



SOUTENIR L'INSERTION A ANTONY

Association membre du réseau  
La Table de Cana

## LA CHRONIQUE

### Bulletin de l'association de soutien à La Table de Cana Paris-Antony

L'association "Soutenir l'insertion à Antony" (SIA) est l'association locale de soutien (ALS) à la SA La Table de Cana Paris-Antony.

#### 2023 : UN CHANGEMENT D'ECHELLE

Chers amis,

Pour La Table de Cana d'Antony, l'année 2023 est celle d'un véritable changement d'échelle :

##### Pour l'association,

- un début d'année marqué par l'arrivée de **plusieurs nouveaux bénévoles** venus renforcer l'équipe existante : pour l'accompagnement individuel des salariés, les formations aux savoirs de base, la préparation au retour à l'emploi, le vestiaire, Des Etoiles Et Des Femmes... : Patricia, Jeanne, Louis-Michel, Dominique, Josiane et Pierre. Qu'ils en soient remerciés pour leur disponibilité et leur engagement !

- l'année du lancement de la première promotion **Des Etoiles Et Des Femmes** dans le sud des Hauts de Seine et le nord de l'Essonne.

L'article ci-après rappelle succinctement ce qu'est ce mouvement et fait le point de la montée en puissance de la nouvelle promotion pilotée en coopération entre Antony et Gennevilliers.

##### Pour l'entreprise,

dont le soutien reste la première activité de l'association, changement d'échelle aussi :

- **la première année pleine d'une équipe de chefs** cuisine renouvelée : Mario Mantovani, chef pâtissier, Philippe Leroux, chef "chaud", Patrick Sérabian, chef de production global, Charles-Antoine Sacrabany restant fidèle responsable du pôle froid.

Vous pourrez lire ci-dessous l'interview du chef Patrick à l'approche de son premier anniversaire à La Table de Cana.

- **l'ouverture d'une cafétéria-brasserie à Gif-sur-Yvette**, en association avec l'Université de Paris-Saclay.

Un autre article de la présente chronique présente ce grand projet qui constitue, pour La Table de Cana, la concrétisation d'une première et très belle opportunité d'implantation sur le plateau de Saclay. A terme, l'effectif de la nouvelle cafétéria-brasserie devrait représenter 4 fois celui de l'une des cafétérias parisiennes existantes.

- **l'ouverture d'une cuisine-relais dans Paris**, près de la place d'Italie, en coopération avec la Mairie de Paris. Un troisième article présente ce projet très structurant

pour le développement des ventes parisiennes de petits-déjeuners, accueils-café et plateaux-repas, et qui devrait renforcer l'ancrage de l'entreprise dans l'économie durable avec des livraisons prévues en vélos-cargo électrique et le démarrage d'une activité de valorisation des invendus de grandes enseignes alimentaires.

Un dernier article fait le point sur le **bilan 2022 et les objectifs 2023** en matière d'insertion.

Plusieurs défis donc, à la fois très beaux et très ambitieux, pour 2023, qui dynamisent l'association comme l'entreprise, mais bousculent aussi quelque peu leurs équilibres et requièrent des ressources nouvelles...

Votre engagement, votre soutien et votre aide sont donc plus précieux que jamais ! **Merci de vos cotisations et de vos dons !**

Je vous souhaite, avec un peu d'avance, un très bel été !

*Bruno van Parys*

#### DES ETOILES ET DES FEMMES A ANTONY, C'EST LANCÉ !



Oui, c'est parti ! SIA s'est engagée dans le lancement concret Des Etoiles Et Des Femmes dans le Sud des Hauts-de-Seine et le Nord de l'Essonne !

Des Etoiles et des Femmes, c'est un dispositif unique offert à **12 femmes** qui souhaitent retrouver le chemin de

l'emploi comprenant une formation gratuite (et rémunérée) au **CAP cuisine** en 8 mois, des périodes de stage dans un réseau de restaurants partenaires renommés (étoilés/gastro/bistro) et un suivi socio-professionnel renforcé, individuel et collectif, pour les aider à prendre confiance et lever les freins jusqu'à leur retour à l'emploi.

