

Association Festin

RAPPORT 2024

festin

Le goût
d'avancer
ensemble

ES
KE

édito

2024

En 2024, **Festin poursuit sa mission** : mettre la restauration au service de l'insertion sociale et professionnelle des personnes éloignées de l'emploi et contribuer à résoudre simultanément l'exclusion sociale et les difficultés de recrutement dans le secteur de la restauration. Cette année a marqué une étape importante dans notre développement.

Festin obtient une reconnaissance majeure de son travail, avec l'obtention de délégations de service public par le Ministère du Travail en Île de France et dans les Hauts de France sur le repérage et la remobilisation de publics éloignés de l'emploi. C'est un message de confiance puissant envoyé par les pouvoirs publics et la reconnaissance officielle de notre expertise et de notre savoir-faire. Cela va permettre la consolidation de notre action sur ces territoires pour les trois prochaines années.

Festin réaffirme son caractère national, avec Des Étoiles et des Femmes implanté dans 14 territoires en France, ainsi qu'avec le lancement du mouvement Restaure, mouvement national pour la transition sociale, solidaire et éco-responsable du secteur de la restauration.

Le programme **Des Étoiles et des Femmes** a accompagné les femmes vers l'autonomie à travers la formation en cuisine et un suivi socio-professionnel sur-mesure en partenariat avec des chef-fes engagé-es. Présent dans **14 villes**, il a permis à **plus de 300 femmes** d'accéder à des parcours exigeants en 2024, plus de 1000 femmes depuis son lancement en 2015. Le réseau a renforcé son engagement pour un environnement de travail plus respectueux et équitable, en développant des outils contre les violences sexistes et sexuelles dans le secteur. Avec un taux de **90 % de réussite aux examens** et une majorité de femmes accédant à l'emploi après la formation, le dispositif confirme son impact dans la lutte contre les inégalités professionnelles.

Le restaurant **Les Beaux Mets**, premier restaurant en prison ouvert au public, a célébré ses deux ans d'existence, s'affirmant comme un lieu emblématique de Marseille. Plus qu'un simple restaurant, il est un pont entre l'incarcération et l'extérieure dedans et le dehors, offrant aux personnes détenues une opportunité concrète de préparer leur sortie et de retrouver une place dans la société.

La Table de Cana a poursuivi son engagement en matière d'insertion professionnelle et de lutte contre la précarité alimentaire. Avec **84 % de sorties positives** pour ses salariés en insertion et plus de **241 000 repas préparés**, l'entreprise a consolidé son rôle clé dans l'économie sociale et solidaire marseillaise. Le lancement du Club des Talents a marqué une avancée majeure pour fédérer et accompagner les anciens salariés sur le long terme.

Enfin, en 2024, Festin a lancé le **Mouvement Restaute**. Cette initiative vise à transformer le secteur de la restauration en le rendant plus inclusif, équitable et durable. Dès son lancement, Festin a mobilisé un large réseau d'acteur·ices engagé·es et structuré des outils concrets pour accompagner les professionnel·les du secteur dans leur transition sociale et écologique.

Cette année a ainsi été marquée par des avancées majeures, des innovations sociales audacieuses et une volonté toujours plus forte de la part de Festin d'utiliser la cuisine comme un levier d'insertion et de transformation sociétale.



Armand Hurault
Directeur de l'association Festin

Chaque projet, une couleur !

SOMMAIRE

06

Festin

08

**Des Étoiles et
des Femmes**

26

**Les Beaux
Mets**



44

**Mouvement
Restaure**

62

**La Table de
Cana**

Festin

LE PROJET

Salarié en insertion au restaurant Les Beaux Mets.



L'insertion socioprofessionnelle par la cuisine.

Partage, exigence, fierté, créativité ; la cuisine mobilise des compétences clés pour créer les conditions du retour à l'emploi. C'est également un des seuls secteurs d'activité où l'origine étrangère peut cesser d'être un handicap et devenir une force si la personne réussit à valoriser son patrimoine culinaire.

Son parcours devient sa valeur ajoutée. En bref, nous considérons la cuisine comme un support d'insertion au potentiel exceptionnel.

Née à Marseille, Festin est une association nationale qui agit depuis 35 ans pour mobiliser la cuisine et le secteur de la restauration au service de l'insertion socio-professionnelle des personnes éloignées de l'emploi.

Festin déploie des solutions innovantes qui permettent de mettre la restauration au service de l'insertion sociale et professionnelle des personnes éloignées de l'emploi et, ainsi, contribuer à résoudre simultanément l'exclusion sociale et les difficultés de recrutement dans le secteur de la restauration.

Notre action part d'un double constat

1. Un taux de chômage élevé dans certaines catégories de la population en situation de fragilité, notamment les réfugiés ainsi que les femmes habitant dans les quartiers prioritaires
2. Des difficultés de recrutement dans le secteur de la restauration avec de nombreux postes à pourvoir

Afin de répondre à ces enjeux, nous imaginons, testons, déployons et essayons des parcours d'insertion sur-mesure dans la restauration. Par des projets ambitieux unis autour des valeurs de l'inclusion et de l'excellence, nous accompagnons le secteur dans sa transition sociale, dans une démarche de responsabilité et d'inclusivité.

l'année en
CHIFFRES



Hawa Soumah, alumni de la promotion marseillaise 2022/2023, actuellement commis de cuisine aux Grandes Tables de la Friche.

421

personnes
accompagnées
vers l'emploi

+ 38% en 2 ans

203

Sorties nettes
dans l'année
*après au moins 3
mois dans un de nos
programmes*

151

Sorties emploi
/ formation

74%

de sorties
dynamiques

90%

de réussite
au diplôme

Des Étoiles et des Femmes

LE PROJET



Un dispositif qui met l'excellence de la gastronomie au service de l'insertion professionnelle des femmes éloignées de l'emploi.

Festin est à l'origine du dispositif et en assure la coordination nationale. Dans chacune des 14 villes où il est implanté, des associations locales en assurent le déploiement opérationnel.

Depuis 2015, Des Étoiles et des Femmes accompagne des femmes passionnées de cuisine dans leur autonomie économique et sociale, par l'obtention d'un diplôme et un accompagnement sur mesure.

Présent dans **14 villes en France**, le dispositif s'appuie sur un partenariat d'excellence avec des chef-fes engagé-es, **en étroite collaboration avec France Travail**.

L'objectif est de permettre un retour durable vers l'emploi grâce à un programme tripartite : une formation gratuite, des stages dans des restaurants engagés et un accompagnement socioprofessionnel individualisé.

Cet accompagnement est au coeur du projet. En apportant des solutions concrètes, comme l'organisation de la garde des enfants, le renforcement de la confiance en soi ou encore l'accompagnement pour surmonter les défis numériques, il permet aux femmes de se concentrer sur leur formation et de révéler tout leur potentiel.



En 2024, nous avons innové avec un nouveau format de formation, plus court et davantage orienté vers la pratique, pour répondre aux besoins des personnes encore plus éloignées de l'emploi. Cette approche a permis à de nouveaux publics d'accéder à nos programmes, avec un taux de réussite de 80 %.

UN ESSAIMAGE RÉUSSI : 100% DE RÉUSSITE AU DIPLÔME ET 92% D'INSERTION PROFESSIONNELLE

En 2023, une nouvelle antenne a vu le jour à Antony, portée par La Table de Cana Paris Nord Ouest. Résultat en 2024 : 12 femmes ont été formées et accompagnées, et toutes ont obtenu leur CAP en juin. Six mois après, 67% d'entre elles sont en emploi, 17% créent leur entreprise et 8% poursuivent leur formation.



2024

faits marquants

Une reconnaissance nationale

Un gage de confiance pour renforcer notre impact

Un impact de long terme

Mesure d'impact Koreis

Un engagement fort

Contre les violences sexistes et sexuelles en restauration

Engagement au-delà de la cuisine !

Festival «Le Grand Festin» et partenariat avec La Tablée des Chefs





Stagiaire de la promotion lilloise lors de l'intervention de l'association Bondir.e sur les violences sexistes et sexuelles en cuisine.

