



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.

RASSEMBLONS NOS FORCES

Dur, dur !

La conjoncture est rude pour notre Table de Cana : des années post-covid compliquées pour l'activité, un arbitrage difficile entre la promotion des ventes et le maintien des marges dans cette période inflationniste, et des échéances financières plus contraignantes (remboursement du prêt garanti par l'Etat).

Les résultats de l'année 2023 vont être mauvais et des difficultés de trésorerie pourraient survenir au début de 2024, d'autant qu'il reste à boucler le financement des investissements correspondant aux développements de la cuisine-relais de la place d'Italie et de la cafétéria-brasserie "Lumen" du plateau de Palaiseau.

- Pour Italie, c'est pratiquement chose faite avec les dernières aides privées venues compléter les subventions publiques obtenues,

- par contre, il reste un solde à financer côté Lumen, en dépit d'un très bon taux de succès sur les dossiers de demande de subventions publiques ou privées qui avaient été déposés.

L'activité devrait toutefois rebondir rapidement :

- L'entreprise renforce ses actions commerciales avec, notamment, le recrutement d'une responsable et d'une assistante, qui viennent reconstituer l'équipe,

- Attendue depuis longtemps, la cuisine-relais de la place d'Italie ouvre début décembre,

- la cafétéria-brasserie Lumen, fruit d'un partenariat avec l'université de Paris-Saclay, devrait, elle, ouvrir dans le courant du premier semestre 2024 ; Elle devrait notamment contribuer à mieux lisser l'activité des cuisines sur l'année et à atténuer l'irrégularité des commandes qui est un réel problème pour l'entreprise,

- enfin, les JO apporteront un important surcroît d'activité sur les mois de juillet et d'août.

Du côté des coûts, des actions sont en cours pour réduire les frais de structure, contenir la masse salariale, aménager

le temps de travail en fonction de l'activité et maîtriser les charges.

Enfin, au plan financier, un gros travail est mené sur les actifs d'exploitation, pour un recouvrement plus rapide des créances commerciales et une mobilisation des aides publiques aux postes.

Il n'en reste pas moins que l'entreprise va traverser dans les six prochains mois une période très critique. **Elle sollicite donc notre association de façon toute spéciale pour lui venir en aide** : sous la forme soit de subvention d'investissement, soit d'une avance en compte courant, qui pourrait être ultérieurement convertie en capital.

Merci donc à vous, chers membres et amis, de bien vouloir prendre sur vous au-delà du règlement de votre cotisation annuelle, en recherchant quels arbitrages de fin d'année vous pourriez faire pour effectuer un don particulier à SIA. Merci, également, de relayer cet appel auprès de votre entourage et de votre réseau d'amis.

Comptant sur votre générosité et votre force de persuasion, je vous souhaite un joyeux Noël et une belle et heureuse année 2024.

Bruno van Parys

DÉMARRAGE DE LA PREMIÈRE PROMO DEEDF !



Le programme "Des Etoiles Et Des Femmes" (DEEDF) a été présenté dans les précédentes Chroniques. Cette fois c'est une réalité : la rentrée a eu lieu le 7 novembre au lycée des métiers Théodore Monod à Antony, à cinq cents mètres de la

Table de Cana. L'occasion de faire le point avec Valentine Russier, coordinatrice de la promotion Hauts de Seine Sud.

Valentine, peux-tu nous présenter la promotion ?

Elle compte 12 femmes qui vont suivre la formation jusqu'au mois de juin. Cinq habitent à Antony, une vient de terminer son contrat à la Table de Cana. Les autres

viennent de Montrouge, Bagneux, Massy, Clamart. Cinq ont entre 25 et 35 ans, cinq ont plus de 45 ans.

Nous avons commencé le recrutement très tôt, il y a eu quelques désistements en route et jusqu'au dernier moment, pour des raisons financières souvent : selon leur situation personnelle les stagiaires touchent l'Allocation de Retour à l'Emploi Formation (AREF) dont le montant dépend de leurs expériences professionnelles passées ou la Rémunération Formation Pôle Emploi (RFPE) qui est plafonnée à 723€ par mois.

