



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.

EDITO DU PRESIDENT

Chers amis,

Comme vous pourrez le constater à la lecture de l'article consacré à la SA, l'activité est repartie à la hausse depuis la fin du printemps.

En même temps, la SA a renforcé très significativement son encadrement avec le recrutement d'une DRH, Fanny Yapoudjian, dont vous pourrez lire l'interview ci-après, et de trois chefs en cuisine : un chef de production, Patrick Serabian, un chef "chaud", Philippe Leroux, et un chef "pâtisserie", Mario Mantovani.

Côté insertion, une quarantaine de salariés sont aujourd'hui présents dans l'entreprise. La prolongation exceptionnelle des contrats de certains salariés pendant le COVID et la reprise récente de l'activité expliquent un fort renouvellement sur les douze derniers mois : plus de 25 des quelque 40 salariés présents aujourd'hui n'étaient pas là en octobre 2021.

Au cours de l'année écoulée, les sorties après un parcours complet de 24 mois ont été au nombre de 16, dont 11 sorties "positives" (CDI, CDD, formation, intérim ou retraite) et une sortie en congé de maternité. A noter que le recrutement reste difficile : peu de candidats et un nombre important de départs prématurés, notamment au cours du premier trimestre et même dès la première semaine (12 sur les douze derniers mois, non comptabilisés dans les chiffres ci-dessus)

L'accompagnement des salariés s'est poursuivi de façon très active sur plusieurs plans. En particulier :

- des tests sur les principaux freins à l'emploi sont maintenant systématiquement conduits à l'entrée de manière à définir les programmes d'aide à mettre en place et mesurer les progrès accomplis au cours de la période d'insertion, selon une méthodologie dont Sylvie Guichard explique les grandes lignes dans l'article qui suit,
- six mois avant leur sortie programmée, il est proposé aux salariés une préparation méthodique pour le retour à l'emploi, qui se poursuit jusqu'à l'obtention d'un contrat de travail satisfaisant ou d'une formation qualifiante,

- un effort particulier a été conduit pour la résolution des -très nombreuses- problématiques de logement : depuis le début de l'année, sept situations ont été améliorées. Sept autres sont encore malheureusement préoccupantes,

- enfin, un cadre organisationnel régulier a été mis au point avec l'entreprise et les salariés intéressés, ce qui a permis aux bénévoles de l'association de reprendre des cours de français langue étrangère pour une demi-douzaine d'apprenants.

Dernière nouvelle -et non des moindres : l'association a décidé d'étudier la possibilité de lancer, en 2023, une promotion "Des Etoiles et des Femmes" dans le sud des Hauts-de-Seine. Il s'agit là, pour l'association, d'une nouvelle initiative majeure se situant dans le droit fil de sa vocation. Nous espérons qu'elle s'ajoutera bientôt à sa première mission de soutien de La Table de Cana. Je vous invite à lire l'article spécifiquement consacré à cette nouvelle initiative.

Merci de votre aide et de votre soutien : nous en avons plus que jamais besoin.

Je vous souhaite, avec un peu d'avance, un joyeux Noël et une bonne et heureuse année 2023.

Bruno van Parys

UNE NOUVELLE ACTIVITE POUR SIA ?

Des étoiles et des femmes

Le programme "Des Etoiles et des Femmes" est une initiative lancée en 2015 par l'association locale de soutien de La Table de Cana de Marseille sur une idée originale du chef Alain Ducasse.

Des Etoiles et des Femmes est un programme d'insertion professionnelle qui permet à des femmes éloignées de l'emploi de se former à la cuisine, d'obtenir un diplôme et de retrouver un emploi pérenne.

Pendant 10 mois, les femmes sélectionnées suivent un CAP cuisine et effectuent leur stage dans des établissements partenaires étoilés ou gastronomiques.

La force du programme tient dans le suivi socio-professionnel renforcé des femmes, tant en individuel

qu'en collectif, tout au long de l'année de la formation : coaching personnalisé, accompagnement sur la levée des freins puis accompagnement vers le retour à l'emploi, sorties découverte métiers, activités sportives et prévention santé ...

