



ASSOCIATION NATIONALE
LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

PANORAMA



2017

AVEC NOS PARTENAIRES

AGIR ENSEMBLE

Pour qu'un projet social fonctionne et que son impact soit global, il doit impliquer l'ensemble des parties-prenantes.

L'insertion par l'activité économique est un challenge ambitieux, mais son efficacité demande l'action de tous.

Au niveau local ce sont les référents sociaux, les institutions publiques territoriales concernées par l'insertion, les clients, les fournisseurs et sous-traitants, les partenaires financiers publics et privés...

Et au niveau national, ce sont les pouvoirs publics, les autres réseaux d'insertion, les instances de coordination, les syndicats professionnels.

DES PARTENARIATS INDISPENSABLES

C'est grâce au soutien de nos entreprises et fondations partenaires que nous pouvons déployer nos actions d'insertion et toujours mieux accompagner les personnes.

Des partenaires indispensables qui nous soutiennent financièrement, font appel aux prestations de La Table de Cana pour leurs événements et participent activement aux projets.

- En 2017, la Fondation Carrefour a financé une deuxième tempéreuse à chocolat pour contribuer au développement de la production artisanale de chocolat bio, équitable et solidaire de Gennevilliers.

- Une convention triennale signée avec le Groupe Pomona a permis à Antony de se doter du premier véhicule de livraison du réseau fonctionnant au gaz naturel de ville. Les collaborateurs du Groupe ont proposé de former les assistants commerciaux et d'apporter leur expertise dans différents domaines : ergonomie dans les entrepôts, simulations d'entretiens...

- Les Fondations Caritas et Société Générale, les Fonds de dotation Solidarity Accor et AG2R La Mondiale soutiennent le développement du projet Des étoiles et des femmes depuis son lancement. En 2017, d'autres partenaires se sont engagés dans les régions : la Fondation Valoris à Marseille, les Fondations Crédit Coopératif et Brageac à Montpellier et les Fondations Acome et Sillon Solidaire à Bordeaux. Plusieurs femmes effectuent leur stage en alternance au sein d'établissements prestigieux du Groupe Accor.

Les partenaires du secteur agro-alimentaire se sont engagés à créer des passerelles par la mise en œuvre de périodes d'immersion et de tutorat pour faciliter l'embauche des salariés en fin de contrat d'insertion à la Table de Cana.





AVEC NOS CLIENTS

DES SAVEURS TOUJOURS PLUS CREATIVES

Le secret d'une cuisine de chef ? Allier savoir-faire et produits de choix.

La qualité et la traçabilité des produits, la préférence pour les circuits courts, les approvisionnements locaux et de saison sont la marque de l'exigence que nous imprimons au quotidien.

A L'ÉCOUTE DES ENVIES

Les équipes du réseau de La Table de Cana savent toujours proposer et adapter leurs offres pour répondre aux envies de leurs clients. Du buffet de 20 couverts à la soirée de 3000 convives, le réseau assure toute la gamme des savoir-faire traiteur : cocktails, repas, mariages, journées séminaires, plateaux-repas.

DES CLIENTS FIDÈLES

Plus de 10 000 prestations servies auprès de nos 3 500 clients.

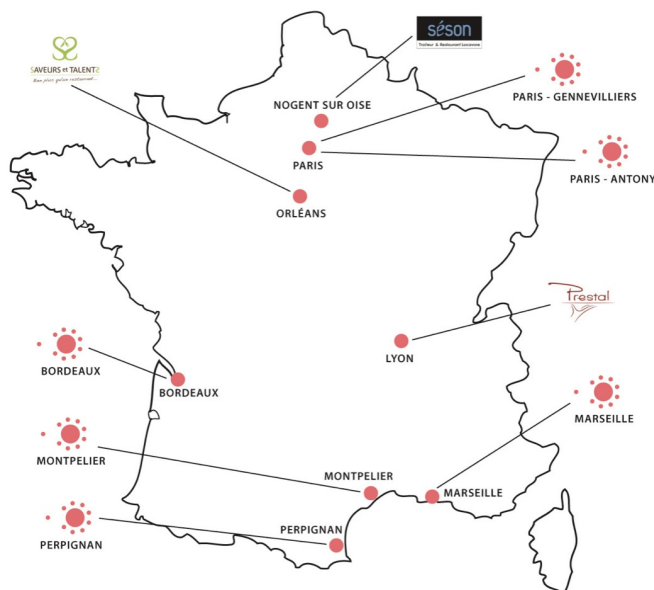
En 2017, au sein du réseau nous avons vécu de grands moments comme le Festival de Martigues ou un grand barbecue champêtre pour L'Oréal.

