

# 3<sup>ème</sup> Matinale Openmap ESS 17 mai 2018

Dédiée aux prestations de traiteur / restauration / hôtellerie

Projet financé par



Cette action est cofinancée par  
le Fonds Social Européen dans le cadre  
du programme opérationnel national  
« Emploi et Inclusion » 2014-2020

# PROGRAMME

9h00 : Propos introductifs

9h15 : Témoignages : « Acteurs de l'ESS : en route vers les grands événements sportifs des prochaines années! » et échanges avec la salle

10h00 : Témoignages / pitches de 6 structures de l'ESS

10h30 : Clôture des échanges

10h45 : Séances de networking entre acheteurs et structures ESS

12h30 : Cocktail de clôture

# INTRODUCTION

# INTRODUCTION DE LA MATINEE



- Benjamin LEPERCHEY
  - Directeur adjoint – DIRECCTE Ile-de-France
  
- Daniel COISSARD
  - Directeur – GIP Maximilien



# TEMOIGNAGES

*« ACTEURS DE L'ESS : EN ROUTE VERS LES GRANDS  
ÉVÉNEMENTS SPORTIFS DES PROCHAINES ANNÉES! »*

# « ACTEURS DE L'ESS : EN ROUTE VERS LES GRANDS EVENEMENTS SPORTIFS DES PROCHAINES ANNEES! »



## • Marie BARSACQ

- Directrice Impact et Héritage – Paris 2024



## • Céline TERRIER-LAURENS

- Directrice du Pôle ambitions écologiques et héritage – Société de livraison des ouvrages olympiques (SOLIDEO)



## • Elisa YAVCHITZ

- Directrice générale – Les Canaux



## • Matthieu GUERLAIN

- Sous-directeur en charge de l'emploi et du développement économique local – Mairie de Paris



# LES CANAUX

Maison des économies solidaires & innovantes

THE YUNUS  
SPORTS HUB

## IMPACT 2024

Programme d'accompagnement  
pour la co-construction et l'organisation  
des Jeux inclusifs et solidaires 2024



# LES CANAUX FEDERENT LES ACTEURS DE L'ESS ET LES ENTREPRENEURS ENGAGES

Entrepreneurs sociaux, incubateurs, collectivités... Les Canaux fédèrent tous les acteurs franciliens de cette nouvelle économie, pour la solidarité et la protection de la planète. L'association agit comme un catalyseur en permettant les mises en relation et les synergies entre ces différents acteurs, institutionnels et économiques. Les Canaux apportent tant des solutions que des opportunités de développement aux membres de sa communauté.



Marché de la mode éthique et solidaire - Juin 2017

En partenariat avec l'APUR - Atelier Parisien d'Urbanisme, Les Canaux présentent une cartographie interactive des acteurs des économies solidaires et innovantes du Grand Paris.



Cartographie à retrouver sur [www.lescanaux.paris](http://www.lescanaux.paris)



Noël aux Canaux - Décembre 2017



# ACCOMPAGNER L'ESS et l'ENTREPRENARIAT DES QUARTIERS

ACCÉLÉRER

ORIENTER

MÉCÉNAT DE  
COMPÉTENCES

FORMER



PLUS DE 50 PARTENAIRES



# DU QUARTIER À L'INTERNATIONAL

Les Canaux travaillent avec le **tissu associatif et économique local**, sur le Bassin de la Villette, des territoires de Paris et du nord-est Grand Parisien :

- sensibiliser le jeune public
- soutenir l'entreprenariat dans les quartiers
- initier des démarches collaboratives avec les habitants



Terrasse des Canaux - Juillet 2017



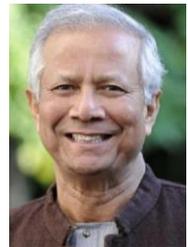
Ateliers enfants pour les centres de loisirs du 19e - Noël 2017

Les Canaux accueillent des **organismes internationaux** tels le C40 Cities et le Yunus Centre, et des délégations du monde entier. En hébergeant ces organismes responsables, ce lieu promeut leurs actions aussi bien à l'échelle du quartier que dans le reste du monde. L'association initie également un réseau international de lieux valorisant les économies solidaires et innovantes.

Le C40 Cities est une organisation qui **lutte contre le dérèglement climatique**. Elle rassemble aujourd'hui 90 villes à travers le monde.

**C40**  
**CITIES**  
CLIMATE LEADERSHIP GROUP

En 2006, lorsque le Professeur Muhammad Yunus, entrepreneur social bangladais et pionnier du microcrédit, reçoit le Prix Nobel de la Paix, il crée le Yunus Centre pour répondre aux défis de la pauvreté, de la précarité, et de l'exclusion par la voie du « social business » et promouvoir un « **monde triple zéro** ».



 **Yunus Centre**

# UNE VITRINE DE L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE & CIRCULAIRE

La rénovation et l'aménagement du bâtiment ont été **100% réalisés en économie circulaire** et ont permis la conception d'une charte des travaux responsables pour la Ville de Paris. Les Canaux sont une vitrine unique : plus de **20 entreprises solidaires** du Grand Paris ont participé au chantier et montré que l'on peut faire des meubles magnifiques entièrement en matières recyclées.



Ils ont participé à l'aménagement

Adopte un bureau • À travers fils • Bilum  
Biom Paris • La Collecterie de Montreuil • EGE  
Épatant Extramuros • Initiatives Solidaires Junior  
Fritz Jacquet • Maximum  
Prémices and Co • Les Créateurs  
Les Résilientes • La tête dans les nuages  
Tip Toe • William Amor

## Grandes étapes de mobilisation des acteurs de l'ESS pendant la candidature



Nov  
2016

Signature de la convention Paris 2024, Pr Yunus, Ville de Paris



Mars  
2017

1<sup>ère</sup> journée de mobilisation de l'ESS  
(150 participants)

Mai  
2017

Lancement du Sport Social Business Lab, incubateur de reconversion de sportifs de Haut Niveau  
(avec INCO, le Tremplin et la MAIF)

Juin  
2017

2<sup>ème</sup> journée de mobilisation de l'ESS  
(150 participants)



Juil  
2017

Participation du Pr Yunus à la présentation de Lausanne

Nov  
2017

Participation au GSBS et co-animation du Workshop : Comment réussir les 1er jeux inclusifs de l'histoire de l'Olympisme ?

