



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.

#### APRES LA PLUIE, LE BEAU TEMPS... APRES LES DOUTES, L'ESPOIR... ET L'ACTION.

##### Les doutes, c'est 2018

Pour l'entreprise, croissance et rentabilité ont été au rendez-vous, avec de jolis succès commerciaux et de bons résultats économiques. Nous ne pouvons que nous en réjouir et féliciter les équipes, salariés permanents et salariés en insertion.

Mais, sous la pression d'une charge lourde et difficile à réguler, le contexte social en production a parfois été tendu, rendant difficile le travail des bénévoles de l'association qui ont eu bien du mal à conduire leurs actions de soutien à l'insertion. Ainsi, l'arrêt de la formation aux savoirs de base pendant tout le second semestre, l'impossibilité de mettre en place des actions d'aide à l'accompagnement des salariés vers l'emploi, ont conduit les bénévoles à s'interroger sur l'efficacité de leur action et le sens de leur engagement. Ce sentiment de doute a été amplifié par une communication devenue difficile entre bénévoles et permanents.

**Des doutes, certes mais aussi de l'espoir** car, malgré ce contexte, les équipes ont travaillé sur les dysfonctionnements mis en évidence par cette situation et, avec l'aide d'une consultante extérieure bénévole, elles ont réussi à bâtir une charte d'insertion de La Table de Cana d'Antony qui engage à la fois l'entreprise et l'association et à mettre au point quelques « règles » pour mieux exploiter les complémentarités des équipes.

Espoir vraiment, car, finalement, ce qui s'est exprimé dans ce travail, c'est la volonté de travailler ensemble, bénévoles et permanents, pour réussir notre projet commun d'insertion.

##### L'action, c'est 2019

La Table de Cana d'Antony poursuit son projet économique et consolide sa position sur le marché. Quant à son projet social, il est reparti avec de belles perspectives : la fête de janvier, très réussie, l'arrivée d'une nouvelle promotion de SI particulièrement motivés, le redémarrage de la formation avec une équipe de bénévoles renforcée, la mise

en place d'une réunion mensuelle de suivi individuel des SI...et la reprise de La Chronique qui, elle aussi, était en panne.

Cette année, notre AG sera exceptionnelle. Nous présenterons, bien sûr, les résultats économiques de l'entreprise mais surtout, nous vous proposerons la charte d'insertion et, pour marquer le renouveau, nous soumettrons à l'AG une modification des statuts de l'association ainsi que le renouvellement du Conseil d'Administration.

**Retenez bien la date de cette AGE qui se tiendra au Collège des Bernardins le 12 juin 2019 à 18h.**

Jean-Pierre

#### UNE FETE DE NOUVELLE ANNEE MAGIQUE

Le 7 janvier dernier, c'était la fête à Antony pour célébrer la nouvelle année tous ensemble, salariés, y compris ceux des sites éloignés dans Paris, administrateurs et bénévoles de l'association.

Au programme, cocktail maison, magie (avec prestidigitateur) et danses endiablées sur des musiques choisies par des participants qui s'en sont donné à cœur joie. Pour preuve, dès le lendemain, les murs de l'entreprise se sont couverts de photos des joyeux convives, photos qui peuvent être reproduites à la demande pour ceux et celles qui le voudraient.



Patrice

## REPRISE DE LA FORMATION

La formation a été interrompue huit mois, de mai à décembre, à la demande de l'entreprise. Les raisons avancées : beaucoup de travail en cuisine, sous-effectif, congé maternité de la chef.

Les intervenants, quoiqu'affectés, ne se sont pas trop découragés et la formation a pu reprendre avec l'arrivée des nouveaux salariés en insertion de décembre. L'équipe habituelle (Maïthé, Danielle, Marie-Carmen, Michel, Jean-Paul) a même été renforcée par l'arrivée de Eric Join-Lambert.