Nous vous accueillons dans de nombreux lieux d'exception et dans des points de restauration concédée : à Lyon (Agrapole, Prestantine), à Marseille (La Médiathèque de Vitrolles) et à Paris (La Table des Bernardins, le Café du Palais de La Porte Dorée, Cana en Seine sur les berges, l'École Nationale Supérieure des Arts et Métiers).

Ainsi que dans les restaurants du réseau à Bordeaux, Montpellier, Nogent-sur-Oise, Orléans et Perpignan.

La Table de Cana, est un réseau de neuf entreprises d'insertion implantées en France. Toutes ont une activité de traiteur, le cœur de leur activité économique, et six d'entre elles gèrent aussi un restaurant ouvert à tous. Ce sont aussi des associations locales de soutien qui mobilisent des bénévoles pour l'insertion.

LES 9 ENTREPRISES DU RÉSEAU LA TABLE DE CANA



Les salariés des entreprises et les bénévoles accompagnent professionnellement et socialement les personnes accueillies qui sont en situation de chômage longue durée et de précarité. Embauchées en contrat d'insertion, les personnes sont formées à une dizaine de métiers de bouche : commis de cuisine, aide en pâtisserie, serveur, plongeur, chauffeur-livreur, préparateur de commandes, magasinier, secrétaire...

Notre Charte des valeurs : 3 ambitions

- Redonner dignité, reconnaissance et citoyenneté aux personnes les plus démunies et/ou en situation d'exclusion sociale, et leur permettre l'acquisition de compétences métiers ;
- Faire le pari de l'homme, de ses talents et de sa capacité de progrès en choisissant l'entreprise comme lieu privilégié d'insertion ;
- Réconcilier la logique économique et la logique sociale.

NOS BÉNÉVOLES, UN SOUTIEN AU QUOTIDIEN

Les associations locales de soutien (ALS) regroupent une centaine de bénévoles, motivés qui accompagnent le réseau d'entreprises de La Table de Cana.

Leurs missions :

- Être un partenaire actif de l'insertion : accompagnement personnalisé, recherche de logements, fonds d'entraide, parcours administratifs, sorties culturelles, vacances familiales...
- Garantir le projet social de l'entreprise
- Participer à la constitution d'un réseau d'associations complémentaires impliquées dans l'aide aux personnes en difficulté
- Si nécessaire, soutenir financièrement l'entreprise.

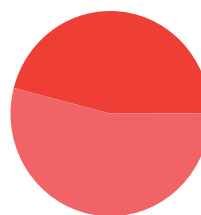


« Lorsque j'ai quitté l'hôpital où je travaillais, un ancien collègue devenu bénévole m'a dit : « Il n'y a pas que le travail ! » Un petit coup de pouce du hasard et je me suis retrouvée à La Table de Cana ! J'entre dans ma dixième année à Cana, enrichie chaque fois par ce que j'y vis auprès de tous ! »

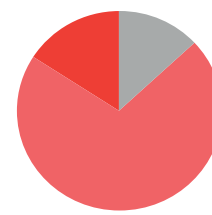
Danielle, bénévole

LE RÉSEAU EN CHIFFRES

- 267 salariés
- dont 60% en contrat d'insertion
- 66% de Taux de sorties dynamiques des personnes en contrat d'insertion :
- Chiffre d'affaires: 11 millions €



46 % hommes
54 % femmes



+ de 50 ans : 16%
27- 49 ans : 71 %
- de 26 ans : 13 %



« Madame R, 55 ans, a peu d'expérience en cuisine, mais a déjà effectué des métiers difficiles et montre une forte envie de travailler. Nous lui donnons donc sa chance et elle démarre son contrat de commis de cuisine. Elle trouve rapidement ses marques et s'intègre dans la structure sans difficulté. »

Rejoignez-nous et devenez vous aussi bénévole !