## Les grands événements sportifs internationaux



## 4 enjeux prioritaires :

1. Améliorer l'acceptabilité sociale des grands évènements
2. Favoriser l'inclusion de tous les parisiens
3. Minimiser l'empreinte environnementale
4. Démontrer la capacité d'innovation responsable

La condition de réussite : un programme partenarial



Parrainage par le Pr Yunus et par de grandes figures sportives



Collaboration étroite avec services de l'Etat et les collectivités hôtes



Intégration de toutes les expertises de l'éco-système ESS



## Une offre de services en 5 axes

1

Hub  
« IMPACT 2024 »

*Une plateforme spécialisée pour aider à la montée en compétences des entreprises locales et des acteurs de l'ESS*

2

Accélérateur  
« IMPACT 2024 »

*Un accompagnement renforcé pour augmenter leurs chances d'accès aux marchés*

3

Observatoire  
« IMPACT 2024 »

*Une évaluation permanente pour mesurer l'impact social et environnemental produit et valoriser le secteur de l'ESS*

4

Advice  
« IMPACT 2024 »

*Un appui au COJO et à la SOLIDEO dans tous les projets et actions pour faciliter l'atteinte des engagements pris en matière d'inclusion et de solidarité*

5

International  
« IMPACT 2024 »

*Un éclairage international pour s'inspirer des bonnes pratiques étrangères et diffuser les réussites françaises*

# TEMOIGNAGES CROISES AUTOUR DES PRATIQUES DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DES YVELINES



- **Suzon JOUANNEAU**
  - Juriste et chef de projets achats responsables – Conseil départemental des Yvelines
- **Julie BOURGEOIS**
  - Coordinatrice – Inserxo 78
- **Gaëlle KERGUTUIL**
  - Directrice adjointe – ESAT La Mare Savin
- **Brice TROUSSET**
  - Directeur commercial – ESAT La Mare Savin
- **Anne MARIEN**
  - Responsable ingénierie des clauses d'insertion – GIP Activity'
- **Valérie LECCIA**
  - Responsable du Club Busin'ESS – GIP Activity'





**Yvelines**  
Le Département

**activity'**  
L'agence d'insertion des Yvelines



# Openmap ESS – 17 mai 2018

Table ronde Conseil départemental des Yvelines et ses partenaires

Inserxo-78

ESAT La Mare Savin

Activity'



Activity' est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020

# Chiffres clés des Achats Responsables du CD78

## Volet Insertion

- Suzon JOUANNEAU, **CD78**, juriste commande publique, chef de projet Achat Responsable
- Anne MARIEN, **Activity'**, responsable ingénierie des clauses d'insertion



# Chiffres clés des Achats Responsables du CD78

## Volet Insertion

- **160 M€** de Commande publique en 2016
- **60** marchés clausés en 2016-2017
- **2** marchés réservés
- **100 000 heures d'insertion** générées en 2017
- **54 nouveaux marchés clausés** prévus en 2018
- **130 personnes positionnées** (dont 20 recrutées en CDI)
- **Internalisation de missions** : 400 bRSA par an en contrat aidé (numérisation, brigades vertes, agents d'accueil/sécurité, agents d'entretien des collèges)



## Deux expériences

### 1 - Entreprise d'insertion INSERXO-78 et Conseil départemental des Yvelines

Un marché de mutualisation de prestations de restauration et d'entretien des locaux pour des collèges publics du Département - Article 14 CMP 2006

### 2 - ESAT LA MARE SAVIN et cafétéria du Bâtiment Alpha

Ou comment encourager la mise en œuvre des mécanismes juridiques favorables aux structures d'insertion et du handicap



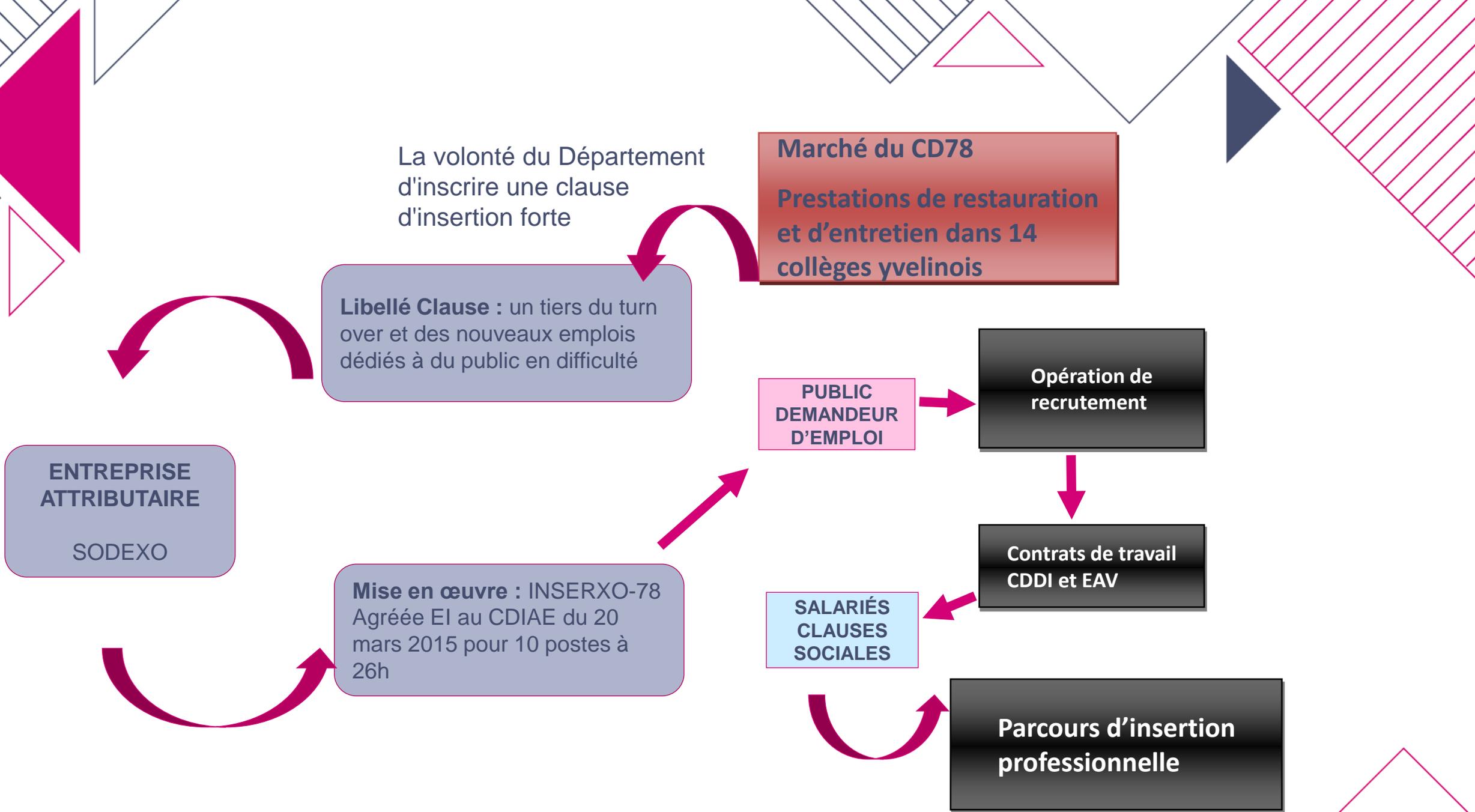


**Inserxo 78**

« multiservices restauration et propreté »

