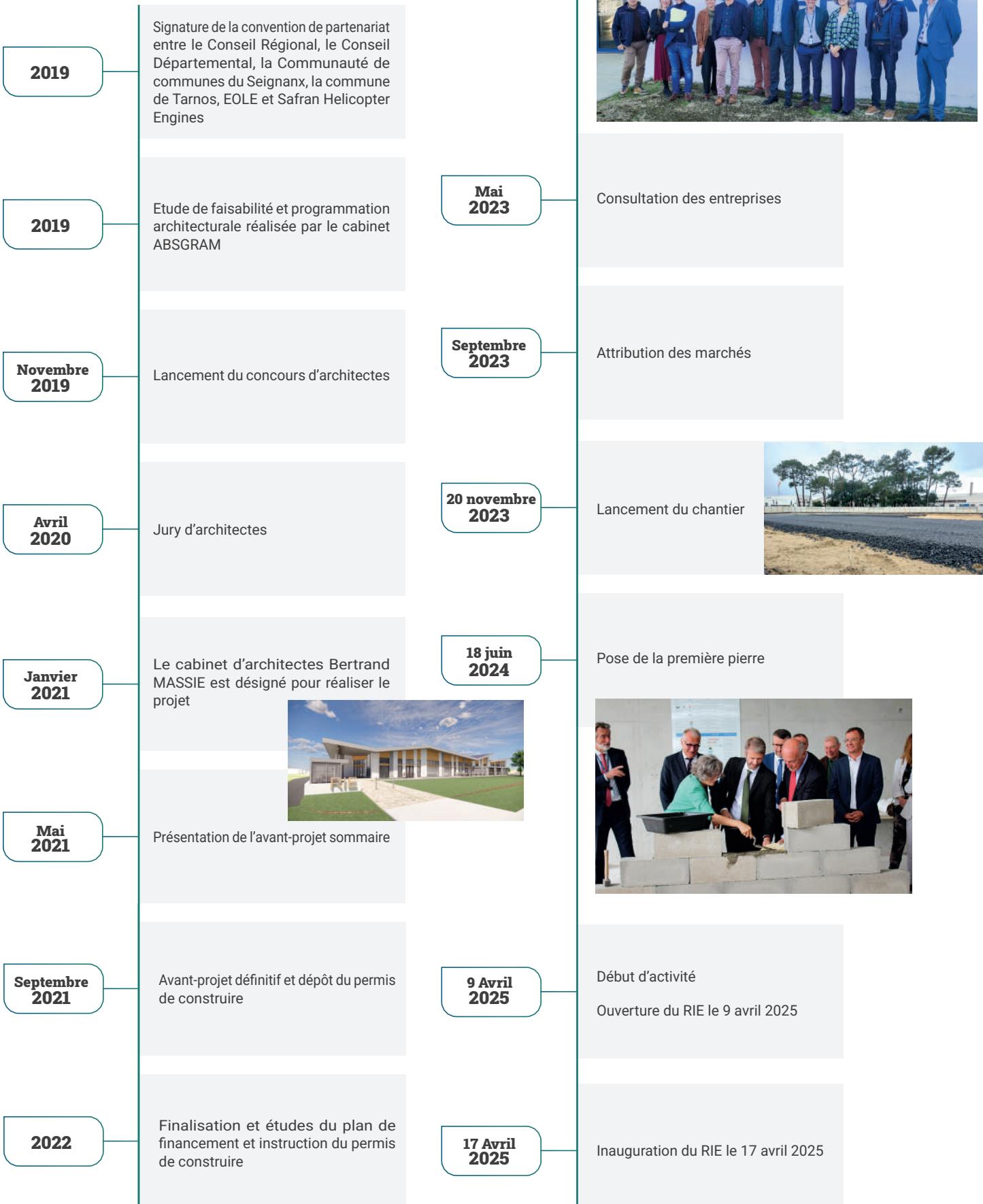
DL Aquitaine
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES



**Les peintures
d'Aquitaine**



Calendrier du projet



L'établissement Safran Helicopter Engines à Tarnos, un acteur économique majeur du territoire

L'établissement de Tarnos est le deuxième plus grand site de Safran Helicopter Engines avec 1 600 salariés (dont 18% de femmes).



Créé en 1965, son activité est majoritairement orientée sur le support après-vente et la maintenance, réparation et révision (ou MRO pour Maintenance Repair & Overhaul) des moteurs d'hélicoptères. Tarnos abrite la direction mondiale du support après-vente et assure tout particulièrement le support des moteurs d'hélicoptères Safran en service en Europe, en Afrique et au Moyen-Orient.

C'est notamment à Tarnos qu'est piloté le contrat Saturne (Soutien Safran Helicopter avancé des turbines de l'État), qui assure la disponibilité des hélicoptères des forces armées françaises par l'entretien et la réparation de leurs 1 700 moteurs. Ce contrat, qui est passé avec la Direction de la Maintenance Aéronautique (DMAé), a été renouvelé en 2022 pour une durée de 10 ans.

Le site Safran Helicopter Engines est implanté....mplanté sur la zone industrialo-portuaire (ZIP) de Tarnos et à proximité directe avec l'Espace technologique Jean Bertin.



