

Baluchon : une Entreprise Solidaire d'Utilité sociale



Implantée au cœur de la cité Marcel Cachin de Romainville (Seine-Saint-Denis), Baluchon <http://www.baluchon.fr> est une entreprise agréée depuis novembre 2014 par l'Etat en tant qu'entreprise d'insertion par l'activité économique. Ses statuts prévoient des principes de gouvernance responsable dans le cadre du label ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale).

Baluchon propose des solutions de restauration, des plateaux-repas et des prestations traiteurs sur-mesure et adaptés à chaque type d'événement ; les plats sont préparés à partir de produits frais, locaux et de saison. Du panier pique-nique au dîner assis en passant par la restauration événementielle, le corner d'entreprise ou le cocktail classique, Baluchon accompagne tous les moments de convivialité et de représentation de ses clients. Baluchon assure des prestations dans toute l'Île-de-France auprès de plus de 1500 clients. Exigence de qualité, approvisionnements en circuits courts et emploi local ont fait le succès de cette jeune entreprise sociale, qui emploie aujourd'hui 65 salariés, dont plus de la moitié en parcours d'insertion ou de formation. Baluchon a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 3 millions €.

À travers son offre d'accompagnement social et professionnel, Baluchon donne à ses salariés en insertion les meilleures chances de renouer avec l'emploi durable. Leur expérience de 6 à 24 mois leur permet d'appréhender les exigences des métiers de la restauration et de la logistique, deux secteurs dont les besoins de recrutements sont importants en Île-de-France. Pour préparer au mieux la sortie vers l'emploi, Baluchon met en place des partenariats avec des entreprises classiques susceptibles de recevoir les salariés pour des périodes d'immersion ou de les embaucher ; l'entreprise travaille avec des partenaires de la formation pour permettre aux salariés d'acquérir les compétences et les diplômes requis par les métiers visés. Ainsi, 73% des salariés en insertion connaissent une sortie positive à l'issue de leur CDDI chez Baluchon.

Références-clients : Vinci, Raja, ENEDIS, Valophis, Groupe Logement Français, Orange, Aéroport de Paris, Est-Ensemble, Ville de Bobigny, Les Lilas, Comité de la Charte, Fondation Bettencourt, ATD- Quart Monde.

Contact : Sara Demesse, Directrice générale Restauration sara.demesse@baluchon.fr

« L'ESS, ce n'est pas seulement les bonnes intentions, c'est aussi le résultat ! Chez nous, l'engagement est un puissant moteur pour la qualité de nos services et le professionnalisme de notre équipe, et nos clients ne s'y trompent pas ! »

Sara Demesse, Directrice générale Restauration

Les Cuistots Migrateurs, traiteur solidaire et innovant

Implantée à Montreuil (93) depuis avril 2016, Les Cuistots Migrateurs est une start-up exerçant l'activité de traiteur. Sa particularité est d'employer des cuisiniers réfugiés qui préparent, encadrés par un chef, les recettes authentiques de leur pays (Syrie, Iran, Népal...) dans un laboratoire professionnel situé à Vincennes.



LES CUISTOTS MIGRATEURS

Les Cuistots migrateurs révèlent des cuisines authentiques et inconnues du grand public, favorisant ainsi la diversité culturelle. Plus de 150 recettes sont proposées en cocktails, repas et plateaux repas. L'entreprise intègre par le travail (en CDI) des réfugiés éloignés de l'emploi qui ont tous un permis de séjour accordé en vertu du droit d'asile et un permis de travail.

Par leur action Les Cuistots Migrateurs <http://www.lescuistotsmigrateurs.com> souhaitent faire passer un message fort, en démontrant que les migrants ne sont pas un fardeau, mais des acteurs du développement économique, social et culturel de notre société. L'entreprise intègre des réfugiés par le travail et participe à leur insertion en les professionnalisant, en parlant Français et en créant des moments de rencontre entre eux et les Franciliens.

Ce traiteur solidaire et innovant a choisi de limiter son impact environnemental grâce à une consommation responsable (couverts en bois, tri...) et une démarche anti gaspi (invendus donnés au Chaînon Manquant).

En février 2017, Les Cuistots Migrateurs ont lancé une campagne de crowdfunding sur Ulule à laquelle 575 personnes ont répondu présent et qui a permis de récolter plus de 25.000€ pour acheter du matériel de traiteur.

