

DEPUIS 30 ANS, LA TABLE DE CANA
RÉVÈLE LES SAVEURS ET LES TALENTS.





ÉDITO

Formations aux côtés de grands chefs étoilés, ateliers viticoles, buffets d'exception réalisés à l'occasion d'événements prestigieux...

Que ce soit dans le cadre de leur activité quotidienne ou de projets ponctuels, les entreprises membres de l'Association Nationale La Table de Cana, main dans la main avec leurs partenaires - clients, salariés, bénévoles, fournisseurs, mécènes...- ont fait rimer gastronomie et solidarité tout au long de l'année 2015.

Logiques économique et sociale font définitivement bon ménage pour répondre aux enjeux actuels et à venir de notre société.

La preuve en 16 pages !
Bonne lecture.

Alain Seugé, Président de l'Association Nationale La Table de Cana

SOMMAIRE

P.2

Une histoire de convictions

P.3

La force d'un réseau

P.4

L'année 2015 en images

P.9-10

Une aventure collective

P.11-12

Des entreprises engagées

P.13

Une recette qui marche

P.14

Ils nous soutiennent

UNE HISTOIRE DE CONVICTIONS

1985

Franck Chaigneau, père jésuite et cadre informatique dans une grande entreprise, distribue des repas aux sans domicile fixe d'Antony. Pour les aider à trouver un travail simple et valorisant, il crée une association de bénévoles, La Table de Cana, dont la mission est de former des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration.

1988

L'association entre pleinement dans le secteur concurrentiel en adoptant le statut de SARL, puis celui d'Entreprise d'Insertion deux ans plus tard.

1990

Création de La Table de Cana Antony.

1992

Marseille rejoint le réseau puis Gennevilliers en 1995, Lyon en 2000, Montpellier en 2006, Perpignan en 2009, Bordeaux en 2012, Nogent-sur-Oise en 2014 et enfin Nîmes en 2016.

2016

L'Association Nationale s'étoffe pour renforcer la coopération au sein du réseau, accueillir de nouveaux membres, faire mieux connaître la diversité et l'impact du travail d'insertion réalisé par le réseau. Deux autres structures sont en cours d'adhésion.

UNE CHARTE UNIT TOUTES LES ENTREPRISES MEMBRES DE LA TABLE DE CANA QUI PARTAGENT DES CONVICTIONS ET DES VOLONTÉS :

- Réconcilier la logique économique et la logique sociale, comme une « solution du futur » aux questions d'aujourd'hui.
- Parier sur l'homme, ses talents et ses capacités de progrès, et choisir l'entreprise comme lieu privilégié d'insertion.
- Accompagner les personnes éloignées de l'emploi et leur donner accès à une formation pour qu'elles retrouvent leur place dans une société solidaire et responsable.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

La Table de Cana est un réseau de **neuf entreprises spécialisées dans les métiers de bouche.**

Toutes proposent une activité traiteur.

Grâce à leur diversité, elles offrent à leurs clients un panel de prestations de haut niveau.

Paris-Antony, Perpignan, Espaseo à Nîmes, et Sésou à Nogent-sur-Oise, proposent ainsi, en plus de leur activité traiteur, de la restauration classique ; Marseille et Prestal à Lyon de la restauration collective ; Paris-Gennevilliers du chocolat 100% artisanal, bio et équitable ; Bordeaux des services d'hôtellerie ; Montpellier des plateaux-repas 100% biodégradables livrés par des véhicules électriques...

Chacune de ces structures s'emploie à aller chercher quotidiennement le meilleur des produits mais aussi le meilleur des hommes, **en proposant à des personnes éloignées de l'emploi d'acquérir des savoir-faire et des savoir-être pour se réaliser dans un métier.**

Ces entreprises multiplient leurs forces via :

- le partage d'expériences et la mutualisation des outils et ressources (veille concurrentielle, supports de communication, actions pour développer notoriété et visibilité, recherche de partenaires financiers...).
- une véritable entraide, au travers d'audits réciproques ou de la duplication d'initiatives réussies.

