SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...

- ANNEE 2017 -

assemblée générale du 30 mai 2018

DIRECCTE CENTRE-VAL DE LOIRE

Région Centre-Val de Loire

Loiret votre Département

ORLÉANS MÉTROPOLE

pôle emploi

FRANCE ACTIVE
Les entrepreneurs engagés
CENTRE-VAL DE LOIRE

la fédération des entreprises d'insertion
CENTRE

RÉSEAU
LA TABLE DE CANA

Table des matières

1. - LE RAPPORT MORAL....3
2. - LE RAPPORT D'ACTIVITÉ....4
A. Qui sommes nous ?....4
- Notre équipe de salariés :....4
- Notre équipe de bénévoles :....5
- Nos partenaires :....5
- Nos locaux et équipements :....7
- Notre politique qualité :....7
- Nos fournisseurs :....7
B. L'évolution des différentes activités professionnelles 8
- Le Restaurant :....8
- Les prestations extérieures :....10
C. Notre projet d'insertion....11
- Les résultats 2017 : 11
....12
- Des difficultés de maintien dans l'emploi et recrutement persistantes....13
- Les situations de travail proposées :....14
- L'encadrement et la coordination des parcours :....15
- L'accompagnement individuel :....15
- L'accompagnement collectif :....16
- Le travail avec les partenaires :....17
. - LE RAPPORT FINANCIER....18
A. Le compte de résultats 2017....20
B. Le bilan actif 2017....21
B. Le bilan passif 2017....22
4. - LES PERSPECTIVES 2018....23
- Le budget prévisionnel 24
5. - REMERCIEMENTS....25

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

1. - LE RAPPORT MORAL

Cinq exercices pleins ! Et nous sommes toujours là ! Cette année 2017 a été placée sous le signe de la stabilité.

Stabilité au sein de l'équipe en insertion, et nous le verrons en 2018, cela a permis 5 sorties positives de nos salariés en insertion entre 2017 et avril 2018. Le renforcement de nos procédures d'intégration, les parrainages proposés à chaque salarié.e à son entrée dans l'entreprise, les rencontres avec les prescripteurs portent leurs fruits. Jean-Louis, Patrick, Loïc, Adelaïde et Hassina, à qui le parcours chez Saveurs et Talents a permis d'ouvrir de nouvelles opportunités, nous vous souhaitons le meilleur dans votre vie professionnelle et personnelle.

Stabilité de l'activité, également, avec de nouveau une augmentation du chiffre d'affaires, de 8,5 % par rapport à 2016, et un résultat positif.

Cette stabilité nous a permis de nous engager dans de nombreux projets qui, certes, pour certains, se concrétisent cette année, mais ont été travaillés tout au long de cette année 2017 :

- le développement de notre catalogue traiteur et plateforme de commande en ligne, qui sera lancé d'ici la fin d'année et qui permettra d'adapter notre production traiteur à notre spécificité : l'insertion,
- notre adhésion au réseau national des Tables de Cana, traiteurs d'insertion, qui nous permettra de dialoguer avec des pairs,
- le nouveau concept de restaurant éphémère « chez Suzon », à l'occasion du Festival de l'Embrayage et du Forum des Associations, qui nous offre une belle visibilité auprès du grand public,
- le renforcement de nos liens avec les entreprises solidaires de Saint Jean de Braye : Aabraysie Développement, Les Jardins du Cœur et DS45 avec l'organisation d'un speed meeting business en avril,
- le lancement du projet avec le mouvement Graines de Vie, pour faire nos propres graines reproductibles dans notre jardin,
- notre participation au Festisol, le festival des solidarités qui nous a permis de nouer de nouveaux partenariats,
- et à un niveau organisationnel : l'ouverture d'un poste d'assistant administratif et l'installation d'un bungalow pour agrandir l'espace de bureau devenu trop petit.

Comme vous l'imaginez tous ces projets ont demandé la mobilisation de tous, équipiers, administrateurs, bénévoles et partenaires.