Quelques références-clients : BNP Paribas, Bouygues Telecom, OCDE, UNESCO, Mairie de Paris (12^{ème}), BPI France, Société du Grand Paris, Organisation Internationale de la Francophonie. Autres références : Food Market de Belleville à Paris, un marché de plats cuisinés à 10€, entre les métros Couronnes et Ménilmontant, Co-organisation du 1er Refugee Food Festival à Paris dans 10 restaurants partenaires.

Contact : Louis Jacquot, Directeur Général, louis@lescuistotsmigrateurs.com

« Je tiens à remercier le GIP Maximilien de nous avoir sélectionnés pour cet Openmap ESS 2018. Il est essentiel pour une jeune startup comme nous de gagner en visibilité auprès des acteurs publics : parce que nous avons besoin de nouveaux relais pour notre croissance - à commencer par des appels d'offre publics qui nous assurent récurrence et visibilité à long terme - mais aussi parce que nous partageons avec eux le défi d'intégrer les réfugiés dans notre société. »

Louis Jacquot, Directeur Général

Le restaurant coopératif Mam' Ayoka transforme les talents culinaires en emplois

Installé à Paris 18^{ème} depuis mai 2015, Mam' Ayoka est un restaurant-traiteur coopératif qui transforme les talents culinaires de femmes éloignées de l'emploi en jobs pérennes. Chacune vient avec son identité, son histoire et ses spécialités, tous les plats étant réalisés avec des produits frais et de qualité. Plateaux repas, repas pour seniors et personnes en perte d'autonomie, restauration en collectivité et buffets pour événements... Mam' Ayoka <https://mamayoka.fr/> sait répondre à tous les besoins.



Mam' Ayoka recrute durablement des personnes non qualifiées et les associe à la gestion de leur outil de travail au sein de la coopérative. Le choix d'un mode managérial participatif permet de développer l'autonomie et d'améliorer la productivité de chacun. Les cuisinières sont accompagnées dans leur professionnalisation par un tutorat de la cheffe cuisine. Mam' Ayoka utilise les différents dispositifs de formation pour l'apprentissage du français et l'acquisition des bases techniques et organisationnelles. Des missions de mentorat bénévole sont formalisées et mises en place avec des chefs professionnels extérieurs.

Pour la collectivité, l'offre de Mam' Ayoka est une possibilité d'expérimenter la décentralisation des services de restauration pour des établissements scolaires ou administratifs. Pour les services de portage de repas à domicile, le traiteur complète l'offre actuelle par une offre de repas reflétant les cultures d'une nouvelle génération de seniors issus de l'immigration.

En novembre 2017, Mam' Ayoka a reçu le Trophée de l'Economie Sociale et Solidaire décerné par la Mairie de Paris. En décembre 2017, Sophie Lawson, Fondatrice de Mam' Ayoka a été distinguée au travers du prix Créatrices d'Avenir (Trophée « Quartier »), grand concours régional dédié à l'entrepreneuriat au féminin, organisé par Initiative Ile-de-France.

Quelques références-clients : Le Glazart, La Recyclerie, Unis-Cité, Syndex, Makesense, Ufolep, Fondation Louis Vuitton

Contact : Sophie Lawson, Gérante sophie.lawson@mamayoka.com

« C'est une belle opportunité de venir incarner en plénière le traiteur solidaire et social. Les 6 pitches donnent à voir comment, autour de valeurs communes, on peut inclure des personnes aux profils et aux histoires variés dans le monde du travail. Le plus beau, c'est que nous offrons tous des produits vraiment valorisants pour nos salariés et pour la société : du bon, du beau, de la qualité, de l'originalité, de l'éco-responsabilité. Prenant très au sérieux l'engorgement urbain et la pollution de l'air, avec Mam' Ayoka nous proposons par exemple de livrer dans un périmètre rapproché de notre lieu de production à l'aide d'un biporteur électrique : cherchons acheteur public pour relever le défi ! »

Sophie Lawson, Gérante

L'ESAT Mosaïc Services, à l'initiative de La Fondation des Amis de l'Atelier



Après 30 ans d'expérience au service des personnes, La Fondation des Amis de l'Atelier a ouvert l'ESAT Mosaïc Services en 1998, avec une capacité d'accueil de 85 personnes reconnues travailleurs handicapés. Une équipe de 20 salariés professionnels les encadre. Depuis sa création, cet ESAT www.fondation-amisdelaatelier.org est un véritable pôle de services, au cœur de la zone d'activités de Courtabœuf, située aux Ulis.