Des Etoiles Et Des Femmes est né d'un triple constat :

- le fort taux de chômage des femmes, en particulier dans les "quartiers prioritaires de la ville",

- la sous-représentation des femmes dans la gastronomie,

- la pénurie de talents dans la cuisine professionnelle.

Issu d'une première expérimentation d'Alain Ducasse, le programme national est piloté par l'association FESTIN de

Marseille. Depuis 2015, treize antennes se sont développées dans l'hexagone, qui ont assuré la formation de 40 promotions de 12 femmes chacune. Le taux de réussite au CAP est supérieur à 95% et le taux de retour à l'emploi est de plus de 70%.

La spécificité du modèle tient :

- d'une part, dans le travail qui est fait, dès le processus de recrutement, en coopération étroite avec l'ensemble du tissu associatif et économique local, en particulier les acteurs sociaux de terrain qui sont au contact des femmes potentiellement candidates,

- d'autre part, dans l'accompagnement individuel, sur mesure et collectif, mis en place pour lever les freins périphériques de retour à l'emploi.

SIA a donc décidé de rejoindre le réseau et d'ouvrir une nouvelle promotion dans le sud des Hauts-de-Seine et le nord de l'Essonne. Nous le faisons en partenariat étroit avec nos amis de Gennevilliers qui gèrent déjà trois promotions : dans les Hauts-de-Seine nord, Paris et la Seine-Saint-Denis.

Notre initiative n'aurait pas pu voir le jour sans le soutien actif des antennes Hauts-de-Seine de la Direction régionale interdépartementale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DRIEETS) et de Pôle Emploi, ainsi que celui de plusieurs partenaires et mécènes privés.

La formation aura lieu au Lycée Théodore MONOD d'Antony, avec le GRETA des Hauts-de-Seine comme organisme de formation, partenaire depuis 2018 de la promotion Des Etoiles Et Des Femmes dans le Nord du département.

Fin avril, nous avons accueilli la nouvelle coordinatrice des promotions du 92, Valentine Russier, qui travaille à mi-temps sur chacune des deux promotions des Hauts-de-Seine nord et Hauts-de-Seine sud. Valentine s'est immédiatement investie dans la reprise des premiers contacts que Sylvie Roussel, responsable du programme pour l'Île de France, Dominique Trancart et moi-même avons commencé à établir, avec les acteurs sociaux du territoire, ainsi que dans le processus de recrutement concret des candidates et dans la sélection des restaurants partenaires.

Le programme s'adresse :

- principalement, mais pas uniquement, aux habitantes des quartiers prioritaires de la ville (notamment Noyer doré à Antony ; Abbé Grégoire – Mirabeau, Cité des musiciens et Tertres-Cuverons à Bagneux ; Cité jardins à Châtenay-Malabry ; Bièvre poterne - Zola et Opéra à Massy),

- sans limite d'âge,

- sans expérience préalable, ni diplôme prérequis,

Il est seulement demandé une autorisation de travail et un niveau 3ème en mathématiques et en français,

- et surtout une GRANDE MOTIVATION !

Le cycle de formation démarrera le 7 novembre 2023 pour s'achever le 25 juin 2024.

Je suis convaincu de la très grande pertinence de ce programme et je ne doute pas qu'il procurera un grand enrichissement à l'association, qu'il renforcera son enracinement territorial et que les synergies seront nombreuses avec le soutien que, conformément à sa vocation, SIA continuera bien évidemment d'apporter à l'entreprise de La Table de Cana.

Bruno

*PS : Je ne saurais trop vous conseiller de visionner le documentaire sur le programme réalisé par la chaîne ARTE (rechercher Documentaire ARTE Des Etoiles Et Des Femmes)*

### UN NOUVEAU LABORATOIRE ANNEXE PLACE D'ITALIE

La Table de Cana d'Antony a été sollicitée par la Mairie de Paris pour ouvrir, au rez-de-chaussée d'un immeuble d'habitation, une cuisine-relais capable, également, de valoriser les invendus de grandes enseignes alimentaires.



