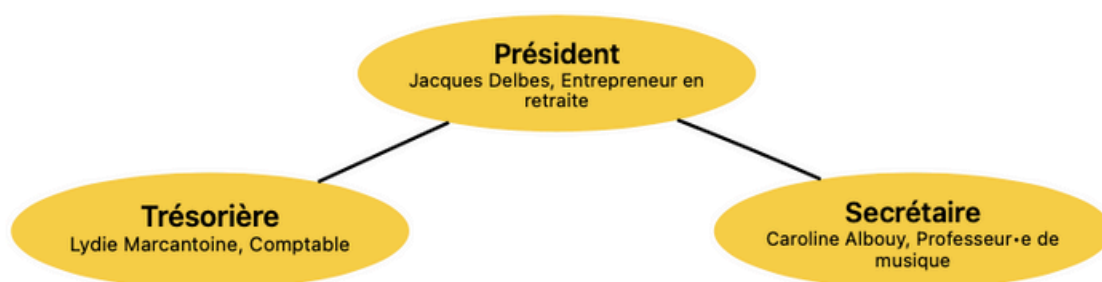


Rapport d'activité

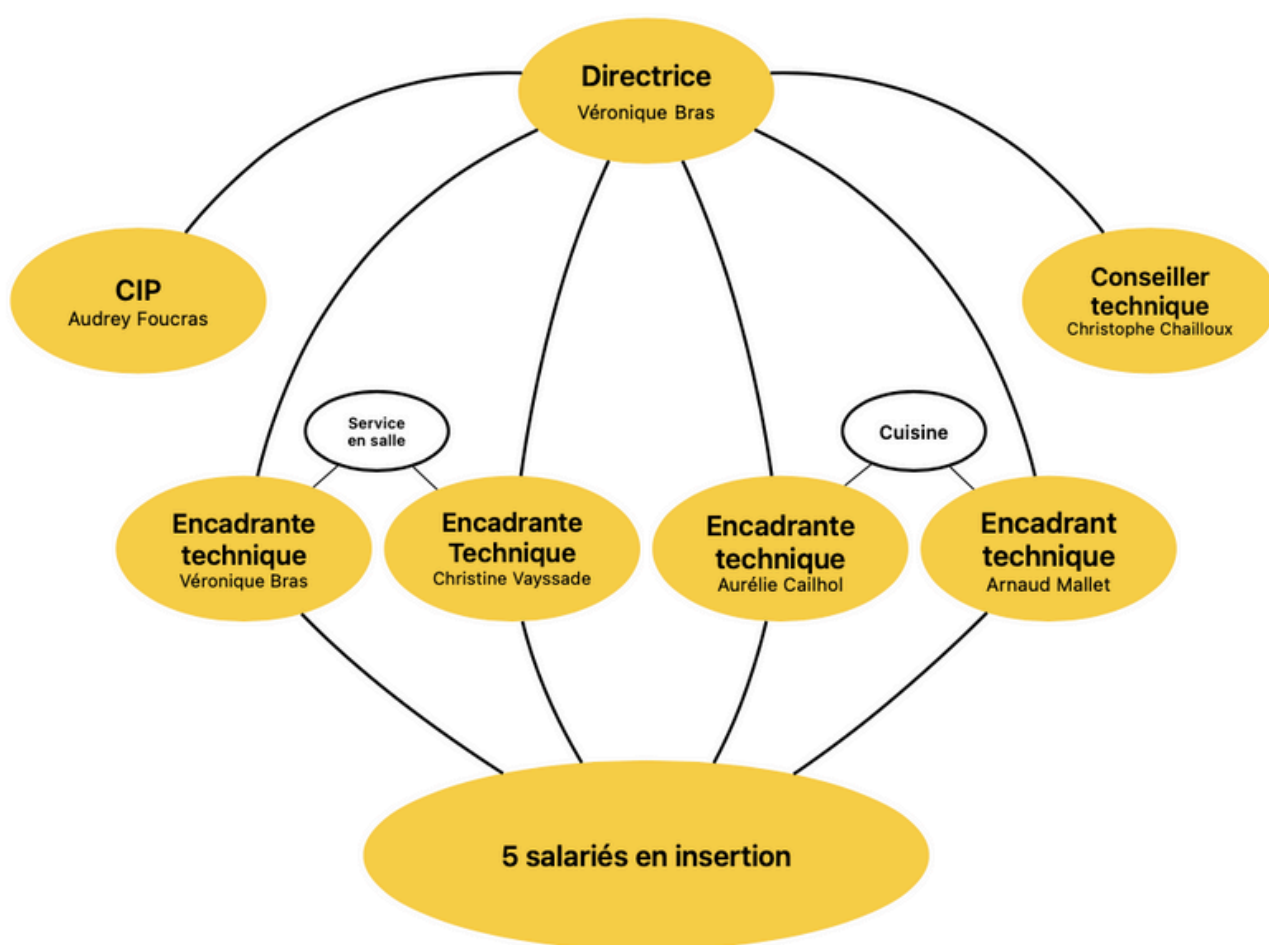
Année 2024



Le bureau



Les salariés



accompagnement par APPUI - Benjamin Masure - pour affiner le projet de l'Association et sécuriser la création de l'Atelier Chantier d'Insertion

Ateliers et Chantier d'Insertion (ACI)

Le restaurant d'insertion

Les objectifs :

- **Former** des publics éloignés de l'emploi aux métiers de la restauration : cuisine, pâtisserie, service en salle ; les conduire vers l'emploi durable ou une formation qualifiante
- **Sensibiliser** à une cuisine durable : de saison, locale, produits frais, anti gaspi et low tech

Le fonctionnement

- Pour chaque salarié en insertion, nous assurons un accueil, un parcours socioprofessionnel fondé sur une expérience de travail, une formation en situation de production, ainsi qu'un accompagnement individualisé, adapté à la situation de la personne.
- Les salariés sont embauchés dans le cadre d'un Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI) d'une durée minimum de 4 mois renouvelables dans la limite de 24 mois.
- La durée moyenne sur le chantier par bénéficiaire est de 7-8 mois.
- Le recrutement : aucun problème pour recruter, le nombre de candidatures est plus élevé que le nombre de postes à pourvoir. Les partenaires ont bien identifié notre structure, le secteur de la restauration actuellement en tension attire des candidats.
En revanche, peu de candidat bénéficiaire du RSA u moment du recrutement comme attendu par le département et le service de l'Emploi et de l'Insertion

Les profils

- **Répartition homme-femme-âges accueillis en 2024 :**
nous avons accueilli 2 femmes et 3 hommes, moyenne d'âge de 37 ans : 2 de moins de 25 ans, 2 de + de 55 ans et 1 âgé de 27 ans.
- **Ancienneté dans le chômage**
Les bénéficiaires recrutés sur la période sont tous demandeurs d'emploi avec des trajectoires socioprofessionnelles instables ou précaires. Les demandeurs d'emploi de + de 2 ans représentent 60 % de l'effectif. 1 bénéficie de la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé.