**Julie Bourgeois, coordinatrice d'Inserxo 78**





## Le projet adapté

**Clause d'insertion à hauteur de 30% sur le marché du CD78 a amené Sodexo à réfléchir à la réponse la plus adaptée.**

**Un travail en concertation a été lancé avec Inserxo:**

- Inserxo est une association créée en 2012 par Sodexo Justice Services pour porter des ACI, au démarrage pour favoriser la réinsertion des publics placés sous main de justice
- Création en 2015 de l'entreprise d'insertion INSERXO 78 qui intervient sur 4 collèges du département

➔ Equipe mixte: Inserxo 78/Sodexo

## Retour sur expérience

### Les salariés en insertion :

- Ciblage = - 8 postes en Emploi d'Avenir (- 26 ans ou - 30 ans avec une RQTH)  
- 10 postes Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (BRSA, RQTH, Sans ressources...)
- Les salariés Inserxo 78 occupent des postes **d'employés polyvalents de restauration collective**, ils ont pour principales missions:
  - la préparation froide
  - le réassort de la ligne de self, le service
  - la plonge
  - le nettoyage
- Recrutement : en partenariat avec les prescripteurs (Conseil départemental, Pôle Emploi, Mission Locale, Cap emploi ....) qui repèrent et envoient des candidatures; Depuis avril 2017 un accent est mis sur le partenariat avec Activity qui se fait le relai des offres à pourvoir.

## Retour sur expérience

### Une dynamique d'insertion progressive

- 6 salariées en CDDI et 2 salariés en Emploi d'Avenir ont suivi la formation d'Equipier Technique de Restauration;
- **6 salariées** ont obtenu le CQP Employé Technique de Restauration
- **2 salariées** en CDDI ont obtenu leur CQP Employé Technique de Restauration
- Depuis le démarrage **20 salariés recrutés** sur les postes en CDDI

# ESAT LA MARE SAVIN et cafétéria du Bâtiment Alpha

**Gaëlle KERGUTUIL**, Directrice adjointe



**Brice TROUSSET**, Responsable du développement économique



**Valérie LECCIA**, Chargée du développement de l'ESS

## Qui sommes-nous?

- Un Etablissement et Service d'Aide par le Travail
- 145 Travailleurs en situation de handicap et 40 salariés
  - 350 clients de tous secteurs et de toutes tailles
  - 4 Pôles d'activité

# Les différentes prestations proposées

ESAT **La MARE SAVIN**

Blanchisserie industrielle



ESAT **La MARE SAVIN**

Espaces verts & Décoration florale



ESAT **La MARE SAVIN**

Sous-traitance aux entreprises



ESAT **La MARE SAVIN**

Restauration & Salles de séminaire



## La restauration



- Plateaux repas 100% RSE (Le Cercle) & lunch box
- Traiteur évènementiel : petits déjeuners, cocktails, séminaires, animations, location de salle...
- Restauration collective : préparation de repas consommés dans l'ESAT et livrés en liaison froide
- Restaurant d'application
- Gestion de la cafétéria du conseil départemental

## Le Projet Cafet'Alpha

- Délocalisation de 16 directions du CDY
- 650 salariés sur site
- Projet d'offre de restauration de type « Paul »  
(selon le projet initial du conseil départemental qui intégrait un centre de formation)
- Un espace dédié de 400 m<sup>2</sup> intégrant une terrasse
  - 150 k€ d'investissement du CDY
  - 50 k€ d'investissement de l'ESAT LMS

# Une journée à la Cafet'Alpha

**7h : arrivée du premier moniteur:** cuisson de viennoiseries, café, plaquage des éléments de production

**8h : arrivée du deuxième moniteur et des travailleurs :** service des petits déjeuners et préparation des réglettes, salades, desserts

**8h : Ouverture de la cafeteria pour les petits déjeuners jusqu'à 10 heures**

**10h : Pause d'1/4 heure pour les travailleurs**

**10h15=>11h : Mise en place pour le service de midi** (menu à l'ardoise, préparation des plans de travail, cuisson du pain...)

**11h : Pause d'1 heure pour les travailleurs**

**11h30 : Ouverture de la cafétéria par les moniteurs pour le déjeuner**

**12h00 : Reprise de poste des travailleurs** (prise de commande, montage des sandwiches, préparation, plonge, débarrassage...)

**14h00 : Arrêt du service des déjeuners**

**15h30 : Fermeture de la cafétéria** (14h30 le vendredi)



## Un partenariat « gagnant-gagnant »

- Retours extrêmement positifs et nombreux
- Montée en compétence et en autonomie des travailleurs
- Formation à de nouvelles techniques de production, à un nouveau mode de commercialisation
- Accompagnement des travailleurs dans des situations identiques au secteur ordinaire



Merci de votre  
attention



# COUP DE PROJECTEUR

- Anne-Sophie DE BOULOIS
  - Directrice – Zazie Hôtel



# COUP DE PROJECTEUR



## ➤ Solidaire

- Premier hôtel de tourisme reconnu d'Utilité Sociale à Paris (ESUS) créé en 2012.
- Sous convention avec l'Etat au titre de ses activités d'insertion
- Eco-labellisé Clef Verte depuis 2018.

## ➤ Parisien

- Proche Gare de Lyon
- Accessible et central : Métro Reuilly Diderot (lignes 1 et 8) ou Gare de Lyon (RER A et D et métro ligne 14)
- Parking et réception 24/24

## ➤ Amical

- Tarifs Corporate, conditions de paiement ad hoc, connectivités multiples
- Parmi nos clients : CNFPT, CNAV, CPAM, La Poste, SNCF, MACIF, INRIA, ONEMA (biodiversité), SIETRA, Ministère des Finances...