Les locaux, actuellement en cours de rénovation, sont situés rue Albert Bayet, à **proximité de la place d'Italie** :

- une localisation unique « intra-muros », au plus près de la clientèle parisienne (80% du total des ventes),
- une logistique aisée avec la cuisine principale d'Antony.

**Pour La Table de Cana, c'est l'opportunité de :**



- développer les ventes parisiennes de plateaux-repas, petits-déjeuners et accueils-café plus facilement que depuis Antony,
- réduire les coûts et les délais logistiques des petites livraisons sur Paris,

- créer une activité nouvelle de produits anti-gaspi et renforcer l'image RSE de l'entreprise.



#### Quelques points clés du projet :

- contrat de location sur une durée de 9 ans.
- objectif d'écoresponsabilité comme sur les autres lieux de La Table de Cana, avec livraisons dans Paris par vélos-cargos électriques



- création, à terme, de 10 nouveaux emplois, dont 8 en insertion (renouvelés tous les 24 mois)
- travaux d'aménagement au deuxième semestre 2023, ouverture au 4ème trimestre
- Investissements : 360 K€ : 60% aménagement (chambres froides, hotte d'évacuation, etc.) et 40% équipement cuisine
- Financements publics : acquis 270 K€, sur dossiers déposés 90 K€
- Capacité de production additionnelle : 300 K€ sous 18 mois – 500 K€ à terme
- Contribution au résultat net : Equilibre sous 12 à 18 mois

#### LE PROJET LUMEN

La Table de Cana d'Antony a été sollicitée par l'Université pour ouvrir une **caféteria-brasserie sur le plateau de Saclay** au rez-de-chaussée du bâtiment Lumen, directement ouverte sur la voie publique ainsi que sur les espaces intérieurs.

Le plateau de Saclay (quartier de Moulon) présente beaucoup d'atouts :

- une concentration exceptionnelle de grandes écoles, de pôles de recherches publics et privés et d'entreprises de haute technologie – Au classement de Shanghai, l'Université de Paris Saclay (UPS) occupe la 1ère place en Europe continentale, toutes disciplines confondues.
- une offre de restauration nettement insuffisante.



Le bâtiment Lumen, actuellement en cours d'achèvement, est situé au pied de la future station Orsay-Gif de la ligne 18 du Paris Grand Express. Il est destiné à abriter la

médiathèque commune à Centrale Supélec, Normale Sup et l'UPS, et sera le lieu privilégié des manifestations et événements scientifiques, pédagogiques et culturels de la zone sud du plateau.

Pour La Table de Cana, c'est l'opportunité de capitaliser sur son savoir-faire en matière de cafétérias et d'ouvrir un 5ème point de vente, d'une taille objectif 3 fois supérieure à celle des points existants (80 à 100 places assises), ce qui devrait générer une exploitation plus aisée.



#### Quelques points clés du projet :

- contrat de concession sur un minimum ferme de 7 ans, avec liberté de fixation de la carte et des prix et libre utilisation de l'espace pour y organiser ses propres événements – Redevance indexée principalement sur le chiffre d'affaires

- objectif d'écoresponsabilité comme sur les autres lieux de La Table de Cana (y compris vaisselle réutilisable et livraisons par camion électrique)

- projet créateur, à terme, de 12 nouveaux emplois, dont 10 en insertion (renouvelés tous les 24 mois): 8 emplois sur place et 4 emplois dans la cuisine d'Antony

- travaux d'aménagement au deuxième semestre 2023, ouverture au 4ème trimestre

- Investissements : 420 K€ : 50% d'aménagement (cloisonnement, plomberie, ventilation, électricité, etc.), 50% d'équipement cuisine, salle & terrasse + honoraires et assurances

- financements publics : acquis 160 K€, dossiers déposés 200 K€

- financements privés : acquis 30 K€, dossiers déposés 10 K€. Il reste à trouver 20 K€

- objectifs de ventes : 500 K€ sous 12 à 18 mois – 600 K€ à terme

- contribution au résultat net : équilibre sous 12 à 18 mois

#### INTERVIEW DE PATRICK SERABIAN, CHEF DE PRODUCTION

**Peux-tu te présenter rapidement, décrire ton parcours ?**

J'ai 41 ans, j'habite Athis Mons, je suis marié et j'ai une fille de 17 ans.