- **Niveau de formation à l'entrée dans la structure**
1 est sorti du système scolaire sans qualification avec un niveau 5ème, n'est pas allé au-delà de la 1 ère année de CAP, 1 CAP de cuisinier, 1 niveau CAP Sapvert, 1 Bac Technique, 1 Bac + 5. Lors de leur embauche, 3 n'avaient pas travaillé depuis + de deux ans. L'employabilité s'avère difficile en raison du temps d'inactivité très élevé/temps travaillé, de la succession de contrats de travail temporaires qui n'ont pas aboutis à un emploi pérenne, de l'âge, des difficultés de santé.

L'accompagnement professionnel

- ➔ **Le parcours formatif en interne** individuel et collectif :
 - Apprentissages des savoir-être en entreprise, des savoirs et savoir-faire en cuisine et service en salle
 - Travail en équipe, l'autonomisation dans le travail, la prise d'initiative
- ➔ **Ateliers de recherche d'emploi :**
 - Elaboration de CV
 - Rédaction lettre de motivation
 - Présentation à un entretien d'embauche
- ➔ **Formations collectives** en Hygiène et sécurité, fonctionnement d'un restaurant, sensibilisation à la cuisine durable, à la cueillette sauvage, aux cuissons low tech
- ➔ Coaching individuel avec Maren Focken Association Tangram
- ➔ **Immersion de deux jours** au sein de l'équipe du Suquet, restaurant gastronomique à Laguiole
- ➔ **2 PMSMP** ont été réalisées, 20h chacune, au sein d'une pâtisserie et d'un restaurant à Rodez
- ➔ **A la sortie :**
 - 1 salariés a trouvé un emploi (CDI) 35h/semaine à la Mie Câline Rodez.
 - 1 salarié est à la recherche active d'un emploi dans le secteur ordinaire du travail,
 - 1 salarié est accompagné par une Association intermédiaire pour la réalisation de missions qui devraient déboucher sur un emploi, 1 salarié est accompagné par la Maison des Adolescents dans ses démarches vers une formation et la mise en place d'un suivi santé spécialisé, 1 salarié réalise des actions de bénévolat en attendant de trouver un emploi adapté à ses difficultés de santé.

Un restaurant d'insertion engagé :

Réinsertion de personnes éloignées de l'emploi par l'activité économique en leur offrant une expérience professionnelle et un accompagnement personnalisé

Une cuisine aux pratiques durables : le choix de produits locaux et de saison, davantage de produits végétaux dans les menus, la réduction de la consommation d'énergie, la réduction des déchets

Influencer les bonnes pratiques de nos clients

Démarche environnementale pouvant servir de modèle pour les autres entreprises du secteur de la restauration

Formation de personnes motivées par le secteur avec un réel projet professionnel en cuisine et service

L'accompagnement social

A l'entrée

- 3 personnes hébergées chez un tiers, 1 locataire dans le parc privé, 1 propriétaire, aucun enfant à charge
- 2 personnes accompagnées pour problèmes physiques ou psychiques, 2 personnes vont mettre en place des suivis spécialisés
- 1 percevait le RSA, 1 pension d'invalidité, 1 allocation spécifique de solidarité, 1 la garantie jeune, 1 aucun revenu à leur entrée sur le chantier
- 3 salariés sur 5 n'ont pas le permis de conduire
- Les publics accueillis cumulent de différentes problématiques sociales simultanément.
- 4 salariés rencontrent des difficultés avec l'utilisation des outils numériques et des démarches dématérialisées

Au cours

L'accompagnement pour les démarches en ligne auprès des services publics, l'ouverture de droits ou la résolution de problèmes administratifs, les litiges avec des administrations constituent une part importante de l'activité de la chargée d'insertion.

Le droit à la santé est également une partie importante de l'accompagnement avec le soutien dans la mise en place d'un suivi santé régulière, des orientations vers des services spécialisés, des ouvertures des comptes Ameli ou de la mutuelle entreprise, l'aide au renouvellement ou à l'ouverture à la complémentaires santé solidaire.

Au niveau logement, deux salariés ont été soutenus dans leur recherche d'appartement. Une orientation vers le CLAJ (le comité pour le logement autonome des jeunes) et l'assistante sociale de secteur pour le montage de dossiers de demande d'aides : visale, fond social logement. Une orientation vers Habitat Jeunes du Grand Rodez a été réalisée avec une proposition de visite de l'établissement pour le deuxième salarié.

La mobilité a été un axe de travail abordé avec un des salariés avec une orientation vers des ateliers Code organisés par l'AFPA.

A la sortie

- 1 recherche de logement qui a abouti avec un aménagement dans un logement autonome
- 3 ouvertures de droits à la Complémentaire Santé Solidaire et 3 dossiers d'ouverture mutuelle
- 1 dossier de surendettement finalisé auprès la Banque de France et la mise en place d'un plan de remboursement auprès des créanciers
- Un accompagnement social qui s'est concrétisé par de réels gains en autonomie et une confiance en soi développée.
- Des démarches administratives réglées au fur et à mesure des demandes dont 2 renouvellements de titre de séjour
- Les salariés semblent avoir adhéré à l'accompagnement proposé puisque nous notons une grande assiduité, un engagement dans le travail au quotidien (ponctualité, implication). La meilleure preuve pour en témoigner c'est le taux d'absentéisme très bas.

Nos partenaires

- France Travail
- Cap Emploi
- Mission locale (accueil de stagiaires)
- Ecole de la 2ème chance, PJJ

Le déroulé des ACI :

Janvier à avril

- Activité de **vente à emporter** à l'hôtel la Ferme de Bourran 12000 Rodez
- **2 salariés en insertion** (soit 0,50 ETP), 1 Encadrante cuisine (Aurélie Cailhol), la Directrice Véronique Bras et la Conseillère en Insertion Professionnelle Audrey Foucras