Merci à tous pour cette mobilisation et à Sandrine, Loïc, Marc et Pauline pour leur dynamisme toujours porteur d'idées nouvelles…et comme nous le verrons dans les perspectives de nouvelles réflexions sont déjà en germe !

Merci particulier à Gaëlle qui a mis au service de notre association ses compétences comptables toutes ces années.

Un grand merci aussi à nos financeurs et à tous nos clients pour leur fidélité et leur confiance jamais démenties.

Et un bravo appuyé à Marc qui a validé son titre professionnel d'encadrant technique d'activités d'insertion par l'économique !

Bonne assemblée générale !

Pour le bureau, Joëlle Richard,

présidente du Conseil d'administration

SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant…

2. - LE RAPPORT D'ACTIVITÉ

A. Qui sommes nous ?

« BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT !»

C'est par cette « baseline » ajoutée au printemps 2015 à notre logo historique, créé dès 2011 par notre graphiste Caroline Nicolas-Labriffe, qu'est résumée l'identité de marque de Saveurs et Talents. Identité désormais bien connue avec une notoriété réelle, une présence en développement sur notre territoire et une reconnaissance que ce soit au titre de notre engagement pour l'inclusion sociale et la lutte contre le chômage de longue durée, notre militantisme en faveur de l'économie sociale et solidaire et bien sûr, la qualité de notre cuisine et de notre service !

ZOOM. - L'association loi 1901, Saveurs et Talents a été créée le 11 février 2011 par un petit groupe de cinq Orléanais(e)s déterminé(e)s avec pour but principal de *« faciliter l'accès à l'emploi de femmes et hommes qui en sont éloignés en créant dans le respect des lois du marché et des règles professionnelles des activités économiques notamment dans le secteur de la restauration-traiteur »*.
Suite à une étude de faisabilité en partie financée par le Fonds social européen (FSE), son restaurant-self a ouvert le 12 septembre 2012 dans les locaux de restauration inutilisés de l'ancien centre de formation Pierre-Caloni à Saint-Jean-de-Braye. Ce, dans le cadre d'un partenariat étroit avec le nouveau propriétaire de ces locaux, l'association AIDAPHI qui intervient dans les secteurs du médico-social, de la protection de l'enfance, du sanitaire, de l'insertion et de la cohésion sociale.

- Notre équipe de salariés :

L'association emploie 3 salarié(e)s permanents :

- Marc Loaëc, encadrant technique chef de salle et des prestations extérieures
- Loïc Richard, encadrant technique chef de cuisine
- Sandrine Séon, directrice

Pauline Machard, conseillère en insertion socio-professionnelle intervient un jour par semaine dans le cadre d'une mise à disposition par l'association intermédiaire Domicile Services, dépendant de la Fédération ADMR du Loiret.

Les mouvements de personnel en insertion, sous contrat à durée déterminée, d'insertion ont été moins nombreux qu'en 2016. Avec au 1er janvier 2017, 7 personnes en poste d'agent polyvalent d'insertion. Le nombre de personnes recrutées s'est élevées à 10 sur l'année et le nombre de sorties à 11. Six restaient en poste au 31 décembre.

En janvier 2017 a été créé un poste d'assistant en parcours d'insertion sous contrat CAE-CUI à durée déterminée et à temps partiel (21 h/semaine) afin de renforcer la structure administrative reposant sur la directrice avec le

soutien des encadrants et l'intervention de l'AIDPHI qui assure la réalisation de la paie, du cabinet comptable CER France et de deux bénévoles dont une réalisant la saisie comptable.

- Notre équipe de bénévoles :

Par ailleurs, au 31 décembre 2017, l'association comptait 53 adhérents à jour de cotisation dont une vingtaine de bénévoles actifs en soutien au quotidien de l'équipe de salariés, facilitateurs et relais du projet d'insertion socioprofessionnelle ainsi que des valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Au total, ce sont près de 800 heures de bénévolat qui peuvent être valorisées (soit 0,4 ETP), hors gouvernance s'entend, et dans des domaines très variés.