Après quelques études de tourneur- fraiseur qui ne me satisfaisaient pas complètement, je me suis tourné vers ma deuxième passion, la cuisine, et j'ai passé un CAP. J'ai eu la chance d'être apprenti à la ferme de Contin à Paray-Vieille-Poste, maintenant fermée, et d'y être encadré par un super chef. Je me souviens avoir fait tout le livre de recettes en 6 mois, à raison de deux recettes par jour ! Il y avait une salle gastronomique de 50 couverts, une salle de réception de 150 personnes et une brasserie de 50 couverts.

J'ai commencé commis puis suis devenu second. J'ai ensuite travaillé dans divers petits restaurants puis chez un traiteur, Riem Becker, comme chef chaud. Il y avait de gros volumes à produire.

Puis j'ai travaillé dans l'hôtellerie, Best Western, Hilton, comme chef en charge de la cuisine. Le milieu de l'hôtellerie est assez lourd et j'ai voulu en sortir. J'ai travaillé plus d'un an à l'atelier des chefs, à encadrer des gens qui venaient apprendre des recettes. C'est resté dans un coin de ma tête.

Je suis tombé sur l'annonce de la Table de Cana, j'avais envie de transmettre des connaissances à des gens motivés et me voilà !

#### **Peux-tu nous décrire ton travail ?**

Je suis chef exécutif et chapeaute les autres chefs, chaud, froid, pâtisserie, ainsi que la logistique et les expéditions. Je veille particulièrement à la cohérence achats/production.

Je définis les cartes avec les chefs, je les aide à se remettre en question, à utiliser de nouvelles techniques.

J'ai optimisé la production, remis les protocoles hygiène à jour, fait changer les horaires. Il a fallu cadrer, cela a suscité quelques réactions et maintenant c'est apaisé, on respecte davantage les horaires. Il n'arrive plus comme avant de terminer à 22 heures. Je pense qu'il est important de respecter la vie extérieure des salariés ! Le plus tard a dû être 19 heures pour une commande exceptionnelle de 2000 couverts. Bien sûr je mets la main à la pâte si nécessaire.

J'organise de temps en temps, une à deux fois par mois, des petits ateliers, par équipes. Par exemple récemment comment désosser une selle d'agneau pour le pôle chaud. J'essaie d'être strict et droit, sans autoritarisme, de donner des objectifs et de susciter enthousiasme et gniaque dans toutes les équipes.

#### **Quels sont tes rapports avec les salariés en insertion ?**

Je prends le temps de les voir. Il y a une partie RH importante dans mon travail : je m'occupe des absences, des demandes particulières, je fais les évaluations avec les chefs de pôles, les mises à disposition pour la formation organisée par l'association.



Les salariés en insertion ont des difficultés, certains pour s'exprimer ou pour lire ou en calcul. Il est parfois un peu difficile de concilier les cours donnés par les bénévoles de l'association et la production. Et il y a quand même pas mal d'absences, certains semblent abuser un peu. Du coup il faut bien anticiper, prévoir les périodes chargées

J'essaie de faire preuve de bienveillance, d'être à l'écoute, de tenir compte des difficultés et besoins de chacun. On essaye toujours de trouver des solutions. Certains le méritent, quelques-autres en profitent, on regarde plus ceux qui méritent. Il y a de belles victoires.

#### **En conclusion...**

Globalement je me sens bien et suis heureux d'être à la Table de Cana. Même si tout n'est pas toujours rose, je me focalise sur les victoires !

*Patrick et Jean-Paul*

#### **SORTIES AU MUSEE DU LOUVRE**

Deux visites au musée du Louvre ont été proposées aux salariés depuis la rentrée. Une première de découverte fin novembre et une seconde le 6 mai à la découverte des arts de l'Islam.