L'établissement se compose d'un atelier de sous-traitance au service des entreprises (bureautique, prestations de services, mise sous pli, conditionnement), d'un restaurant ouvert au public, avec service traiteur d'entreprises ainsi que d'une blanchisserie industrielle avec pressing ouverte aux particuliers. Sa mission est d'accompagner des personnes en situation de handicap, orientées par la CDAPH, dans l'apprentissage d'un métier dans le cadre protégé de l'emploi. Il s'agit de former les personnes accueillies aux techniques professionnelles du secteur choisi, de développer leurs compétences professionnelles.

Un accompagnement personnalisé est proposé, notamment au niveau administratif et du logement. L'action de Mosaïc vise à maintenir les acquis moteurs et cognitifs des travailleurs, favoriser leur inclusion sociale et professionnelle, ainsi que de permettre l'accès aux soins des personnes accueillies.

L'Espace Restaurant Mosaïc a ouvert en 1999. Il assure la fabrication et le service, au quotidien et avec qualité, des repas du personnel de l'ESAT Mosaïc services, ainsi que des clients externes. Des travailleurs motivés aux métiers de Restauration, tout comme l'équipe d'encadrement, maîtrisent les techniques de fabrication culinaire, de service, de commandes, de maintien de l'hygiène et de traçabilité des produits.

L'accompagnement à la polyvalence sur les postes de travail, à l'autonomie et à l'adaptation technique aux préparations permet aux travailleurs un apprentissage du métier de restauration. Depuis 2012, un service traiteur aux entreprises renforce le partenariat de l'ESAT avec des sociétés et collectivités voisines, telles que Bouygues Construction, la Commune des Ulis, Ipsen innovation, l'Ecole Polytechnique ou Thermofisher.

Quelques références-clients : Bouygues Bâtiment Construction Privée, Thermo Fisher Scientific, Groupe LFB, Ecole polytechnique, Communauté Paris Saclay.

Contact : Claire Rettig, Directrice, c.rettig@amisdelatelier.org

« Nous sommes fiers d'avoir été choisi en tant qu'Etablissement et Services d'Aide par le Travail (ESAT), pour la Qualité Traiteur et notre Restauration adaptée à l'Economie Sociale et Solidaire en Essonne. Notre réponse, innovante et professionnelle en termes d'inclusion sociale des personnes en situation de handicap, favorise la fabrication culinaire « Fait maison », la polyvalence des postes dans l'apprentissage du métier de Restauration et les contacts au milieu ordinaire de travail dans l'expérience des personnes accueillies. Nous nous engageons à des réponses personnalisées et performantes face aux sollicitations du secteur public de demain ».

Claire Rettig, Directrice d'ESAT

L'ESAT Pleyel – Novaedia, partenaires engagés dans l'ESS et dans l'environnement

Implanté à Stains (93) dès 1997, l'ESAT Pleyel - Novaedia délivre, dans le cadre d'une démarche d'économie sociale et solidaire, un service traiteur engagé à fournir des produits frais, sains et de qualité. L'ESAT (<http://www.esat-pleyel.com>) propose aux entreprises franciliennes la livraison de petits déjeuners biologiques, de corbeilles de fruits frais, de plateaux et paniers repas, de cocktails et de buffets. L'ESAT emploie 80 personnes pour un chiffre d'affaires annuel de plus de 1.8 million d'euros.



Dans sa démarche ESS, l'ESAT s'est engagé à former et à accompagner vers l'emploi, 70 travailleurs en situation d'handicap ainsi qu'une vingtaine de jeunes de quartiers populaires grâce à son union avec la SCIC Novaedia autour d'une équipe professionnelle et créative mutualisée. L'ESAT est également engagé dans une démarche de respect de l'environnement à travers ses modes de production, de distribution et le développement d'une ferme agricole urbaine au cœur du 93.

L'ESAT Pleyel-Novaedia a lancé un modèle expérimental d'insertion professionnelle et de développement local. D'une part par la mise en place d'un jumelage entre les travailleurs handicapés de l'ESAT Pleyel et les jeunes de Novaedia autour de l'activité de traiteur qui a permis de mutualiser les expertises et les savoir-faire au sein de groupes de travail. D'autre part en créant un comité de direction commun et en formalisant une offre commune avec une mutualisation des outils de production (matériel, cuisine équipée, bureaux, véhicules de livraison) et la création de nouvelles activités en commun. C'est le cas de [La Ferme des Possibles](#), pôle d'activité, d'insertion et de coopération (projet lancé en janvier 2014) ouverte au public depuis janvier 2017.