- Aide comptable et renfort administratif
- Accompagnement socio-professionnel
- Entretien du jardin
- Renfort sur certains événementiels, notamment sur le festival de spectacles de rue L'Embrayage où notre annexe « Chez Suzon » a reçu le renfort efficace et joyeux de 38 bénévoles (sur 6 h en moyenne). Une mobilisation inédite, à souligner !
- Aide logistique aux approvisionnements
- Communication et développement de réseau

Le conseil d'administration s'est réuni à quatre reprises en 2017. Au 31 décembre, sa composition était la suivante :

- **Joëlle Richard,** présidente
- **Yola Colsaet**, vice-présidente
- **Claude Roch**, trésorier
- **Aurélie Charrier,** secrétaire
- **Claire Boutin**, administratrice
- **Maryse Couepel**, administratrice
- **Patricia Douane**, administratrice (représentant l'AIDAPHI)
- **Bruno Guyard**, administrateur (représentant l'ASCA)
- **Anne-Marie Lejeune**, administratrice
- **Karima Madoun**, administratrice.

- Nos partenaires :

Notre réseau de partenaires est désormais bien structuré et opérationnel : à entretenir et enrichir, bien sûr ! En 2017, nous avons notamment accentué le renforcement de nos liens avec nos pairs structures d'insertion par l'activité économique. Et, ce à deux niveaux :

- Celui territorial de notre commune de Saint-Jean-de-Braye avec une coopération renforcée avec nos collègues d'Aabraysie Développement, les Jardins du Coeur et DS 45.

C'est avec ce collectif et sous le nom « Les entreprises solidaires de Saint-Jean-de-Braye » que nous avons organisé un speed business meeting pour mieux nous faire connaître du tissu économique local. Celui-ci s'est déroulé le 27 avril aux Jardins du Coeur avec une vingtaine d'entreprises présentes. Nous avons également participé de façon conjointe avec nos trois collègues au forum de l'emploi organisé par les municipalités de Boigny-sur-Bionne et Saint-Jean-de-Braye le 21 novembre afin de rencontrer des demandeurs d'emploi.

- Celui d'activité avec l'officialisation de notre demande d'adhésion au réseau de traiteurs solidaires La Table de Cana qui fédère huit entreprises d'insertion par la restauration. Après un audit en décembre, celle-ci a été acceptée. Nous sommes en lien avec La Table de Cana – plus particulièrement les sites de Lyon et Genevilliers – depuis 2012. Notre adhésion à ce réseau répond à notre besoin d'échanges et partenariats avec nos pairs entreprises d'insertion par la restauration pour tous les membres de notre équipe (salariés en insertion compris) et à notre souci d'améliorer nos pratiques.

ZOOM. - En février 2017, nous avons reçu la visite d'Hugues Saury, alors président du Conseil départemental, accompagné de Thierry Soler, conseiller départemental. Nous avons également accueilli une délégation d'élus d'Orléans Métropole intervenant au sein de la commission emploi insertion. Ces visites dans le cadre des conventions de financement qui nous lient à ces collectivités territoriales témoignent de l'intérêt porté à notre entreprise et de préoccupations communes pour l'inclusion de toutes et tous. Notre équipe en la personne de sa directrice a également été invitée à témoigner comme acteur *« audacieux, innovant et solidaire »* de notre territoire lors du dixième anniversaire de l'alliance régionale des cabinets CER France, notre partenaire comptable.

- Nos locaux et équipements :

Nous disposons d'une salle de restaurant de 140 m2 permettant d'accueillir une centaine de convives. Capacité portée à une cinquantaine de plus à la belle saison avec notre terrasse et notre jardin ombragé.

Notre espace de production, stockage et locaux du personnel (vestiaires) s'étend sur 240 m2 avec tous les équipements professionnels nécessaires (fours, étuves, sauteuse, fourneau, cellule de refroidissement, etc.). A noter cependant un état de vétusté problématique sur un certain nombre d'équipements (fourneau, lave-batterie, cutter et robot-coupe entre autres).

L'agencement et l'équipement du self nécessiteraient également un investissement lourd dont l'étude prévue en 2017 n'a pas pu être menée à son terme.

