



La Table de Cana, c'est d'abord un réseau de traiteurs « pas comme les autres ». Une seule et même passion anime les équipes, révéler les talents et les saveurs en relevant un défi : atteindre un niveau de qualité élevé dans un marché très concurrentiel et offrir à chaque personne accompagnée les armes de sa future autonomie.

S'engager pour la réussite des parcours d'insertion et la responsabilisation des personnes accueillies et vivre le métier de traiteur restaurateur comme un espace où se déploie une créativité rigoureuse à l'écoute d'une clientèle exigeante. Ce sont les deux principes du réseau sur lesquels chacun s'appuie de façon jointe et incontournable.

Les neuf entreprises du réseau La Table de Cana et leurs associations de soutien sont fières de témoigner ici de leurs initiatives de l'année et remercient tous ceux qui leur ont fait confiance en 2016.

Le réseau se structure, innove, développe de nouveaux sites et se fait mieux connaître. Nos métiers sont difficiles, mais ils sont un formidable creuset pour redonner de l'autonomie et de l'initiative aux personnes trop longtemps écartées d'un emploi.

Bonne lecture

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

SOMMAIRE

P.2

Un réseau de traiteurs d'insertion,
né d'une idée simple

P.3

Qu'est-ce qu'une Entreprise d'Insertion ?

P.4

La Table de Cana : un réseau engagé

P.5-7

La réussite économique au service
de l'insertion.

P.8-12

L'année 2016 en images

P.13

Les projets et les perspectives du réseau
pour 2017 / La force d'un réseau

P.14

Des clients et des mécènes

UN RÉSEAU DE TRAITEURS D'INSERTION, NÉ D'UNE IDÉE SIMPLE

- À l'origine, une idée de Franck Chaigneau, Père Jésuite et cadre informatique. En 1984 il rencontrait régulièrement des personnes sans domicile fixe. Elles affirmaient vouloir travailler à leur rythme et « garder leur liberté ». Il leur fallait un travail épisodique, valorisant, dans une ambiance conviviale. Beaucoup d'activités furent évoquées, celle de traiteur fut retenue. Sous cette impulsion, avec de nombreux bénévoles, ils créent, en 1985, l'association La Table de Cana qui, deux ans plus tard, a engendré l'entreprise du même nom.
- Le réseau de La Table de Cana comprend aujourd'hui 9 Entreprises d'Insertion spécialisées dans les métiers de bouche: en 1990, Antony adopte le statut **d'Entreprise d'Insertion**, puis elle est rejointe par Marseille et Gennevilliers en 1995, Lyon (Prestal) en 2000, Montpellier en 2006, Perpignan en 2009, Nogent-sur-Oise (Séson) en 2011, Bordeaux en 2012, Nîmes (Espaseo) en 2016, date à laquelle l'Association Nationale se développe.
- Outre leur **activité traiteur**, les 9 entreprises offrent d'autres services, selon les sites: restauration classique, restauration collective, plateaux-repas, sandwicherie, chocolaterie, hôtellerie...
- **Une Association Locale de Soutien**, qui mobilise des bénévoles, est adossée à chaque entreprise, pour que la dualité du projet, économique et social, soit assurée.
- Le réseau La Table de Cana est aujourd'hui « **le premier traiteur gourmand et engagé** ».

CHIFFRES 2016

11

millions d'euros de chiffre d'affaires annuel

260

salariés en insertion

54 %

taux de sorties positives

350 €

de commande = 1 journée d'insertion

QU'EST-CE QU'UNE ENTREPRISE D'INSERTION ?

- 1.** Une Entreprise d'Insertion, EI, est porteuse d'un projet social et propose à des personnes éloignées de l'emploi un parcours d'insertion combinant accompagnement social et acquisition de compétences, dans le cadre d'un travail salarié pour une durée maximale de 2 ans; elle les conduit vers un emploi durable.
- 2.** Ses ressources proviennent pour 80 à 90% de ses activités commerciales. Elle est conventionnée par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi pour les salariés agréés le plus souvent par Pôle Emploi et d'autres structures équivalentes.
- 3.** Elle contribue au développement économique local, en créant des emplois locaux et en répondant à des besoins économiques et sociaux nouveaux sur son territoire.
- 4.** Elle est un laboratoire d'innovations permanentes, en cherchant de nouvelles niches et en imaginant un nouveau type de gouvernance, d'organisation et de management.
- 5.** Aujourd'hui, en France, 1.200 EI emploient 65.000 salariés, dont 83% en parcours d'insertion, avec un CA d'1 milliard d'euros.