# ACTUALITE GRAFIE



- Joffrey HACQUIN

- Chargé de mission Achats Responsables – GRAFIE



# PITCHS DES STRUCTURES DE L'ESS

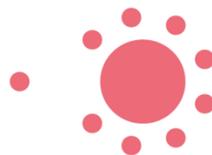
*Restauration / Traiteur / Hôtellerie*

# PITCHS DES STRUCTURES DE L'ESS

## *Les six structures sélectionnées*

- La Table de Cana – Juliette DUX
- Les Cuistots Migrateurs – Louis JACQUOT
- Fondation des amis de l'atelier – Claire RETTIG
- Mam'Ayoka – Sophie LAWSON
- Baluchon – Sara DEMESSE
- ESAT Pleyel – Stéphane VELSH

# LA TABLE DE CANA



PARIS-ANTONY

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

17 mai 2018

# LA TABLE DE CANA PARIS-ANTONY

Présentation



PARIS-ANTONY

## LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé



## LA TABLE DE CANA PARIS-ANTONY

Un traiteur, organisateur de réceptions  
Innovateur social depuis plus de 30 ans

Gourmand



Et engagé



# Parlons gourmandise....

---

Nos produits, nos recettes, nos actions « développement durable »



# Parlons gourmandise....

---

+ 3000 prestations par an



- **Cocktails,** buffets, plateaux-repas
- de 50 à **3000 personnes**

# Parlons gourmandise....

---

## Notre savoir-faire



- **3 chefs diplômés** et 20 commis
- Un laboratoire avec **600 m<sup>2</sup>** de cuisine + **600 m<sup>2</sup>** de logistique
- Une flotte de **4 véhicules**
- Titulaire de **l'agrément sanitaire** européen

# Parlons engagement....

---

Notre objectif : être révélateur de talents



- Redonner **dignité, reconnaissance et citoyenneté**, aux personnes en situation d'exclusion sociale
- Développer **le sens de la coopération** et la solidarité par le travail en équipe
- Accompagner **efficacement** le processus de réinsertion sociale

# Parlons engagement....

---

Notre association, actionnaire engagé



- **20 bénévoles** en charge du lien social et de l'accompagnement
- **Ateliers** recherche d'emploi
- **Formation** aux savoirs de base
- **Bourse** et fonds d'entre-aide
- **Activités culturelles**

# Parlons engagement....

---

## Nos résultats



- **60 salariés en insertion** professionnelle pris en charge chaque année
- **74 %** de retour à l'emploi en 2017

## Nos références

---

### **Assemblée Nationale**

AFM Téléthon

Agirc-Arrco

APEC

Air Médical Systems

Axa

BNP Paribas

Bouygues Bâtiments

**CCI Paris, Ile de France**

CNAM

Collège de France

Conseil d'Etat

**CD de l'Essonne**

Conseil Régional IDF

**Crématorium**

Croix Rouge Française

Ecole Polytechnique

ENS

ENA

Editions Robert Laffont

Elogie

Emmaüs

Emmaüs Solidarité

Evesa

Fondation Caritas

Fondation del Duca

Hôtel des Ministres

Institut des Hautes Etudes

Macif

Mairie d'Antony

**Mairies de Paris**

**Mairie de Vélizy-Villacoublay**

Maison Victor Hugo

Métropole du Grand Paris

Ministère de l'Ecologie

**Ministère de l'Intérieur**

Musée Cluny

Musée de la Poste

Mutualité Française

Opievoy

**Orange**

Partenariat français pour l'eau

Petits Frères des Pauvres

**RATP**

Réseau Ferré de France

Secours Catholique

Semaines Sociales de France

Syntec numérique

Thales

Vinci



# LES CUISTOTS MIGRATEURS



## LES CUISTOTS MIGRATEURS



# LES CUISTOTS MIGRATEURS

Présentation /



# Les Cuistots Migrateurs, un concept inédit

Nous sommes un traiteur de  
cuisines du monde et nous  
employons des cuisiniers  
réfugiés !

Oui c'est possible :) Nos cuisiniers ont un **permis  
de séjour et de travail** de 10 ans.

Nous sommes une **entreprise sociale** (SAS  
créée en 2016, agrément ESUS en cours).



# Une offre complète de traiteur pour toutes les occasions et tous les budgets



**Cocktails**



**Buffets**  
froids et chauds



**Repas assis**



**Plateaux repas**



**Street food**

**Ainsi que tous les services pour vos réceptions**

**Livraison**



**Boissons**



**Serveurs**



**Animations  
culinaires**



**Mobilier et  
décoration**



**Nos cuisiniers préparent  
des plats de leur pays.**

**Et ça change tout !**

# 5 raisons de faire appel à nous

**Nouveauté**

**Diversité**

**Authenticité**

**Modernité**

**Sens**

## **Finis les pains surprise !**

Découvrez des plats et des saveurs nouvelles du monde entier. Effet "Waouh" garanti.



# 5 raisons de faire appel à nous

**Nouveauté**

**Diversité**

**Authenticité**

**Modernité**

**Sens**

**Plus de 150 recettes de 5  
pays différents. Et ce  
n'est que le début**

Nos prestations sont toujours  
une surprise.



# 5 raisons de faire appel à nous

**Nouveauté**

**Diversité**

**Authenticité**

**Modernité**

**Sens**



**Nous n'adaptions pas les recettes**

Nos repas sont une immersion dans les pays de nos cuisiniers



# 5 raisons de faire appel à nous

**Nouveauté**

**Diversité**

**Authenticité**

**Modernité**

**Sens**



**Une cuisine belle et  
généreuse**

Nous ne nous cachons pas  
derrière des fioritures.

# 5 raisons de faire appel à nous

**Nouveauté**

**Diversité**

**Authenticité**

**Modernité**

**Sens**



**Nous proposons plus  
que de la cuisine**

Avec nous, allez plaisir et  
engagement.

# Oui, notre offre est pour tous :)

Que vous soyez simple amateur de bonnes choses ou “aventurier” gastronomique, notre cuisine authentique saura vous séduire.



## Il y en a pour tous les goûts

Nous sélectionnons les meilleures recettes + chaque formule regroupe des saveurs d'au moins 3 pays



## Nous savons nous adapter à tous les régimes

Végétariens, sans gluten, sans lactose ...



## Vous préférez avec ou sans piment ?

Réduire le degré de piment est notre seule entorse à l'authenticité



## Nous sommes pédagogues

Toutes nos plats sont accompagnés d'une fiche explicative et de documentation

# On fait les choses bien

**Nous utilisons  
des ingrédients  
de qualité**



**Produits de  
saison**



**Poulet  
fermier**



**Viandes  
françaises**



**Oeufs de  
plein-air**

**Nous sommes  
des professionnels**



**Camion  
frigorifique**



**Labo aux  
normes**



**Analyses**

**Nous avons  
une démarche  
responsable**



**Matériaux  
recyclés**



**Tri des  
déchets**



**Anti gaspi**

# Et ça marche ? Oui, ça cartonne !

Nous avons régalé plus de 30000 personnes en 2 ans

Organismes publics, entreprises du CAC 40, associations, startups, particuliers...