Le centre culturel d'Antony Ousmane Sy a été très actif dans le processus de recrutement en nous envoyant le plus de candidates. Les autres stagiaires recrutées ont été orientées par des conseillers Pôle Emploi sur les territoires, le Centre d'Information sur les Droits des Femmes et des Familles (CIDFF), la mission locale de Bagneux, la Table de Cana d'Antony et l'entreprise Elior à Massy.

Il y a eu au départ une cinquantaine de candidates, 39 sont venues aux réunions collectives d'information.

Je tiens d'ailleurs à remercier Bruno Van Parys et Dominique Trancart pour leur investissement dans le lancement du programme : c'est aussi grâce à eux que la formation a débuté ce 7 novembre.



Première séance en cuisine

Peux-tu nous rappeler le format de la formation ?

Il s'agit d'une formation au CAP de cuisine sur 8 mois. Elle comporte 19 semaines de cours dispensés par le GRETA au lycée Théodore Monod d'Antony, à raison de 30h par semaine (environ 9h-17h). Une semaine type compte 15 h de pratique en cuisine, 4h de théorie (cuisine), 11 h de matières générales et une demi-journée dédiée à l'accompagnement socio-professionnel. Au programme : séances avec une coach sur des thèmes comme la confiance en soi, l'estime de soi, la posture professionnelle, séances de sophrologie et self defense, atelier autour des fleurs comestibles, sensibilisation au sexisme et au racisme dans la restauration (assurée par le CIDFF), fresque de l'alimentation, etc.

Sans oublier bien sûr 14 semaines de stage dans des

restaurants partenaires, sur les périodes de vacances scolaires.

Quel est ton rôle ?

En tant que coordinatrice de notre promotion antonienne, mon objectif est de veiller au bon déroulement de la formation en lien avec l'organisme de formation (le Greta), le lycée, les stagiaires et les restaurants partenaires. J'endosse aussi le rôle essentiel d'accompagnatrice socio-professionnelle en assurant le suivi régulier de chacune de nos stagiaires à travers des entretiens individuels mais aussi l'organisation des demi-journées d'ateliers toute l'année. Mon rôle est le même pour la promotion de Clichy, portée par LTCNO, l'association de la Table de Cana Nord-Ouest, dont le support a été essentiel pour le lancement de la promotion des Hauts de Seine Sud.

Une autre coordinatrice, Phyllie Diallo, a en charge les promotions de Paris et Dugny (93) également portées par LTCNO. Sylvie Roussel quant à elle chapeaute le programme pour toute l'Ile de France, et a notamment en charge les partenariats et les financements.

En quoi consiste l'accompagnement ?

Comme je viens de l'exposer, il y a toute cette partie ateliers lorsqu'elles sont en cours au lycée. Le deuxième pan de l'accompagnement socio-professionnel passe par un accompagnement social et financier. Concernant la garde d'enfants nous travaillons en partenariat avec l'association Griboulli qui trouve des solutions pour les stagiaires avec des enfants en bas âge (embauche d'assistantes maternelles par exemple). Le coût est pris en charge pour moitié par DEEDF, de même pour leurs frais de mobilité. Les tenues professionnelles et les malles de couteaux sont offertes, ainsi que les supports de cours : livres scolaires. Une des élèves a pu suivre une remise à niveau sous forme d'accès à la qualification aux métiers de la restauration d'une durée de 2 mois en septembre et octobre avec le GRETA.

Peux-tu nous parler des restaurants partenaires ?

Nous avons déjà un bon réseau sur Paris. Nous l'avons étoffé un peu sur le sud 92 et le nord 91. Bruno, Dominique et des bénévoles de SIA nous ont bien aidés. Citons par exemple "La Grille" à Sceaux, "Les Machines" à Châtenay-Malabry (au théâtre de la Piscine), "Farouche" à Montrouge et "Elior" au siège Mondial Carrefour à Massy. Les élèves ont déjà fait 2 jours d'essai. Le premier stage aura lieu du 11 décembre au 12 janvier, avec une semaine de coupure à Noël.