CHIFFRES CLÉS

10

millions de chiffre d'affaires annuel.

250

salariés en insertion
accompagnés professionnellement et socialement chaque année.

57%

de sorties vers un emploi ou une formation.

L'ANNÉE 2015 EN IMAGES

Chacune des neuf entreprises membres du réseau ont vécu des événements forts en émotions et en saveurs tout au long de l'année 2015. Petit tour de France, de sourires éclatants en créations culinaires raffinées.



MARSEILLE

La Table de Cana Marseille coordonne le projet « Des étoiles et des femmes » parrainé par le chef Alain Ducasse qui offre à 12 femmes éloignées de l'emploi la possibilité de suivre une formation culinaire diplômante aux côtés de grands chefs étoilés. Au programme : 22 semaines de cours et 14 semaines de stage au sein des meilleurs hôtels et restaurants de la ville, du coaching et un accompagnement signé La Table de Cana.



PERPIGNAN

La Table de Cana Perpignan organise un atelier viticole pour 21 sans-abris. Tous ont suivi avec fierté chaque étape de fabrication : épannage, pré-taille, effeuillage, vendange... Les vignes de Macabeu blanc et de Sirah ont permis de produire 4568 bouteilles de vin « Le 1^{er} miracle » et 1800 bouteilles de pur jus de raisin « Grain de solidarité », autant de symboles et de cœur.



PARIS-ANTONY

La Table de Cana Paris-Antony organise la « Journée des Familles » de l'AFM Téléthon : un moment de fête et de partage grâce à la mobilisation de 30 bénévoles de l'association locale de soutien (Soutenir l'Insertion à Antony) et de 50 maîtres d'hôtel et cuisiniers qui ont su donner le meilleur d'eux-mêmes !

PARIS-GENNEVILLIERS

La Table de Cana de Paris-Gennevilliers cuisine une ratatouille géante pour le congrès CVX 2015 : 260 kilos de légumes de saison, cuisinés sur place, ont été nécessaires pour confectionner cette symphonie de couleurs en toute proximité. Elle a permis de régaler 2 500 convives accueillis pendant 3 jours !





BORDEAUX

La Table de Cana Bordeaux assure le cocktail du Festival international de musique classique en Aquitaine « Les Grands Crus musicaux » dans 7 prestigieux châteaux : Yquem, Pape Clément, Smith-Haut-Laffite, Lascombes, Angelus, Agassac et Dauzac.



LYON

Pour fêter ses 15 ans, le traiteur lyonnais Prestal réunit plus de 200 partenaires ainsi que des anciens salariés pour une belle soirée de témoignages, de partage et de fête. Autour de la table, partenaires institutionnels, élus, dirigeants et entrepreneurs de la restauration ont réfléchi ensemble sur les liens entre insertion et restauration. A la sortie, une conviction commune : le secteur a besoin de monde et les salariés issus de l'insertion ont pleinement leur place ! Alors pour porter cette dynamique, l'idée d'un projet fédérateur a germé : créer un groupement d'employeurs dans le secteur de la restauration pour favoriser les passerelles entre le monde de l'insertion et les professionnels de l'hôtellerie / restauration.

NOGENT-SUR-OISE

Lors de la remise des médailles du travail, Sésou prépare pour L'Oréal un cocktail déjeuner locavore. Dans un territoire riche en légumes, fruits, poissons, et viandes, Sésou favorise les producteurs locaux, réduit les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs, garantit la traçabilité des produits et contribue à la redynamisation de l'économie locale avec les nouvelles saveurs locales (jus de fruits locaux et bio, champagne Picard, gibiers de nos forêts, safran et salicornes de la baie de Somme, tomme au foin, Bray au lin, Rollot...).





