

**Association
Réseau d'Echanges et de
Restauration – R.E.R**

**COFIL
vendredi 18 octobre 2019 10h**

Ordre du jour du COPIL 2019

1. Bilan de la mise en place de l'atelier chantier d'insertion
2. Point d'étape : mise en place du PER
 - Activité de cook-working
 - Activité d'incubation
 - Lieu d'animation
3. Budget réalisé et budget prévisionnel

Objectif du PER

- 1. Lutter contre les inégalités sociales en facilitant l'insertion professionnelle sur le territoire**
- 2. Proposer une nouvelle offre de restauration de qualité promouvant les circuits courts, l'alimentation saine et la lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 3. Favoriser l'émergence, l'implantation et le développement de nouvelles initiatives économiques dans le secteur de la restauration**
- 4. Contribuer à l'animation du territoire**

Atelier de chantier d'insertion - RESTAURATION



**Roissy
Pays de
France**
Communauté
d'Agglomération

Goussainville

Rest
passerelle
PTCE

Equipe de l'association - octobre 2018 à octobre 2019

Fatima IDHAMMOU
Co-fondatrice et directrice
de l'association

Nathalie Louis
Encadrante technique de
restauration
20 ans en tant que Chef de
cuisine.

Roger KARERA
Encadrant technique vente et
animation

Alice Balorie
Conseillère en insertion
professionnelle et sociale
10 ans d'expérience
Expertise - Art thérapie

**Employé.e.s polyvalent de
la restauration :**

SARCELLES - 1

GARGES-LES-GONESSE 2

VILLIERS-LE-BEL 3

FOSES 1

MARLY-LA-VILLE 1

LOUVRES 1

GOUSSAINVILLE 5

Objectifs de l'atelier chantier d'insertion – R.E.R.

- Mise en œuvre d'une activité de restauration au sein d'une ancienne cuisine centrale (Goussainville) sous forme de chantier d'insertion et d'une activité de vente dans un lieu collaboratif en gare (Garges-Sarcelles).
- Cette activité de production et de vente est le support principal à l'insertion sociale et professionnelle d'un public varié éloigné de l'emploi (PLIE) avec la création de 7,4 ETP.

Activités de l'atelier chantier d'insertion – R.E.R.

- Former et professionnaliser des personnes très éloignées de l'emploi **au métier d'agent polyvalent de restauration** en situation de production réelle. (de la formation hygiène et sécurité à la formation linguistique) (Deux encadrants – technique/collaboratif)
- Accompagner, suivre et soutenir les salariés en insertion pour favoriser leur accès à l'emploi et/ou à la formation qualifiante à l'issue de leurs parcours au sein du chantier. (1 Chargée Insertion Professionnelle + les référents PLIE des salariés)
- Réseau du PTCE Resto passerelle (partage de bonnes pratiques avec les autres CIP)

Accompagnement socio-professionnel

RECRUTEMENT DES SALARIE.E.S

- Information collective avec le PLIE de Roissy Pays de France
- RDV individuel
- Test en cuisine (½ journée)
- Journée intégration avec coach

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Livret de compétences mis en place pour suivre des acquis en cuisine et en salle
- Formation HACCP obligatoire
- **PMSMP** - stage auprès de partenaires pour découvrir un autre cadre de travail et évaluer les compétences acquises ainsi que la posture professionnelle (Blend my day, Maison de retraite, Baluchon, etc.)

ACCOMPAGNEMENT SOCIO - PROFESSIONNEL

- entretien mensuel 1h30 (temps de travail)
- Définition du projet professionnel (formation, VAE, etc) et des freins à lever pour l'insertion (logement, garde, formation linguistique, etc)
- Travail en partenariat avec le référent PLIE
- Ateliers : TRE, Maths à visé pro, Confiance en soi, participation à des forums de l'emploi, etc.