La politique d'investissement majeur en 2017 a été l'ouverture d'un deuxième espace de travail administratif par l'installation d'un bungalow sur le parking situé à l'avant du restaurant. Celui-ci permet de doubler la surface disponible pour les tâches administratives et commerciales avec désormais 35 m2 et 4 postes informatiques.
Ce nouvel espace offre également la possibilité de réunion en confidentialité plus aisée. Ceci pour un budget de 15 000 euros (incluant l'adaptation du réseau informatique et communication global) financé par un prêt auprès du Crédit Coopératif.

- Notre politique qualité :

Sauf mention contraire, nos plats sont fabriqués dans notre cuisine de Saint-Jean-de-Braye à partir de produits bruts, c’est-à-dire crus et sans assemblage avec d’autres produits alimentaires.

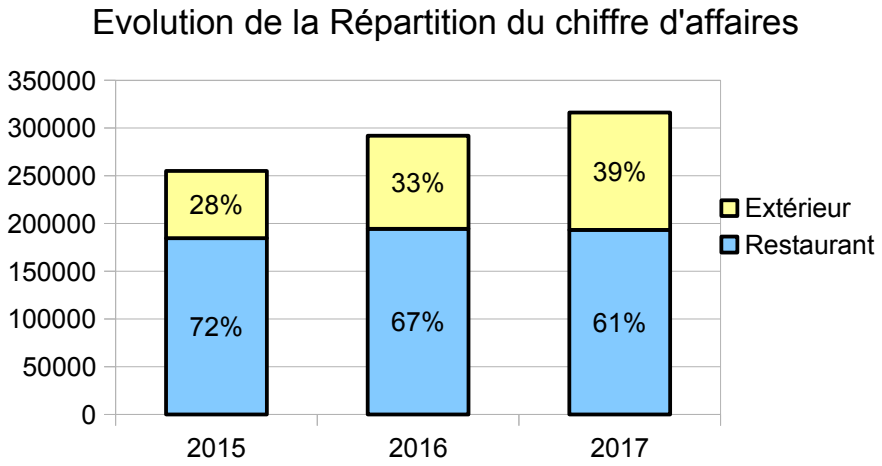
Les produits non fabriqués par notre équipe ou résultant d’un assemblage de produits bruts et produits non bruts sont signalés. De fabrication artisanale ou industrielle, ils sont rigoureusement sélectionnés et utilisés à la fois pour la cohérence des parcours d’insertion proposés et pour la continuité de qualité sur certaines fabrications techniques. Les salariés que nous employons ont besoin de connaître toutes les grandes familles de produits pour être en phase avec les réalités du secteur de la restauration et du marché de l’emploi. Ils ont également besoin d'un temps d'apprentissage. Aussi lorsqu’un nouvel équipier débute au poste pâtisserie, nous avons recours à un caramel de fabrication industrielle. Mais lorsque l’équipier maîtrise la cuisson du sucre, nous revenons à un produit maison. Idem sur les pièces traiteur. Nos habitués savent qu’il y a toutefois une gamme de produits sur laquelle nous ne dérogeons jamais. Notre mousse au chocolat et nos gougères en font partie !

- Nos fournisseurs :

Nos approvisionnements se répartissent en deux groupes : des grossistes de la restauration hors domicile dont le groupe Pomona et DS Restauration d'une part ; des producteurs et artisans locaux dont le Jardin de Cocagne d'Orléans qui nous fournit en légumes de saison Bio, le gaec du Mesnil et La Ferme du Champs-d'Eau *(voir en annexe 1)* à Greneville-en-Beauce ; les Boulangeries Pâtisseries associées (BPA) et TPC (compotes bio) de Saint-Jean-de-Braye d'autre part.