MONTPELLIER

Pour la 3^e année consécutive, La Table de Cana de Montpellier accompagne le festival international du roman noir (FIRN) de Frontignan, en réalisant pour 200 personnes un menu thématique imaginé par le chef étoilé Jérôme Natile : velouté Dubarry au bouillon de poule, caviar terre et mer, fricassée de supions à l'encre, blanc-manger au riz camarguais, biscuit succès amandes, compotée de fruits, cœur Chantilly... Carte blanche pour un menu noir.

UNE AVENTURE COLLECTIVE

Les structures membres de La Table de Cana sont des entreprises d'insertion, qui contribuent au développement économique local.

Elles développent des partenariats avec les institutions publiques territoriales concernées par l'insertion, les référents sociaux des salariés, leurs fournisseurs principalement locaux, leurs clients, leurs partenaires financiers ...

La Table de Cana constitue ainsi un laboratoire d'innovation permanente, suscite des idées novatrices et des synergies originales.



CHIFFRES :

350 €

de commande = 1 journée d'insertion

2 ans

Un taux d'encadrement élevé : un poste permanent pour 2 postes en insertion sur des contrats de 2 ans maximum.

57%

de sorties positives

LA TABLE DE CANA, C'EST UNE STRUCTURE UNIQUE QUI RÉVÈLE LES SAVEURS ET LES TALENTS GRÂCE À :

- des créations exigeantes et audacieuses réalisées à partir de produits de qualité.
- l'engagement dans une aventure collective où apprentis, encadrants professionnels et bénévoles relèvent ensemble un défi : valoriser les talents de chacun pour qu'il trouve sa place dans le monde du travail en donnant le meilleur de soi.

LES ENCADRANTS PROFESSIONNELS :

- Des encadrants techniques en cuisine transmettent leur savoir-faire, leur goût du travail bien fait et de la réussite. Ils assurent un accompagnement qui tire le meilleur des produits et des hommes.
- Des chargés d'insertion aident à définir et à construire peu à peu le projet le mieux adapté à la personne grâce à des entretiens réguliers.
- Des Groupements d'entreprises sociales et solidaires (GESS) permettent de trouver des postes d'insertion variés et donc de faciliter le retour à l'emploi.

LES ENCADRANTS BÉNÉVOLES :

- Egalement membres du réseau, des associations locales de soutien (ALS), à l'écoute des personnes, les accompagnent dans leur processus de resocialisation hors entreprise. Elles assurent aussi un suivi durant les débuts du salarié dans son nouvel emploi.
- Des personnes qualifiées apportent leur soutien et leur appui pour des projets d'avenir innovants et pérennes. Notre projet repose sur une rencontre des goûts et des savoir-faire, de l'audace et des possibles, des hommes et des femmes, qui se révèlent grâce à la confiance de nos clients. Et c'est l'alliance de notre efficacité reconnue dans le domaine de la restauration et de notre engagement social qui fait notre succès commercial.



« Il faut donner le meilleur de soi pour transmettre sa motivation et son savoir-faire. Travailler à La Table de Cana, c'est une expérience enrichissante, un défi quotidien et une réussite commune. Chacun apporte sa contribution et fait avancer le projet »

Michel, encadrant

« La Table de Cana, c'est une entreprise ouverte et riche de sa diversité. Ici, les fragilités de chacun sont acceptées et font la force de l'entreprise, qui développe dans son management la fierté d'appartenance, la solidarité et le bien-être. Mettre du sens au quotidien est ce qui guide chacune de mes décisions, c'est pour cela que nous nous inscrivons dans une logique de coopération avec nos clients, bien sûr, mais aussi avec nos salariés. Car je suis fondamentalement persuadée que le bien-être et l'efficacité économique sont indissociables. »

Sylvie, directrice d'une structure membre

DES ENTREPRISES ENGAGÉES

UN ENGAGEMENT PROFESSIONNEL :

L'entreprise garantit la qualité des prestations, des équipements, des produits et des formations, grâce à des chefs et restaurateurs confirmés, des équipes soudées et motivées, répondant avec souplesse et réactivité aux demandes variées des clients : cocktails, buffets, repas pour tous types d'événements, plateaux-repas, vente à emporter, restauration collective...