Source : la FEI, qui représente et accompagne 508 EI adhérentes, en privilégiant 4 axes : l'engagement comme moteur économique, la solidarité et l'équité comme finalité, l'exigence comme levier, l'audace comme principe.
www.lesentreprisesdinsertion.org





LA TABLE DE CANA : UN RÉSEAU ENGAGÉ

Partout, nos 9 entreprises vont chercher quotidiennement le meilleur des produits mais aussi le meilleur de chacun. Elles partagent les mêmes engagements :

- **professionnel** : qualité des prestations, des équipements, des produits et des formations, grâce à des chefs et restaurateurs confirmés,
- **humain** : accompagnement global de la personne en insertion,
- **social** : construction d'un projet professionnel individualisé,
- **environnemental** : prestations « fait maison » à 80% avec des produits frais et de saison ; priorité donnée aux circuits courts et aux producteurs locaux ; tri et revalorisation des déchets.

LES POINTS FORTS DE LA CHARTE DU RÉSEAU LA TABLE DE CANA

- 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.

> « Ce que je fais ici, c'est une mission, une vocation. On essaie d'apporter aux salariés une certaine autonomie ; plutôt que de leur apporter du poisson, on leur apprend à pêcher. C'est apprendre une rigueur, un savoir-faire, la satisfaction d'un beau décor, d'un travail bien fait ».

Mehdi, Chef cuisinier partie Repas





LA RÉUSSITE ÉCONOMIQUE AU SERVICE DE L'INSERTION

1. UNE RÉUSSITE COLLECTIVE

- Des **équipes techniques** convaincues et exigeantes assurent des prestations de qualité, en privilégiant les meilleurs produits, en transmettant leurs techniques et leurs recettes avec rigueur, en partageant le goût du bon et du beau.
- Une **clientèle fidélisée** et heureuse de donner un sens supplémentaire à ses événements.
- Un maillage dynamique du territoire pour chercher de nouveaux partenariats avec les **entrepreneurs locaux, les institutions, les mécènes...**
- ▶ Une **organisation interne** qui permet de s'adapter de manière continue aux spécificités du double projet : économique et social.
- **Un réseau** qui permet de se soutenir, d'échanger et de mutualiser les idées, les outils, les projets.

> « À La Table de Cana, 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. »

Sylvie, directrice





2. L'INSERTION AU CŒUR DU PROJET

- Des ALS, **Associations Locales de Soutien**, sont associées à chaque EI pour garantir le meilleur accompagnement socio-professionnel. Selon les opportunités locales, elles peuvent prendre des formes différentes: Soutenir l'insertion à Antony (écoute, bourse d'échanges, micro-crédit, sorties culturelles, congés pour les familles), Inserly à Lyon (parrainage emploi, création d'un compte personnel de formation, fiches techniques pour résoudre les problèmes administratifs, cours de français), le GESS 34 à Montpellier, Solidarité Midi-Pyrénées à Perpignan, Inter-Picardie à Nogent-sur-Oise...

- ▶ **L'accompagnement socio-professionnel** : une aide régulière est assurée par le chargé d'insertion ou un chargé d'accompagnement extérieur référent, qui fixe avec le salarié les objectifs et veille à la mise en oeuvre de chaque plan d'action. Des bénévoles apportent aussi une aide régulière ou ponctuelle et soutiennent certaines actions.