La reprise est modeste, avec 6 élèves, 5 nouveaux et une ancienne. Pour faciliter le travail en cuisine et à la plonge, les séances se déroulent sur deux jours, quatre élèves le mardi, deux le mercredi. Les séances ont été un peu allongées, 1h30 au lieu de 1h. Quelques élèves savent à peine lire et écrire en français : il est évident qu'on ne peut viser que des progrès limités. Au bout de trois semaines de cours le bilan est mitigé, l'absentéisme est relativement important et des formateurs se sont retrouvés sans élève... Les mois à venir seront très certainement décisifs quant à la viabilité de la formule !

Jean-Paul

## RENCONTRE AVEC FATIME DIOUF, responsable qualité, sécurité alimentaire et environnement



SI La Table de Cana d'Antony affiche de si bons résultats et conquiert de nouveaux marchés, c'est aussi grâce à l'implication et à la compétence des équipes, notamment des encadrants de l'équipe des permanents.

La Chronique a souhaité leur donner la parole ; aujourd'hui nous rencontrons Fatime Diouf, pièce essentielle du dispositif opérationnel de l'entreprise.

Fatime est arrivée du Sénégal en 1992 armée d'un DEA en Science des Aliments, bien décidée à aller plus loin. Trois

ans de recherches et de stages d'application en entreprise et au bout, un doctorat de microbiologie de l'Université de Clermont Ferrand. Quelques expériences professionnelles en tant que Chargée de Projets puis une orientation nette (une vocation) vers la formation, avec l'Infa, l'Umih, Les Arts et Métiers...et même une tentative de création d'une entreprise de conseil/formation avec 3 autres jeunes femmes, originaires d'Afrique aussi décidées qu'elle ...sans succès mais quelle aventure et que d'expérience acquise ! Et c'est la rencontre avec La Table de Cana

**LC :** *Je me souviens de vos débuts au centre culturel des 26 couleurs de Ponthierry... puis, votre affectation au Projet d'obtention de l'agrément sanitaire européen qui nous faisait cruellement défaut commercialement.*

**FD :** Oui, j'ai accepté ce challenge et nous avons réussi, j'ai ainsi gagné mes galons de cadre, avec un travail particulièrement adapté à mes compétences et à mes souhaits.

**LC :** *Justement, parlons de ce travail, et surtout de la spécificité de l'exercer dans une entreprise d'insertion.*

**FD :** Mon métier implique un travail de mise en place de procédures et de contrôle, mais c'est surtout la partie formation qui me passionne et, de ce point de vue, je suis comblée car, justement, comme les équipes de SI se renouvellent sans arrêt du fait de leur contrat, je dois renouveler mes méthodes à chaque nouvelle arrivée, pour m'adapter au nouveau contexte, social, culturel...Je dois aussi tenir compte des difficultés spécifiques des personnes et surtout, bien les mettre en confiance : « le statut de SI correspond à une certaine étape de votre vie, à un moment de grande difficulté mais ne signifie en rien que vous n'êtes pas quelqu'un de bien, quelqu'un de moins intelligent, etc. ». Dès leur arrivée, je leur parle ce langage pour qu'ils comprennent bien que si je suis exigeante sur le respect des procédures, ce n'est pas une attitude liée à leur statut mais parce que ces questions sont particulièrement importantes.

Je suis peut-être optimiste mais j'affirme que le fait de travailler dans une entreprise d'insertion valorise mon travail et le rend plus intéressant, plus riche, plus motivant.

**LC :** *C'est un discours sympathique qui, je l'espère, est partagé par tous les responsables de l'entreprise.*

**FD :** Je le pense mais j'avoue ne pas avoir beaucoup de contacts en dehors de la cuisine, les chefs, la logistique, avec lesquels la collaboration est bonne.

**LC :** *Et vos relations avec les bénévoles de l'association ?*

**FD** : Elles sont bonnes mais je trouve que leur rôle et leur place ne sont pas suffisamment valorisés dans l'entreprise. De plus, il y a un certain manque de clarté sur cette question, même sur les aspects financiers (c'est vrai aussi pour les subventions de l'état). Tout le monde y gagnerait à parler d'une même voix entre permanents et bénévoles. La « cérémonie » d'accueil des nouveaux SI pourrait être une occasion de mettre en évidence la cohérence de notre structure.