Et remporté notre 1er appel d'offre



# De 10 à 1500 personnes, le même niveau de service



**Notre plus gros événement à ce jour**

**700 personnes, 4 animations culinaires, 20 maîtres d'hôtel, mobilier et fleurs**

# Nos clients adorent et nous le disent

Les retours sur  
l'originalité de notre  
cuisine et la qualité de  
nos services sont  
unanimes



4.9 ★

4.9 of 5 stars  
98 reviews



**BNP PARIBAS**

Plus de 20  
commandes

*“Que dire... BRAVO à tous vos cuisiniers et à toute votre équipe ! C'était EXCELLENT comme à chaque fois, nous nous sommes régalés !”*



Cocktail pour  
600 personnes

*“Excellent concept, excellent buffet, gentillesse et compétence des équipes. La variété des pièces et leur originalité ont vraiment plu !”*



**DG France**

*Superbe découverte ces Cuistots Migrateurs et leur cuisine du monde par des chefs réfugiés - rarement il aura été aussi utile de se régaler !”*

# Qui se cache derrière Les Cuistots Migrateurs ?

**2** fondateurs



**Sébastien Prunier et Louis Jacquot (France)**

Deux diplômés d'école de commerce passionnés de cuisine et de voyages

**1** chef



**Andrés Fernandez (USA)**

Un chef de talent passé par de grandes maisons à NYC et à Paris

**2** commerciaux

**1** chauffeur-livreur

**5** cuisiniers  
réfugiés en  
**CDI**



**Faaeq**  
(Syrie)



**Rashid**  
(Iran)



**Sarah**  
(Éthiopie)



**Bishnu**  
(Népal)



**Fariza**  
(Tchéchénie)

# Pourquoi ce projet ?

## #1 Nous intégrons les réfugiés par le travail

Nous offrons une véritable **insertion socio-professionnelle**

## #2 Nous changeons le regard sur les réfugiés

Nous montrons leur talents et permettons **une rencontre à travers la cuisine**

## Nous développons la diversité culturelle

## #3

**Nous bousculons l'offre actuelle de cuisines du monde**, standardisée ou communautaire

# Nous contacter

Louis JACQUOT

[louis@lescuistotsmigrateurs.com](mailto:louis@lescuistotsmigrateurs.com)

06 89 22 08 88

[www.lescuistotsmigrateurs.com](http://www.lescuistotsmigrateurs.com)

## Ils parlent de nous



Mais aussi  
beaucoup d'autres :)





FONDATION DES AMIS DE L'ATELIER  
Au service des enfants et adultes en situation de handicap

# 3ème matinale du 17 mai 2018



FONDATION DES AMIS DE L'ATELIER  
Au service des enfants et adultes en situation de handicap



# L'E.S.A.T

Un espace d'insertion adapté et solidaire, implanté sur le Parc de Courtaboeuf (Les Ulis - 91)





L'ESAT ACCOMPAGNE

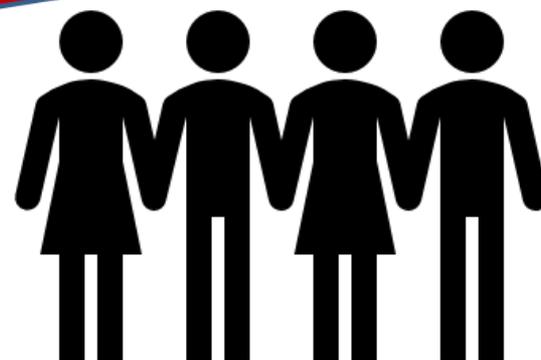
**85 PROFESSIONNELS**

EN SITUATION DE HANDICAP

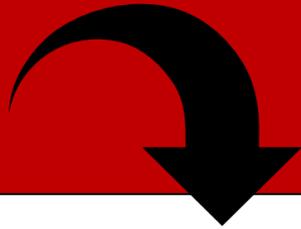
AVEC L'EQUIPE DE

**20 Salariés**

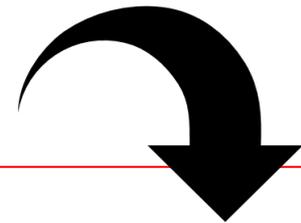
**qualifiés** SUR LEURS METIERS



# Double Mission en ESAT



**INSERTION  
PROFESSIONNELLE**



**ACCOMPAGNEMENT  
& SOUTIENS**

# Insertion Professionnelle

## A l'appui de **4 METIERS**



# Accompagnement et soutiens

11 **moniteurs**  
d'atelier



Temps pédagogiques  
et **formations**  
**Métiers**



1 psychologue

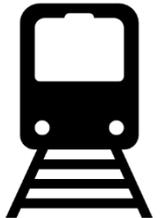
Organise le relai  
auprès des  
**partenaires**



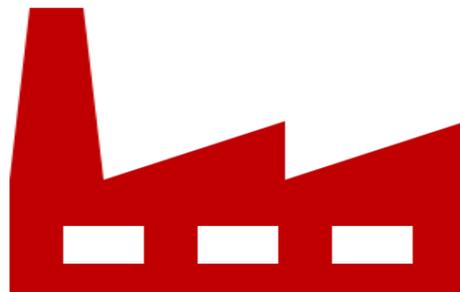
**extérieurs** du  
soin, pour les **suivis**  
**individuels**

1 **Chargée**  
**d'Insertion**

Accompagne aux  
transports, aux  
**interventions**



**externes** en  
entreprises et  
**collectivités**



Après cette mise en bouche,



**PASSONS à TABLE!**



**Nous vous présentons notre QUALITE TRAITEUR**



Notre service Restauration  
a développé des  
**PRESTATIONS  
TRAITEUR**



**Depuis 5 ans**

# Des saveurs traditionnelles françaises, entièrement fabriquées sur place



Des **recettes saisonnières**,  
réalisées à base de  
**produits frais** et validées  
par une diététicienne.