Déroulement de l'année 2019

Nov/Dec 2018

Janvier à Mai 2019

Juin – Juillet Septembre - Octobre

Recrutement des salariées (1 CIP, 1 encadrante technique cuisine et 6 salariées en insertion - CDDI 7 mois)

Mise en place de la journée d'intégration et de la formation HACCP

**Formation et mise en situation professionnelle avec quelques prestations traiteurs :
APIDAYS, CA ROISSY
PAYS DE FRANCE**



Déroulement de l'année 2019

Nov/Dec 2018

Janvier à Mai 2019

Juin – Juillet Septembre - Octobre

Recrutement des salariées (1 CIP, 1 encadrante technique cuisine et 6 salariées en insertion - CDDI 7 mois)

Mise en place de la journée d'intégration et de la formation HACCP

Formation et mise en situation professionnelle avec quelques prestations traiteurs

* Inauguration de la cuisine centrale (27 mars) et Suite des travaux dans le local en gare

Janvier à mai 2019 :

- * Recrutement d'un régisseur technique (Garges-lès-Gonesse)
- * Formation et mise en situation professionnelle avec plusieurs prestations en tant que traiteur
- * Accompagnement socio-professionnel des salarié.e.s

MAI 2019 Recrutement de 2 nouvelles salariées Guirlène et Sevede (Goussainville) et journée d'intégration
Renouvellement contrat pour 2 nouvelles salariées Amina et Dédé (Sarcelles et Villiers-le-bel)



17 avr. 2019

Inauguration du Pôle économique de restauration



Pour rappel, la cuisine centrale en friche depuis 2016 suite au départ d'Elior a été remise en fonctionnement par l'association. L'inauguration s'est déroulée le 27 mars 2019 en présence de Monsieur Le Maire Alain Louis et de Madame Moustachir et de l'ensemble de nos partenaires venus nombreux.

[Un article du Parisien présente le projet.](#)

Cuisine partagée - accélératrice d'insertion

Cette cuisine centrale est devenu un outil de production pour le chantier d'insertion. Nous partageons ce grand espace avec d'autres entreprises (Blend my day, Baluchon - entreprises partenaires pour des PMSMP et des suites de parcours)



BALUCHON
TRAITEUR ET
ÉVÉNEMENTS



Déroulement de l'année 2019

Nov/Dec 2018

Janvier à Mai 2019

Juin – Juillet Septembre - Octobre

Recrutement des salariées (1 CIP, 1 encadrante technique cuisine et 6 salariées en insertion - CDDI 7 mois)

Mise en place de la journée d'intégration et de la formation HACCP

Formation et mise en situation professionnelle avec quelques prestations traiteurs

* Inauguration de la cuisine centrale (27 mars) et Suite des travaux dans le local en gare

Janvier à mai 2019 :

- * Recrutement d'un régisseur technique (Garges-lès-Gonesse)
- * Formation et mise en situation professionnelle avec plusieurs prestation en tant que traiteur
- * Accompagnement socio-professionnel des salariées

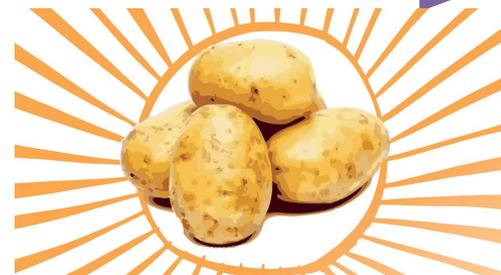
MAI 2019 Recrutement de 2 nouvelles salariées Guirlène et Sevede (Goussainville) et journée d'intégration
Renouvellement contrat pour 2 nouvelles salariées Amina et Dédé (Sarcelles et Villiers-le-bel)

Début juin : Sortie des salariées:
Ablavi - projet assistante administrative
Gina et Leila - recrutés par Baluchon et Pembé - sortie (difficulté langue)

**ouverture du 19.59
24 JUIN 2019**

Mise en place de la carte du restaurant et de la nouvelle organisation sur les deux sites : cuisine et restaurant 19.59.

JUILLET 2019 RECRUTEMENT de 2 nouvelles salariées Badia et Chantal (Goussainville et Louvres)



19.59
LIEU D'ENVIES

OUVERTURE DE VOTRE RESTAURANT
LE **24 JUIN 2019** DE 06h59 à 19h59
GARE DE GARGES - SARCELLES

TEL **0139 85 13 04**  since19.59

Ouverture du 19.59 - le 24 juin 2019

Pour rappel, le lieu de vie et de restauration a ouvert le 24 juin 2019, 3 ans après le challenge Gare partagée.