« Nous tenons à féliciter votre équipe qui a fait preuve de professionnalisme et de délicates attentions tout au long du service. Tous les participants ont été très satisfaits de la qualité de vos prestations »

**Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement (DREAL)**

« De l'horaire de livraison scrupuleusement respecté à la fraîcheur des ingrédients en passant par leur présentation et leur goût parfait, tout a permis que la fête se déroule dans les meilleures conditions. »

Mireille, cliente

« Un service effectué avec un grand professionnalisme et avec le sourire »

Denise, cliente

UN ENGAGEMENT HUMAIN :

L'accompagnement global de la personne en insertion permet de résoudre des difficultés nombreuses dans les domaines de la santé, du logement, de l'endettement, des formalités administratives et autres freins à l'emploi. Aider à restaurer les liens sociaux et familiaux, c'est redonner confiance et espoir, préalables nécessaires à une insertion professionnelle réussie. Pour y arriver, les initiatives sont variées : à Antony par exemple, un fonds d'entraide pour des micro-crédits, une bourse de vêtements et une médiathèque ont été créés ; à Marseille, un coach et un ostéopathe interviennent pour vaincre les obstacles psychologiques et physiques ...

« D'abord, il faut établir une relation de confiance, être là, écouter, oser s'approcher, sans préjugé et dans le respect de l'autre. Peu à peu, les personnes parlent et nous pouvons alors les aider dans leurs difficultés. Le logement, l'accès aux soins, les transports... autant de problèmes qu'il faut résoudre pour bien travailler. Chaque personne a son histoire et son cheminement, et chacun peut avancer au fur et à mesure qu'il reprend confiance. Je cherche simplement à faire avancer une situation difficile dans la bonne direction le temps où les gens sont présents. »

Danielle, bénévole

« Ici, on n'est pas seulement une équipe de travail, on est comme une famille : on vit ensemble, on progresse ensemble, on réussit ensemble, on fait un bout de chemin ensemble. Et lorsque l'un de nous prend un nouveau départ, on se réjouit pour lui. »

Martine, encadrante

UN ENGAGEMENT SOCIAL :

Un projet professionnel individualisé est construit progressivement grâce à des entretiens réguliers entre le salarié et un réseau d'intervenants spécialisés. Ce projet est travaillé avant, pendant, et après la formation pour aider la personne à retrouver indépendance et autonomie et pour assurer une remise à l'emploi durable.

« Les personnes qui arrivent à La Table de Cana ont eu des accidents de vie ; il est essentiel de les accompagner pour qu'ils retrouvent confiance et autonomie. Leur rappeler leurs droits et leurs devoirs, les reconnaître dans leur identité et construire avec eux le parcours leur permettra de se reconstruire et de redémarrer une vie sociale et professionnelle réussie. »

Jean, encadrant



UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL :

Les entreprises innent de plus en plus pour accompagner les changements de consommation : tendance végétarienne, affichage des fournisseurs, menus « sans » (sans gluten, sans sel ajouté, sans conservateurs...).

Elle répond aux exigences de qualité et de traçabilité, en donnant la priorité, aussi souvent que possible, aux circuits courts, aux produits locaux et de saison, produits bio et fait-maison, pour un développement durable, plus écologique et plus sûr.

« Tous ces concepts sont liés (insertion, circuits courts) et ont pour but de faire revivre notre région (Picardie), c'est sympathique, on y adhère forcément »

Un client de Saison

« Nos relations avec La Table de Cana s'inscrivent dans une dynamique partenariale qui allie qualité et sens »

Un producteur bio, local et solidaire

UNE RECETTE QUI MARCHE

QUELQUES TÉMOIGNAGES D'ANCIENS SALARIÉS :

leur réussite est notre plus belle récompense.