La zone industrialo-portuaire de Tarnos revêt plusieurs secteurs et tonalités économiques :



→ L'espace Technologique Jean Bertin, situé en face du site de Safran Helicopter Engines a été créé en 2000. Il a pour vocation de regrouper les entreprises de haute technologie dans le secteur de l'aéronautique, l'énergie et l'environnement. Il accueille également deux bâtiments singuliers: le pôle de services et le pôle de coopération. Le pôle de services accueille une pépinière, la couveuse d'entreprises Interstices, l'Eole et d'autres acteurs tels que Tec Ge coop ou un espace de coworking. Le pôle de coopération regroupe des acteurs de l'économie sociale et solidaire du Pôle de Coopération Sud Aquitaine composé du Comité de Bassin d'Emploi (CBE), du centre de formation Perf, les GEIQ et Habitat Eco Action... En toute proximité, se situe le centre de formation professionnelle et des apprentis de l'UIMM.



→ Au sud du site de Safran Helicopter Engines se trouve le port de Bayonne, dont une large emprise est située sur la commune de Tarnos. Il accueille des activités de l'industrie lourde : aciérie, laminoirs, manutention portuaire, hydrocarbure, engrais. Aujourd'hui propriété de la Région Nouvelle-Aquitaine, il est exploité par une société portuaire dont les actionnaires sont la CCI Pays basque, la CCI des Landes et la Région Nouvelle-Aquitaine.

→ en proximité directe, et entre ces deux secteurs, se trouve une zone d'activités industrielles plus classique, organisée autour de l'avenue Pierre Semard et de la rue de l'industrie, regroupant négociants en matériaux de la construction, salle de sport, industrie, artisanat, déchetterie,

Le Restaurant Solidaire EOLE

Un projet alimentaire de qualité et une mission d'insertion

Le Restaurant Solidaire EOLE est né en 2006 pour répondre aux besoins de restauration non satisfaits sur le territoire du Seignanx et constituer un outil complémentaire à l'offre d'accompagnement à l'emploi et d'insertion du territoire.



Devenue Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), le Restaurant Solidaire EOLE est reconnu d'utilité sociale.

De quelques centaines de repas produit en 2006, la SCIC s'est fortement développée et produit désormais entre 6500 et 7000 repas/jour fabriqués par 80 collaborateurs dont 16 postes dédiés à des parcours d'accompagnement par l'activité économique.

Yves Laboudigue a été gérant de la société pendant presque 20 ans (de 2006 à 2025). La Coopérative est aujourd'hui sous la gérance bénévole de Gérard Duplé.

UNE RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE ET AGRICOLE

La SCIC EOLE travaille avec plus de 40 producteurs basco-landais (dont 8 du Seignanx), des transformateurs et des artisans locaux (dans un rayon de 100 km) afin de soutenir les filières agricoles durables.

Ainsi, les productions agricoles de 11 fermes sont planifiées en fonction des menus du restaurant. Ces productions sont récupérées et transformées par la légumerie SCIC Légume Pro située à Lahonce (64) qui fournit à EOLE des légumes et fruits frais prêts à l'emploi.

Le Restaurant Solidaire EOLE est un maillon essentiel entre les producteurs et les consommateurs et œuvre pour une alimentation saine, locale et durable (absence d'OGM et d'additifs controversés dans les menus, produits végétariens élaborés sans soja, un menu végétarien par semaine dans le cadre des menus des scolaires et du portage de repas à domicile).

Les missions de la SCIC EOLE s'inscrivent dans la démarche de Projet Alimentaire Territorial Sud Landes/Pays Basque animée par le Comité Bassin d'Emploi du Seignanx (CBE) avec les acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire du Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) Sud Aquitaine et des collectivités locales.



2024



Label Ecocert «En Cuisine»
D'insérer pour une restauration collective durable «En Cuisine»

Niveau 2 du label «En cuisine » d'Ecocert (en restauration collective bio), le plus haut niveau en restauration collective bio.

UNE MISSION D'INSERTION

En parallèle, le Restaurant Solidaire EOLE accompagne des personnes en vue d'un retour à l'emploi. Elles intègrent les équipes d'EOLE dans le cadre de Contrats à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI) sur une période pouvant aller jusqu'à 2 ans.

Durant cette période, elles sont accompagnées par un Encadrant Technique d'Insertion (ETI) et une Assistante Socio-Professionnelle (ASP) d'EOLE afin de travailler sur leur projet professionnel et sur les freins de leur retour à l'emploi. Elles suivent également des formations et peuvent être amenées à effectuer des périodes en immersion dans des entreprises correspondant à leur projet. Un accompagnement qui porte ses fruits puisque 60 à 69% des personnes accompagnées réintègrent le monde du travail.

Il est également à noter que, dans le cadre du chantier du RIE, 9 000 heures d'insertion ont été réalisées à travers les clauses d'insertion des marchés publics passés par la Communauté de communes.

EOLE en Chiffres

- **80** collaborateurs
- **65** salariés sociétaires
- **2 900 000€** d'achats alimentaires par an dont 52% de produits locaux et 27% de produits bio et locaux
- **150** personnes du territoire accompagnées avec 65% de sorties positives (retour à l'emploi)
- **16** personnes en Contrat d'Insertion à l'Activité Economique (CIAE)





Restaurant Inter-Entreprises

Andrée DUPEYRON