B. L'évolution des différentes activités professionnelles

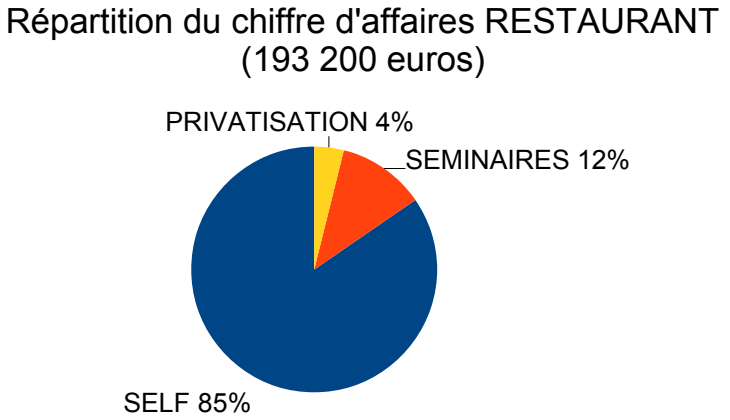
Avec quelques 19 600 convives restaurés dans nos murs et 9 000 à l'extérieur, pour un chiffre d'affaires global de 316 200 euros en progression de 8,5 % par rapport à 2016, nos activités professionnelles continuent de progresser. Le fait prépondérant est le développement des activités impliquant la consommation de nos produits en dehors de notre restaurant : traiteur, liaison chaude et annexe éphémère qui représentent désormais près de 40 % du chiffre d'affaires (contre 33,6 % en 2016 et 27% en 2015). L'activité du restaurant, elle, stagne avec une progression du nombre de convives de 4,25 % à 82 convives en moyenne par jour (hors événement privés) et un recul du chiffre d'affaires de 0,60 %, ce qui signifie une dégradation du ticket moyen et un recul des prestations les plus rémunératrices.

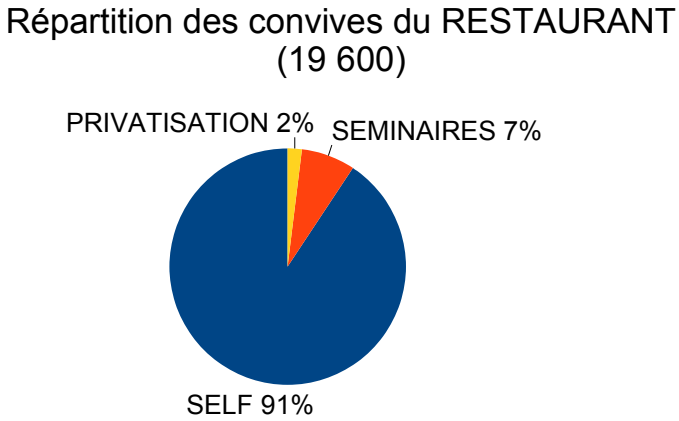


- Le Restaurant :

L'activité générée dans nos murs reste majoritaire en chiffre d'affaires (61%) et nombre de convives (54%) mais sa rentabilité se dégrade du fait du recul des prestations les plus rémunératrices. Les ventes de prestation de restauration à des groupes en **séminaire** à l'amphithéâtre et/ou des salles de réunion de l'AIDAPHI a diminué de 9%. En partie certainement du fait de la non disponibilité des locaux pour travaux les deux derniers mois de l'année. En moyenne par jour d'activité, ce type de clientèle représente 6 convives par jour avec des groupes de 30 à 90 personnes qui permettent des services à plus de 150 convives rapprochant notre établissement du milieu ordinaire.

Les **privatisations** pour des évènements privés, associatifs ou d'entreprise ont également reculé en nombre mais avec un CA moyen plus fort (7 500 euros pour 5 ouverture contre 9 000 euros pour 8 en 2016).
Le **self** ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h - reste l'activité dominante (52% du chiffre