L'association de soutien de La Table de Cana de Gennevilliers s'est lancée dans l'aventure en 2018 avec une première promotion dans le nord des Hauts de Seine. L'essaimage a été poursuivi en 2019 dans le nord de Paris (18, 19 et 20^{èmes} arrondissements), puis en 2021 en Seine St Denis.

A son tour, et en coopération avec Gennevilliers, notre association a décidé d'étudier la possibilité de lancer, en 2023, une nouvelle promotion dans le sud des Hauts-de-Seine.

Il s'agit là d'une initiative propre de l'association, indépendante de l'entreprise de La Table de Cana d'Antony.

Pour en savoir plus sur le projet :

- vidéo :

<https://www.youtube.com/watch?v=CpgqOPDI1tc>

- page facebook :

<https://www.facebook.com/desetoiletetdesfemmesparisiledefrance>

- reportage sur ARTE « regards » - septembre 2022 :

<https://www.arte.tv/fr/videos/107194-005-A/arte-regards-un-projet-d-insertion-destine-aux-femmes/>

LOISY 2022

Pour la 7^{ème} année consécutive, Loisy a accueilli la Table de Cana avec chaleur et toujours autant de charme, près de 70 personnes !

Merci à tous les artisans de ce feuilleton heureux qui transporte à la campagne chaque année des dizaines d'enfants et de parents trop contents de pouvoir s'offrir une "vraie" semaine de vacances. Merci aux Sœurs de St Thomas de Neuilly qui auront accueilli les familles sept années avant de passer la main, aux financeurs de ce séjour (notamment le Fond d'expérimentation de l'ANCV ...), aux bénévoles, à la Banque Alimentaire, aux donateurs et à tous ceux, qui d'une manière ou d'une autre, rendent ce projet possible...

Cette année, ce sont 69 participants (59 bénéficiaires dont 2 bébés, 26 enfants, 9 ados et 22 adultes, plus 10 encadrants) qui ont pu profiter de ce séjour réunissant des personnes issues de la grande diversité chère à La Table de Cana : cultures, nationalités, habitudes alimentaires... Beaucoup différent et pourtant tous fraternisent.

Le programme 2022 était aussi dense que d'habitude, avec quelques valeurs sûres : Mer de Sable, parc Astérix, centre nautique, cueillette en plein air, château de Chantilly, base

de loisirs et plein d'activité dans le château ou autour (feu de camp et chamallows grillés, conférences, olympiades, jeux en plein air, concert et spectacle des enfants...) !



Une véritable invitation à la diversité, à mieux se comprendre, à collaborer pour réussir un temps collectif riche et reposant, à sensibiliser au gâchis alimentaire, au réchauffement climatique, au respect de la Nature, au respect des autres ...

Aux manettes de la cuisine, Gulnar et Marie-Lise, secondées par les mamans, ont assuré 469 petits déjeuners, 670 repas sur place, 201 pique-niques à l'extérieur, 210 goûtés enfants. Sans oublier les anniversaires... !



Malheureusement le lieu n'est plus disponible et SIA est à la recherche active d'un lieu de remplacement, toutes les pistes sont les bienvenues !

COMMENT MESURER L'IMPACT SOCIAL DE NOS

ACTIONS ?

L'insertion par le travail est la mission de La Table de Cana. Au côté de l'entreprise qui donne aux salariés en insertion toutes les compétences métiers et l'encadrement nécessaires pour retrouver le chemin de l'emploi, les

bénévoles de l'association réalisent des accompagnements personnalisés.

Comment et sur quels critères rendre compte de la plus-value de leurs actions en termes d'impact social ? A côté de celle des savoir-faire métiers, l'acquisition de compétences plus généralistes et de savoir-être sera en effet un gage de réussite dans la concrétisation d'un projet professionnel.

A l'issue d'une réflexion démarrée en début d'année, nous avons collectivement retenu sept critères sur lesquels nous pouvons agir positivement. L'important était aussi de vérifier qu'il était possible de mettre en place une grille d'évaluation ou d'utiliser un test reconnu opposable à l'entrée du parcours d'insertion, au cours de ce parcours et en sortie (voire dans les mois qui suivent)

Ces sept critères sont :

1-La situation vis-à-vis de l'emploi (avant insertion et après) Chômage RSA Formation Durée d'un emploi effectif

2-Le niveau de Français. Depuis quelques mois nous utilisons un test internet qui évalue le niveau réel selon le barème officiel

3-La maîtrise des données chiffrées : un référentiel est en cours de finalisation

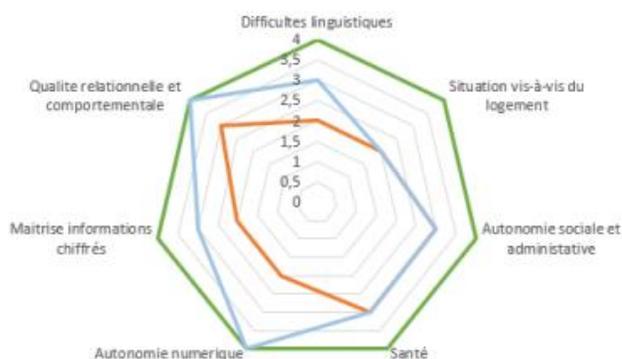
4-L'aisance numérique : plusieurs tests d'évaluation en ligne existent

5-La santé, sujet délicat mais la connaissance de problématiques existantes permettrait la mise en place d'un soutien

6-L'autonomie administrative, sociale, salariale : il s'agit de vérifier le niveau de connaissance des organismes officiels, de la législation du travail etc.

7-Les qualités relationnelles et comportementales Au travers d'un quizz, il s'agit de vérifier ce que pourrait être le comportement adapté ou non dans une situation professionnelle.

Evaluation des impacts par l'évolution des profils
(-- entrée en insertion -- mi-parcours -- sortie)



A l'issue de ces tests, le profil du salarié peut être précisé avec ses forces mais aussi ses lacunes.

Un plan d'action souhaitable et personnalisé est précisé : nombre d'heures de français, cours de calcul etc. Il peut être mis en place avec l'accord de l'entreprise et selon la disponibilité des bénévoles.

Les évaluations futures permettront de visualiser l'évolution du profil du salarié et de mesurer l'impact social de nos actions. Indépendamment du retour rapide à l'emploi, un salarié qui voit passer son niveau FLE de A2 à B2 ou acquière une aisance numérique bénéficie d'une plus-value considérable pour la suite de son parcours professionnel. L'impact social est multifactoriel comme l'est l'accompagnement individuel. Au final, c'est l'évolution globale des profils des salariés en insertion entre entrée et sortie qui en permettra la meilleure mesure.

Sylvie

LA SA : REDEMARRAGE, NOUVEAUX DEFIS

L'activité, à la SA, est repartie à la hausse depuis la fin du printemps. Les commandes sur marchés ont repris de la hauteur, notamment à l'Education nationale et à la Mairie de Paris. Les commandes de cocktail et de plateaux-repas sont également à nouveau en progression. L'ouverture de la cafétéria du musée de Cluny rencontre un franc succès et contribue, depuis le mois de mai, à la bonne résistance globale des points de vente.

Au total, le chiffre d'affaires 2022 devrait revenir à une petite dizaine de % de celui de 2019. Le résultat d'exploitation, quant à lui, restera malheureusement pénalisé d'une part par la faiblesse de l'activité du début de l'année et d'autre part par la hausse du coût des matières premières et de l'énergie malgré le réajustement des prix de vente qui a été entrepris à partir de la mi-année.

L'entreprise doit relever plusieurs défis importants dans les prochains mois ou toutes prochaines années :

- défis commerciaux avec la perspective d'ouverture d'un ou deux nouveaux points de vente et celle, attendue depuis un certain temps déjà, d'une cuisine-relais dans Paris,
- défis immobiliers avec la restructuration du quartier d'Antony qui contraint à un déménagement des cuisines actuelles à l'horizon 2024-2025,
- préparation du renouvellement de la plupart des membres du conseil d'administration pour raison d'âge, l'association étant également concernée par cette problématique, ainsi que par celles du renouvellement de l'équipe des bénévoles et de ses membres cotisants.

INTERVIEW DE FANNY, LA NOUVELLE REPOUSABLE RH

Arrivée discrètement il y a déjà plus de 10 mois à Antony, Fanny a quitté la Fondation des Apprentis d'Auteuil pour nous rejoindre.

Fanny est maman de 3 enfants, "ses petits trésors". D'origine congolaise elle est mariée à un franco arménien, c'est dire combien elle est trempée de diverses cultures lui facilitant la compréhension des uns et autres. Chrétienne, sa vie est basée sur sa foi et tous ses projets qu'ils soient familiaux ou professionnels sont en lien avec ces fondamentaux.

Fanny ne manque pas de hobbies, et notamment elle est fan de course à pied qu'elle aime pratiquer en groupe que ce soit avec les collègues ou ses proches ou des jeunes. 18 kms de course ne lui font pas peur

Fanny est aussi une grande "bricoleuse". Elle retape sa maison avec son mari dans ses temps perdus et est spécialiste de la rénovation de meubles en bois. N'hésitez pas à lui demander conseil car toute la famille bricole...



Fanny, pourquoi avoir choisi la RH ?

J'ai commencé ce métier il y a 16 ans. D'abord attirée par le recrutement pour donner l'opportunité à ceux que je rencontrerai d'accéder à l'emploi, je me suis ensuite orientée vers la formation et la gestion de carrières. Mon souhait est d'augmenter les compétences de chacun pour aider à réaliser leurs projets professionnels.

Le métier de la RH est un métier de relations humaines et il est très important pour moi d'accompagner les gens à la réalisation de leurs projets.

Pourquoi la Table de Cana ?

La Table de Cana par sa taille permet d'être en lien avec tous les usagers. La taille humaine permet des relations plus personnelles ce qui était moins le cas dans le cadre des Apprentis d'Auteuil.

Ici je travaille en proximité. Ce n'est pas particulièrement le projet industriel qui m'attire mais le fait que La Table est tournée vers l'autre, pleine de bienveillance, aussi bien au niveau du management que dans les décisions qu'elle prend d'une façon générale.

Quels sont pour toi les points forts de la Table de Cana ?

- Sa proximité et sa capacité à décider rapidement,
- une équipe soudée. Je ne viens jamais à reculons à la Table de Cana,
- une solidarité qui facilite bien la vie et permet de relever les défis.

Y a-t-il des points faibles ?

Bien sûr ! Qui n'en n'a pas ?

La Société manque encore de structure et de process, ce qui fait perdre du temps. Il faut sûrement en mettre en place pour qu'on ait les mêmes repères et réflexes.

Il est difficile pour moi de détecter des potentiels. Les CV reçus sont parfois atypiques. Ce sujet est accentué à la Table de Cana par rapport à une entreprise classique. Heureusement, je me rapproche des conseillers emploi qui me permettent de mieux connaître nos candidats.

Et les grands projets 2023 de la RH. Quels sont-ils ?

Mettre en en place en début d'année un Comité Social et Economique qui permettra une expression directe des salariées sur la vie de l'entreprise.

Mettre en place de façon organisée des Actions de Formation En Situation de Travail (AFEST) qui permettront à terme de mettre en œuvre concrètement le développement des compétences ou de qualifications. Par l'AFEST, nous espérons pouvoir, à terme, remettre à chaque salarié des certificats de compétence qu'ils pourront produire dans leur recherche d'emploi. Mais il faut au préalable constituer une équipe stable de formateurs eux-mêmes formés et capables de remplir cette mission. C'est un grand projet qui nous tient très à cœur

Poursuivre le suivi individuel des collaborateurs et notamment des permanents avec des entretiens annuels formalisés pour tous à tous les niveaux.