La fourniture des denrées  
est centralisée et **priorise**  
**les produits de**  
**l'agriculture locale.**

# Cocktails déjeunatoires

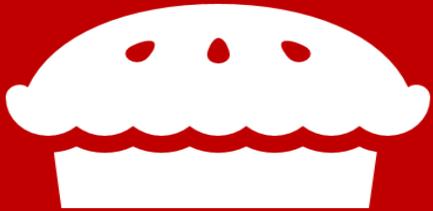


## Buffets froids



Plateaux **Repas saisonniers**

# Petits Déjeuners



**Cafés Gourmands**

# A votre service

J-7

**PRESTATIONS  
SUR MESURE &  
ANIMATIONS à  
thème** (Chandeleur,  
BIO, ect...)

**Au prix du marché**

jusqu'à **200** personnes



# Notre force

## La mutualisation de nos

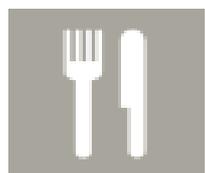
### Activités RESTAURATION



**4**  
ESAT



**80**  
Travailleurs en situation  
de handicap



**2.750**  
couverts/jour



**2,6 millions**  
d'euros de  
chiffre d'affaires  
en 2018

# En travaillant avec l'ESAT, VOUS :

- **Participez à l'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE** des Travailleurs en situation de handicap ;
- **Bénéficiez, pour partie, de l'exonération de la Taxe,** liée à l'Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés (OETH) au sein de votre organisation (à verser au FIPH ou à l'AGEFIPH)

# Ils nous font confiance :

**Ecole Polytechnique**



**Commune**



**Communauté**



**Et des sociétés :**





Retrouvez nous, sur

[www.fondation-amisdelatelier.org](http://www.fondation-amisdelatelier.org)

[esat.courtaboeuf@amisdelatelier.org](mailto:esat.courtaboeuf@amisdelatelier.org)



Claire RETTIG : 01 64 86 41 10

# MAM'AYOKA



# Mam' Ayoka

Restaurant traiteur  
coopératif (SCIC)

2 pl. Mac Orlan, Paris 18<sup>ème</sup>



# Manger solidaire

Créer des  
emplois, stables



Valoriser les  
talents du quartier



Autonomiser les  
femmes



Professionaliser



Christine Boulanger Drawing chr.boulanger@gmail.com

Christine Boulanger Drawing chr.boulanger@gmail.com



Des plats  
faits maison



Des produits  
frais et de saison



Des saveurs  
du monde



# Bien manger

Des régimes  
adaptés



VEGAN





# Plateau-repas chaud-froid



UnisCité

DONTMOD  
ENTERTAINMENT

LES  
CANAUX

Maison des économies  
solidaires & innovantes

LEROYMERLIN

syndex  
L'EXPERTISE ENGAGÉE

+ =  
MakeSense

# Repas de groupes



**FONDATION LOUIS  
VUITTON**

la ligue de  
l'enseignement

un avenir par l'éducation populaire



**ares**



# Prêt-à-manger



Tajine de  
potimarron aux  
citrons confits

par Madjda

Inspirée par Mam'Ayoka et créée par un jeune chef, voici une fusion de cuisines d'Orient et d'extrême-Orient. Potimarrons et butternuts, lait de coco, raz-el-hanout, cumin... Ce plat onctueux est servi avec des amandes, du citron confit et de la coriandre



Tajine de potimarron aux  
citrons confits par Nadia

potimarron, butternut, lait de coco, oignons  
jaunes, amandes\*, ail, huile d'olive BIO,  
coriandre fraîche, cumin, épices, sel gris



Tajine de potimarron aux  
citrons confits par Nadia

potimarron, butternut, lait de coco, oignons  
jaunes, amandes\*, ail, huile d'olive BIO,  
coriandre fraîche, cumin, épices, sel gris

Plat du jour (sur place réchauffé ou à emporter)

GLAZART



la Cantine  
du Marché

NU!

# Cocktail



MAIRIE DE PARIS 

18<sup>e</sup>  
MAIRIE

m19<sup>e</sup>  
mairie dix-neuf

vivarte

KISIO  
DIGITAL 

Des bocaux  
consignés ou du  
biodégradable



BIODEGRADABLE



Des livreurs en  
biporteur électrique



Des produits  
d'entretien naturels  
ou certifiés



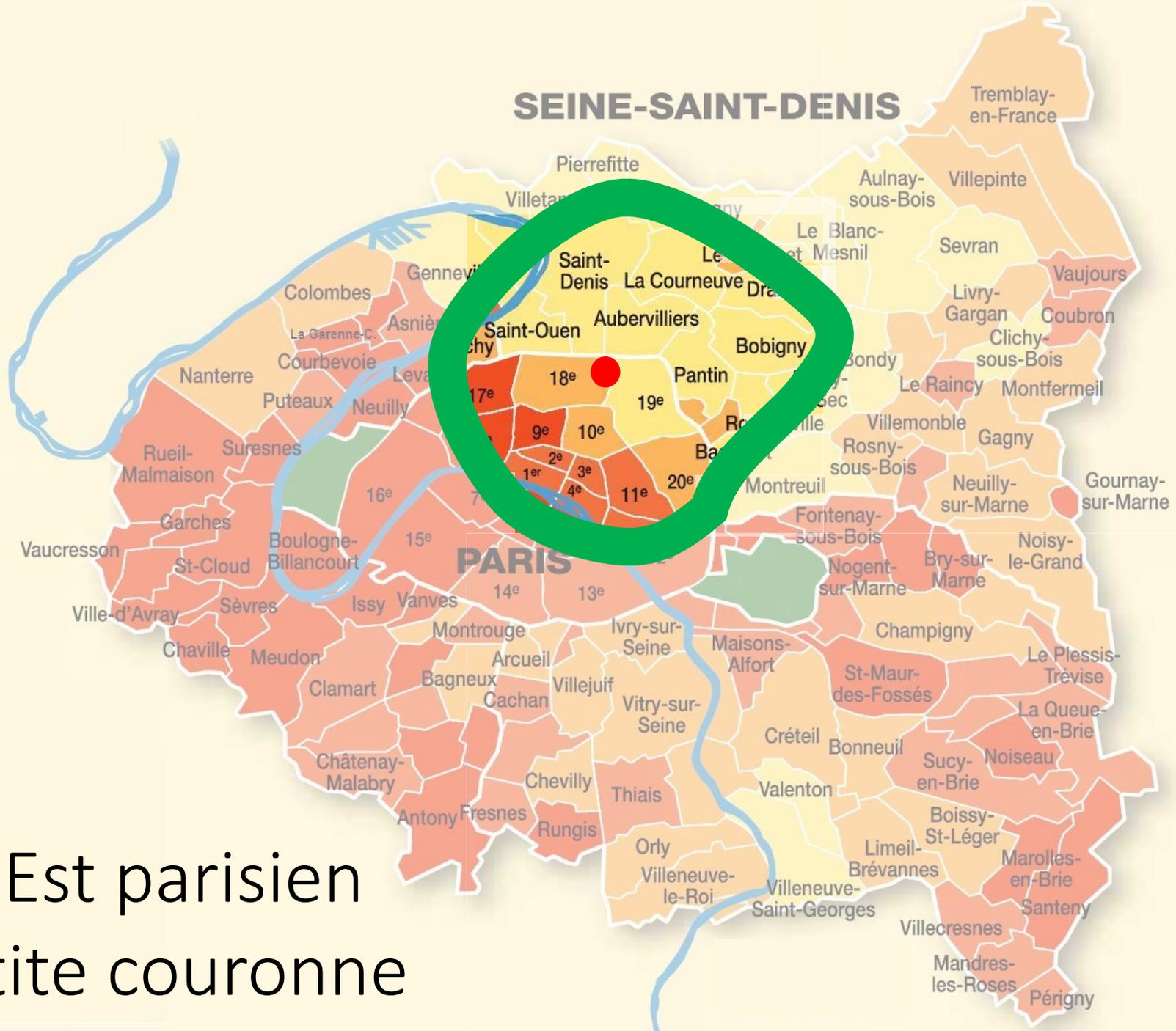
# Veiller au vert

Des produits de base  
Bio





Livraison en biporteur jusqu'à  
40 repas en bocaux, 200 repas en plats communs  
Liaison **chaude** ou **froide**