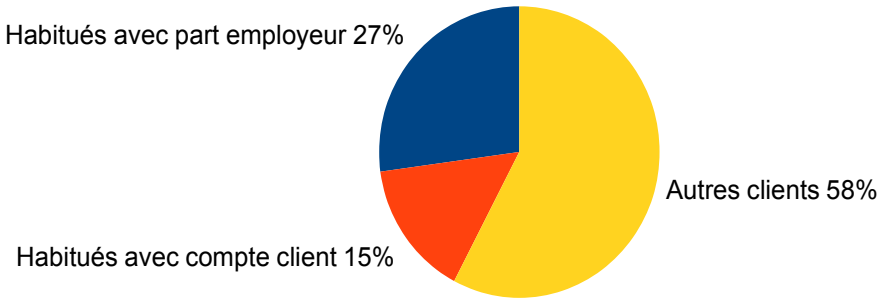




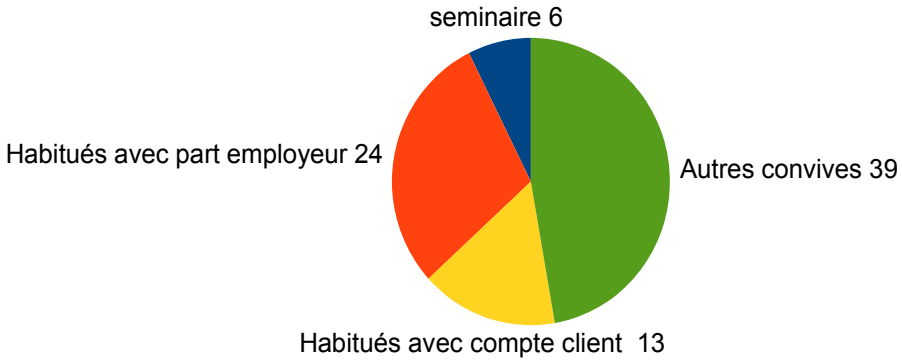
SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

d'affaires global) avec une moyenne de 76 clients par jour et un plateau moyen de 10,10 euros TTC soit dans la tranche haute
du budget moyen consacré par les Français, qui privilégient la boulangerie ou la sandwicherie en alternative à la « gamelle » préparée à la maison. Notre proposition doit, à ce titre, se différencier et jouer sur la qualité du contenu de l'assiette et la plus-value de l'environnement en rapport avec nos tarifs, plus élevés certes que les propositions d'entrée de gamme mais moins que celles du restaurant traditionnel. D'où cette communication sur « le self qui change du restaurant » via nos comptes FaceBook (740 abonnés au 25 mai 2018) et Twitter (117 abonnés à la même date) ainsi que notre newsletter hebdomadaire envoyée à quelque 1300 contacts pour un taux d'ouverture de 18 à 20 %.

Répartition du chiffre d'affaires SELF
(163 400 euros) par type de client



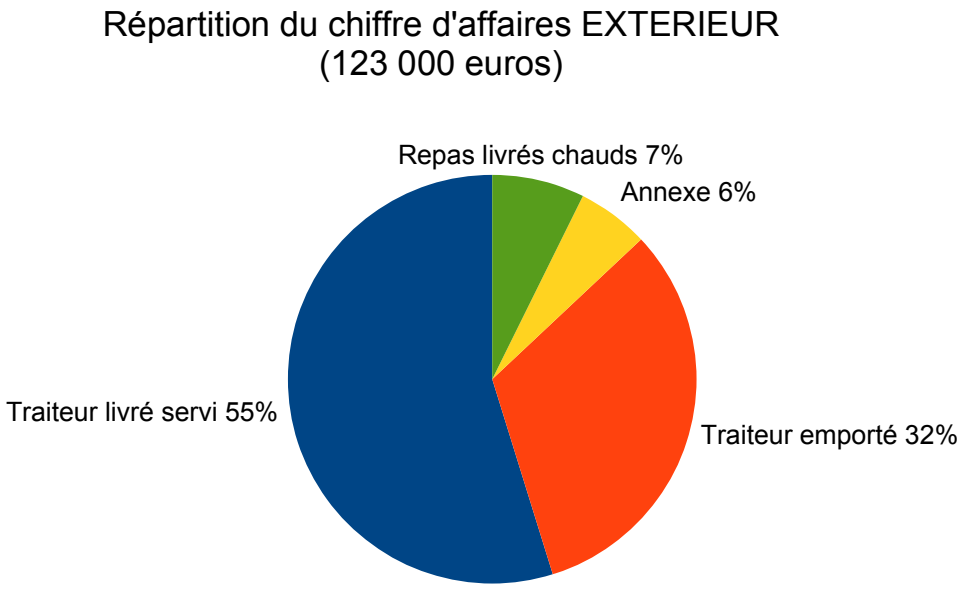
Fréquentation moyenne du RESTAURANT
(hors privatisation) : 82 convives/jous