Cela fait 3 mois que nous sommes ouverts de 7h à 14h et de 16h à 20h.

L'ouverture du restaurant nous permet ainsi de permettre un parcours complet pour nos salariées en insertion.

[Un article du Parisien présente le projet.](#)



Déroulement de l'année 2019

Nov/Dec 2018

Janvier à Mai 2019

Juin – Juillet Septembre - Octobre

Recrutement des salariées (1 CIP, 1 encadrante technique cuisine et 6 salariées en insertion - CDDI 7 mois)

Mise en place de la journée d'intégration et de la formation HACCP

Formation et mise en situation professionnelle avec quelques prestations traiteurs

* Inauguration de la cuisine centrale (27 mars) et Suite des travaux dans le local en gare

Janvier à mai 2019 :

- * Recrutement d'un régisseur technique (Garges-lès-Gonesse)
- * Formation et mise en situation professionnelle avec plusieurs prestation en tant que traiteur
- * Accompagnement socio-professionnel des salariées

MAI 2019 Recrutement de 2 nouvelles salariées Guirlène et Sevede (Goussainville) et journée d'intégration
Renouvellement contrat pour 2 nouvelles salariées Amina et Dédé (Sarcelles et Villiers-le-bel)

Début juin : Sortie des salariées:
Ablavi - projet assistante administrative
Gina et Leila - recrutés par Baluchon et Pembé - sortie (difficulté langue)

**ouverture du 19.59
24 JUIN 2019**

Mise en place de la carte du restaurant et de la nouvelle organisation sur les deux sites : cuisine et restaurant 19.59.

JUILLET 2019 RECRUTEMENT de 2 nouvelles salariées Badia et Chantal (Goussainville et Louvres)

Recrutement encadrant technique service Roger et 2 nouvelles salariées Pauline et Khadija (Goussainville et Garges-lès-Gonesse)

Développement de la livraison de repas (recrutement d'un salarié - chauffeur livreur)

Mise en place d'une programmation animation au restaurant octobre - novembre en gare

Offre de restauration/animation du 19.59

**Arrivée de Roger KAREKA
encadrant technique /
manager du lieu de vie et de
restauration.**

**Structuration de la carte du
Restaurant avec la
participation des salariées
en insertion.**

**Mise en place d'animations
(Ecole de la 2ème chance,
Espaces emploi, etc.)**



Déroulement de l'année 2019

Nov/Dec 2018

Janvier à Mai 2019

Juin – Juillet Septembre - Octobre

Recrutement des salariées (1 CIP, 1 encadrante technique cuisine et 6 salariées en insertion - CDDI 7 mois)

Mise en place de la journée d'intégration et de la formation HACCP

Formation et mise en situation professionnelle avec quelques prestations traiteurs

* Inauguration de la cuisine centrale (27 mars) et Suite des travaux dans le local en gare

Janvier à mai 2019 :

- * Recrutement d'un régisseur technique (Garges-lès-Gonesse)
- * Formation et mise en situation professionnelle avec plusieurs prestations en tant que traiteur
- * Accompagnement socio-professionnel des salariées

MAI 2019 Recrutement de 2 nouvelles salariées Guirlène et Sevede (Goussainville) et journée d'intégration
Renouvellement contrat pour 2 nouvelles salariées Amina et Dédé (Sarcelles et Villiers-le-bel)

Début juin : Sortie des salariées:
Ablavi - projet assistante administrative
Gina et Leila - recrutés par Baluchon et Pembé - sortie (difficulté langue)

**ouverture du 19.59
24 JUIN 2019**

Mise en place de la carte du restaurant et de la nouvelle organisation sur les deux sites : cuisine et restaurant 19.59.