Merci Valentine et meilleurs vœux de réussite à toutes les élèves et à ce beau programme !

Propos recueillis par Jean-Paul

VACANCES D'ETE 2023 EN ABONDANCE

Sitôt l'école terminée, nous partons en vacances, quatre familles de salariés en insertion à Cana (ou récemment sortie) et trois accompagnatrices.



L'arrivée en gare de Thonon

C'est au Chalet "Les eaux vives" à Abondance, que nous allons découvrir ensemble, petits et grands, la montagne. Abondance ? Comment vous ne connaissez pas le fromage d'Abondance ? Et les vaches d'Abondance ? Prenez une carte Michelin, ou votre téléphone portable (map ou google) et vous trouverez cette petite vallée de Haute Savoie, pas très loin de la Suisse, où nous avons passé une semaine, sous le soleil, tous les 14, dont 5 enfants en pleine forme !

Une semaine que nous avons composée ensemble. Pas d'animateurs et de "consommateurs". Dès l'arrivée, le cadre a été posé. Au chalet des Eaux Vives, on apprend à vivre la simplicité et la fraternité. Tout le monde y contribue, de 2 ans et demi à 80 ans. D'origines ivoirienne, iranienne, algérienne, de Savoie, de Lorraine, d'Île de France ou du Massif central. Toutes et tous, animés du même désir, se reposer, voir de belles choses, se promener, jouer et rire et évidemment bien manger ! Là, il faut dire que la majorité CANA a pris les choses en main.

Côté gastronomie, nous nous sommes tous régalez. Plats salés ou plats sucrés, tous ont été bien appréciés. Et le tout dans un budget serré, qui nous a montré qu'à peu de frais on peut quand même se faire plaisir.

Quelques exemples : riz sauce feuille, riz sauce légume aux poissons, gratin de ravioles et courgettes, pâtes à la bolognaise, couscous (de 2 sortes), saucisses et poulets au barbecue, desserts (beignets, crèmes...).

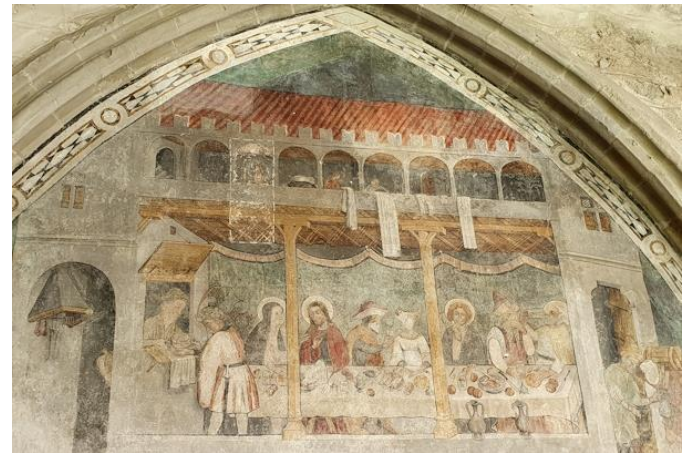
Sur le plan sportif, chacun a découvert, selon ses possibilités, la rivière et ses baignades pour les plus jeunes, un petit lac de montagne et son jeu de piste, la vallée sauvage de Bise, ses chalets et leurs animaux (biquettes, cochons, poules et bien sur les fameuses vaches), mais aussi le lac Léman, avec une belle journée passée au bord

de la piscine, et même la Suisse, au-dessus du col de Morgins grâce aux télécabines, sans compter pour les plus hardis, l'excursion jusqu'à la pointe d'Autigny (plus de 2000 m d'altitude) avec un magnifique panorama sur le Mont Blanc.



De belles balades au programme

Sur le plan culturel, le plaisir était aussi au rendez-vous. Nous avons visité l'abbaye d'Abondance et ses fresques datant du XVIème siècle, la fromagerie et le musée de la Douane à Chatel.



Les noces de Cana à l'abbaye d'Abondance !

Mais ce qui a été le plus précieux, ce fut le rire des enfants et la joie dans les yeux des adultes (parents et accompagnatrices). On a fait connaissance, on s'est écouté, on a découvert la culture, les traditions de l'autre, on s'est respecté et cela nous a donné à toutes et tous une immense joie.

Oui, Abondance mérite bien son nom. On a vécu en abondance !

Dominique Prat

En lien avec Dominique (Domi) ; Marie Jo ; Gilles ; Djeneba, Rahem et Madoussa ; Khaled, Pouneh et Zhiro ; Sidali, Meriem, Adam et Ilyne.

NOUVELLES RH/INSERTION

Nouvelles de l'équipe RH

La responsable RH, Fanny, a quitté l'entreprise au 31 octobre pour retourner aux Apprentis d'Auteuil et poursuivre sa carrière sur des postes plus spécifiquement dédiés à la formation.

Un nouveau responsable RH, Stéphane, a pu être recruté très rapidement et a pris son poste courant novembre

L'entreprise recherchait un ou une chargé(e) d'insertion depuis près d'un an : c'est chose faite depuis début novembre, avec l'arrivée de Françoise.

Nous souhaitons la bienvenue à tous les deux. Ils ont été tout de suite "dans le bain" avec la journée de travail en commun du 21 novembre que l'entreprise et l'association ont organisée pour optimiser leur coopération au bénéfice des salariés en insertion.

Quelques belles sorties d'insertion

- Bravo à Djeneba, commise de cuisine sortie au mois de janvier : Djeneba s'est orientée vers le métier d'Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles (ATSEM), compatible avec l'attention particulière qu'elle doit porter à l'un de ses enfants. Elle a très rapidement trouvé un emploi auprès de sa ville de résidence.

- Bravo à Anta, commise de cuisine, dont le premier contrat n'avait pas été renouvelé au mois de mars. Anta, qui avait suivi des études en développement durable dans son pays, a obtenu un emploi dans un service déconcentré du ministère en charge de l'environnement, ce qui, du même coup, lui a permis de stabiliser son titre de séjour en France.

- Bravo à Tierno, commis de cuisine sorti d'insertion au mois d'avril : Tierno souhaitait évoluer vers le métier de préparateur de commandes. Aujourd'hui, il a effectivement obtenu un CDD dans ce domaine après avoir suivi une courte formation financée par Pôle Emploi.

- Bravo à Madinatou, chauffeur-livreur sortie également en avril, et qui a trouvé un CDD en tant que chauffeur-livreur et responsable de la relation clients chez un distributeur de produits de nettoyage.

- Bravo enfin à Jérémie, chauffeur-livreur sorti, de façon anticipée, au mois de juin pour suivre une formation spécifique et prendre un poste de conducteur de tram à la RATP.

Bruno

PROTRAIT DE VIDJI FUTURE CHEFFE PLACE D'ITALIE !

A l'occasion de l'ouverture très prochaine de la cuisine relais de la Place d'Italie, la Chronique est allée à la rencontre de

Vidjealatchoumy, Vidji pour les intimes, future cheffe de cette cuisine.



Voici un peu plus d'un mois, à la fin du repas, devant l'entrée du restaurant d'entreprise, elle était très fière d'arborer son diplôme de CAP de cuisine. Tandis que certains lui disaient "tu l'as bien mérité", d'autres la prenaient en photo.

Au début, elle n'avait pas voulu s'engager dans ce parcours : elle pensait être trop faible en français. Mais Juliette, la directrice, a insisté et l'a poussée. Ses chefs aussi. Ils savaient qu'elle pouvait réussir. Ils avaient confiance en elle. Comme quelques années auparavant, quand Juliette l'avait nommée adjointe au chef de cuisine chaude, au vu de son parcours et de son expérience. *Écoutons d'ailleurs Patrick, le chef de production qui a fait sa connaissance il y a un peu plus d'un an (cf Chronique n°16) : "Vidji a été une très belle découverte, c'est une très belle personne, engagée, à l'écoute. Elle a largement l'étoffe d'un chef".*

Cuisiner, elle a toujours aimé. Toute petite. A l'époque c'était la cuisine indienne. Elle aimait regarder son père lui apprendre comment cuisiner la viande suivant les morceaux qu'il tenait. C'était un militaire français qui habitait Pondichéry. Elle a hérité de sa nationalité et de son appétence à satisfaire les gourmets.

Les années ont passé, elle est restée au Tamil Nadu, s'est mariée et a eu une fille qui a grandi et qui a bien travaillé à l'école. Pour lui offrir des études supérieures, Vidji est venue s'installer en France où elle a retrouvé une partie de sa fratrie. Française officiellement, elle maîtrise mieux la langue tamoul ou l'anglais que la langue de Jean Giono. Elle en a gardé, à tort, un certain complexe.

Elle est arrivée comme salariée en insertion, puis a obtenu un CDD la troisième année, et enfin un CDI dès la quatrième année. A l'époque, elle avait une cheffe qui avait passé 8 ans en Chine, Siobhan, "une très bonne cheffe". Avec elle, elle a découvert une cuisine autre qu'indienne et française.

En novembre 2022 elle a commencé à préparer le CAP avec des cours à distance chez Youschool : cuisine, français, ... mais pas le sport. Elle a passé les épreuves à Athis-Mons, Brunoy et Etampes. Elle a été diplômée en juillet 2023 et a reçu le parchemin en octobre.

Des dix ans qu'elle vient de passer en France, un événement l'a fortement marquée. Elle habitait à Juvisy sur Orge et son appartement a été complètement inondé, dit-elle en montant sa main au-dessus de sa tête. Heureusement, elle avait rangé ses documents administratifs en hauteur. La carte d'identité et les autres papiers ont survécu.

Elle a vécu d'autres épreuves. Son mari, qui est venu la rejoindre en France, a été frappé par une maladie qui l'a blessé et handicapé. Depuis, il marche difficilement.

Elle n'est retournée que deux fois en Inde, où elle a toujours une sœur. Une fois, c'était pour le mariage de sa fille, qui est revenue vivre en France.

Comment voit-elle sa fonction de chef ? Elle explique les consignes. Elle les répète, s'il le faut, jusqu'à ce que l'apprenti-commis ait compris. S'il a compris, elle le crédite d'une bonne volonté. S'il n'a pas compris, elle estime que c'est elle qui s'est mal expliquée.

Début décembre, Vidji part pour une nouvelle aventure. Elle prend le poste de chef à la nouvelle cuisine-relais de la place d'Italie. Initialement, elle était réticente : elle ne se sentait pas à la hauteur. Mais Juliette a insisté. Les chefs aussi lui ont fait confiance. Elle va donc s'y rendre et encadrer jusqu'à dix personnes. Elle mettra deux fois deux heures dans ses trajets domicile-travail. C'est sûr qu'elle aimerait bien revenir à Juvisy, qui est un nœud ferroviaire et qui raccourcirait de beaucoup ses voyages.

Vidji témoigne d'une grande reconnaissance envers la directrice, Juliette, les chefs Patrick et Philippe, et les bénévoles : ce sont eux qui lui ont dispensé des cours de français et, surtout, qui l'ont aidée à déménager quand son logement s'est retrouvé inondé. Il y a eu aussi la semaine de vacances familiale à Loisy, ce lieu de vacances qui a été mis durant quelques années à la disposition de l'association pour les salariés en insertion. Cette semaine

de vacances lui a fait découvrir Jean-Clément, le directeur de La Table de Cana de Gennevilliers, qu'elle a trouvé également "super" et qui l'a intégrée au groupe, et puis aussi Franck Chaigneau, le fondateur de La Table de Cana, plein de gentillesse à son égard, et bien d'autres.