« La Table de Cana m'a remis la tête à l'endroit, m'a conseillé pour mes problèmes de surendettement et m'a permis de reprendre mon métier correctement...C'est eux qui m'ont donné ma chance »

Jamel, restaurateur pour les écoles en CDI



« C'est parce que j'ai rencontré des personnes attentives à La Table de Cana que j'ai pu réussir un tel parcours : elles m'ont constamment soutenue, et parce qu'elles croyaient en moi, j'ai repris confiance en moi aussi. Dans les moments de grande détresse, elles ont été un booster extraordinaire. »

Katia, trésorière en CDI

« Revenir dans le monde du travail, pour l'appréciation de soi, c'est mieux... Ce sont de nouvelles forces pour aller encore plus loin" "Je me sens capable de continuer dans une entreprise ailleurs. »

Chantal, aide de cuisine chez Prestal à Lyon



ILS NOUS SOUTIENNENT

LES CLIENTS RÉFÉRENTS :

AG2R, Areva, Assemblée Nationale, Axa, Biocoop, BNP, Bouygues, Christian Dior, CNRS, Danone.communities, EDF/ERDF, Fondation de France, Groupama, INSERM, La Croix Rouge, L'Oréal, La Poste, Orange, Peugeot, SNCF, Veolia, Vinci, World Wide Festival.

QUELQUES EXEMPLES DE MÉCÉNAT :

- L'agence M&C.SAATCHI.GAD a offert son mécénat de compétence afin de créer une nouvelle identité visuelle pour l'Association Nationale, permettant ainsi à plusieurs entreprises membres d'harmoniser progressivement leurs moyens de communication.
- La Fondation Caritas est engagée dans le support financier des projets de membres de notre réseau depuis plusieurs années. Depuis 2015, elle soutient aussi la création de la nouvelle structure de bénévoles spécifiquement dédiés à la mission de coordination, de développement et d'animation confiée à l'Association Nationale.
- La Fondation Carrefour a financé le projet Des étoiles et des femmes à Marseille.

ÉLÉMENTS SIGNIFICATIFS D'ACTIVITÉ SUR L'ANNÉE 2015 :

Le chiffre d'affaires global s'est élevé à 9,840 M€ contre 9,468 M€ (+4%) en 2014. Cette progression est significative, quoique moindre qu'entre 2013 et 2014 où elle avait été de +7%.

Le résultat a été légèrement positif comme en 2014. Rappelons qu'il tient compte de 1,515 M€ de subventions et de 112 K€ de dons. La pérennité de notre action est donc subordonnée au maintien de ces subventions et de ces dons, qui ne sont qu'une contrepartie partielle des efforts et des dispositifs mis en place pour accompagner les personnes en insertion.

● Personnel

La spécificité du réseau est d'être composé d'entreprises d'insertion qui sont présentes sur un marché concurrentiel. La structure de l'effectif et le taux de retour à l'emploi des personnes en insertion sont donc les éléments clés de l'activité, l'équilibre économique n'en étant que le moyen.

Sur un effectif de 211 personnes (équivalents temps plein), 59% sont des personnes en insertion, dont le taux de sorties positives est de l'ordre de 57%, en progrès par rapport aux années précédentes.

● Conclusion

Dans un contexte qui demeure très concurrentiel, le réseau a su surmonter les fragilités qui résultent de sa mission prioritaire d'aide aux personnes en difficulté. Le soutien financier de nos partenaires en est la condition incontournable.

APPEL AUX DONNS/RSE

VOUS SOUHAITEZ NOUS SOUTENIR PAR UN DON ?

Un reçu fiscal vous sera adressé,
vous donnant droit à une réduction d'impôt égale à 66% du montant de votre don,
dans la limite de 20% de votre revenu imposable.



Association Nationale La Table de Cana | 197 bd Voltaire - 75011 Paris.