331

femmes
accompagnées
*(dont 165 sorties en 2023 et
166 entrées en 2024)*

90%

femmes
diplômées
*soit 149 sur 165
femmes*

68%

ont trouvé un
emploi durable
*dans les 6 mois
après la formation*



« J'arrive à m'adapter malgré les difficultés. Après une pause très longue sans activité, j'ai eu le courage de me lancer dans cette aventure. La chance de me retrouver dans une cuisine comme celle de mon stage, de rencontrer un bon groupe est déjà une réussite pour moi. Je suis fière de moi. »

Appa M. - Promotion Ile-de-France 2023/24

Une reconnaissance nationale

UN GAGE DE CONFIANCE POUR RENFORCER NOTRE IMPACT

L'obtention des délégations de service public par le Ministère du Travail en Île-de-France et dans les Hauts-de-France confère à Festin et au dispositif Des Etoiles et des femmes un levier supplémentaire pour intensifier son action auprès des publics les plus éloignés de l'emploi. Concrètement, ces délégations permettent à l'association de bénéficier de moyens accrus pour repérer et remobiliser ces publics à travers des dispositifs adaptés et ancrés dans le tissu local. Elles officialisent également le rôle de Festin en tant qu'acteur clé de l'insertion socio-professionnelle, renforçant ainsi sa légitimité et sa capacité à déployer des solutions innovantes dans le domaine de la restauration solidaire. Cette reconnaissance institutionnelle ouvre la voie à de nouvelles collaborations avec les pouvoirs publics et les entreprises, consolidant ainsi son impact sur les territoires concernés pour les trois prochaines années.



Stagiaires de la promotion marseillaise 2024-2025 à la masterclass du chef Sidi Salhi.

Un impact à long terme

L'impact du dispositif est fort sur les trajectoires des femmes à court terme mais ne faiblit pas dans le temps, bien au contraire ! L'étude réalisée par le cabinet Koreis montre même qu'il se renforce. Ainsi 3 ans après la sortie du dispositif, les femmes sont majoritairement en emploi et épanouies dans leur travail.

71%

des actives sont à temps complet

82%

se sentent en capacité de changer d'emploi ou d'accéder à l'emploi de leur choix

88%

sont satisfaites de leur niveau de responsabilité

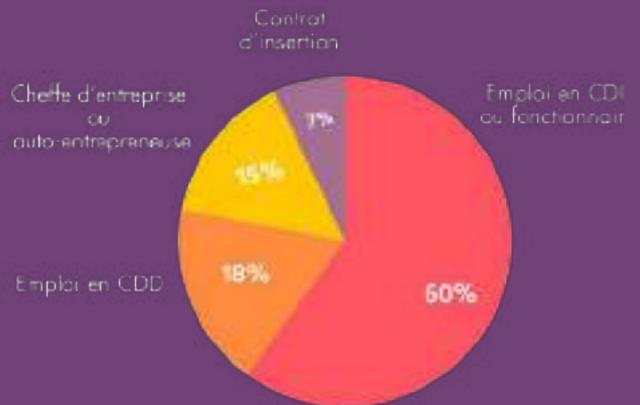
93%

apprécient les tâches qu'elles réalisent au quotidien



Un retour à l'emploi qualitatif

Qualité et satisfaction de l'emploi





Stagiaires de la promotion lilloise réunies à la Halle Gourmande de Chaud Bouillon lors de l'intervention de l'association Bondir.e.



Un engagement fort

CONTRE LES VIOLENCES SEXISTES ET SEXUELLES EN RESTAURATION

Le secteur de la restauration, souvent marqué par des dynamiques de pouvoir et une forte pression professionnelle, reste encore trop touché par les violences sexistes et sexuelles (VSS). Face à cette réalité, Des Étoiles et des Femmes a mis en place une démarche proactive pour prévenir ces violences et offrir un cadre de travail respectueux et sécurisant aux femmes qu'il accompagne. Cette mobilisation se concrétise à travers un guide interne, une charte d'engagement et un serious game de sensibilisation, destinés à outiller les équipes et les restaurateurs partenaires.



Un guide interne

Le programme a développé un guide qui définit des principes clairs en matière de lutte contre les violences sexistes et sexuelles et encadre la réaction face aux situations signalées.

Ce document permet d'établir une posture commune au sein du réseau avec une approche axée sur la réactivité ainsi qu'une démarche proactive pour prévenir ces violences.

LE GUIDE PREVOIT :

- 1.** Une sensibilisation obligatoire des bénéficiaires dès leur entrée dans le dispositif, afin de leur permettre d'identifier les comportements inacceptables et de connaître les recours existants.
- 2.** Un protocole de prise en charge immédiate en cas de signalement, avec des mesures adaptées pour protéger la victime, comme le changement de lieu de stage ou la mise en relation avec des ressources spécialisées.
- 3.** Un cadre d'échange avec les restaurateurs partenaires, leur permettant d'être accompagnés dans la gestion de ces situations et dans la mise en place de bonnes pratiques pour prévenir ces violences dans leurs établissements.

Charte d'engagement

Une charte d'engagement a également été rédigée pour garantir une mise en œuvre cohérente et de qualité du programme Des Étoiles et des Femmes sur l'ensemble des territoires. Ce document engage les antennes locales à respecter les principes et les valeurs du projet, notamment l'accompagnement des femmes vers la formation et l'emploi, le respect des standards de formation et la collaboration avec des établissements gastronomiques d'excellence. Il définit aussi les responsabilités des différents acteurs impliqués afin d'assurer un cadre structurant et sécurisé pour les bénéficiaires.



Promotion 2024/2025 de Marseille avec Laetitia Visse, marraine de l'antenne.

Un serious game pour sensibiliser les équipes de restauration

Afin d'élargir son impact et d'impliquer les restaurants partenaires, Des Étoiles et des Femmes a conçu un serious game spécialement dédié à la prévention des violences sexistes et sexuelles dans la restauration. Ce jeu interactif repose sur des saynètes inspirées de témoignages réels, mettant en scène des situations courantes de sexisme et de harcèlement en cuisine. L'objectif est d'amener les participants à reconnaître ces comportements et à réfléchir collectivement à des solutions concrètes. Lors de son lancement, un challenge national a été organisé pour encourager la participation des restaurants.

Les professionnels ayant testé le jeu ont souligné la pertinence de l'outil, notamment pour ouvrir le dialogue et rappeler le cadre légal et les recours possibles. Cependant, l'expérimentation a aussi mis en lumière la nécessité d'un accompagnement plus structuré pour garantir une réelle prise de conscience et inciter à des actions concrètes.

Engagement

AU DÉLÀ DE LA CUISINE

Le Grand Festin à Arles !

Le 13 octobre 2024, Arles a accueilli la première édition du Grand Festin, un événement organisé par l'association Petit à Petit en partenariat avec Festin, réunissant **450 personnes, 15 chef-fe-s engagé-e-s et les apprenantes accompagné-e-s par le programme Des Étoiles et des Femmes**. Ce moment a représenté une opportunité importante pour le programme d'organiser, pour la première fois, un événement d'ampleur ouvert au public, avec une participation significative et une forte mobilisation des équipes. La journée s'est conclue par la remise des diplômes des promotions 2023-2024, soulignant le chemin parcouru par les apprenant·e-s et l'importance de l'accès à l'emploi dans le secteur de la restauration.





Un nouveau partenariat en Île-de-France

En 2024, un nouveau partenariat entre Des Étoiles et des Femmes et La Tablée des Chefs a vu le jour en Île-de-France. Il permet aux stagiaires et alumni du programme de s'engager dans des actions solidaires mêlant excellence culinaire et impact social.

La Tablée des Chefs, association engagée dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et l'éducation au goût, organise chaque année **deux initiatives majeures auxquelles nos stagiaires ont contribué** :

- 1. L'initiative nationale d'aide alimentaire** a mobilisé les promotions d'Île-de-France aux côtés d'écoles hôtelières dans toute la France pour préparer des repas équilibrés destinés aux personnes en précarité.
- 2. La Grande Tablée**, dîner caritatif annuel, a réuni en 2024 une brigade 100% féminine, qui a cuisiné aux côtés de cheffes étoilées comme Julia Sedefdjian et Nolwenn Corre pour plus de 500 convives, en soutien aux actions de l'association.





Focus sur

**À table
Citoyens !**

À Table Citoyens est une association implantée dans les Hauts-de-France et en Île-de-France, engagée pour une alimentation durable, solidaire et inclusive. Depuis 2012, elle développe des initiatives favorisant l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous, tout en créant des opportunités professionnelles pour les personnes éloignées de l'emploi.