Nord-Est parisien  
et petite couronne

# Mam' Ayoka

Traiteur coopératif (SCIC)  
2 pl. Mac Orlan, Paris 18<sup>ème</sup>  
[www.mamayoka.fr](http://www.mamayoka.fr)



Retrouvez-nous  
sur le stand de  
la maison des  
canaux

**LES  
CANAUX**  
Maison des économies  
solidaires & innovantes

Sophie Lawson - 06 89 66 19 44  
[sophie.lawson@mamayoka.com](mailto:sophie.lawson@mamayoka.com)



*Créatrices  
D'AVENIR*



TROPHEE QUARTIER

MAM'AYOKA  
Sophie Lawson

# BALUCHON



**BALUCHON**  
RESTAURATION



**BALUCHON**  
RESTAURATION

**Traiteur et événements**

[www.baluchon.fr](http://www.baluchon.fr)

# Baluchon, c'est quoi ?

Des **plats gourmands et équilibrés** pour les gourmands pressés qui n'ont pas toujours le temps de cuisiner et pour les salariés qui veulent bien manger !

Des produits **ultra-frais** et **de saison**, non transformés, sélectionnés en privilégiant les **circuits courts**.

Une production et une chaîne d'approvisionnement **respectueuses de l'environnement**.

=> Label « Mangeons Local en Ile de France », CERVIA

Des **recettes différentes** tous les jours !

**500 à 4000 plats** cuisinés quotidiennement



# 4 services



MON DÎNER MAISON



COMPTOIR DU MIDI



PRO  
PLATEAUX-REPAS



PRO  
TRAITEUR

Des **déjeuners et dîners maison** livrés au bureau

- ✓ 12 sites de distribution
- ✓ 7 entreprises partenaires (Vinci, Mondial Assistance, Total, Orange)

Des **restaurants-comptoirs** pour le déjeuner

- ✓ Bas-Pays (Romainville)
- ✓ RAJA (Tremblay)
- ✓ Sarcelles
- ✓ Pantin, Montreuil
- ✓ Valophis(Créteil )

Des **plateaux-repas** pour les réunions  
Des **cocktails, buffets, petits déjeuners sur-mesure**

- ✓ Plus de 200 000 repas cuisinés en 2017
- ✓ Un répertoire de plus de 1 800 clients : grandes entreprises, collectivités, associations, acteurs de l'ESS

# Une équipe professionnelle et dynamique au service de vos enjeux



# Une entreprise sociale engagée

... en privilégiant des **produits frais**, non transformés et issus de pratiques agricoles **respectueuses de l'environnement**

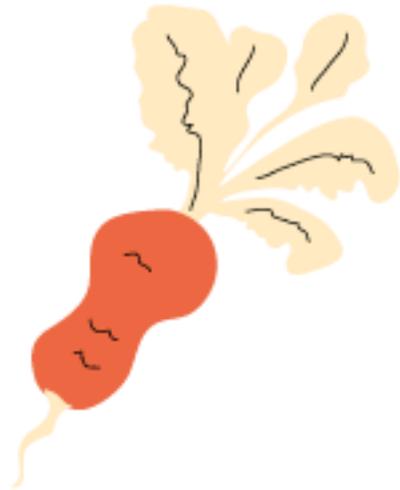
... en favorisant l'accès des citoyens à une **alimentation bonne, saine et juste**

... en **créant des emplois** en Seine-Saint-Denis, dans le Val de Marne et en région Ile de France

... en **formant ses salariés**, habitants de la Seine-Saint-Denis et éloignés de l'emploi, aux métiers de la restauration collective et de la logistique

... en proposant des **prix justes** pour les producteurs et les consommateurs

... en **réinvestissant** tous ses bénéfices dans le développement de l'entreprise et de **son impact social & territorial**



# L'innovation au service du dynamisme économique et social du territoire

- ✓ Une implantation **au cœur d'un quartier prioritaire**, la Cité Marcel Cachin à Romainville (93)
- ✓ Des services **gourmands**, innovants, **sur-mesure**, réactifs
- ✓ **60 emplois créés** depuis 2014, dont 34 en parcours d'insertion et de formation
- ✓ Des **partenariats durables et équitables** avec les petits producteurs locaux : La Ferme du Manège, La Brasserie du Vexin, Carreau des producteurs à Rungis,...
- ✓ Une **dynamique collective** avec les acteurs institutionnels, associatifs et économiques du territoire : répondre aux besoins exprimés sur le territoire! : **Le Paysan Urbain, Re-belle, La Maison Montreau**

# La qualité a du bon !

**2014**

**16 salariés,**  
dont 11 en  
parcours de  
formation

Chiffre  
d'Affaires

420 000  
euros

**2015**

**37 salariés,**  
dont 23 en  
parcours de  
formation

Chiffre  
d'Affaires

1,4 M euros

**2016**

**49 salariés,**  
dont 28 en  
parcours de  
formation

Chiffre d'Affaires

2,1 M euros

**2017**

**56 salariés,**  
dont 32 en  
parcours de  
formation

Chiffre d'Affaires

3 M euros

# ESAT PLEYEL





**TRAITEUR**



**SOLIDAIRE**



## L'ESAT PLEYEL – NOVAEDIA

Unique par son concept et sa démarche d'économie sociale et solidaire, le partenariat « ESAT PLEYEL – NOVAEDIA » délivre tout d'abord un service traiteur engagé à fournir des produits frais, sains et de qualité. Nous proposons aux entreprises franciliennes la livraison de petits déjeuners biologiques, de corbeilles de fruits frais, de plateaux et paniers repas, de cocktails et de buffets qui raviront autant les papilles les plus gourmandes que les plus exigeantes.