JUILLET 2019 RECRUTEMENT de 2 nouvelles salariées Badia et Chantal (Goussainville et Louvres)

Recrutement encadrant technique service Roger et 2 nouvelles salariées Pauline et Khadija (Goussainville et Garges-lès-Gonesse)

Développement de la livraison de repas (recrutement d'un salarié - chauffeur livreur)

Mise en place d'une programmation animation au restaurant octobre - novembre en gare

18 octobre 2019
COPIL de l'association RER

Mise en place d'un DLA - dispositif d'accompagnement Local

Réflexion sur la communication

Pôle économique de restauration de Goussainville



Objectifs du PER

Favoriser l'émergence, l'implantation et le développement de nouvelles initiatives économiques dans le secteur de la restauration à travers (2019 avec Juliette, chargée de développement et Edouard, stagiaire, arrivée de Toufik - octobre 2019 responsable du Foodlab)

Les activités envisagées :

- La mutualisation d'un outil technique de production (cuisine partagée, laboratoires culinaires professionnels, espaces de travail et de production y compris des espaces dédiés à des productions spécifiques (allergènes, interdits alimentaires, alimentation petite enfance...))
- L'incubation de futurs projets culinaires
- L'accompagnement et la professionnalisation des porteurs de projets : organisation de formations, masterclasses, stages courts sur les thématiques de l'entrepreneuriat alimentaire, de techniques de cuisine, l'innovation technologique (modes et matériel de cuisson et transformation...)
- Le développement de services spécifiques proposés aux entrepreneurs (mutualisation de logistique, de service commercial, de services comptables et juridique...)

Cuisine partagée - pépinière d'activités

BALUCHON
TRAITEUR ET
ÉVÉNEMENTS

à Table
CITOYENS!
association

**Partage d'espaces pour
développement d'activités, accueil
de plusieurs entrepreneurs de
manière ponctuelle et de manière
permanente.**

Initiative
95 | MEMBRE DES RÉSEAUX
FRANCE ACTIVE
Initiative
france



**Orientation de nouveaux
entrepreneurs via INITIACTIVE 95
et autres prescripteurs (Resto
Passerelle) environ 10 en 2019**

Incubateur en cours de modélisation

Avec cette cuisine professionnelle équipée, nous proposons aux entrepreneurs et professionnels:

- un espace adapté tant à la naissance d'un projet qu'au développement et à la croissance des entreprises voulant industrialiser leurs productions.
- nous voulons aider les entrepreneurs culinaires à contourner les coûts étourdissant du démarrage à l'hypercroissance.

Fort de cette volonté de partage, nous accompagnons le Cookworking :

- d'un Incubateur et accélérateur culinaire, avec l'envie de partager nos connaissances, notre réseau de professionnels et d'experts mais aussi notre philosophie à travers un projet participatif et ancré dans les principes sociaux et solidaires. (PMSMP, fournisseurs locaux, etc)

Incubateur en cours de modélisation

- **Programme “idée”**: un programme composé d'une semaine de stage et d'une journée de formation pour découvrir le métier d'entrepreneur culinaire et tester votre idée.
- **Programme “démarrage”**: un programme d'incubation de 3 mois composé de 2 stages et 3 journées de formation avec un suivi personnel et continu pour lancer votre activité et être prêt à opérer en tant qu'entrepreneur culinaire. ▸
- **Programme “croissance”**: un programme d'incubation et d'accélération de 2 mois composé de 2 stages et 3 journées de formation avec un suivi semi-continu pour consolider l'activité et faire évoluer son modèle économique pour passer un cap dans l'entreprenariat culinaire.
- **Programme “hypercroissance”**: un programme d'accélération de 2 mois minimum composé d'un suivi semi-continu, en fonctionnement direct avec l'espace de cookworking (cuisine partagée) pour faire évoluer le modèle économique et le modèle de production, gagner en envergure.

L'ÉQUIPE de COACH à développer



Joel DARMYN

Formateur en Hygiène et
sécurité alimentaire



Benjamin MASURE

Coordinateur du PTCE
Resto Passerelle
Développeur de projet
“cuisine de rue”- consultant
pour les projets innovants
qui mêlent insertion et food



Toufik BELKOURI

Responsable du Foodlab
Expérience de 20 ans chez
SERVAIR

L'ÉQUIPE de COACH à développer



Mehdi Medjaoui

Administrateur de
l'association RER
Incubation de start-up,
entrepreneuriat,
autonomisation
économique, tech, ...