Son action repose sur quatre axes majeurs :

1. Encourager l'entrepreneuriat et l'insertion dans les métiers de bouche grâce à un incubateur dédié aux porteurs de projets.
2. Lutter contre le gaspillage alimentaire en récupérant et transformant des invendus, tout en impliquant des personnes en parcours d'insertion.
3. Permettre à chacun d'accéder à une alimentation bonne, saine et juste, en préparant des repas complets, frais et faits maison, distribués aux plus démunis.
4. Accompagner les publics fragilisés vers un emploi ou une formation à travers des actions pédagogiques et professionnelles liées à la cuisine.

En 2024, À Table Citoyens a rejoint officiellement le réseau national Des Étoiles et des Femmes, devenant la structure porteuse du programme à Lille. Son intégration marque un nouvel élan pour le dispositif, en s'appuyant sur son expertise en insertion et en alimentation durable.

Grâce à son ancrage local et à ses partenariats solides avec des professionnel·les du secteur de la restauration, À Table Citoyens apporte une dynamique nouvelle au réseau, renforçant l'accompagnement des bénéficiaires et élargissant les opportunités offertes aux femmes en formation.

Nouveau partenaire

FONDATION PEUGEOT

En 2024, notre engagement en faveur de l'insertion socio-professionnelle franchit une nouvelle étape avec le soutien de la Fondation Peugeot. Ce partenariat vient renforcer nos actions en facilitant l'accès à la formation et à l'emploi pour les personnes éloignées du marché du travail dans le secteur de la restauration.

Grâce à cette collaboration, nous bénéficions d'un appui essentiel pour renforcer l'accompagnement socio-professionnel de nos bénéficiaires, leur permettant ainsi de surmonter les obstacles à l'emploi, qu'ils soient liés à la formation, à la mobilité ou à des freins administratifs. Le soutien de la Fondation Peugeot contribue notamment à financer des besoins concrets tels que l'achat d'équipements professionnels, la garde d'enfants ou encore des dispositifs favorisant la mobilité des stagiaires.

Au-delà du soutien financier, ce partenariat s'inscrit dans une démarche plus large de valorisation des parcours d'insertion et de sensibilisation aux enjeux de l'inclusion professionnelle. En s'associant à notre initiative, la Fondation Peugeot reconnaît l'importance d'une approche globale où formation, accompagnement et mise en réseau avec des professionnels engagés permettent un retour à l'emploi pérenne.

Cette collaboration illustre ainsi une ambition commune : faire de la restauration un véritable levier de transformation sociale, en ouvrant de nouvelles perspectives à celles et ceux qui en ont besoin.



Un impact reconnu

PAR PLUS DE 130 CHEF.FES DE RENOM



Diego Delbecq
Le Rozo - Lille



Andrée Rosier
Les Rosiers - Biarritz



Frédéric Jaunault
Meilleur ouvrier de France primeur



Richard Juste
Le Mahé - Montpellier



Valentina Giacobbe
Ginko - Lille



Thomas Morel
Pavillon des
Boulevards - Bordeaux



Quentin Testart
Shangri-La - Paris



Nicolas Garbay
Hotel du Palais La
rotonde - Biarritz



Armand Arnal
La Chassagnette - Arles



Céline Pham
Inari - Arles



Jérémy Galvan
Jérémy Galvan* - Lyon



Sylvain Ruffenach
Le Cerf - Strasbourg



**Jean François
Rouquette**
Park Hyatt - Paris



Jacky Ribault
l'Ours - Vincennes



Laëtitia Visse
La Femme du Boucher
- Marseille



**Pierre Gagnaire
& Loïc Müller**
Fouquet'S - Toulouse

Portrait



Frehiwot

Profil avant la formation
Aucun diplôme

Accompagnement sur 18 mois

Garde d'enfant, mobilité
Stage à la Femme du boucher au côté de Laetitia Visse
Participation à des événements organisés comme le Climat Libé Tour



Un accompagnement réussi

Mise en lumière de son parcours dans un reportage diffusé sur France 2

Emission de L. Delahousse , l'assiette française

Ouverture du restaurant Roha à Marseille

Ouverture mars 2025
Note : 4,9



Partenaires

Ministère du travail + Caisse des Dépôts (programme PIC)



PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES



Accor Heartist Solidarity



France Travail



Metro



Randstad



L'Oreal



Les Beaux Mets

LE PROJET



Un lieu unique, qui prépare à la sortie des personnes détenues en utilisant le pouvoir de la cuisine !

Face à un taux de récidive élevé (40%) et aux besoins de main d'œuvre dans le secteur de l'hôtellerie-restauration notamment, la cuisine est un formidable levier de remobilisation et d'insertion, un langage universel vecteur de valeurs fortes : exigence, entraide, respect, créativité

Depuis son inauguration en 2022, Les Beaux Mets, premier restaurant en France situé à l'intérieur d'une prison et ouvert au public, révèle le potentiel des personnes incarcérées et fait bouger les lignes. Installé au cœur de la prison des Baumettes à Marseille (au sein de la Structure d'Accompagnement vers la Sortie), ce restaurant bistronomique à vocation d'insertion incarne une démarche novatrice et audacieuse au service de la réinsertion sociale et professionnelle des personnes incarcérées.

Ce restaurant, opéré par Festin, est le fruit d'une collaboration étroite et unique avec l'administration pénitentiaire qui co-porte le projet, et avec la Direction Départemental de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS) avec qui nous conventionnons en tant qu'atelier chantier d'insertion.



Dans l'ordre : Valentin Majan (Second de cuisine), Marc Balthazard (Maître de salle) et Sandrine Sollier (Cheffe).

En 2024, Les Beaux Mets a consolidé son rôle de passerelle entre la prison et la société, poursuivant son engagement à réinventer les trajectoires et à changer les regards. **Ce lieu hybride, situé au cœur de la prison des Baumettes, s'est affirmé comme un espace de réinsertion, de partage et d'innovation sociale**, accueillant des initiatives marquantes qui ont élargi son rayonnement bien au-delà des murs de l'établissement.

Tout au long de l'année, des événements porteurs de sens ont permis de renforcer cette mission et de libérer toujours plus : les esprits, les talents, la parole, au bénéfice d'une société que nous souhaitons plus inclusive.

Parmi eux, des collaborations avec des chef.fes gastronomiques de renom sont venues enrichir l'expérience des convives et des personnes détenues en formation, créant un pont précieux et unique entre deux univers éloignés. Les masterclass animées par ces chef.fes ont non seulement été une opportunité d'acquérir des savoir-faire techniques spécifiques, mais aussi un moment privilégié pour partager passion, engagement et vision du métier de cuisinier.

Nous sommes reconnaissants aux chef.fes Romain Meder, Manon Fleury & Laurène Barjhoux, Juliette Vedel Busetto et Abdel Alaoui, Tristan Rousselot d'avoir rejoint l'aventure en 2024.

Les initiatives « hors les murs », lors du Dîner Insolite de Provence Tourisme ou de la participation au food-court du Climat Libé Tour à la Citadelle de Marseille ont permis de s'exercer sur des prestations culinaires différentes, tout en sensibilisant un public large à la mission sociale des Beaux Mets.

Les efforts en faveur de l'insertion professionnelle ont pris une dimension particulièrement innovante en 2024, avec l'organisation du tout premier forum de l'emploi au sein de la Structure d'Accompagnement vers la Sortie de la prison des Baumettes, en lien avec nos partenaires (administration pénitentiaire, Mission Locale, Pôle Emploi...). Cet événement inédit a permis à des entreprises locales ou organismes de formation (Groupe Accor, Compass, Geiq paysage...) et des personnes détenues de se rencontrer, leur offrant des opportunités concrètes d'embauche / recrutement post incarcération. Ces rencontres ont également contribué à sensibiliser les employeurs et employeuses aux défis et aux richesses de parcours atypiques, initiant un dialogue constructif sur les enjeux de l'inclusion.

2024

faits marquants

Accompagnement sur mesure

Lever les freins pour une
réinsertion réussie

Une cuisine bistronomique

Engagée et de saison

Masterclass

Quand les chef-fe-s
partagent plus qu'un
savoir-faire

Hors les murs

Réduire la distance entre la
prison et la société





39

personnes
détenues on été
accompagnées vers
un nouveau départ

14

ont été libérées

9

ont retrouvé un
emploi ou une
formation à leur
sortie de détention

4000

convives sont venus
déjeuner aux
Beaux Mets depuis
l'ouverture

Accompagnement sur mesure

LEVER LES FREINS POUR UNE RÉINSERTION RÉUSSIE

En 2024, **39 personnes** ont bénéficié du dispositif, dont 27 nouvelles entrées. Majoritairement jeunes (âge moyen de 29 ans), ces salariés en insertion sont confrontés à de multiples défis : endettement, précarité administrative, difficultés de logement, problèmes de santé ou encore manque de compétences numériques. Loin de se limiter à un emploi en cuisine ou en salle, leur parcours aux Beaux Mets repose sur un suivi socioprofessionnel structuré et individualisé, pensé pour lever ces freins et construire un projet d'avenir.

L'équipe est mixte puisque depuis le 1er janvier 2024, 2 postes sur 14 sont réservés à des femmes détenues.

Répondant à un souhait de mixité au sein de la brigade, l'ouverture de ces 2 postes est une véritable innovation en milieu carcéral. Par ailleurs, elle permet aux personnes détenues d'évoluer dans un cadre professionnel plus proche de ce qu'ils vont trouver à leur libération.



Nissa Boudhabhay (conseillère en insertion professionnelle) aux côtés de Hamed Larbaoui (salarié en insertion).

LE PARCOURS DE L'ACCOMPAGNEMENT DEDANS

Chaque personne bénéficie d'au moins 3 entretiens individuels par mois pour suivre son évolution. 4 ateliers collectifs mensuels en brigade renforcent compétences comportementales et posture professionnelle, avec des interventions extérieures sur l'insertion post-carcérale, la gestion budgétaire et l'emploi.

Dans la deuxième phase, les salariés les plus avancés réalisent des immersions à l'extérieur pour préparer leur sortie et confirmer leur projet. En 2024, 12 personnes en ont bénéficié : 7 en stage en entreprise et 5 lors d'actions des Beaux Mets « hors les murs ».

DEHORS

L'accompagnement socioprofessionnel se poursuit après la détention : **pendant six mois**, les salariés volontaires bénéficient d'un suivi avec la conseillère en insertion des Beaux Mets.



Laurent Allard et Marine Arnoux du Groupe Accor en entretien avec deux personnes détenues lors du forum de l'emploi.



Forum de l'Emploi : Un Tremplin vers l'Insertion aux Baumettes

Pour la première fois, un Forum de l'Emploi a été organisé au sein de la Structure d'Accompagnement vers la Sortie (SAS) des Baumettes, en partenariat avec France Travail et la Mission Locale. Cet événement a permis aux salariés en insertion des Beaux Mets de rencontrer des employeurs et de préparer activement leur sortie.

Au-delà d'un simple échange, ce forum s'inscrit dans l'accompagnement global proposé aux salariés en insertion, en leur donnant des repères concrets sur le marché du travail et en renforçant leur capacité à intégrer un emploi durable. Il complète les immersions en entreprise et le suivi post-sortie, essentiels pour sécuriser leur transition hors détention. Des entreprises comme ****Accor, Geiq Transports Occitanie, Compass Group et Les Déterminés**** ont proposé différents temps d'échange avec les participants, notamment à travers des ****simulations d'entretien, des présentations métiers et des conseils personnalisés****.

Une cuisine bistronomique

ENGAGÉE ET INSPIRANTE



Aux Beaux Mets, la cuisine est avant tout une histoire de saisonnalité et de transmission. Chaque jour, nos équipes élaborent un menu bistronomique, respectueux des produits et des savoir-faire, qui évolue au rythme des saisons. Conçu à partir d'ingrédients frais, locaux et de qualité, il est renouvelé tous les trois mois, afin d'offrir une expérience gustative en constante évolution.

En cuisine, Sandrine Sollier, cheffe de cuisine, et Valentin Majan, second de cuisine, accompagnent deux brigades en insertion avec exigence et bienveillance. Chaque jour, ils transmettent leur savoir-faire, forment les commis aux techniques de la cuisine bistronomique et les préparent à une future intégration professionnelle.

De la même manière, en salle, Marc Balthazard, maître d'hôtel encadre deux brigade de serveurs, avec rigueur et énergie.



Premier macaron Ecotable

En 2024, notre engagement en faveur d'une restauration plus durable a été récompensé par l'obtention du label Écotable. Cette distinction souligne notre volonté d'adopter des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé, en agissant sur toute la chaîne de production : sélection des ingrédients, limitation des déchets, gestion des ressources.

Chaque aspect de notre activité a été évalué avec soin afin de réduire notre empreinte écologique. Cette reconnaissance est le fruit d'un travail collectif, porté par l'ensemble des équipes et des partenaires qui contribuent à faire des Beaux Mets un restaurant engagé et exemplaire. Parce qu'une cuisine responsable est une cuisine qui fait sens, pour nous, pour nos convives et pour la planète.

Le label Écotable est une certification qui distingue les restaurants engagés dans une démarche écologique et responsable. Créé en 2019, il repose sur une évaluation environnementale approfondie des établissements candidats.

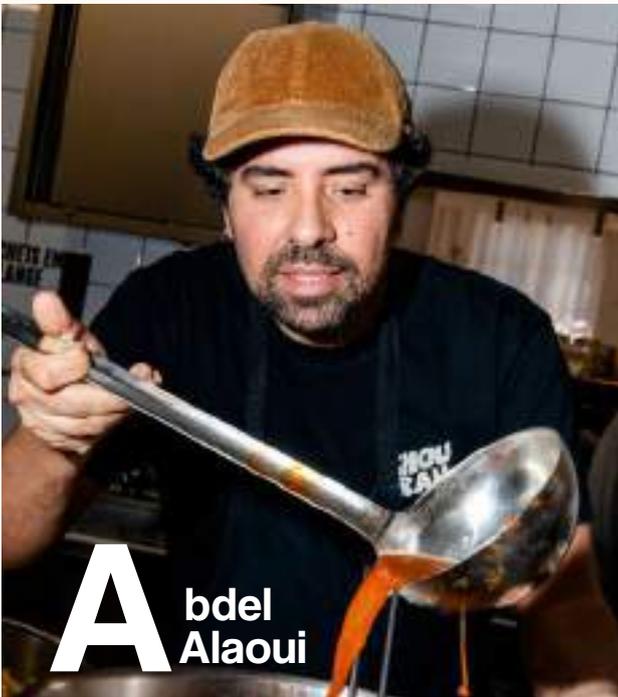






Masterclass

DES MOMENTS DE FORMATION PRIVILÉGIÉS

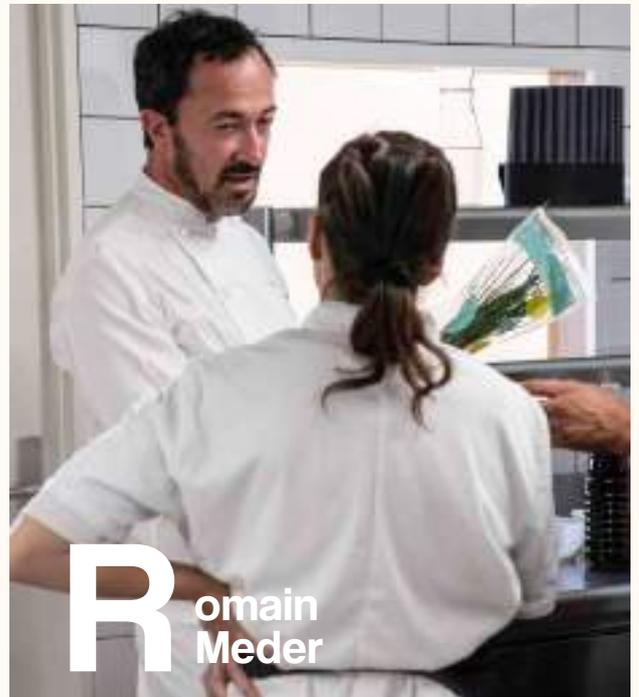


Abdel
Alaoui

AVRIL

Chef, chroniqueur culinaire et animateur. Fondateur des cantines Yemma et du restaurant Choukran à Paris, il réinvente la cuisine marocaine avec créativité et modernité.

Recette signature : couscous aux boulettes de sardine



Romain
Meder

JUIN

Chef étoilé, ancien chef du Plaza Athénée, il valorise les produits végétaux et les céréales dans une approche gastronomique innovante.

Recette signature : tomates rôties, leche de tigre végétal



Juliette
Busetto

SEPTEMBRE

Cheffe du restaurant Pedzouille à Paris, elle célèbre une cuisine du terroir, généreuse et audacieuse, mettant à l'honneur les produits locaux et les savoir-faire traditionnels.

Recette signature : calamar grillé à l'ail et vierge d'été



Manon
Fleury
Laurène
barjhoux

DÉCEMBRE

Duo de cheffes engagées, elles subliment les produits de saison avec une cuisine durable et inventive.

Recette signature : oignons farcis et salade amère

Les masterclass des Beaux Mets sont des temps forts de transmission et d'inspiration pour la brigade en insertion. En 2024, cinq chef-fe-s engagé-es sont venu-es partager leur passion et leur savoir-faire, enrichissant ainsi les compétences des commis en formation et inscrivant leur cuisine dans une dynamique d'excellence et de sens.

Ces sessions sont conçues comme des expériences immersives, où les personnes détenues en formation se confrontent à de nouvelles techniques, affinent leurs compétences et découvrent des approches culinaires variées. Chaque masterclass est aussi l'occasion de questionner la place de l'humain en cuisine : bienveillance, rigueur, inclusion et transmission sont au cœur de ces échanges.

HORS LES MURS

RÉDUIRE LA DISTANCE ENTRE LA PRISON ET LA SOCIÉTÉ

La prison sépare, mais elle ne cloisonne pas totalement. Il existe **des interstices, des points de passage où l'intérieur et l'extérieur se rencontrent, se croisent, s'influencent** : surveillants et travailleurs sociaux qui y entrent chaque jour, courriers et voix qui circulent, espoirs et craintes qui se projettent au-delà des murs. Dans la sociologie carcérale, ce va-et-vient incessant rappelle que la frontière entre la détention et la société est bien plus poreuse qu'elle n'y paraît. L'insertion ne commence pas à la sortie, elle se tisse bien avant, à travers les interactions qui permettent d'exister autrement que par son passé pénal.

En 2024, Les Beaux Mets ont franchi ces frontières symboliques en participant à plusieurs événements hors les murs : Cheffes, Dîners Insolites, Delta Festival, So Good Festival, Climat Libé Tour, lancement du Mouvement Restaure, Trophée des Femmes Dirigeantes.... Autant de moments où la cuisine s'est faite passerelle, où les salariés en insertion ont pu être regardés autrement.

CHEFFES !

08 avril

En avril, nous avons participé au festival CHEFFES aux Grandes Tables de la Friche. Organisé par l'association Ernest, cet événement culinaire et solidaire met à l'honneur les femmes dans la gastronomie. À cette occasion, notre cheffe Sandrine Sollider a servi sa recette – loup de mer fumé – accompagnée d'une commis-détenue et de la surveillante pénitentiaire Nathalie. Ce trio d'exception a captivé le public par son originalité et, bien sûr, par la saveur du plat.



Sandrine Sollier (cheffe des Beaux Mets) et Nathalie (surveillante pénitentiaire).



LES DÎNERS INSOLITES

09 juillet

Les Beaux Mets ont participé aux Dîners Insolites de MPG Gastronomie aux carrières de Bronzo à Aubagne. Depuis le sommet du site, la cheffe Sandrine Sollier et son équipe ont proposé un menu inspiré de la Provence, offrant une expérience culinaire unique face au Garlaban.



Vallentin Majan (seconde de cuisine) et Carole Guillerm (responsable des Beaux Mets).

CLIMAT LIBE TOUR

18 octobre

Les Beaux Mets ont pris part à l'ouverture du Climat Libé Tour, événement organisé par Libération à la Citadelle de Marseille. Pour l'occasion, Valentin Majan, second de cuisine, a assuré le service aux côtés d'un salarié en détention et de Carole Guillerm, responsable du restaurant. Dans un food court engagé aux côtés de chefs renommés, ils ont proposé des assiettes végétariennes à base de produits locaux, mettant en lumière l'engagement du Beaux Mets pour une cuisine responsable et inclusive.

Portraits

C'est lors d'une promenade que Mehdi a entendu parler des Beaux Mets pour la première fois. « Un camarade m'a dit qu'ici, on pouvait apprendre un métier et préparer sa sortie. Ça m'a donné envie d'essayer, alors j'ai envoyé un courrier. » En septembre, il a intégré l'équipe du restaurant, un nouveau défi dans son parcours.

Initialement, Mehdi souhaitait travailler en cuisine, un domaine où il avait déjà quelques bases. « J'ai fait un peu de cuisine avant, mais jamais dans un restaurant gastronomique. Je ne savais pas que c'était si différent. » Cependant, les places en cuisine étant limitées, on lui a proposé de travailler en salle. « Ça m'a stressé. Je ne savais pas si j'allais y arriver avec les clients, je n'avais pas trop confiance en moi. »

Le début n'a pas été facile. « Prendre des commandes, c'était compliqué, surtout que j'ai des difficultés à écrire. J'ai fait beaucoup d'erreurs, mais l'équipe m'a beaucoup aidé. Ils m'ont appris à faire les choses petit à petit. » Au fil du temps, Mehdi a pris ses marques et s'est senti plus à l'aise. Il s'est même inscrit à l'école pour progresser davantage. « Ce n'est pas toujours simple, mais je m'en sors mieux maintenant. »

Avec le temps, Mehdi a aussi découvert qu'il appréciait le contact avec les clients. « Quand ils sont contents et qu'ils disent qu'ils vont revenir, ça fait plaisir. Ça me motive à bien faire mon travail. » Ces interactions l'ont aussi aidé à gagner en assurance. « Avant, je n'osais pas trop parler avec les gens. Maintenant, c'est plus naturel. »

Aujourd'hui, Mehdi partage ce qu'il a appris avec les nouveaux arrivants. « Je leur dis que c'est normal d'avoir des difficultés au début. Moi aussi, j'ai galéré, mais en s'accrochant, on finit par s'en sortir. » Il leur montre les techniques qu'on lui a enseignées et leur explique comment se repérer.

Pour Mehdi, ce travail a une utilité bien précise. « Ça m'occupe, ça me permet d'apprendre et de préparer un peu la suite. J'ai même rencontré des clients qui m'ont laissé leurs coordonnées pour des stages. » En attendant sa sortie prévue en mars, il reste concentré sur ses tâches quotidiennes et cherche à tirer le meilleur de cette expérience.



Mehdi



Nathalie

Avec son sourire chaleureux et sa voix passionnée, Nathalie aime raconter comment elle a découvert les Beaux Mets. « Une collègue m'a dit qu'ils allaient ouvrir un restaurant dans la prison. J'ai ri. Un restaurant ici, pour des clients de l'extérieur ? Ça semblait irréel. Mais, à mesure que le projet avançait, je me suis dit : pourquoi pas ? »

Depuis qu'elle a rejoint l'équipe, Nathalie a vu de nombreuses surprises. « Les premières fois où les clients passent la sécurité, c'est souvent drôle. Certains sont tellement nerveux qu'ils sonnent à chaque fois. Alors, pour détendre l'atmosphère, on plaisante : «Ah, vous avez un cœur en métal, c'est pour ça !» Et ça les fait sourire. »

Mais ce qui fascine Nathalie, ce sont les transformations humaines. « Un jour, un détenu m'a dit : «Je n'ai jamais eu quelqu'un qui croyait en moi avant.» Ça m'a bouleversée. Ici, on leur donne une vraie chance de se voir autrement. » Elle aime partager des moments simples, comme quand elle va chercher les détenus dans leurs cellules. « Je frappe, j'ouvre la porte et je leur dis : «Prêt ? Aujourd'hui, on fait quelque chose de grand.» Ces petites routines, ces gestes d'attention, ça fait toute la différence. »

Nathalie est aussi une observatrice fine de l'impact des Beaux Mets sur les clients. « Beaucoup arrivent avec des idées préconçues sur la prison et les détenus. Mais après avoir mangé ici, discuté avec les équipes, ils repartent en disant : 'Je n'avais jamais vu ça comme ça.' Une fois, un client a laissé un mot : «Merci d'avoir changé mon regard.» Et ça, c'est notre plus belle récompense. »



Partenaires

Projet coporté avec



Financé par



Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités (DREETS)



Mouvement Restaure

LE PROJET

Cheffes Chloé Charles et Manon Fleury.



**Pour un restauration plus
juste, inclusive et durable !**

En miroir des dispositifs d'insertion, l'association Festin a décidé d'aller au bout de la démarche en accompagnant le secteur de la restauration dans sa transition sociale, solidaire et éco-responsable.

Restaure est un mouvement interprofessionnel et inter-associatif, qui vise à sensibiliser, accompagner et valoriser les pratiques vertueuses du secteur, afin qu'il soit en phase avec les évolutions de la société. Restaure est un mouvement d'ampleur nationale pour accompagner le secteur de la restauration dans l'objectif de le rendre plus inclusif, durable et socialement responsable.

Pour le bien être des gens qui y travaillent, mais également pour répondre à la crise de ce secteur, ces pratiques doivent évoluer. Pour accompagner cette transformation, le mouvement Restaure se présente comme un allié de la profession, et travaille à créer les conditions favorables à ce changement.



L'année 2024 marque le lancement du mouvement Restaure. Une année pour bien comprendre les enjeux des différents acteurs. Une année pour s'accorder collectivement sur les priorités et axes à développer. Une année pour développer de premières solutions autour de trois volets : s'inspirer, s'engager, se former.

INSPIRER

Par des évènements de partages d'expériences, organisés régulièrement dans toute la France.

ENGAGER

Via des opportunités pour tous les professionnels de la restauration d'agir et d'avoir un impact.

FORMER

Grâce à un catalogue de formations engagées, parce que faire autrement, ça s'apprend et ça se transmet.

Dès décembre 2023, nous avons mobilisé une 15aine professionnels marseillais représentatifs de la profession: chefs de cuisine, maître d'hotel, professeur de cuisine, journaliste culinaire, représentants de la restauration collective. Plusieurs mois de concertation ont été nécessaires pour bien comprendre les besoins et attentes. Ces échanges ont abouti à la rédaction du manifeste, qui formalise la volonté de la profession de voir le secteur se transformer. Nous avons parallèlement travaillé à structurer un réseau solide, à concevoir une plateforme d'engagement collaborative, et à développer des formations adaptées pour renforcer les compétences des acteurs du secteur.

2024

faits marquants

Lancement Restaure

Pour une restauration plus
juste, inclusive et durable

Plateforme digital

Un outil concret pour
encourager l'engagement
des professionnel-le-s du
secteur

Toast

Les apéros inspirants et
engagés

La Lettre qui Restaure

Newsletter



Myriam Boudjemia et Veronica Garcia Rodriguez, Cheffes nomades.

400

signatures du
manifeste

30

articles dans la
presse

7

structures
fondatrices

+ de 30

structures associées

*(dont La Chorba, l'Ecole
Comestible, La Tablee
des Chefs, La Cloche, Les
Frigos Solidaires...)*



Les 300.000 postes à pourvoir dans le secteur de la restauration représentent une opportunité d'insertion pour les personnes éloignées de l'emploi que l'on accompagne. Ils sont aussi et surtout le symptôme d'une profession qui a perdu son pouvoir d'attraction et qui peine à attirer de nouveaux talents. Cela s'explique en moins en partie par la mauvaise réputation du secteur due à des abus pratiqués par certains. Pour le bien être des gens qui y travaillent, mais également pour répondre à la crise de recrutement, il est nécessaire de mettre un terme à ces pratiques. Le mouvement Restaure travaille à créer les conditions favorables à ce changement.

Pour y parvenir, le mouvement mise sur une stratégie en trois temps : inspirer, engager, former. En s'appuyant sur un réseau d'acteurs engagés partout en France, il valorise les pratiques vertueuses déjà à l'œuvre, propose des actions concrètes pour les professionnel·les, et facilite l'accès à des formations clés, conçues par des structures partenaires reconnues. En rendant visible ce qui fonctionne et en outillant celles et ceux qui veulent faire autrement, Restaure contribue à redonner du sens au métier, à renforcer la fierté de celles et ceux qui l'exercent.

UNE MÉTHODOLOGIE EN TROIS TEMPS

1 RENDRE DESIRABLE

Sensibiliser au besoin de changement
Favoriser le partage d'expériences
et mettre en avant des initiatives
inspirantes et engagées pour donner
envie et montrer que l'on peut faire
autrement.

2 RENDRE POSSIBLE

Outiller et former les professionnels
et leurs équipes. Proposer des actions
concrètes aux professionnels, pour
avoir un impact sur les pratiques
managériales et le bien-être au travail
et redonner du sens au métier et une
fierté partagée.

3 RENDRE RENTABLE

Mettre en place un système
d'incitations positives pour valoriser
le changement.



Elsa Leblanc lors de l'atelier de mixologie donné aux salarié·e·s en insertion du restaurant Les Beaux Mets.

Lancement Restaure

POUR UNE RESTAURATION PLUS JUSTE, INCLUSIVE ET DURABLE



Chef Paul Langlere (restaurant Sepia) et Cheffe Georgiana Viou (restaurant Rouge).

Le mouvement Restaure a été officiellement lancé à Marseille, dans l'enceinte de la chapelle de la Vieille Charité, en présence de plus de 70 acteurs du monde de la restauration.





Audrey Pulvar (Ville de Paris).

Une semaine après son lancement marseillais, le mouvement Restaure a célébré son lancement national à Paris, au Refettorio, en présence d'une cinquantaine d'invités. Porté par Festin, Restaure fédère aujourd'hui une coalition de sept structures à impact engagées pour une restauration plus vertueuse. La soirée a débuté avec les interventions des initiateurs du mouvement et de ses ambassadeurs, dont Manon Fleury (cheffe du restaurant Datil et cofondatrice de Bondir.e), qui a souligné la nécessité de rendre la restauration plus inclusive. D'autres professionnel.le.s, comme Chloé Charles (cheffe de Lago) et Mehdi Favri (Maslow et Fellows), ont témoigné de leur engagement pour un secteur plus éthique, durable et humain.



RESTAURE

« POUR UNE RESTAURATION QUI RESTAURE LES VOCATIONS

Le restaurant n'est-il pas un lieu de plaisir et de passion ? Qu'il le soit pour toutes et tous ! Notre volonté ? Que les employé.e.s soient **écoutés et valorisés**, que les chef.fe.s d'entreprise soient **soutenus et entendus**, que les futurs talents aient envie de se former à nos métiers, et que les client.e.s soient sensibilisé.e.s à notre réalité afin de ne plus mâcher les yeux fermés.

Nous souhaitons combler **dignement les 200 000 postes vacants**, et retrouver le plaisir et la fierté de vivre de notre métier. »

extrait du manifeste Restaure

Plateforme digitale

UN OUTIL CONCRET POUR ENCOURAGER L'ENGAGEMENT DES PROFESSIONNEL·LE·S DU SECTEUR

La plateforme digitale développée par Restaure vise à transformer le secteur de la restauration en offrant un espace dédié à l'inspiration, l'engagement et la formation des professionnel·le·s. Lancée officiellement en 2024, elle permet de fédérer et mobiliser les acteurs du secteur autour de valeurs d'inclusivité et d'écoresponsabilité, tout en facilitant leur accès à des outils pratiques pour s'engager concrètement dans ces démarches.

En 2024, la plateforme Restaure a permis à **400 professionnel·le·s** de signer le manifeste en ligne grâce au formulaire mis en ligne ainsi qu'à 30 structures à impact de partager des offres d'engagement favorisant une approche inclusive et éco-responsable dans leurs établissements.

Cette plateforme a été pensée comme une vitrine des missions de Restaure, en reprenant les 3 volets :

ONGLET S'INSPIRER

Un espace de mise en avant de contenus inspirants (vidéos, annuaires, astuces, agenda d'événements...) qui - dans un premier temps - met en avant le formulaire de signature du manifeste

ONGLET S'ENGAGER

Un outil de mise lien pour simplifier l'engagement des professionnels

Intérêt pour les utilisateurs (professionnels) : trouver des missions pour s'engager et être mis en lien avec les associations autour de chez eux

Intérêt pour les structures partenaires : faciliter le recrutement de bénévoles professionnels pour leurs actions

Exemples d'opportunités publiées : animer une masterclass de cuisine / pâtisserie / mixologie, mettre à disposition sur restaurant pour un événement, accueillir un.e stagiaire en insertion, devenir mentor)

ONGLET SE FORMER

Un catalogue de 6 formations engagées, voué à être enrichi au fur et à mesure et pensé comme une marketplace qui référence des modules de formation à destination des managers et des salariés

Exemple de formations : les bases du management juste (par Festin), prévention des violences sexistes et sexuelles (par Des Étoiles et des Femmes), écoresponsabilité en restauration (par Ecotable).