Mai à décembre

- **Ouverture du Restaurant d'insertion "LIENS"** 3 jours/semaine à l'hôtel « la ferme de Bourran » (les mardi, mercredi et jeudi au déjeuner)
- **5 salariés en insertion** 20h/semaine soit 1,66 ETP
- Durée de parcours, répartition hommes et femmes, âge, ancienneté dans le chômage, niveau de formation (A REMPLIR AUDREY)
- **L'accompagnement social**, les freins à l'emploi rencontrés et les actions mises en places et partenaires mobilisés (A REMPLIR AUDREY)
- **L'accompagnement à l'emploi**, le parcours formatif en interne (l'accompagnement par le geste dans 2 domaines d'activités la cuisine et le service en salle), les stages en entreprise PMSMP, le travail individuel de technique de recherche d'emploi (A REMPLIR AUDREY)
- **4 salariés en charge de l'accompagnement professionnel** à temps partiel (cuisine et service en salle) soit 1,28 ETP
- **1 Conseillère en Insertion Professionnelle** soit 0,28 ETP

Quelques chiffres :

- ✓ Le restaurant d'insertion LIENS a accueilli et servi **20 convives par service en moyenne**

Les Ateliers de LIENS

Les objectifs :

- **Former** à une cuisine durable : de saison, locale, produits frais, anti gaspi et low tech
"Sensibiliser des publics variés à la cuisine durable"
- Notre approche au **développement durable** par la cuisine (QUELQUES LIGNES AURELIE)

Nos partenaires associés :

- Les locomotivés
- Obrador
- Le château d'Arvieux

Les ateliers de cuisine durable :

- Ateliers avec des jeunes de la Mission locale
- Atelier « Un goûter dans le noir » avec l'association « Voir ensemble »
- « Un goûter durable » avec une classe primaire de Bozouls
- « Se cuisiner bon à petit budget » avec les étudiants de Tetranergy business school et avec les étudiants de l'IUT de Rodez
- Ateliers cueillette sauvages
- Ateliers avec les patients de l'hôpital psychiatrique « Sainte-Marie » à Rodez
- Ateliers locarove « Cuisiner à la ferme » avec les jeunes de la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ), jeunes handicapés (OPTEO).
- « Composer sa lunch box dans le cadre de « santé au travail » avec des salariés de l'entreprise BOSCH
- Ateliers de pâtisserie durable avec les jeunes de la Mission locale.
- Initiations à la cuisine low tech et une sensibilisation à la consommation d'énergie
- Moments autour de la cuisine bas carbone et végétarienne

Ces ateliers sont réalisés par divers•es chef•fes aux savoirs multiples qui adaptent le contenu au public invité

Quelques chiffres :

800 repas servis "hors les murs" à l'occasion de festivals liés à l'alimentation durable

150 personnes sensibilisées à l'alimentation durable via les ateliers de cuisine

14 ateliers de cuisine durable

LIENS en fête

L'objectif :

- Associer la **cuisine** et **culture**

Notre partenaire associé :

- Salle de spectacle Le Club - Rodez

Les différents LIENS en fête :

- Le Grand banquet annuel de LIENS - 100 repas préparés et servis dans la salle de concert « le club » à Rodez avec l'équipe en insertion, suivis par un concert
- Repas à l'occasion du spectacle Queerbaret à Rodez.
- Repas « low tech » à l'occasion du festival « ARRET danse »

Des chiffres

Les contributions financières

- Mécénats : 35 000€
- Région : 15 000 €
- Etat (DDETSPP) : 35 642,29 € (aide aux postes)
- Département : 3600 €
- Autre aide publique : 1622 €

Le bilan :

- Total produits d'exploitation : 187 215 €
- Dont ventes et prestations : 63 205 €
- Total masse salariale : 98 285 €
- Dont salariés agréés : 44 986€

Les impacts de nos actions

- Pour les demandeurs d'emploi et les publics fragiles
- Pour la transition écologique
- Pour les entreprises

Perspectives 2025

Ouverture du restaurant sur 4 jours avec l'accueil de 5 salariés en insertion + stagiaires, 2 ateliers par mois, une convention avec le département en faveur des bénéficiaires du RSA, participation à des actions sociales, culturelles, environnementales innovantes (Slow Aubrac, collaboration écriture d'un livre, organisation d'un banquet festif autour d'une collaboration citoyenne avec l'ISTHIA de Toulouse...), développer, assoir des partenariats déjà établis (Centre Hospitalier Spécialisé Sainte Marie, Prodiges, Procivis, habitat et humanisme...).

Le chantier est conventionné aujourd'hui pour une capacité de 1.87 ETP

Nos mécènes