Les missions sont adaptées au profil de chacun.
N'hésitez plus.

NOUS NOUS ENGAGEONS POUR UNE SOCIÉTÉ DURABLE

Au sein du réseau La Table de Cana, nous nous engageons et nous participons à la construction d'une société solidaire.

Notre engagement s'accompagne de la défense d'un modèle économique toujours plus vertueux qui prend aussi en considération l'environnement. La combinaison du caractère social et environnemental de notre engagement fait la force du projet de La Table de Cana.



NOUS CROYONS AUX TALENTS

Dès 1985, Franck Chaigneau, fondateur de La Table de Cana, a choisi de faire confiance à l'humain et à sa capacité d'excellence. Il était convaincu, comme nous le sommes toujours aujourd'hui, que **chacun d'entre nous a des talents qu'il convient de faire éclore.**

« L'homme a besoin de se sentir utile, respecté, en rendant service à la société »

Franck Chaigneau

L'insertion est la finalité de notre projet, mais l'activité économique est le moyen pour y parvenir. Notre action de lutte contre l'exclusion, d'accès à l'emploi et de promotion de la personne se déploie dans un secteur marchand concurrentiel de l'économie. La recherche de la qualité et la rigueur économique sont donc indispensables aux actions du quotidien du réseau. L'insertion est l'affaire de tous au sein de La Table de Cana : les personnes en insertion elles-mêmes, les permanents des entreprises d'insertion, les bénévoles des associations locales de soutien et ceux de l'association nationale.

Le parcours d'insertion est choisi. Il doit permettre aux salariés en insertion de vivre dans un bon équilibre, qui lui permettra son retour vers l'emploi..

Notre objectif : s'assurer de l'insertion des personnes sur le long terme.

Pour y parvenir, le salarié est accompagné pour qu'il :

- Trouve sa place dans l'entreprise et la société
- Acquière des compétences
- Définisse, dans les meilleures conditions, son projet personnel et sa recherche d'un emploi
- Participe activement à l'équilibre économique de l'entreprise

« Une passerelle vers l'emploi et l'insertion se construit tout au long du contrat de chaque salarié en insertion au sein du réseau de La Table de Cana. Les membres de l'ALS Inserly sont aux côtés des salariés pour les écouter, soutenir leurs démarches et les accompagner dans leurs difficultés. »

Henri Viry, président Inserly à Lyon



NOUS PENSONS À L'ENVIRONNEMENT

Nous croyons qu'un engagement social va de pair avec un engagement pour la planète. Et nos clients sont évidemment de plus en plus sensibles à ce sujet.

Les membres du réseau mettent aujourd'hui en pratique leur engagement pour l'environnement en fonction de leurs capacités, mais avec l'envie d'aller toujours plus loin : approvisionnement en bio et en local pour éviter les transports, en produits de saisons, en privilégiant au maximum la production en fait-maison...

A Montpellier, le Président de la CCI Hérault et le Vice-Président de la CCI Occitanie ont remis à Gilles Solis, gérant de La Table de Cana Montpellier, le Label Envoy, en reconnaissance de son engagement pour l'environnement.. À Marseille, on s'engage pour le traitement des déchets et la Table de Cana déploie des actions anti-gaspi. Sur la même ligne, la Table de Cana Paris-Antony a signé un partenariat avec TooGoodToGo pour traiter les surplus issus du gaspillage alimentaire. A Lyon, Prestal a reçu le label « Lyon Ville Equitable et Durable » pour remercier son engagement. Et chez Sésou, on se fournit en privilégiant la production locale.

• CONFÉRENCE DE PRESSE À PARIS :

La Table de Cana a profité de la rentrée 2017 pour rencontrer la presse à l'Hôtel de Lauzun, mis gracieusement à disposition par la Mairie de Paris.