Aujourd'hui, la DRH espère pouvoir se renforcer dès 2023 "pour répondre à son ambition et apporter davantage de soutien aux salariés en insertion en lien avec la SIA qui remplit déjà beaucoup de missions qu'actuellement nous ne sommes pas capables de suivre."

Merci Fanny pour cet entretien plein d'énergie !

Bernard Fourniou

MUSEE DE CLUNY

Depuis quelques mois, la Table de Cana est en charge de la cafétéria du musée de Cluny dans le 5^{ème} arrondissement et les premiers retours sont très prometteurs. La Chronique est allée vérifier sur place !

Nous avons été reçus très amicalement par Patricia, la responsable, et Djamel, un des salariés. Patricia est là "depuis 12 mai 2022", elle était avant et depuis 2019 en charge de la cafétéria de l'ENSAM. Elle est présente dès les livraisons de 8h30.

Elle est accompagnée d'un ou deux salariés en insertion selon les jours. Ce jour-là c'était Djamel qui était présent, très heureux de travailler dans ce bel endroit, d'autant plus qu'il habite Paris.



La cafétéria se situe à l'emplacement de la cuisine de l'hôtel des abbés de Cluny à l'époque médiévale. Un très bel endroit qui bénéficie en plus d'une terrasse extérieure dans la cour pour les beaux jours.

Il est possible de déjeuner, mais il y a aussi une forte fréquentation pour le goûter. Il faut dire que l'offre est attractive et à prix raisonnable selon l'avis général.

Par exemple la cafétéria propose un déjeuner gourmand à 12€50, ou simple à 9€80, une pause gourmande pour 5€ (une pâtisserie plus une boisson), "prix très raisonnable pour ce genre d'endroit et cette qualité" dicit des visiteurs.

Et des recettes inspirées du moyen âge sont proposées !

Notamment une tarte Maspain, gâteau à l'amande et à l'eau de rose, que notre reporter n'a pas hésité à goûter et dont il peut attester de la qualité. Mais aussi la Reine de Saba, un gâteau au chocolat, et l'Ambroisie, boisson préparée par Patricia elle-même, à base de vin blanc, miel, citron, clous de girofle, pomme, le tout macéré une journée puis pressuré.

Le musée et sa cafétéria sont de bien beaux endroits à découvrir, pourquoi pas avec les enfants pendant les vacances !



Le musée est ouvert au public tous les jours sauf le lundi, de 9h30 à 18h15, et il y a quelques nocturnes jusqu'à 21h certains jeudis. Les tarifs sont très accessibles, 10/12€ et le musée est même gratuit le 1^{er} dimanche de chaque mois. www.musee-moyenage.fr

Bruno et Jean-Paul

BIENTOT NOEL

La fête de Noël donne lieu tous les ans à une distribution de cadeaux aux enfants mineurs des salariés en insertion.

Si vous avez des jouets, des livres pour enfants à donner, c'est le moment ! Vous pouvez les déposer dans les locaux de la Table de Cana, ou contacter Jean-Paul au 06.31.92.79.33, ou envoyer un mail à antonyinsertion@gmail.com : nous nous ferons une joie de passer les récupérer chez vous.

Et il n'est pas trop tard pour faire un don à l'association, donnant lieu à un abattement de 66% sur l'impôt. Cela peut se faire très simplement en ligne, de manière tout à fait sécurisée grâce à Helloasso. Connectez-vous sur le site antonyinsertion.fr, rubrique "Faire un don à l'association" et laissez-vous guider.



La Chronique compte sur votre générosité !

*Vous pouvez renouveler votre adhésion tout simplement en faisant un don via le site www.antonyinsertion.fr. La cotisation proprement dite est de 50 €.

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