CAMP

ES ET

POSTAL



PARIS
ÎLE-DE-FRANCE

Blarvine

ces

PETITE

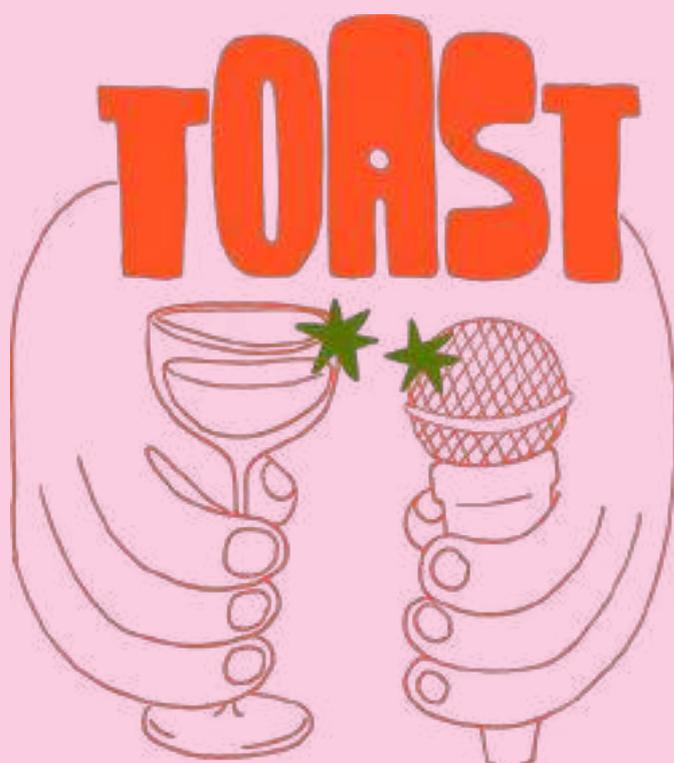
ANTINE

co
éc

TOAST

LES APÉROS INSPIRANTS ET ENGAGÉS

En 2024, Festin a renforcé son engagement en faveur d'une restauration plus inclusive, solidaire et écologique en organisant TOAST, une série d'apéros inspirants destinés aux professionnels du secteur. En partenariat avec **La Communauté Ecotable**, ces rencontres ont permis de réunir des acteurs engagés autour de quatre thématiques majeures, afin de questionner et promouvoir la transition sociale et environnementale de la restauration.



Les femmes en cuisine, modèles, représentations et solutions

12 février

avec Nora Bouazzouni (journaliste et autrice), Justine Pruvot (chefe itinérante et présidente de l'association Bondir.e), Nathalie Moya (coordinatrice du dispositif Des Étoiles et des Femmes à Nice & association Forum Jorge François).



Bienveillance et inclusion : la recette pour une restauration apaisée ?

15 avril

avec Laurène Barjhoux (co-chef du restaurant étoilé Datil à Paris), Floriane Rieu (directrice de La Table de Cana Marseille), Camille Lhomme (fondatrice du Café de l'Horloge et de la Maison de Famille à La Ciotat), Marc Balthazard (maître d'hôtel du restaurant Les Beaux Mets) et Kaoine Tulli (ancien salarié en insertion au restaurant Les Beaux Mets).



La solidarité alimentaire à toutes les sauces

17 juin

avec Marine Mandrila (fondatrice du Refugee Food), Blandine Paris (chef du restaurant Refettorio Paris) et Sylvain Martin (co-fondateur du restaurant le République et vice président de l'association La Petite Lili).



Concilier modèle économique et modèle écologique pour une restauration doublement

23 septembre

avec Mehdi Favri (chef et co-fondateur des restaurants Maslow et Fellows), Ariane Delmas (dirigeante des Marmites Volantes et co-présidente de la Communauté Ecotable), Alexis Lameda et Shehrezade Alfonso (co-fondateurs des restaurants Mariposas et Cocotero à Marseille) et Laura Faujour (chargée de mission restauration à l'Agence Bio)

La lettre qui Restaure !

NEWSLETTER

Lancée en 2024 dans le cadre du Mouvement Restaure, La Lettre Qui Restaure s'est imposée comme une ressource pour les professionnel·les de la restauration engagés dans une transition sociale, solidaire et éco-responsable. Pensée comme un levier d'inspiration et d'action, elle offre une veille sectorielle et met en lumière des initiatives concrètes pour accompagner la transformation du secteur.



Un format structuré pour informer et mobiliser

Diffusée tous les trois mois à plus de 1 000 abonné·es, cette lettre s'articule autour de quatre rubriques essentielles :

Mise en bouche : Un éditorial signé par la journaliste engagée Laurène Petit, qui pose un regard critique et inspirant sur les enjeux actuels du secteur.

Un œil sur le secteur : Une sélection d'actualités et d'initiatives liées aux transitions sociale et écologique en restauration.

Zoom sur : Un article de fond qui met en avant deux projets – l'un associatif, l'autre entrepreneurial – qui réinventent les pratiques du métier.

Sur le feu : Un agenda national recensant les événements incontournables du secteur, favorisant la rencontre et la mobilisation des acteurs engagés.

Témoignages



« Je me suis engagée auprès du mouvement Restaure pour contribuer à une restauration plus juste, inclusive et durable. »

Georgiana Viou

« C'est dans l'air du temps peut-être, mais c'est une cause importante. Ce collectif rassemble des professionnels qui unissent leurs expertises afin de transformer durablement notre secteur en un environnement bienveillant et écoresponsable. Bon pour l'humain, bon pour la planète. Ensemble on est plus fort et efficace, on le sait, pour faire bouger les choses. Restaurer le restaurant, une belle ambition ! »



Partenaires

Partenaire financier



Partenaires opérationnels



La Table de Cana Marseille

L'ENTREPRISE



Notre mission est de partager les saveurs, révéler les talents et minimiser l'empreinte de nos prestations !

La Table de Cana Marseille a été créée en 1992 par l'Association Festin.

Elle est désormais la première entreprise d'insertion de la région sud dans le secteur de la restauration.

Chaque année, elle accompagne plus de 40 personnes vers l'emploi.

Traiteur Événementiel et acteur de la restauration collective, La Table de Cana Marseille est la plus grande entreprise d'insertion du secteur de la restauration en région Sud. La Table de Cana Marseille propose une cuisine de qualité, locale et durable et accompagne **plus de 40 personnes** vers l'emploi chaque année.

Une équipe de 17 salariés permanents est mobilisée pour mettre en place un **parcours professionnel individualisé** construit sur le partage de savoir-faire. Cet accompagnement vers l'acquisition ou le renfort de compétences va de pair avec un accompagnement social pour permettre **la levée des freins à l'emploi**.

Très engagée en matière de RSE, La Table de Cana Marseille crée une expérience gastronomique positive pour l'humain et la planète en organisant son activité autour de ses trois valeurs phares : Saveurs, Talents, Environnement.



2024 aura été une année riche et enthousiasmante. Nous sommes particulièrement fiers de nos résultats en matière d'insertion : 84% de nos salariés en insertion ont réussi une sortie positive, ce qui représente un véritable accomplissement pour notre équipe. Ces résultats s'expliquent en partie par le choix de renforcer l'équipe d'accompagnement en 2024.

Deux postes ont été créés pour renforcer l'équipe d'accompagnement: un poste de responsable des partenariats entreprise, qui développe notre réseau et facilite l'insertion professionnelle, et un poste de responsable de formation, qui anime et suit le développement des compétences de chacun. Ces deux postes viennent soutenir l'action de notre Responsable des Ressources Humaines d'Insertion, qui recrute et pilote les parcours d'insertion. Toujours concernant l'équipe, elle s'est agrandie avec l'arrivée d'un économiste chargé de piloter nos approvisionnements ainsi que d'une commerciale venue renforcer l'équipe traiteur.

Le lancement du Club des Talents a également été un moment fort de l'année, qui participe déjà à nos objectifs d'insertion professionnelle. Cette communauté permet à nos actuels et anciens salariés de se soutenir, de partager leurs expériences et de se créer un réseau professionnel solide.

Enfin, nous avons souhaité renforcer les connaissances et l'engagement de nos salariés en insertion autour des questions sociales et environnementales : organisation de fresques du climat, sensibilisation au tri des déchets, création d'une charte RSE et mise en place d'une formation d'accueil dédiée à ces thématiques.

Grâce au travail de toute l'équipe, notre chiffre d'affaires a progressé de plus de 10% cette année. Une preuve de notre dynamisme et de notre capacité à nous développer, même après plus de 30 ans d'existence.