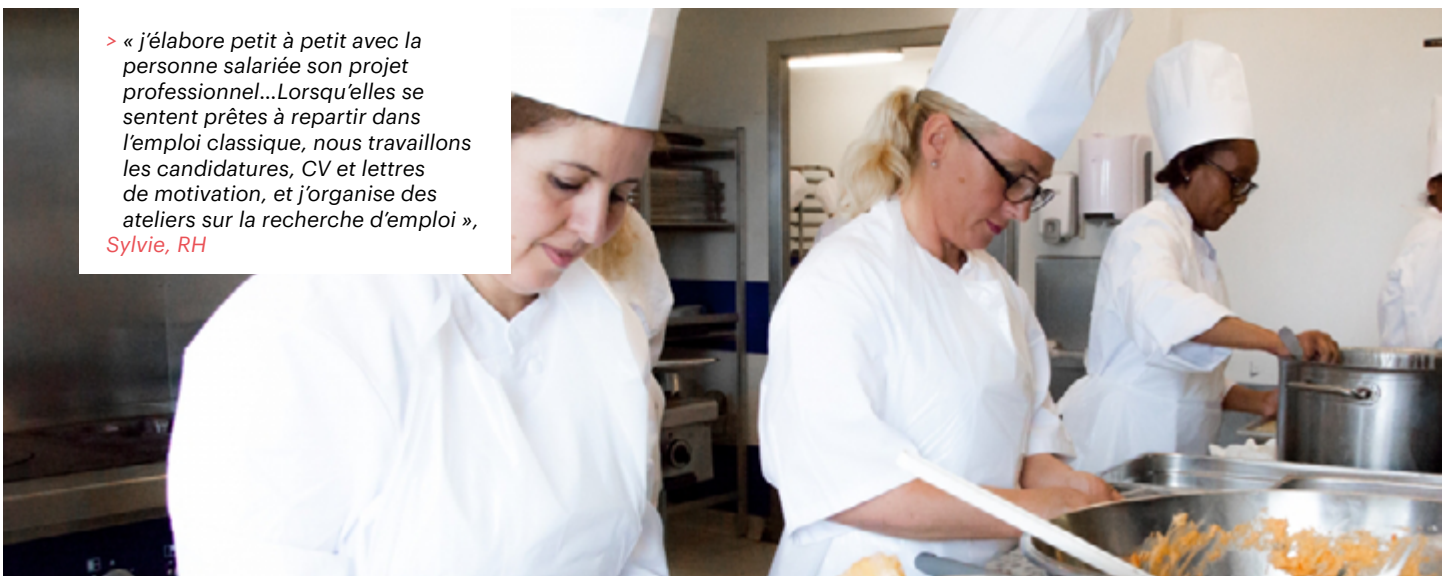
Sur le plan personnel, des entretiens individuels, une intermédiation sociale lèvent les freins à l'emploi (problèmes de mobilité : logement, santé, garde d'enfants, droits administratifs...) et redonnent confiance et espoir, préalables nécessaires à une insertion professionnelle réussie.

Sur le plan professionnel, outre l'évaluation des compétences acquises auprès des professionnels, des formations sont mises en place, ainsi que des sessions collectives d'information sur les métiers, les formations, un parrainage pour préparer la sortie.

Le suivi des salariés après leur sortie permet d'évaluer la qualité de la formation reçue.

À Lyon, un groupe Facebook des anciens salariés et amis de Prestal s'est créé pour partager et garder contact.

*> « j'élabore petit à petit avec la personne salariée son projet professionnel...Lorsqu'elles se sentent prêtes à repartir dans l'emploi classique, nous travaillons les candidatures, CV et lettres de motivation, et j'organise des ateliers sur la recherche d'emploi »,
Sylvie, RH*



QUI SONT LES SALARIÉS EN INSERTION ?

REVENUS

50 %

bénéficiaires du RSA socle

ÂGE

18%

ont moins de 26 ans,

65%

de 27 à 49 ans,

17%

ont plus de 50 ans.

SORTIES POSITIVES

54%

(vers un emploi ou une formation)

NIVEAU DE FORMATION

41%

sans formation

33%

niveau CAP

TAUX D'ENCADREMENT

2

permanents pour

4

salariés en insertion



L'ANNÉE 2016 EN IMAGES

• GASTRONOMIE ET CRÉATIVITÉ

Les entreprises savent satisfaire les demandes les plus variées :

A - DE GRANDS ÉVÉNEMENTS OFFICIELS

400 personnes pour célébrer les 50 ans du Greco à la Villa Méditerranée à Marseille,
400 convives au musée Bourdelle pour le cocktail prestige des 5 ans d'EVESA,
350 convives dans les jardins de la Mission Etrangère pour une ordination,
le dîner de gala des 150 ans des Apprentis d'Auteuil à Lyon,
le buffet de Sésou à l'Europacorp, le studio de cinéma de Luc Besson...



• 50 ans du Greco



• Les jardins de la Mission Étrangère



• 150 ans Auteuil



• Europacorp

B - DES FÊTES PERSONNALISÉES

près de 300 personnes (anciens et actuels salariés, bénévoles et administrateurs), venues de toute la région, se sont réunies au Grand Parc pour fêter les 15 ans de Prestal, journée pleine d'émotion grâce à la présence de tous les talents révélés patiemment tout au long de ces années.