• BIENVENUE À SAVEURS ET TALENTS

Saveurs et Talents, self-restaurant et traiteur engagé, situé à St-Jean-de-Braye, en zone d'activité proche de la ville d'Orléans, a rejoint le réseau de La Table de Cana. Un neuvième membre qui renforce notre offre en France.



SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...



• FÊTE DE LA GASTRONOMIE À PARIS

Au Musée National de l'Histoire de l'Immigration du Palais de La Porte Dorée, les producteurs et chefs se sont amusés à marier les produits d'Île-de-France et les saveurs de tous horizons. Le grand public était invité à participer à la création et à la dégustation des plats.



• DES ÉTOILES ET DES FEMMES

Des Étoiles et des Femmes conjugue gastronomie, innovation sociale et excellence. Lancé par La Table de Cana - Marseille, d'après une idée originale d'Alain Ducasse, ce projet propose à des femmes éloignées de l'emploi de se former au CAP Cuisine aux côtés de grands chefs et de bénéficier d'un accompagnement personnalisé (solutions de garde d'enfants, mobilité, confiance en soi...). Le programme a déjà fait ses preuves à Marseille depuis 2015, à Montpellier depuis 2016. Il a été lancé à Bordeaux et à Nice en 2017 et une dynamique d'essaimage national ambitieuse est en cours.

33 femmes sont maintenant titulaires du CAP cuisine, 23 ont trouvé un emploi pérenne, 1 a monté son restaurant à Marseille. Au total plus de 500 femmes ont été sensibilisées ces trois dernières années, 120 coachées et 84 sont formées ou sont en cours de formation.



L'ACTU 2017 DU RÉSEAU

Bordeaux. La Table de Cana – Bordeaux a été Lauréate du Prix “Coup de cœur de l'ESS” 2017 de Bordeaux Métropole le 23 novembre dernier pour le lancement du projet Des Étoiles et des Femmes.



Lyon. Dans le cadre du mois de l'ESS, Prestal a organisé le “Dîner de Gala KPMG”, un dîner assis pour 400 personnes dans le cadre prestigieux de la Bourse du Travail de Lyon. La prestation a été faite en partenariat avec les Apprentis d'Auteuil qui ont fait le service encadrés par nos maîtres d'hôtel.

Marseille. En Septembre, La Table de Cana – Marseille a ouvert les festivités des 25 ans de sa création avec un dîner exceptionnel dans le noir au Théâtre Joliette. Une expérience culinaire et humaine hors du commun.

Montpellier. Pour les 10 ans de la Table de Cana – Montpellier, c'était l'occasion d'organiser des ateliers-cuisine avec les salariés en insertion et les produits des producteurs partenaires, d'organiser des dégustations avec les clients publics et privés, les acteurs de l'insertion et les habitants du quartier.



Paris-Antony. Depuis septembre 2017, la cafétéria de l'ENSAM (Ecole Nationale Supérieure d'Arts et Métiers) a réouvert ses portes avec un nouveau gestionnaire : La Table de Cana Paris-Antony. Sophie, responsable sur site, encadre une équipe de 3-4 cuisiniers en insertion et sert près de 80 couverts par jour aux étudiants et personnel de l'école.

Paris-Gennevilliers. Un buffet de 30 m de long a accueilli le Président Emmanuel Macron ainsi que de nombreux acteurs du monde l'alimentation, à l'occasion de la clôture des Etats Généraux de l'Alimentation à Rungis en décembre.



Perpignan. A l'occasion de la Fête de la Gastronomie du 22 au 24 septembre 2017, le restaurant traiteur La Table de Cana - Perpignan a offert à une centaine de convives un moment de partage avec un couscous royal « maison » ouvert aux personnes les plus démunies de l'agglomération de Perpignan.

VOUS POUVEZ SOUTENIR NOTRE ACTION

PANORAMA 2017



197, BOULEVARD VOLTAIRE
75011 PARIS
06.08.03.10.39
contact@latabledecana.com
<https://latabledecana.com>



ASSOCIATION NATIONALE
LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé