



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.

#### **PLUS VITE, PLUS HAUT, PLUS FORT - ENSEMBLE**

*(selon la devise olympique)*

2024, l'année des Jeux Olympiques à Paris : belle opportunité, grande année pour La Table de Cana au plan opérationnel, nous y comptons tous !

2024, année olympique : c'est aussi le moment de nous mesurer, d'étalonner notre performance : où nous situons-nous vraiment ?

Ces dernières années, Antony a progressé sur plusieurs plans :

**Du côté de l'entreprise**, sous la direction pleine et entière de Juliette, et pour ne prendre que quelques exemples :

- l'encadrement de la cuisine s'est renforcé,
- les ressources humaines se sont étoffées,
- la force commerciale s'est redynamisée,
- le souci du contrôle de gestion progresse,
- une cuisine-relais a été récemment inaugurée près de la place d'Italie pour servir les petites commandes parisiennes,
- un nouveau point de vente, prometteur, va ouvrir l'automne prochain sur le plateau de Saclay.

**En ce qui concerne l'insertion**, avec le concours de l'association :

- l'accueil des nouveaux salariés s'est structuré, il a gagné à la fois en professionnalisme et en convivialité,
- certains salariés ont pu bénéficier d'un véritable accompagnement individuel dans la durée,
- les prestations d'entraide (vestiaire, fonds d'entraide), très appréciées du personnel, et les propositions de sorties culturelles se sont poursuivies,
- des cours de français sont toujours proposés aux salariés en ayant le plus besoin,
- une préparation méthodique à la recherche d'emploi a été mise sur pied pour les salariés en phase de sortie,
- enfin, nous avons posé les premiers jalons pour une meilleure mesure de notre performance en ce qui concerne la réduction des freins à l'emploi de nos salariés.

Restons néanmoins humbles et lucides : il y a encore beaucoup à faire pour parvenir à l'excellence.

En 2023 :

- le taux de sorties positives après au moins un an passé dans l'entreprise a reculé à 32%, un taux historiquement bas ;
- l'entreprise n'équilibre pas son exploitation.

#### **Redoublons donc d'efforts, surpassons-nous :**

- c'est en franchissant véritablement un nouveau palier en matière de rigueur, d'outils et d'inventivité de gestion que l'entreprise réussira à dégager les moyens nécessaires à sa croissance ainsi qu'au prochain déménagement qui s'impose à elle ;

- c'est en travaillant de façon résolument ouverte sur l'extérieur et unis les uns avec les autres, tout en veillant au respect des missions respectives de SA et de SIA et des charismes de chacun, que nous parviendrons à la vitalité maximum de l'ensemble et à l'excellence de l'insertion.

*Bruno van Parys*

#### **UNE PLONGEE DANS L'EPOQUE MEDIEVALE**

*Un voyage culinaire et historique à La Conciergerie de Paris avec les salariés en insertion.*

Dans les rues animées de Paris, un groupe d'une douzaine de passionnés d'histoire et de cuisine, des salariés en insertion et leurs familles, encadrés par quatre bénévoles, s'est aventuré dans les dédales de La Conciergerie un samedi après-midi. Mais ce n'était pas une simple visite guidée, c'était une expérience immersive, centrée sur l'époque médiévale et sa cuisine, dirigée par une guide passionnée et érudite.

Sous les voûtes ancestrales de La Conciergerie, les visiteurs ont été transportés à une époque lointaine, où les festins royaux et les recettes d'antan régnaient en maître. La guide, vêtue d'un costume d'époque (la nôtre, pas celle des rois de France), a accueilli le groupe avec enthousiasme, les

invitant à découvrir les délices et les mystères de la cuisine médiévale.



La visite a commencé par une découverte sur un écran du vieux Paris avec les abords de la Seine sans nos quais actuels. Lors de l'exploration des cuisines de La Conciergerie, les visiteurs ont pu admirer les cheminées imposantes et les ustensiles anciens en imaginant des étagères chargées d'épices exotiques. La guide a partagé des anecdotes fascinantes sur les habitudes alimentaires de l'époque, des banquets somptueux des rois aux repas modestes des paysans.

Puis, le groupe s'est aventuré dans la salle de banquet, aux superbes colonnes, où la guide a évoqué les festins opulents qui animaient autrefois ces lieux. À travers des récits vivants et des illustrations vivaces, les visiteurs ont pu imaginer les mets délectables servis à la table des seigneurs et des dames de la cour.

Mais la visite ne s'est pas limitée à l'observation passive. Guidés par la guide, les visiteurs ont eu l'opportunité de participer à des inventions de menus sur des thèmes de couleur unique. Une couleur pour chaque sous-groupe.

L'après-midi s'est écoulé comme un voyage dans le temps, chaque instant offrant un aperçu fascinant de la vie quotidienne au Moyen Âge. Les visiteurs ont quitté La Conciergerie l'esprit émerveillé, reconnaissants envers leur guide pour cette expérience unique qui avait éveillé leurs sens et élargi leurs horizons.

Cette visite guidée à La Conciergerie de Paris un samedi après-midi a été bien plus qu'une simple incursion dans l'histoire, c'était une célébration de la gastronomie et de la culture médiévale, une expérience immersive qui a nourri l'esprit à défaut du corps. Et pour la douzaine de chanceux

qui ont eu le privilège d'y participer, ce fut une journée inoubliable, marquée par la magie intemporelle de la cuisine et de l'histoire.

*Maurice*

## ÇA BOUGE A LA TABLE DE CANA !

### Démarrage du laboratoire de la Place d'Italie

Le nouveau laboratoire de la place d'Italie, situé 8 rue Albert Bayet dans le 13ème arrondissement de Paris, est en service maintenant depuis quelques mois.

L'inauguration a eu lieu le 06 décembre 2023 en présence notamment d'Audrey Pulvar, adjointe à la Mairie de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, de Jérôme Coumet, Maire du 13e arrondissement de Paris et de Murielle Bourreau, conseillère régionale déléguée à l'artisanat et à la gastronomie. Les prestations sont livrées en vélos électriques grâce à un partenariat avec Cygogne qui comme la Table de Cana est une entreprise d'insertion par l'activité économique.



*L'équipe de la Place d'Italie*

### La fête annuelle

La traditionnelle fête de début d'année a connu un grand succès, réunissant salariés permanents, salariés en insertion, administrateurs et bénévoles, d'abord autour d'un grand repas aux allures de banquet puis autour de la piste de danse improvisée pour l'occasion.



*Quel banquet !*



*Et quelle ambiance !*

### Départ du Palais de la Porte Dorée

Une pointe de nostalgie et une montagne de souvenirs pour le départ courant mars de la Table de Cana du Palais de la Porte Dorée dont le contrat n'a pas été renouvelé.



*Dans le cadre de la réorganisation des points de vente, Laurindo officiera désormais au musée de Cluny*

### Au revoir Charles

"Chef Charles" a quitté La Table de Cana fin mars pour une retraite bien méritée après de très nombreuses années passées au pôle froid. Il en a formé des salariés en insertion Charles !

L'occasion d'un pot de départ très chaleureux et empreint de beaucoup d'émotion. Charles a promis de repasser régulièrement !



*Une belle brochette de chefs !*

### ÇA BOUGE AUSSI CHEZ DEEDF !

En mars, la promotion Des Étoiles et des Femmes des Hauts-de-Seine Sud a eu la chance de participer à une visite de la future gare Massy-Opéra sur la ligne 18 du Grand Paris Express.



Une expérience très marquante pour les stagiaires du CAP Cuisine et une ouverture sur un monde et des métiers qui leur étaient jusqu'alors peu connus.

Chantiers et Territoires Solidaires, Vinci Construction et le groupe Vinci soutiennent l'aventure Des Étoiles et des Femmes sur cette année 2023/2024 et ont permis au partenariat de prendre une autre dimension grâce à la visite du chantier.

### CHOS DU CONSEIL D'INSERTION

Le conseil d'insertion s'est réuni 3 fois en 2023.

Il a dressé le bilan d'insertion 2022 et, à l'automne dernier, un premier bilan provisoire 2023. En 2023, le nombre de salariés engagés dans un parcours d'insertion dans l'entreprise a été de 45. La part des femmes a représenté 55%. Les sorties positives ont souffert : 32% seulement du total des sorties après au moins un an passé dans l'entreprise, un taux historiquement bas et qui ne peut laisser indifférent.

Le conseil s'est penché sur le projet d'Actions de Formation En Situation de Travail (AFEST). Dans un premier temps, la DRH et le chef de production exécutif de l'entreprise ont suivi les stages de formation nécessaires à la mise en place du projet. Ces deux cadres ayant quitté l'entreprise, l'un en octobre 2023 et l'autre en avril 2024, le projet sera repris avec leurs remplaçants dès qu'ils auront pris leurs marques.

Le conseil s'est également fait présenter les actions engagées pour la mesure de l'impact social du parcours d'insertion à la Table de Cana : d'une part le programme expérimental piloté par l'association nationale avec l'aide du cabinet KOREIS et d'autre part le processus esquissé

localement sous l'impulsion de SIA depuis début 2022. Ces premières initiatives apparaissent positives. Elles demandent à être poursuivies et approfondies.

Le conseil a enfin discuté de l'intensité et de l'efficacité de la coopération entre l'entreprise et l'association pour l'insertion des salariés : accueil et fidélisation des nouveaux salariés, apprentissage des savoirs de base, propositions de sorties culturelles et de vacances familiales, aide à la levée des freins à l'emploi, accompagnement vers le retour à l'emploi, cas particulier des salariés sur sites déportés, etc. Plusieurs axes d'amélioration possibles pour le suivi optimum des salariés ont été discutés lors de deux réunions conjointes SA/SIA qui se sont tenues le 21 novembre 2023 et le 13 février 2024, concernant notamment :

- l'harmonisation entre les rythmes propres de l'entreprise (surcharges/sous-charges saisonnières ou de semaine) et ceux des bénévoles (périodes des vacances scolaires)
- la fluidité de la communication entre l'équipe RH/Insertion de l'entreprise et les bénévoles de l'association, ainsi que la bonne orchestration du travail par la chargée d'insertion.

Lors de sa dernière réunion, le 25 avril 2024, le conseil a accueilli une nouvelle membre extérieure, Claudine Leclerc, directrice du pôle programmes d'ARES, qui a rejoint nos deux autres membres extérieurs, Béatrice Guéneau-Castilla, administratrice des Relais Solidaires à Pantin et Christian Ollivry, président de l'association antonienne Antraide. L'apport, par ces membres extérieurs, de l'expérience de leurs propres mouvements est très enrichissant pour le conseil.

*Bruno Van Parys*

## **INTERVIEW DE CLAIRE, RESPONSABLE COMMERCIALE**

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

J'ai quarante ans, j'habite Epinay sur Orge et j'ai deux enfants, de douze et seize ans.

J'ai suivi une formation de quatre ans à l'école Ferrandi à Paris où j'ai passé mon bac en Hôtellerie-restauration option commercialisation et un BEP/CAP en restauration. Puis j'ai suivi une formation menant au BTS traiteur organisateur de réception-organisation d'évènement, en alternance au CEPROC et à la Table de Cana d'Antony. J'ai, dans la foulée, intégré l'entreprise comme assistante commerciale en 2006.

De 2010 à 2013 j'ai été responsable logistique puis de 2013 à 2017 responsable des points de vente et chargée des marchés publics.

En 2017, après 15 ans à la Table de Cana, j'ai eu envie de changement et j'ai été recrutée comme directrice de clientèle par Calixir, important traiteur évènementiel à Wissous. Puis, en 2022, je suis partie chez Gala Traiteur où j'étais chef de projet. Chez Calixir il y avait tout de même pas mal de pression, c'était plus calme chez Gala traiteur, mais au final je m'ennuyais un peu. Quand en septembre 2023 la Table de Cana m'a contactée en vue du remplacement de Jean-Louis, le responsable commercial, je n'ai pas trop hésité : la Table de Cana c'est un juste milieu et un bon équilibre par rapport à ces deux expériences. Au départ j'ai remplacé Sophie Bieque sur la gestion des marchés en attendant que je remplace effectivement Jean-Louis.

### **Ce parcours a dû bien enrichir ton expérience !**

En effet. J'avais déjà une bonne formation et un spectre assez large mais cela m'a ouvert à d'autres types de prestations. La retombée est assez immédiate puisque je n'ai pas hésité à répondre à un important appel d'offre évènementiel Win-win, beaucoup plus important que ceux auxquels on répond habituellement. Et la Table de Cana a été choisie, cela va durer 3 jours au mois de juin avec 1800 visiteurs par jour et devrait plus que doubler le chiffre d'affaires du mois ! Ce sera un galop d'essai, j'aimerais que l'on puisse assurer quelques évènements de cette importance chaque année.

### **Peux-tu me parler de l'équipe commerciale et de ton travail ?**

Il y a 3 chargées de projet : Marie-France, Muriel et Lucie qui a rejoint l'équipe en février dernier.

Personnellement je réponds aux appels d'offre et je dispatche les demandes de devis. J'organise des dégustations pour les clients et me déplace pour les rendez-vous techniques sur place, pour étudier l'implantation, en tenant compte de toutes les contraintes comme par exemple l'emplacement des issues de secours. Et je suis présente sur les gros évènements.

### **L'activité fait un peu penser au film "le sens de la fête". Ça ressemble ?**

Oui cela ressemble, mais cela reste du cinéma évidemment. Moi cela m'a quand même un peu angoissée de voir le film, cela me rappelait trop le boulot par moments. Il faut toujours essayer d'anticiper les éventuels problèmes !

### **Quelle est la place de l'insertion dans tout cela ?**

Au départ honnêtement ce n'était pas une motivation. Je cherchais une entreprise où effectuer mon alternance. Mon poste actuel n'est pas directement concerné mais cela

a une importance. Pour le contrat Win-win par exemple, nous étions en concurrence avec d'autres très bons traiteurs et c'est l'insertion qui a fait la différence car c'était un des critères de choix de l'organisateur. Je pense évidemment à la production et à ses difficultés éventuelles quand je réponds à une commande.

Je ne suis pas en contact direct avec les salariés en insertion mais la situation est finalement un peu la même dans toutes les entreprises où il y a toujours des gens qui ont des difficultés, ici beaucoup plus évidemment. Et c'est une chance à Antony que l'association aide et donne des cours.

Merci Claire, la Chronique te souhaite beaucoup de réussite dans ton nouveau poste !

*Propos recueillis par Jean-Paul*

### **UNE DATE A BIEN NOTER**

L'assemblée générale 2024 aura lieu le **mardi 11 juin** à 17 heures à Antony. L'occasion d'en savoir un peu plus sur tous projets en cours ! **Et n'oubliez pas d'adhérer ou de renouveler votre adhésion\*** !

\*Vous pouvez renouveler votre adhésion tout simplement en faisant un don via le site [www.antonyinsertion.fr](http://www.antonyinsertion.fr) rubrique **don/Cotisation**. 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).*