**LC** : *Pourquoi pas ? Nous sommes conscients de cette situation, merci de vos remarques pertinentes.*

*Maintenant, nous allons nous quitter avec une dernière question : pour vous demain, c'est quoi ?*

**FD** : Pour moi, demain, c'est aujourd'hui en « encore mieux » avec de nouveaux projets et challenges. A ce propos, je voudrais souligner combien mon travail à Antony m'apporte pour conduire mon activité de formation, car il me donne la crédibilité du praticien dans ce domaine où beaucoup de « purs » théoriciens sévissent. D'ailleurs, mon activité de formatrice indépendante se développe bien, j'interviens toujours au Cnam, à l'UMIH et aussi à Jussieu et à Créteil. Je remercie la Direction de LTC de me permettre de poursuivre cette activité extérieure.

Je souligne aussi les opportunités qui m'ont été offertes de participer à des projets passionnants, en particulier le projet conduit par l'association nationale pour la certification des EI sur les volets produits (projet saveurs) et environnement (projet Envol).

Et pour terminer je veux citer le projet de mise en place d'un Centre Professionnel de formation en cuisine au Burkina Faso (je suis un peu chez moi), particulièrement passionnant où j'interviens en formation et conseil, projet soutenu par Caritas, partenaire de La Table de Cana.

Et, si vous me le permettez, je lance un appel à ceux qui voudraient nous aider financièrement, nous avons de beaux projets dans ce pays mais nous n'avons pas beaucoup de moyens...

Interview recueilli par *Jean-Pierre*

## DES NOUVELLES DE L'ASSOCIATION NATIONALE...

... qui ne chôme pas.

(Extraits de la lettre du Président aux membres de l'association – 3 janvier 2019)

Parmi les réalisations de 2018, le Président souligne :

- L'intégration dans le réseau d'un nouveau membre « Saveurs et Talents », traiteur et restaurant à Orléans et la création d'une association locale de soutien aux côtés de La Table de Cana de Bordeaux, en cours de

redéploiement au centre de Bordeaux avec un projet mieux spécialisé sur la production traiteur.

- La conduite du projet « Socle Commun », terme recouvrant un ensemble de critères mesurables et de démarches auxquels les entreprises du réseau s'obligeront désormais afin de garantir un niveau commun d'exigence et d'efficacité dans les trois domaines de la qualité culinaire, de l'insertion et de l'environnement.

Et pour 2019, d'autres projets dont :

- La poursuite de l'essaimage avec l'intégration probable dans le réseau d'une autre entreprise de la région Rhône-Alpes,
- Le lancement d'une exposition itinérante, pour laquelle une artiste photographe a été sélectionnée, pour mettre des visages sur les parcours d'insertion en soulignant l'effort individuel que cela représente mais aussi la force de l'entourage, professionnels et bénévoles, agissant pour la réussite de ces parcours.

*Alain Seugé*

## MA RENCONTRE AVEC LE MONDE DE L'INSERTION

Bénévole pour l'association « Passerelles et Compétences », j'ai découvert il y a quelques mois l'association « Soutenir l'Insertion à Antony », partenaire de la Table de Cana d'Antony. Ma mission était de recommander une stratégie de communication pour le projet social de La Table de Cana Antony.

Au fil des entretiens, j'ai eu la chance de rencontrer des personnes engagées et heureuses de partager leur travail à la SIA ou à la SA Table de Cana. Je retiens 4 mots : implication, professionnalisme, partenariat, insertion.

**Implication** de l'ensemble des salariés et des personnes en insertion pour préparer les devis, les repas, les buffets, les livraisons, les achats, la qualité...

**Professionnalisme** avec l'ambition d'égaliser les grands, et une forte reconnaissance de la part des clients...

**Partenariat**, l'association et l'entreprise apportent chacune leurs objectifs, leurs modes de fonctionnement, leurs cultures. Une complémentarité qui peut grandir encore pour réussir le projet social de l'entreprise.

**Insertion**, c'est le cœur du réacteur de la Table de Cana, l'humain est au centre du projet : toute personne est unique, mérite respect et a sa place dans notre société.

Cette mission me permet de voir une autre facette du « business » avec une forte dimension sociale.

*Claire*

## LOISY 2018

Cette année encore, les salariés d'Antony et de Gennevilliers ont pu bénéficier des vacances familiales au château de Loisy.

Marc Demongeot, le chef pâtissier, participait à ces vacances ; il est revenu enchanté ; Loisy, c'est super ! Nous avons voulu en savoir un peu plus...

### **Marc, vous avez fait un séjour à Loisy avec votre grande famille, étiez-vous nombreux ?**

« Je crois qu'il y avait 13 adultes et pas mal d'enfants, des tout-petits et jusqu'à 16 ans ; moi déjà j'en avais 5 de 8 à 16 ans ».

### **Et comment avez-vous trouvé l'ambiance de ces vacances ?**

« C'était très très bien, il y avait beaucoup de complicité entre les participants ; c'était très bien organisé, aucun problème de timing, tout était prévu et tout a été fait comme il se devait. Il y avait plein d'activités. Le but des vacances, c'est aussi d'être avec ses enfants et d'avoir un échange avec eux, même s'il y a les animateurs. D'ailleurs, les mamans ont compris qu'on ne pouvait pas laisser les enfants toute la journée aux animateurs.

Il y avait aussi un gardien très gentil qui s'appelle José et qui s'occupait des enfants, de nous aiguiller et aussi d'emmenner ceux qui n'étaient pas véhiculés.

Le repas du soir était très bon enfant, chacun mettait la main à la pâte, débarrassait les assiettes et les lavait ! »

### **Est-ce que vous aviez quand même de la liberté ?**

« Oui, par exemple, moi j'ai voulu rester près de mes enfants arrivés depuis moins d'un an en France, j'ai mangé à table avec eux alors que les mamans pouvaient déjeuner ensemble ou avec leurs enfants, comme elles le souhaitent. »

### **Et les activités ? Qu'ont fait vos enfants ?**

« Ils jouaient avec les autres enfants, ils participaient aux jeux que les animateurs proposaient ! Et je crois que les animateurs, Gabriel et Arthur ont fait leur maximum de travail ! Les enfants ont adoré toutes les prestations proposées, la Mer de sable, le parc Astérix, la cueillette... ».

### **La cueillette, qu'est-ce que c'est ?**

« On allait cueillir des légumes et des fruits qu'on préparait en cuisine et qu'on mangeait ; les enfants ont fait du poney,

ils se sont entraînés à monter le poney, à l'arrêter ; ils ont joué au foot, il y a eu la piscine... Il y avait plein d'activités et elles étaient toutes intéressantes.

Pour nous les adultes, il y a eu la visite très sympathique du château de Chantilly ! ».



### **Et l'environnement ?**

« L'environnement du château est très agréable, il y a 8 hectares, il y a de quoi se faire plaisir ; on pouvait faire un petit tour le soir dans les bois ; de plus le château est un peu historique avec des escaliers en bois, des boiseries anciennes qu'il fallait respecter ! Tout le monde l'a fait, on se déchaussait sans problème. Les chambres sont grandes et il y avait deux personnes par chambre, les salles de bain sont récentes et impeccables ». Le dernier jour, on a remis tout en ordre comme on l'avait trouvé.

### **Et, sans entrer dans les détails, comment étaient les conditions matérielles ?**

« C'était très raisonnable pour une semaine de vacances, d'autant plus qu'il y a eu tout le temps deux animateurs ».

### **Aimeriez-vous recommencer un tel séjour ?**

« Les enfants c'est sûr, ils aimeraient recommencer ! ».

### **Et vous, Marc ?**

« Moi aussi, j'ai été un peu surpris que cela ait été si chaleureux et si sympathique ! »

En conclusion, en 2019, avec un « ambassadeur » comme Marc, nous ferons « carton plein » pour faire bénéficier nos salariés en insertion et leurs familles de vacances aussi super !

Interview recueilli par *Danielle*

Pour adhérer à l'association, renouveler votre adhésion, faire un don, nous joignons à cette « chronique » un bulletin réponse (disponible également sur le site Internet). Une question ? Contactez l'association par simple mail à : [antonyinsertion@gmail.com](mailto:antonyinsertion@gmail.com).

**Et surtout n'hésitez pas à nous faire vos commentaires sur cette chronique !**