2024

faits marquants

Evolution de l'équipe

Renforcement de notre équipe permanente

Actions pour lutter contre la précarité alimentaire

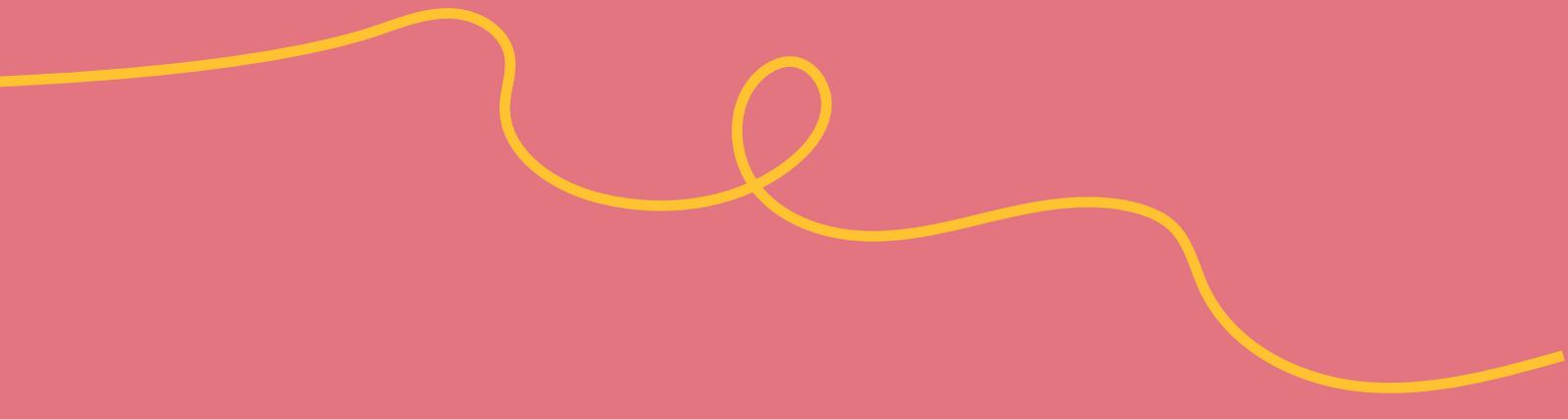
Deux projets d'aide alimentaire pour soutenir les personnes du territoire

Le lancement de notre Club des Talents

Un club qui mêle anciens et nouveaux pour bénéficier de la force d'un réseau

De beaux parcours

Nos salariés en insertion ont des choses à vous raconter !





44

salariés en parcours
d'insertion

84%

de sorties positives

621

prestations traiteur

242 000

repas préparés

21 000

repas d'aide alimentaire
distribués

Évolution de l'équipe

RENFORCEMENT DE NOTRE ÉQUIPE PERMANENTE

En 2024, nous avons renforcé notre équipe permanente en créant quatre nouveaux postes. Un poste d'économiste a été mis en place pour optimiser nos approvisionnements et rationaliser nos coûts. De plus, une nouvelle commerciale traiteur événementiel a rejoint notre équipe pour soutenir nos activités commerciales existantes et renforcer notre offre de services dans ce secteur.

Nous avons également franchi un cap significatif dans notre stratégie d'accompagnement. Notre responsable de formation veille à ce que chaque personne bénéficie d'un programme de formation adapté à ses besoins et objectifs professionnels. Parallèlement, notre responsable des partenariats entreprise développe un réseau dynamique de collaborations, créant des liens entre nos talents en insertion et les entreprises locales.

Ces nouvelles expertises contribuent à améliorer notre efficacité opérationnelle tout en renforçant notre engagement envers l'insertion professionnelle.



Orasimi Rubio – Responsable Restauration & Partenariats.



Marion Canette – Responsable RSE et Compétences.

Actions pour lutter

CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE



La Table de Cana Marseille a poursuivi son engagement dans la lutte contre la précarité alimentaire à travers deux projets, qui totalisent plus de 21 000 repas distribués.

Le premier projet «Une alimentation digne pour les hôtels d'urgence» vise à fournir des repas de qualité aux personnes hébergées dans les hôtels d'urgence à Marseille. Lancé en 2023 en collaboration La Cantina, Action contre la Faim et la Bagagerie Racines, ce projet a permis en 2024 la distribution de plus de 16 000 repas aux résidents sans accès à une cuisine. 12 ateliers de cuisine ont également pu être proposés par la Cantina pour ces personnes.

Le deuxième projet d'aide alimentaire est mené avec l'association Vendredi 13, qui chaque semaine distribue 100

repas complets et de qualité préparés à La Table de Cana pour des étudiants sur le campus de Luminy.

Ces programmes illustrent notre volonté de travailler en synergie avec d'autres acteurs locaux pour apporter des solutions concrètes et efficaces à la précarité alimentaire dans notre ville.

21 000
repas distribués

14
ateliers de cuisine

Le lancement de notre Club des Talents

UN CLUB QUI MÊLE ANCIENS ET NOUVEAUX

Cette année, nous avons inauguré notre « Club des Talents » lors d'une soirée réunissant 50 anciens salariés ainsi que nos 35 salariés en insertion actuels.

Le Club des Talents vise trois objectifs principaux :

1. Construire une communauté engagée, offrant un espace d'échange et d'entraide entre anciens et nouveaux salariés.
2. Encourager le parrainage et le mentorat, permettant aux nouveaux de bénéficier de l'expérience des anciens.
3. Développer un réseau d'opportunités professionnelles, facilitant la mise en relation entre nos salariés et des entreprises partenaires.

Cette initiative renforce notre mission d'insertion et crée une dynamique positive pour l'avenir professionnel de nos talents.





Les beaux parcours de l'année

NOS SALARIÉS EN INSERTION ONT DES CHOSES À VOUS RACONTER !



Amal, arrivée en mai 2023, a récemment décroché un CDI comme commis de cuisine à La Brasserie du Vieux Port, grâce à son talent et sa motivation.



Khokha, qui nous a rejoint en juin 2022, a brillé lors d'un job dating organisé par France Travail et le Collectif Epices. Son savoir-faire a séduit le restaurant Gingembre à Noailles, lui ouvrant la voie vers un CDI.



Marc, entré comme assistant commercial en insertion en janvier 2022, a évolué au sein de notre structure. Ses compétences lui ont valu une promotion au poste d'économe, devenant ainsi salarié permanent.



Yash, qui avait commencé son parcours à La Table de Cana en mai 2022, vient de décrocher un CDI au sein d'une brasserie qui ouvre très prochainement en plein centre ville ! Ceci après une saison au nhow hôtel au sein de la brigade d'Adel Dakkar.

Témoignages

« Toute notre reconnaissance pour la qualité des repas, la variété et l'équilibre de ceux-ci. Nous réalisons une belle aventure à vos côtés que nous espérons pérenne. »

- Marins pompiers de Marseille - Client restauration collective (2024)

« J'ai appris beaucoup tout au long de mon parcours à La Table de Cana, j'ai pu développer mes compétences en cuisine et mon français. Je suis très fière et plus confiante à présent. »

- Khokha, Ancienne salariée en insertion à La Table de Cana (2024)

« Cette création de poste me permet de m'épanouir dans ma vie professionnelle et de continuer d'évoluer à La Table de Cana. »

- Marc, ancien salarié en insertion, aujourd'hui salarié permanent (2024).

« Nous tenons à vous remercier pour la qualité de nos échanges et de votre prestation. Merci à votre équipe pour sa bonne humeur et son efficacité ! »

- Pernod Ricard, client traiteur (2024)



Partenaires

Ce projet est soutenu par l'Etat (Mieux manger pour tous), la métropole, la fondation carrefour et le fonds de dotation de la compagnie fruitière.



Nos partenaires

Nous remercions l'ensemble de nos partenaires qui œuvrent à nos côtés à la réussite de nos projets et contribuent ainsi à développer des solutions innovantes au service de l'insertion sociale et professionnelle par la cuisine.



Contacts

Festin

Armand Hurault
Directeur
armand.hurault@associationfestin.com

Marine Vever
Directrice adjointe
marine.vever@associationfestin.com

Des Étoiles et des Femmes

Florence Armitano
Coordinatrice du réseau national
florence.armitano@desetoilesetdesfemmes.com

Les Beaux Mets

Carole Guillerm
Responsable du restaurant d'insertion
carole.guillerm@associationfestin.com

Restaure

Iris Liberty
Responsable Engagement & Communauté de
chefs
iris.liberty@associationfestin.com

La Table de Cana Marseille

Floriane Rieu
Directrice
floriane.rieu@latabledecana-marseille.com

www.associationfestin.com

Crédit photo | Caroline Dutrey | Louis Triol |
Natalia Amarante