C - DES MANIFESTATIONS ORIGINALES

Gros succès pour le 1^{er} **Dîner dans le noir** au restaurant Sésou, avec l'association Coup de patte (association de guides chiens d'aveugles) ... Une soixantaine de personnes se sont laissé guider et installer à leur table dans le noir complet, un bon moyen de se concentrer sur les odeurs et les saveurs du repas et d'entendre des témoignages pleins d'énergie et d'optimisme.

En association avec **Slow Food**, Perpignan a organisé 3 soirées dans son restaurant avec les producteurs locaux, puis a installé un stand de cuisson pour déguster sur place les produits locaux d'un marché bio. Des expositions de peinture gourmandes à Nîmes.



• L'ÉCORESPONSABILITÉ



> Pour une cuisine de qualité, les Tables de Cana s'approvisionnent en produits frais et de saison. Elles privilégient les **circuits courts**, et les produits du terroir, soutenant ainsi les petits producteurs locaux et régionaux, les fournisseurs responsables. Le bio est à l'honneur, par exemple à Gennevilliers, fabrication du chocolat bio Ecocert, emballé par un ESAT.

> La préférence pour le **fait-maison** est un gage de saveur authentique et permet de transmettre un savoir-faire, tout en favorisant l'emploi des salariés en insertion.



> **Le respect de l'environnement** suscite de nombreuses initiatives: gestion des surplus alimentaires, tri et récupération des emballages, participation au banquet anti-gaspi organisé dans les galeries marchandes de Carrefour à Mérignac et Aix-en-Provence à l'occasion de la Journée mondiale contre le gaspillage alimentaire: des ateliers culinaires, des recettes et astuces d'anciens participants de Top Chef, suivis d'un buffet antigaspillage, un moment convivial, chaleureux et engagé.



> **Une efficacité reconnue :** à Lyon, lors des Trophées du développement durable du groupe Le Progrès, Prestal a reçu un prix récompensant son engagement social global. A Montpellier, Le Label Envol a été remis par le Président de la CCI Hérault et le Vice-Président de la CCI Occitanie à Gilles Solis, gérant de La Table de Cana Montpellier, en reconnaissance de sa démarche environnementale. Antony, Lyon et Marseille, sont détenteurs de l'Agrément Sanitaire Européen depuis plusieurs années.



• L'INSERTION

> DES EXEMPLES DE PARCOURS

Nordine a obtenu le CACES 1,3 & 5 (Formation cariste), financé par la La Table de Cana Gennevilliers; après un CDD de 4 mois dans l'entreprise « Sur un plateau », fournisseur de matériel pour réception, Il est aujourd'hui en CDI : un vrai partenariat, puisque pendant son CDD, il a pu louer un appartement grâce à un cofinancement réunissant La Table de Cana, Sur un plateau et Nordine lui-même.

Laëtitia, secrétaire commerciale pour le service de restauration collective... secrétaire administrative dans une entreprise de sécurité.

Matthieu, formé dans la cuisine traiteur... cuisinier dans une clinique.

Djoudia, formée à la restauration collective, au pôle traiteur... commis de cuisine dans un restaurant traditionnel de Vitrolles.

Marie-Laure après 2 ans à La Table de Cana, réengagée pour des extras... recrutée dans le restaurant Courtepaille de proximité.

Edouard, qui a connu la rue... plongeur à 57 ans, dans le service restauration d'un hôpital lyonnais.

Riana, chargée de livraison à Prestal... conductrice d'autocars en CDI à Transdev.



• DEEDF Marseille



• DEEDF Montpellier

> LE PROJET DES ETOILES ET DES FEMMES

Une première édition très réussie pour Marseille, puisque 12 femmes, issues de quartiers prioritaires, ont reçu leurs diplômes dans les salons d'honneur de la Préfecture, des mains d'Yves Rousset, préfet délégué pour l'égalité des chances: elles ont pu se former au CAP cuisine en un an, en alternant formation rémunérée et stages dans les meilleurs restaurants de leur région: 100% de réussite au CAP, 9 retours à l'emploi et 3 créations d'entreprise. La Table de Cana Montpellier se lance en 2016 dans l'aventure avec le soutien de Marseille, qui a aussi lancé sa 2^e promotion.

Au vu des résultats obtenus en termes de formation et de retour à l'emploi, ainsi que du retentissement médiatique de l'événement, La Table de Cana Bordeaux décide d'y participer aussi en 2017.