Propos recueillis par Maurice

PROGRAMME D'INITIATION AU NUMERIQUE

Être coupé d'internet aujourd'hui, c'est être exclu de services essentiels de la vie quotidienne, c'est aussi rester éloigné des chemins du retour à l'emploi, c'est enfin être privé de la capacité à créer du lien social.

Or le suivi et l'accompagnement des salariés en insertion a mis en évidence leur difficulté à maîtriser internet notamment pour la mise à jour de leur situation vis-à-vis de pôle emploi, de la caisse d'allocations familiales, de la mutuelle..., sans parler des démarches de la vie quotidienne (prise de RV médicaux ou autres, réservation de billets de transport etc.).

Les bénévoles de l'association et l'équipe RH/Insertion de l'entreprise passent beaucoup de temps à assister les salariés dans toutes ces démarches, temps qui pourrait, si les salariés étaient davantage autonomes, être consacré à d'autres formes d'accompagnement comme la formation ou la recherche d'emploi.

Par ailleurs, le développement de l'autonomie numérique fait partie des acquis qui seront nécessaires à ces salariés dans leur vie postérieure à l'insertion.

Une salle dédiée a déjà été équipée par l'entreprise : 5 tables de travail pour les salariés en insertion + une sixième pour l'animateur, avec ordinateurs munis d'un pack Office et connectés à Internet, ainsi qu'une imprimante.

Il s'agit maintenant de lancer le programme de formation proprement dit, en se focalisant sur les apprentissages suivants :

- Mettre à jour et gérer les situations en ligne : Pôle Emploi, CAF, santé, impôts etc.
- Comprendre et remplir un formulaire Internet
- Créer une adresse internet, recevoir et envoyer des messages
- Télécharger un plan et préparer un itinéraire
- Rédiger un CV et une lettre de motivation
- Rechercher des offres d'emploi sur Internet ou via les réseaux sociaux et y répondre
- Utiliser un ordinateur, une tablette et un smartphone

Les intervenants-animateurs seront :

- d'une part, des bénévoles de l'association et l'équipe RH/Insertion de l'entreprise. Leur formation sera assurée par Emmaüs Connect, dont l'objectif est d'accompagner et de mettre en capacité les structures de l'action sociale qui veulent agir sur l'inclusion numérique : cette formation permettra de structurer très précisément le plan de formation, puis de l'animer.

- d'autre part, pour certains ateliers, des salariés de l'entreprise d'insertion Rézosocial, qui pourront ainsi transmettre leurs savoirs enrichis de leur propre expérience à nos salariés en insertion.

Les salariés bénéficiaires passeront le Cléa, certification qui sera un atout sur leur CV.

Afin d'alléger la charge du programme pour l'entreprise, SIA a déposé une demande de subvention au Fonds de dotation "Chantiers et Territoires Solidaires" du groupe Vinci, dans le cadre de l'appel à projets 2023 lié au chantier de construction de la ligne 18 du Grand Paris Express (ce même fonds qui avait accordé à l'association, en 2022, une subvention de 5 000 € pour contribuer au lancement du programme "Des Etoiles Et Des Femmes" dans les Hauts de Seine sud).

Toute l'équipe est impatiente d'ajouter ce nouveau dispositif aux formations aux savoirs de base qui sont déjà dispensées.

Bruno

BIENTOT NOEL

La fête de Noël donne lieu tous les ans à une distribution de cadeaux aux enfants mineurs des salariés en insertion. Vous êtes encombrés de poupées, Playmobil, puzzles, livres et autres qui n'intéressent plus vos enfants et qui pourraient faire la joie des salariés en insertion ?

Contactez Patrice au 06.17.88.16.41 ou Jean-Paul au 06.31.92.79.33 ou envoyez simplement un mail à antonyinsertion@gmail.com.

Nous serons très heureux de les récupérer !



Vous pouvez faire un don très simplement via le site www.antonyinsertion.fr.

Une question, une suggestion ? Vous pouvez contacter l'association par mail à : antonyinsertion@gmail.com.