En novembre nous étions une quinzaine et avons eu la chance de découvrir les grands trésors du musée, dont bien sûr les noces de Cana de Véronèse, grâce à une

conférencière dédiée à notre groupe. C'était tout nouveau pour la plupart des participants et fort instructif !



La seconde a permis à un groupe, un peu plus restreint, de visiter un département du Louvre récemment aménagé sur les Arts de l'Islam. Là encore nous avons bénéficié de l'accompagnement d'une conférencière au top.



Deux belles journées pour lesquelles nous remercions chaudement le musée du Louvre et ses programmes adaptés pour les publics du champ social !

### **INTERVIEW D'IRENE, SORTIE EN 2022**

Irène, 40 ans, d'origine congolaise, célibataire, maman d'un enfant de 12 ans a intégré la Table de Cana en tant que commis de cuisine en novembre 2019. Elle avait été orientée par un conseiller PLIE (Plans Locaux pluriannuels pour l'Insertion et l'Emploi).

Elle était arrivée en France en 2009 et, avant d'intégrer la Table de Cana, avait travaillé en tant qu'auxiliaire de vie durant 5 ans et suivi une formation pour obtenir le Titre Professionnel de Commis.

Après deux ans passés à La Table de Cana, Irène a émis le souhait de préparer le CAP cuisine. Encouragée par l'entreprise et l'association, elle s'est inscrite à des cours à distance (YouSchool). Son contrat a été prolongé d'un an et elle a pu notamment bénéficier durant cette période des conseils des chefs pour s'entraîner aux épreuves pratiques. Son contrat s'est achevé en septembre 2022 après qu'elle a passé et obtenu son CAP.

### **Que t'a apporté la Table de Cana ?**

J'ai pu découvrir un milieu riche avec des personnes différentes, de nationalités diverses.

J'ai appris à travailler en équipe et à développer ma capacité à m'adapter. C'est vraiment un atout !

Ce que j'ai trouvé de plus à la Table de Cana c'est l'Association, la disponibilité des bénévoles, des personnes ouvertes, à l'écoute et qui accompagnent les salariés.

Dans mon cas j'ai bénéficié d'aide notamment pour le financement du CAP et, en fin de contrat, pour la recherche active d'emploi.

Tout au long de mon parcours j'ai été aidée, encouragée et j'en suis reconnaissante.

### **Que fais-tu aujourd'hui ?**

Dès la fin de mon contrat, j'ai enchaîné avec un CDI. Je travaille en tant que commis en collectivité pour les écoles, avec la Mairie de Juvisy, depuis le 19 septembre 2022.

J'ai la chance d'habiter à 15 minutes de mon lieu de travail, ça me change la vie !

Je suis polyvalente et en fonction des semaines je m'occupe des préparations froides ou des cuissons, au chaud. Je participe à la préparation des repas pour les enfants, environ 800 couverts. Les règles d'hygiène sont très strictes.

### **Un dernier mot ?**

Je remercie, l'ensemble des personnes qui m'ont permis d'aboutir à mon projet.

La direction, l'équipe des ressources humaines, tous les chefs, notamment le chef Orlando, et tous les Bénévoles, en particulier Françoise.

*Jamila et Irène*

### **L'INSERTION EN 2022**

Au 31 décembre 2022, il y avait 40 salariés en insertion en poste dans l'entreprise : 21 femmes et 19 hommes. 23 étaient en cuisine, 9 sur les points de vente parisiens, 5 en logistique, 1 à la plonge, 1 au nettoyage et 1 en administration des ventes.

Sur l'année 2022, il y a eu 34 entrées et 27 sorties. Le taux de "sorties dynamiques" (sorties en emploi durable, formation qualifiante ou départ en retraite) hors parcours inférieurs à 3 mois et hors sorties en maladie ou maternité a été de 62%. **Le taux atteint 86% pour les salariés qui sont restés dans l'entreprise au moins 18 mois.**

**Le conseil d'insertion** s'est réuni deux fois dans l'année :

- une première fois pour faire le bilan de l'année 2021,
- une seconde fois pour discuter du lancement d'une initiative de mesure de la performance des actions d'insertion.