> DES VACANCES EN FAMILLE

Grâce à l'aide des Fondations Sainte-Geneviève, SAREPTA et Julienne Dumeste ainsi qu'au soutien de Franck Chaigneau, une semaine de vacances à Loisy a pu être offerte aux salariés des Tables de Cana d'Antony et de Gennevilliers avec leurs familles: un moment de découverte et de détente en pleine nature, de l'émotion, de l'enthousiasme, beaucoup d'énergie et de joie: Mer de Sable, pique-niques, parcs d'attractions, visite au musée du château de Chantilly.

• LA DIVERSIFICATION ET LE DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU

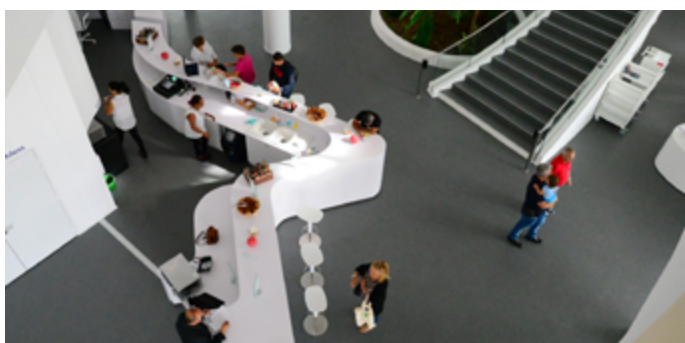
> ANTONY OUVRE 2 NOUVEAUX POINTS DE RESTAURATION PARISIENS

Un site inauguré par Anne Hidalgo, maire de Paris: Cana sur Seine, sur les berges de Seine, au pied du Pont Notre-Dame, où 2 à 4 salariés, selon les saisons, proposent une offre écoresponsable, puisque tout est fait-maison, depuis le pain jusqu'aux jus de fruits. Le Café du Palais de la Porte Dorée (Cité de l'Immigration), où 2 salariés en insertion assurent une petite restauration et du snacking.



• Pont Notre-Dame

• Porte Dorée



> La Table de Cana Marseille a été choisie par la mairie pour tenir l'espace restauration de la nouvelle médiathèque de Vitrolles avec une cuisine fraîche et équilibrée, 100% maison.

> LE RÉSEAU À LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Chaque Table de Cana a décliné à sa manière le thème « les cuisines populaires » :

Bordeaux: Des saveurs engagées.

Lyon, Prestal: Cuisiner ensemble avec nos différences, avec des personnes en situation de handicap mental (un des coups de coeur de la Fête de la Gastronomie 2016).

Marseille: Du champ à l'assiette avec une école primaire qui a fabriqué la faisselle au cours d'un atelier gastronomie et anti-gaspi.

Montpellier: Des femmes de quartiers prioritaires en cuisine.

Nîmes, Espaseo: Repas mi-figue, mi-raisin

Séson: Histoire et dégustation de produits locaux.

Paris-Antony et Paris-Gennevilliers: Des recettes pour des produits en circuits courts.

Perpignan: un repas solidaire pour une centaine de personnes en situation d'exclusion ou de précarité.



LES PROJETS ET LES PERSPECTIVES DU RÉSEAU POUR 2017

- > Développer le recours au **bénévolat** et aux gisements de compétences pour intensifier la synergie entre les EI et les ALS.
- > **La formation**
Favoriser les formations qualifiantes labellisées : après Lyon qui a innové avec le dispositif expérimental CLEA pour valoriser un socle de compétences de base des personnes en insertion, après Marseille et Montpellier qui soutiennent le programme des Étoiles et des Femmes aboutissant au CAP cuisine, Antony lance un grand programme de formation des salariés en insertion, en impliquant l'ensemble des ressources d'encadrement de la structure, avec le soutien des bénévoles, et en proposant différents modules de formation :
 - 4 mois consacrés à l'intégration du salarié,
 - 14 mois à l'apprentissage du métier,
 - 6 mois à la construction de l'avenir,
 - 3 indicateurs seront mis en place pour mesurer les résultats.
- > Encourager les différentes initiatives dans le domaine de **l'écoresponsabilité** : formation à l'éco-conduite pour les livreurs, plateaux-repas en fibres de canne à sucre 100% compostables, valorisation des déchets, utilisation de véhicules électriques, inventaire et valorisation des pratiques de développement durable...
- > Élaborer un **plaidoyer en faveur des processus d'insertion par les métiers de bouche** : des métiers aux gestes précis et accessibles, des métiers qui recrutent et sont associés à la convivialité.
- > Étudier et accompagner **l'intégration de nouveaux entrepreneurs** au sein du réseau.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

A - LE DÉVELOPPEMENT DE L' ASSOCIATION NATIONALE

Une petite équipe de bénévoles s'est mise au service du réseau, avec une gestion minima des frais de fonctionnement, depuis début 2016.