Taoufik Vallipuram

Président de l'association
RER,
Stratégie, développement
commercial, stratégie,
marketing, ...



Jean-François Boisson

Consultant en freelance
autour de l'économie
sociale et solidaire.

Finance, marketing,
stratégie commercial,
management, ...

Animation locale et territoriale

ANIMATION LOCALE



PRÉFECTURE DU VAL D'OISE



- Partenariats avec la ville de Goussainville, la préfecture du Val d'Oise, le bailleur 1001 vies habitat pour l'animation locale autour du potager /poulailler (+ potentiellement service jeunesse)
 - installation du poulailler (septembre 2019)
 - recrutement en cours d'un médiateur - jardinier
 - installation du potager novembre 2019
 - développement d'activités en concertation avec la médiathèque, l'atelier santé ville notamment avec des ateliers cuisine

→ **comité technique en nov 2019**

Animation locale et territoriale



Animation locale et territoriale

ANIMATION TERRITORIALE

- Roissy Pays de France Territoire French impact - avec RER pour relever le Défi alimentation (mars 2019)



ANIMATION TERRITORIALE

4 décembre Journée d'action et de réflexion organisée avec l'agglomération RPF, la ville de Goussainville, la pôle de ressources sur

De la fourche à la fourchette : des leviers pour une gouvernance alimentaire territoriale !

Objectif : initier une mise en réseau d'acteurs pour réfléchir à la résolution des défis à relever localement et collectivement: relocaliser l'approvisionnement alimentaire ; soutenir les réseaux alimentaires alternatifs, permettant de reconnecter consommateurs et producteurs et construire une stratégie alimentaire locale.

Budgets - ACI + FOODLAB

	2018	2019 (estimé)
Chiffre d'affaires	(démarrage Novembre) 8 470	ouverture restaurant Juin 85 000 € dt 60 000 euros Foodlab
- Achats (matières premières)	6 515	45 000 (estimé)
- Services extérieurs	67 500	88 000 (estimé)
- Salaires et charges	29 319	200 000 € (estimé) dt 9 900 euros Foodlab
+ Subventions et produits exceptionnels	91380 + 2700	250 000
= Résultat	-719	2000
Nombre d'employés	7	15 dt 2 Foodlab
Nombre de repas sains produits	100	1200 (approximatif)
Nombre de journées de mise à disposition	0	240

Budget 2018 et 2019

Particularité FSE PLIE pour ACI:

- démarrage de l'activité en novembre 2018, conventionnement FSE / PLIE à hauteur de 17 109, 24 euros (n+18 mois) pour une action de 67 127,24 euros.
- ouverture du restaurant en juin 2019, conventionnement FSE/PLIE en cours de 57 000 euros pour une action élevé à 224 000 euros (n+18 mois).

Bilan 2019 - **compta analytique visualisant dépenses par projet**

BUDGET PREVISIONNEL**2020**

Chiffre d'affaires

200 000 euros
dont 120 000 euros Foodlab

- Achats

75 000 (estimé)

- Services extérieurs

88 000 (estimé)

- Salaires et charges

370 000 dont
120 000 pour Foodlab

+ Subventions et produits exceptionnels

340 000

= Résultat

7000

Nombre d'employés

17

Nombre de repas sains produits

3000

Nombre de journées de mise à disposition

520

Enjeu du financement FSE PLIE pour ACI

Nouveaux partenaires financiers :

- FRENCH IMPACT, ADEME
 - ARS via Goussainville
- FONDATIONS EDF, BANQUE POPULAIRE, CHANEL
 - CCI FONDS DE REVITALISATION



**Roissy
Pays de
France**

Communauté
d'Agglomération



**Initiative
95**

MEMBRE DES RÉSEAUX

FRANCE ACTIVE
Les entrepreneurs engagés



FRANCE ACTIVE
Les entrepreneurs engagés

FONDATION
D'ENTREPRISE
VINCI
POUR LA CITÉ



DIRECTION RÉGIONALE
DES ENTREPRISES,
DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION,
DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI



GLOBAL LOGISTICS
FOR MANUFACTURERS



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen

ovishare



VOIE 95



Pôle
de ressources
Ville et
développement social

**LA
PREUVE
PAR 7**