Deux des trois membres externes ont quitté le conseil. Ils ont été remplacés par Christian Ollivry, président de l'association d'insertion antonienne Antraide et Béatrice Guéneau-Castilla, membre du conseil d'administration des Relais solidaires, à Pantin.

De nombreuses actions de progrès ont été menées durant l'exercice :

- les liens de partenariat avec les acteurs sociaux du territoire ont été renforcés, plusieurs résultats concrets étant obtenus dans l'amélioration du processus de recrutement (stabilisation des jeunes embauchés) et la réduction des freins à l'emploi (en matière de logement notamment),
- une participation a été assurée à plusieurs salons/forums de l'emploi et sessions d'information/recrutement au bénéfice des salariés en insertion,
- dans les domaines du français langue étrangère et de la maîtrise de l'info chiffrée, des actions de formation et de certification ont été engagées auprès de deux organismes extérieurs et un programme structuré de cours a été mis sur pied pour 6 salariés (1 ou 2 heures/semaine pendant le temps de travail) avec le concours de l'équipe des bénévoles de l'association,
- avec le reflux de l'épidémie de COVID, les propositions de sorties culturelles et de semaine de vacances familiales ainsi que les actions d'entraide (boutique, enveloppe de Noël, fonds d'entraide) ont pu reprendre,
- enfin, en ce qui concerne la préparation à la recherche d'emploi, l'équipe des bénévoles de l'association a continué de prendre en charge un parcours d'accompagnement individualisé pendant les 6 derniers mois d'insertion.

Et 2023, direz-vous ? Eh bien, nous avons encore de nombreuses nouvelles idées, de nouveaux objectifs :

- l'embauche d'un (ou d'une) chargé(e) d'insertion,
- la mise en place d'Actions de Formation En Situation de Travail (AFEST) dans les cuisines,
- le lancement de cours d'initiation aux outils numériques (Informatique/Internet) ,
- le déploiement de la mesure de performance de nos actions d'insertion avec une double initiative locale et sous pilotage de l'association nationale,

- l'institutionnalisation des échanges avec l'équipe RH/Insertion de La Table de Cana de Gennevilliers...

## VACANCES D'ETE 2023

La dernière Chronique l'annonçait, les séjours à Loisy ne sont hélas plus possibles. Bonne nouvelle toutefois, deux projets sont en cours et bien avancés pour juillet prochain.



Le premier à Abondance en Haute-Savoie. Sous l'impulsion de Dominique, ancienne Présidente de l'association, un séjour d'une semaine est proposé aux salariés en insertion du 15 au 22 juillet dans un grand chalet appartenant à une SCI amie.

Onze personnes, dont cinq enfants, sont inscrites à ce jour.

Tout n'est pas encore finalisé à ce jour, mais c'est en bonne voie !

L'autre projet, sous l'impulsion de Franck Chaigneau est commun avec la Table de Cana de Gennevilliers. Il s'agit d'une excursion les 7-8-9 juillet en car, à la découverte de châteaux de la Loire et du Puy du Fou, pour une quarantaine de personnes. Des demandes de financement sont en cours mais là encore, l'optimisme est de rigueur. A suivre dans la prochaine Chronique !

## UNE DATE A BIEN NOTER

L'assemblée générale 2023 aura lieu le **mardi 13 juin** à 17 heures à Antony. L'occasion d'en savoir un peu plus sur tous projets en cours ! **Pensez à renouveler votre adhésion\* !**

\*Vous pouvez renouveler votre adhésion tout simplement en faisant un don via le site [www.antonyinsertion.fr](http://www.antonyinsertion.fr). La cotisation proprement dite est de 50 €.

Une question, une suggestion ? Contactez l'association par simple mail à : [antonyinsertion@gmail.com](mailto:antonyinsertion@gmail.com).