Elle a voulu développer la notoriété et la visibilité du réseau: refondation de l'identité visuelle et mise en place d'une nouvelle charte graphique, adoptée peu à peu par les EI du réseau ; création d'un site internet et de nouveaux outils de communication ; participation au Congrès des Semaines Sociales en novembre.



• Stand aux Semaines Sociales

B - DES ÉCHANGES SOLIDAIRES AU SEIN DU RÉSEAU:

Une véritable entraide: Les EI de Marseille, Lyon et Gennevilliers se sont relayées auprès de l'EI de Nîmes pour remonter le restaurant d'insertion, qui avait rencontré des difficultés.

- Partage d'expériences et d'informations entre les EI,
- Veille des marchés et de l'innovation par l'AN,
- Analyse commerciale et réflexion sur le logiciel de gestion FTBE (Marseille, Gennevilliers, Antony),
- Recensement des grands clients communs par l'AN,
- Recherche de mécènes au niveau national et/ou régional,
- Réflexion sur l'évolution des structures : conférence de la FEI (réflexion sur le modèle des entreprises d'insertion en France, le rôle de l'Etat, les nouveaux axes de développement),
- Audits,...

DES CLIENTS ET DES MÉCÈNES

DES CLIENTS FIDÈLES...

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

...ET DES NOUVEAUX EN 2016

Ministère de l'Intérieur, Métropole Montpellier, Région Occitanie + CIRAD, CFTC...

Pour la première fois, le chiffre d'affaires global des entreprises du réseau a très nettement dépassé la barre des 10 M€ : il atteint 10,991 M€, contre 9,840 M€ en 2015 et 9,468 M€ en 2014. Cette très forte progression (+12,2%) est principalement due au décollage de l'activité des entités les plus jeunes.

La spécificité du réseau est d'être composée 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 258 personnes (209 équivalents temps plein), 63% sont des personnes en insertion, dont le taux de sorties positives est de l'ordre de 54% (calculé selon les normes officielles).

DES MÉCÈNES FIDÈLES QUI S'ENGAGENT DANS LA DURÉE À NOS CÔTÉS ET NOUS PERMETTENT D'INNOVER ET DE CONSOLIDER NOS AVANCÉES

1. L'agence de communication M & C.SAATCHI.GAD continue à offrir des prestations ponctuelles de conseil en communication à l'Association Nationale pour consolider la diffusion de sa nouvelle identité visuelle.
2. La Société Bureaux à Partager prolonge la mise à disposition gratuite de bureaux et salles de réunion pour les bénévoles de l'Association Nationale.
3. La Fondation Caritas soutient toujours activement le développement de plusieurs projets dans le réseau. Elle s'est aussi engagée dans un partenariat triennal avec l'Association Nationale pour lui permettre de se déployer.
4. La Fondation Bruneau, mécène des entreprises du réseau depuis plusieurs années, vient d'accorder un soutien financier à Sésou qui va lui permettre de refaire son site-web, développer sa présence sur les réseaux sociaux et améliorer la signalétique de son restaurant.
5. Mécène du lancement du projet Des Etoiles et des Femmes à Marseille puis à Montpellier, la Fondation Carrefour soutient le développement des projets de l'Association Nationale et met en oeuvre des actions en faveur de l'insertion de personnes accueillies dans le réseau au sein des magasins Carrefour, à travers son Espace Emploi.
6. Les Fondations AG2R La Mondiale, Société Générale et Accor Solidarity se sont jointes aux Fondations Caritas et Carrefour pour soutenir l'essaimage du projet Des Etoiles et des Femmes au niveau national.

CONCLUSION

Alors que le secteur traiteur restauration a stagné en 2016, le réseau La Table de Cana enregistre une croissance dynamique, accompagnée d'un retour à l'emploi de 52 personnes pour 83 personnes nouvelles prises en charge en 2016. Cependant, même si la situation financière s'est globalement améliorée, il est clair que le soutien de tous nos partenaires est la condition indispensable de ce projet.

APPEL AUX DONNS/RSE

VOUS SOUHAITEZ NOUS SOUTENIR PAR UN DON ?

L'Association Nationale ne peut remplir sa mission sans votre aide généreuse.
Adressez votre chèque libellé «Association Nationale La Table de Cana»
à l'adresse ci-dessous.

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.

contact@latabledecana.com