

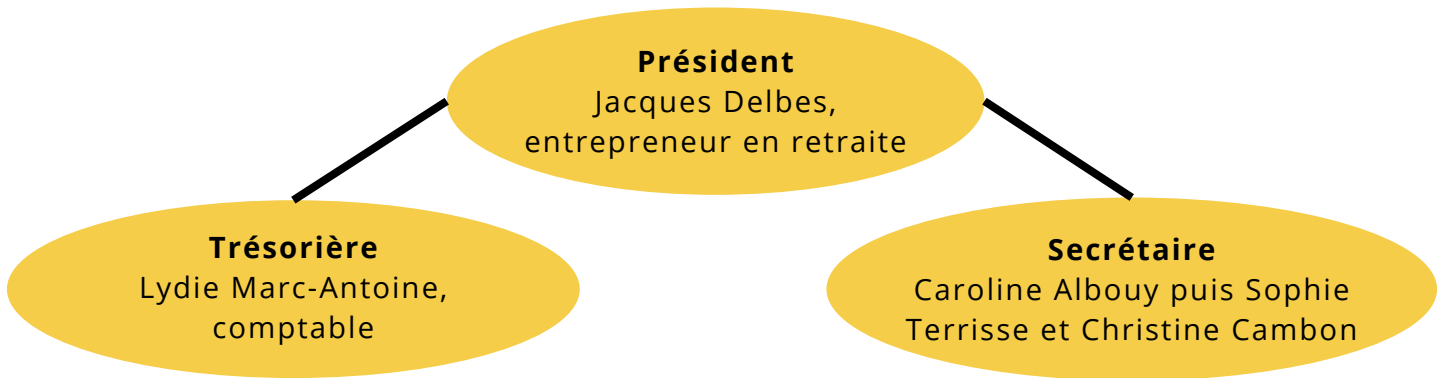
ASSOCIATION LIENS

Rapport d'activité

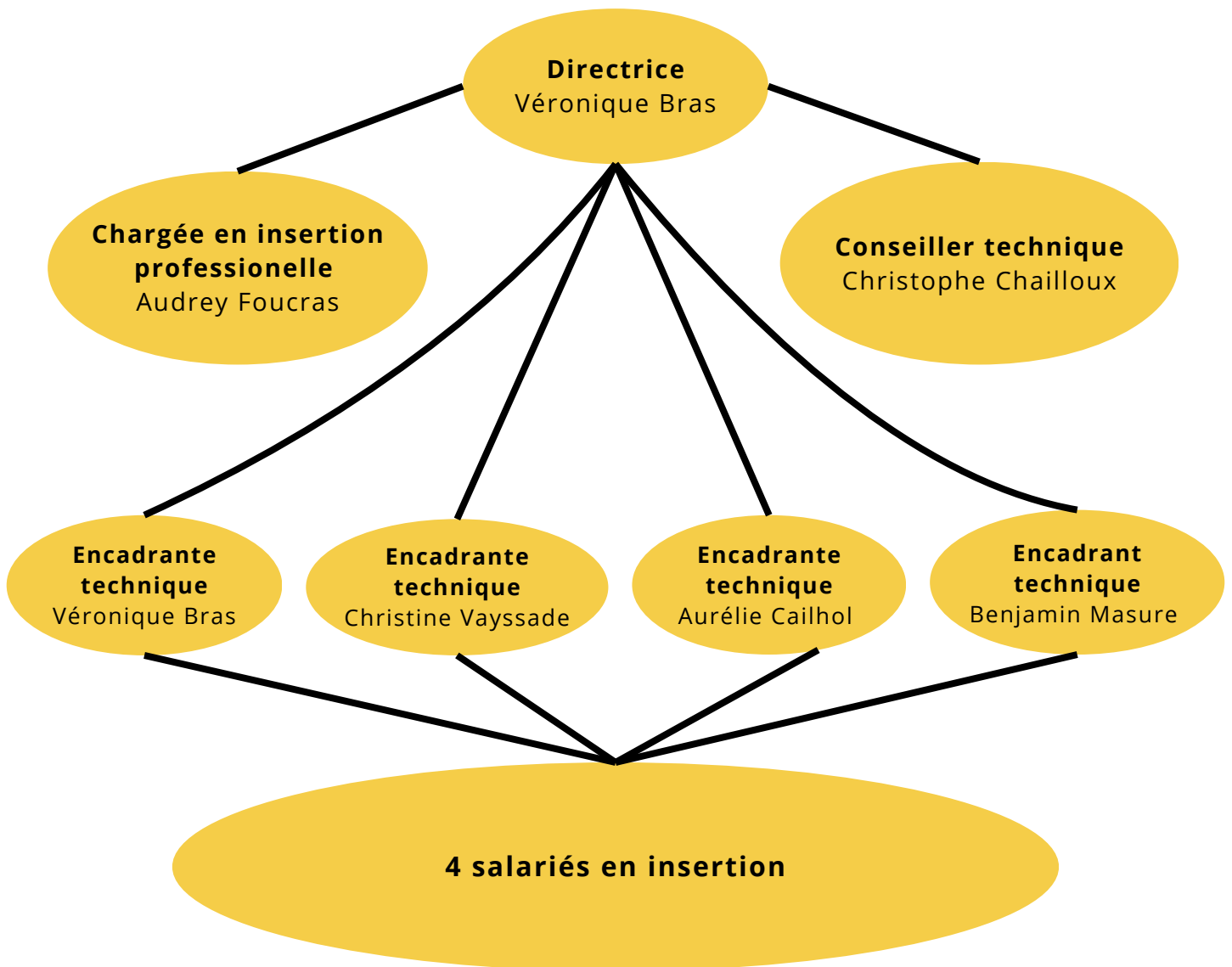
Année 2025



Le bureau



Les salarié · es



Ateliers et Chantier d'Insertion (ACI)

Le restaurant d'insertion

→ Les projet et les missions :

L'ACI - Restaurant d'Insertion Liens, a pour mission d'assurer l'accueil, l'embauche et la mise au travail (en cuisine, en pâtisserie, en salle et en service) des personnes sans emploi rencontrant des difficultés sociales et professionnelles. Les embauches concernent des personnes très éloignées de l'emploi.

A ce titre, l'équipe encadrante organise le suivi, l'accompagnement socioprofessionnel et technique, la formation des salariés en vue de faciliter leur insertion sociale et de rechercher les conditions d'une insertion professionnelle durable.

→ Le fonctionnement :

Le Recrutement se fait via la plateforme de l'insertion où les différents prescripteurs ont bien identifié l'ACI. Le secteur de la restauration attire de nombreux candidats même si la majorité d'entre eux n'ont pas d'expérience dans le secteur.

Une quinzaine de candidatures ont été reçue grâce au forum de l'emploi auquel Liens assistait ce printemps au centre social St Eloi. C'est par ce moyen que nous avons recruté une des salariés présente cette année.

Des candidatures spontanées arrivent régulièrement, des personnes se présentent au restaurant et déposent un CV, demandent un rendez-vous. Nous prenons un temps avec chacune d'entre elles pour échanger sur leur projet.

L'offre d'insertion en restauration innove dans le champ de l'insertion par l'activité économique sur le département. La restauration est un secteur en tension qui recrute. Les partenaires prescripteurs et les candidats voient en Liens un lieu attractif en termes de sortie positive vers l'emploi et de création de réseau.

Les candidatures de personnes bénéficiaires du RSA restent toujours très faible. Les salariés ont tous été embauchés en CDDI de 4 mois et pour 4 d'entre eux il a été renouvelé jusqu'à la fermeture fin décembre. 20h/semaine.

La durée moyenne sur l'ACI est de 5.5 mois de mai à décembre 2025.

→ Les salariés - Promo 2025

Nous avons accueilli 6 salariés en parcours cette année : Aurélien, Clarisse, Djabu, Rosie, Ramatoulaye et Jennifer.

1 homme et 5 femmes, moyenne d'âge : 32 ans.

2 en situation de monoparentalité (4 et 5 enfants), 1 en couple avec 1 enfant, 1 en couple sans enfant, 2 célibataires sans enfant.

Tous en recherche d'emploi, inscrits à France Travail.

2 sont titulaires d'une Reconnaissance qualité Travailleur Handicapé et perçoivent l'AAH, 1 est bénéficiaire du RSA, 1 perçoit la garantie jeune et allocations chômage.

Leur niveau de formation à l'entrée est très variable :

de Bac + 5 à niveau CAP. 3 sont titulaires du baccalauréat et 2 ont fait des études universitaires.

1 perçoit des prestations sociales + indemnités France Travail.

Leur niveau de formation à l'entrée est très variable : de Bac + 5 à niveau CAP. 3 sont titulaires du baccalauréat et 2 ont fait des études universitaires.

L'Accompagnement social et professionnel des salariés en parcours :

→ **A l'entrée en mai :**

Le logement : 2 sont locataires dans le parc public et privé, 1 vit dans un appartement du CRPS géré par l'hôpital Sainte Marie, 2 sont hébergées soit chez des proches et des parents, 1 est hébergé dans un logement géré par la Pantarelle

La santé : 2 ont un suivi santé spécialisé en place depuis années. En situation de handicaps « invisibles ». 3 rencontrent des difficultés de santé devenues chroniques pour lesquels des suivis sont en cours ou à mettre en place à l'entrée, 5 bénéficient de l'aide à la complémentaire santé et 1 de l'aide médicale Etat.

La mobilité : Seuls 2 d'entre eux sont titulaires du permis de conduire mais se déplacent en bus, tous les autres sont en cours d'inscription au code, ou inscrit et en train de passer le permis. Ils ne sont pas accompagnés dans cette démarche par des organismes comme Progress « cité mobile ».

L'Accès aux droits :

Titre de séjour temporaire, numéro de sécurité sociale provisoire, difficultés de scolarisation des enfants, mise en sécurité pour violences, hébergement précaire = cumul de difficultés accentué pour certains par des freins d'accès aux démarches dématérialisées.

→ **A la sortie en décembre :**

1 demande de logement initiée dans le parc public a abouti avec un déménagement mi-octobre qui a mobilisé plusieurs partenaires : Pantarelle, Liens, Secours Catholique (linge de maison et literie) et Emmaüs (meubles, matelas, électroménager) + dons privés activés grâce au réseau de Liens. Le logement était vide et devait accueillir 4 personnes. FSL et aides financières CAF activés pour l'achat de la machine à laver et gazinière.

Des ouvertures ou renouvellements de droits à la CSS, 2 dossiers de demande de bourses au collège, des démarches administratives auprès de la CAF pour le renouvellement et la poursuite du versement de l'AAH, du RSA, de la prime d'activité, de l'APL...les litiges avec les administrations, le règlement d'impayés... ont constitué une part importante de l'activité de la CIP. Des liens permanents avec la CAF, la CPAM, la Préfecture, Soliha, les assistantes sociales départementales et scolaires ont permis de dénouer des situations.

Des démarches réglées au fur et à mesure des demandes avec une réelle implication des salariés concernés.

3 salariés mobilisées pour l'obtention du permis de conduire : 1 a obtenu le code après une dizaine de tentatives ! 2 ont commencé les démarches pour s'inscrire au code.

De réels gains en autonomie et en confiance en soi

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

→ **Formations collectives** en Hygiène et sécurité, fonctionnement d'un restaurant, sensibilisation à la cuisine durable, à la cueillette sauvage, aux cuissons low tech

→ **3 PMSMP** ont été réalisées par Jennifer Nuha, Djabu Djau au Restaurant gastronomique le Suquet à Laguiole, au Service en salle et Rosie Mistre à la pâtisserie chocolaterie Agnès & Pierre à Rodez.

→ **Ateliers de recherche d'emploi :**

- Elaboration de CV
- Rédaction lettre de motivation
- Présentation à un entretien d'embauche

→ **A la sortie :**

Djabu Djau et Jennifer Nuha vont intégrer l'équipe du Suquet pour la saison 2026 comme commis de salle après des PMSMP qui ont confirmé leur motivation et leur choix pour ce métier.

Ramatoulaye Diallo après avoir participé aux jeudis de l'AFPA où elle a pu obtenir des informations sur la formations d'agent en structures Médico sociales, a préféré réorienter son parcours vers un emploi direct. En effet, aucune visibilité sur un financement possible de cette formation de 3 mois.

Rosie Mistre va continuer à participer aux ateliers cuisine proposés par Liens et le CRPS, elle poursuit son activité au sein des Squatteurs du Blues, et va réaliser plusieurs PMSMP au sein d'une pâtisserie et d'une chocolaterie ruthénoises en vue d'une embauche au sein de l'entreprise qui l'accompagner dans sa formation en interne. Une orientation vers le service emploi accompagné d'Optéo a eu lieu à la fin de son contrat.

Aurelien Arcache est accompagné par France Travail dans son parcours

Clarisse Allicio, elle, continue à l'être par le service social départemental.

Nos partenaires

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

Le déroulé des ACI :

- **Ouverture du Restaurant d'insertion du 02 mai au 23 décembre**, 4 jours/semaine à l'hôtel « la ferme de Bourran » (les lundi, mardi, mercredi et jeudi au déjeuner)
- **6 salariés en insertion** accompagnés 20h/semaine soit 1,58 ETP
- **3 encadrantes en charge de l'accompagnement professionnel** à temps partiel (cuisine et service en salle) soit 1,28 ETP
- **1 Chargée d'insertion sociale et Professionnelle** soit 0,28 ETP

Liens : un lieu de stage demandé

Accueil de 8 stagiaires du mois de mai au mois de décembre :

Depuis sa création, Liens attache beaucoup d'importance à ce volet en accordant à chacun des stagiaires une expérience de découverte du monde du travail.

L'accueil des stagiaires en cuisine et en salle est pensé en cohérence avec la mission sociale et professionnelle de l'ACI.

Nous faisons face à de nombreuses demandes d'accueil de stagiaires. Nous essayons dans la mesure du possible de répondre favorablement en fonction du projet du candidat et de la configuration de notre équipe au moment de la demande.

En 2025, nous avons accueilli : Francis en cuisine, Emilie en cuisine, Wael en cuisine, Jonathan en salle, Hakimullah en cuisine, Rafi en salle et Muqadas en salle, Véronique en cuisine orientés par :

L'AFPA : Agence pour la Formation Professionnelle des Adultes de Rodez, France Travail, le Centre provisoire d'hébergement (CPH) d'Onet-le-Château, l'association Madera : pour la mobilité, l'accueil et l'inclusion sociale des personnes exilées, l'ESAT de Sainte Marie.

Objectifs de ces périodes d'immersion au sein de Liens :

Pour le stagiaire :

- Se remettre dans une dynamique de projet et de parcours d'insertion professionnelle. créer ou (recréer) un réseau
- Découvrir un métier ou un secteur d'activité
- Confirmer un projet professionnel : Valider ou infirmer un choix de carrière en se confrontant à des professionnels expérimentés et au monde du travail réel

Pour l'entreprise :

- Initier une démarche de recrutement : Identifier et rencontrer des profils adaptés à leurs besoins, même si ceux-ci n'ont pas été envisagés initialement.
- Valoriser ses métiers et son secteur d'activité : Présenter et promouvoir les métiers qu'elle propose, en particulier dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre.
- Accélérer le recrutement : Utiliser la PMSMP comme un outil de présélection pour évaluer les compétences et le savoir-être des candidats avant un éventuel recrutement.