Cette ferme est à la fois un lieu de sensibilisation, de formation, de production, d'expérimentation et de coopération entre acteurs du territoire issus de l'ESS et du secteur médico-social. Elle permet de répondre aux besoins d'approvisionnement pour l'activité traiteur, dans une dynamique de circuits courts et produits frais. C'est également 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.

Quelques références-clients : EDF, SNCF, La Mairie de Paris, VEOLIA et plus de 300 clients en Ile de France

Contact : Stéphane VELSCH, Directeur adjoint s.velsch@lrs93.fr

« Le fait que nous ayons été retenus pour pitcher nous permet de valider tout le bien-fondé de notre démarche sociétale ainsi que notre schéma socio-économique, et que ceux-ci interpellent des services d'achats du public et du privé. Nous sommes constamment à la recherche de l'équilibre parfait et du bon compromis entre l'économique et le social. L'adaptabilité et la réactivité nous permettent de satisfaire notre obligation de résultat dans un secteur d'activité où les exigences de qualité sont très fortes et les sanctions immédiates, le tout en respectant les usagers et en les aidant à surmonter leurs difficultés et c'est ceci que nous voulons véhiculer lors de notre participation à cet Openmap ».

Stéphane VELSCH, Directeur adjoint

La Table de Cana, réseau de traiteurs d'insertion

Implantée à Antony (92) et créée il y a 30 ans, La Table de Cana www.latabledecana-antony.com est une entreprise d'insertion par l'activité économique. Société anonyme, dont 87 % du capital est détenu par une association locale ("Soutenir l'Insertion à Antony"), La Table de Cana est à la fois traiteur, organisateur de réceptions et gestionnaire de cafétérias. L'entreprise emploie aujourd'hui 56 salariés pour un CA de 2.6 millions d'euros.

La finalité de la Table de Cana est de remettre sur le chemin de l'emploi durable des hommes et des femmes, sans emploi et en situation d'exclusion sociale (+ 60% des effectifs). Pour répondre à cet objectif, l'entreprise s'appuie sur un secteur d'activité pérenne et un encadrement de haut niveau (+ 10 ans d'expérience en moyenne). La Table de Cana mise sur un professionnalisme exigeant (formation, suivi qualité, enquête satisfaction après chaque prestation, plan de maîtrise sanitaire). Sa démarche éco-responsable la pousse à utiliser 30% de produits bio et équitables et 60% de produits issus de circuits courts afin de réaliser des produits "faits maison" avec matière première achetées en frais à 80%.

La Table de Cana a mis en place un accompagnement important pour faciliter le parcours d'insertion au sein de l'entreprise et pour un retour vers l'emploi durable :

- formation aux métiers de la restauration (cuisinier, chauffeur, préparateur, magasinier) et à toutes ses composantes techniques, sanitaires...
- suivi social assuré par deux chargés d'insertion et formation aux savoirs de base (lecture, écriture, calcul) assurée par les bénévoles de l'association locale de soutien.

Le parcours de 2 ans est réparti en 3 phases : intégration (4 mois), développement des compétences (14 mois), élaboration du projet professionnel et recherche d'emploi (6 mois) avec période d'immersion en entreprise chez les partenaires employeurs (ex : Carrefour, Pomona). La Table de Cana a enregistré 74 % de sorties positives (emploi et formation) en 2017.

Sa démarche auprès des acheteurs publics permet à ceux-ci de valoriser la responsabilité "sociale" de l'Etat et son engagement sur l'emploi (achats publics = heures d'insertion réalisées) tout en recevant des prestations de qualité, à fort caractère environnemental (circuits courts, "zéro déchets", énergie propre) et avec une totale sécurité sanitaire (Titulaire de l'agrément européen).

Quelques références-clients : Assemblée Nationale, AFM Téléthon, BNP Paribas, Axa, CCI Paris, Ile de France, Collège de France, Mairie de Paris, Mairie de Vélizy-Villacoublay, Thalès, CNAM, RATP, Ministère de l'Ecologie, Collège de France, Orange, Hôtel des Ministres, Emmaüs, APEC, Conseil d'Etat, Collège des Bernardins, Croix Rouge Française, ENA, Fondation Caritas, Fondation Del Duca, Macif.

Contact : Juliette Dux, Directrice Générale juliette.dux@latabledecana.com

« C'est une chance de pouvoir présenter La Table de Cana aux acheteurs publics, de montrer que l'insertion par l'activité économique peut rimer avec professionnalisme et réussite. La commande publique est essentielle pour nous permettre de maintenir et développer notre projet social. Merci à tous de votre confiance. »

Juliette Dux, Directrice Générale