**Ensemble, ils ont souhaité lancer un modèle expérimental d'insertion professionnelle et de développement local :**

- **en mettant en place un jumelage entre les travailleurs en situation de handicap de l'ESAT Pleyel et les jeunes en insertion professionnelle de NOVAEDIA autour de l'activité de traiteur ;**
- **en mutualisant leurs expertises et savoir-faire autour de groupes de travail ;**
- **en créant un comité de direction commun ;**

**en formalisant ensuite une offre commune, mutualisant leurs outils de production (le matériel, la cuisine équipée, les bureaux ainsi que les véhicules de livraison) et créant de nouvelles activités en commun comme le projet de « La Ferme des Possibles »**

### ACTIVITES:

- Fruilandiz – Service de fruits 100% bio au bureau
- Offre Petits Déjeuners 100% Bio & Pause Café/Thé 100% bio
- Cocktail
- Buffet & Panier repas
- Plateaux Repas commercialisés sous la marque « Ateliers Gourmands »
- Livraison & Service maître d'hôtel
- Restaurateur « l'ATELIER » sur Stains
- Service Cafétéria
- Restaurants d'entreprises





**NOTRE  
RESTAURANT  
« L'ATELIER »**





## LA FERME DES POSSIBLES

Imaginé fin 2013 dans le cadre du partenariat entre la SCIC NOVAEDIA et la Résidence Sociale, La Ferme des Possibles est un pôle d'activité, d'insertion et de coopération autour de l'agriculture urbaine en Seine-Saint-Denis.

Ferme agricole urbaine de 1,2 ha Située à 6 km au nord de Paris, à Stains (93), engagée dans l'agriculture biologique et l'agroforesterie.

La Ferme des possibles est à la fois un lieu de sensibilisation, de formation, de production, d'expérimentation et de coopération entre acteurs du territoire issus de l'économie sociale et solidaire (ESS) et du secteur médico-social.

Notre visée est de co-construire un outil d'éducation à l'environnement, d'insertion professionnelle, de développement local et de promotion de l'agriculture urbaine et du territoire de la Seine-Saint-Denis .



Ferme agricole urbaine de 1,2 hectare (environ 100 mètres sur 120), engagée dans l'agriculture biologique et l'agroforesterie. Ces modes de production ont permis la mise en place d'écosystèmes naturels associant des animaux, des arbres et des cultures sur buttes, en plein champ et sous-serres.

A ce jour, plus de 625 arbres et arbustes ont été plantés, soit 120 espèces végétales qui viennent s'ajouter aux espèces endémiques déjà présentes sur le terrain. Les cultures maraichères entre les rangs des fruitiers se mettent en place. 10 Ruches ont été installées pour faciliter la pollinisation et une dizaine de volailles vivent sur la ferme.



# LA FERME DES POSSIBLES

## STAINS

ENTRÉE  
RUE DU BOIS MOUSSAY



- Arbre planté en 2015
- Arbre déjà planté
- Arbuste
- Aromatiques
- Spirale aromatique
- Châssis
- Bac pédagogique
- Ruche
- Zone humide
- Butte



ENTRÉE  
RUE D'AMIENS



## MARCHE PUBLIC ET PRIVE

2017-  
2018



MAIRIE DE PARIS

MAIRIE DE PARIS

Lot réservé « traiteur »

- Cocktail standard
- Cocktail prestige
- Buffet standard
- Buffet prestige



Gestion d'une cafétéria  
d'entreprise

- Gestion complète de la  
production  
à la vente.



Lot réservé « traiteur »  
Corbeille de Fruits Bio au bureau



- Gestion d'un restaurant  
d'entreprise
- Gestion accueil et  
entretien hôtel



Groupama

Prestation traiteur – siège parisien

L'ESAT Pleyel–Novaedia travaillent désormais avec plus de 1 000 clients partenaires. Leur stratégie de développement devient donc, elle aussi, mutuelle. Par la création de ce jumelage, ils encouragent les complémentarités entre des publics différents et participent au décloisonnement des dispositifs d'insertion traditionnels.

Esat pleyel – Novaedia ont pour  
Vocation de cultiver la dimension d'entreprise au sein  
d'un établissement médico-social afin de mettre en avant  
Les potentiels de chacun et de promouvoir l'insertion sociale  
Et professionnelle des personnes accueillies. Cette intégration  
Se forge au quotidien et est ancrée dans l'environnement  
De vie et sur le territoire

Le recours aux ESAT s'intègre dans votre démarche RSE;  
Notre collaboration permettra de répondre à vos obligations  
D'emploi de 6% de travailleurs handicapés pour votre entreprise  
De plus de 20 salariés et ainsi trouver l'équilibre parfait entre  
Raffinement et solidarité.

Voilà ce que nous avons envie de partager avec vous!!

. Ils font parties du « Pôle 93 » de l'association  
« La Résidence Sociale »  
qui regroupe 13 établissements ESAT, IME, SESSAD et EMPRO situés en Ile-de-France et Pays de Loire.



La Résidence Sociale  
En chemin vers l'autonomie

# LES AUTRES CANDIDATS

*30 candidatures difficiles à départager*

*Découvrez-les sur les stands partenaires!*



# CLOTURE DES ECHANGES



- Jean-François LEGARET
  - Président – GIP Maximilien



# LES RENDEZ-VOUS BILATERAUX

*10 minutes pour faire connaissance, échanger, exprimer  
ses attentes ...*

*10h45 – 12h15*

# RDV BILATERAUX ACHETEURS / STRUCTURES ESS

*Les acheteurs présents, ayant réservé une table*



# ESPACE PARTENAIRES OPENMAP ESS

*Venez échanger avec les partenaires de l'Openmap ESS*

# ESPACE PARTENAIRE OPENMAP ESS



*Pour échanger et mieux connaître l'offre de services des partenaires de l'Openmap ESS*



Cette action est cofinancée par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel régional « Emploi et Inclusion » 2014-2020



# QUESTIONNAIRES D'ÉVALUATION

*Merci de prendre quelques minutes pour nous faire part de vos appréciations et suggestions sur la rencontre Openmap ESS*

# Merci de votre participation

## CONTACTS

**Daniel COISSARD** – Directeur

**Sandrine BOUSQUET** – Directrice adjointe

**Raphaële VOSS** – Chef de projet Mission d'Appui au développement des Clauses Sociales

**Patricia GUZMAN** – Chargée de Mission Openmap ESS

**Hervé SWIERGIEL** – Chargé de Mission d'Appui au développement des Clauses Sociales

**Julie LABOUZ** – Gestionnaire administrative

**Grace BANSIMBA** – Assistante administrative

**François CURAN** – Juriste

**GIP MAXIMILIEN** – Portail des marchés publics franciliens

35 Boulevard des Invalides – 75007 Paris

01.53.85.72.31 - [contact@maximilien.fr](mailto:contact@maximilien.fr) - [www.maximilien.fr](http://www.maximilien.fr)



@GIP\_MAXIMILIEN