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 du **développement durable** par la cuisine

Nos partenaires associés :

- Association Prodige
- Le château d'Arvieux
- Les locomotivés, l'APABA
- Obrador
- APABA

Les ateliers de cuisine durable (fait main, de saison, anti-gaspi, lowtech, locale :

- Liens forme une future cheffe pour l'ouverture de sa table d'hôte (4 ateliers janvier-avril)
- Liens et l'APABA dans la caserne de CRS de Carcassonne (12 février)
- Liens et Les Mains sur Terre (coopérative) au Château d'Arvieu (25 février)
- Liens et OPTEO, atelier pâtisserie à la ferme à Flavin (21 mars)
- Festival de Bien-être en Aubrac : Slowbrac à Nasbinals (26-27 avril)
- Cours de cuisine pour des étudiants de l'école d'ESSEME à Mergieux (28 mai)
- Liens et le secours catholique au marché de Cassagnes (le 13 juin)
- Liens participe aux ateliers de l'Estafette citoyenne à Sauveterre de Rouergue (8-9 août)
- Atelier de cuisine "Cuisine commune" pour les étudiants au Café Bras (4 décembre)
- Liens et l'APABA aux hivernales de la bio pour les étudiants à Olemps (4 décembre)

Quelques chiffres :

1000 repas durables servis "hors les murs"

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

13 ateliers de cuisine durable

LIENS en fête

L'objectif :

→ Associer la **cuisine** et **culture**

dîner des chefs 29 septembre

Notre partenaire associé :

→ Salle de spectacle Le Club - Rodez

Les différents LIENS en fête :

→ Préparer un repas végétarien pour l'URQR à la Maison des Association à Rodez (6 mars)

→ Des repas durables pour les bénévoles et salariés de la salle "Le Club" à Rodez (mi-avril)

→ Traiteur pour un mariage à Millau (7 juin)

→ Traiteur 420 bouchées pour les 40 ans de l'ASAC (20 juin)

→ Buffet pour 40 pers. de FACE Aveyron Tarn à l'hôtel de la Ferme de Bourran (10 juillet)

→ Repas africain + les squateurs du bleus de la réhabilitation psychosociale à Rodez (4 août)

→ Liens fait chanter la Belgique, spécialités belges à la Ferme de Bourran à Rodez (16 août)

→ Le dîner des chefs, repas pour 80 personnes à la chapelle St Joseph à Rodez (29 sept)

→ Le banquet de la fraternité avec insertion habitat et humanisme au café Bras (9 octobre)

→ Tetranergy bussiness school, sensibilisation des étudiants à l'environnement (23 octobre)

→ Le Queerbaret, Liens propose une restauration à la salle "Le club" à Rodez (6 décembre)

Des chiffres

Les contributions financières

→ Mécénats :

→ Subvention Région/départemen :

→ Aide oublique à l'insertion :

→ Dons divers :

Le bilan :

→ Total produits d'exploitation :

→ Dont ventes et prestations :

→ Total masse salariale :

→ Dont salariés agréés :

Les impacts de nos actions

→ sur les demandeurs d'emploi et les publics fragiles, éloignés de l'alimentation durable

→ sur la transition écologique (choix des produits., démarche environnementale)

→ sur des producteurs, des entreprises

Perspectives 2026

Fermeture définitive du restaurant d'insertion le 23 décembre 2025.

Suite à l'obtention de l'appel à projet "Mieux manger pour tous" 2025 - 2027 initié par la région Occitanie, organisation d'ateliers "cuisine commune" pour des personnes en précarité alimentaire. Initiation à la cuisine "fait main", petit budget et saine, repas emportés.

Organisation d'ateliers de cuisine pour les étudiants.

Participation à des actions solidaires, culturelles (salle de spectacle "le Club à Rodez), environnementales innovantes autour de l'alimentation (Slow Aubrac, organisation d'un banquet festif autour d'une collaboration citoyenne avec l'ISTHIA de Toulouse...), poursuivre les partenariats déjà établis (Centre Hospitalier Spécialisé Sainte Marie, Prodiges, Procivis, habitat et humanisme, APABA...).

Nos mécènes