Notre self est riche d'une clientèle fidèle de proximité composée pour l'essentiel de salariés du groupement des entreprises de la zone. Mais aussi de retraités qui ont également adopté notre restaurant comme « cantine ».
La plupart de nos clients fidèles salariés disposent d'un compte client fonctionnant comme un porte-monnaie électronique et qui nous permet de leur appliquer la part employeur dans le cadre d'une convention avec leur entreprise (2 nouvelles conventions au printemps 2017 avec SRTC et CD Télécom pour une moyenne de 6 convives/jour) ou bien de générer des avoirs sur le rendu de leurs tickets restaurant.
Au 31 décembre 2017, 255 comptes clients self étaient ainsi actifs entretenant une ambiance conviviale. Leur gestion complique toutefois le positionnement des salariés en parcours d'insertion sur le poste caisse. Par ailleurs, on note que le ticket moyen de ces « habitués » est de 2,20 à 2,90 euros TTC inférieur aux autres clients.

- Les prestations extérieures :

Recentrée sur trois gammes de prestation – plateaux-repas, cocktails et buffets – en livraison ou livraison-service ou en retrait directement au restaurant, l'activité traiteur a augmenté de 16 % en 2017 par rapport à 2016 avec de belles prestations notamment l'after du vernissage de la Biennale d'architecture du FRAC Centre au théâtre d'Orléans, le 12 octobre et le développement des prestations au Lab'O avec l'ouverture de l'espace de réception « Bernard Tschumi ».
La vente emportée se maintient. La livraison est un service proposé par Saveurs et Talents depuis le printemps 2015 avec le recours d'une part à prestataire externe, la société Le Kangourou Vert, et d'autre part le recours à des véhicules de location ou mis à disposition par l'équipe de salariés permanents. Le Kangourou Vert assure - en véhicules électriques et en containers isothermes - l'ensemble des livraisons dites « sèches » , c'est-à-dire sans mise à disposition de personnel. Ce, du lundi au samedi de 9 h à 17 h. En dehors de ces créneaux et dans les situations de mise à disposition de personnel pour le service des prestations, c'est l'équipe de Saveurs et Talents qui livre avec soit des véhicules de location
soit mis à disposition par l'équipe de salariés permanents (avec remboursement sous forme de frais).
La mairie de Saint-Jean-de-Braye nous a confié la restauration des artistes, équipes techniques et bénévoles ainsi qu'une buvette-petite restauration à l'occasion du nouveau festival de spectacles de rue L'Embrayage, le 30 juin et 1er juillet. Ce qui a dopé notre chiffre d'affaires de livraison de repas en liaison chaude et au comptoir de notre annexe baptisée « Chez Suzon ». Il s'agit toutefois de prestations ponctuelles.



SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

C. Notre projet d'insertion

Malgré des difficultés persistantes de recrutement et de maintien en poste, nous sommes heureux et fiers de la réussite de cinq équipiers ayant mené un parcours significatif et réalisé une belle progression au sein de notre structure, débouchant sur un emploi durable et/ou qualifiant dans le secteur de la restauration.

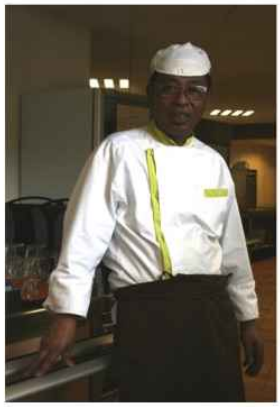
- Les résultats 2017 :

	Heures de travail réalisées par des salariés en parcours d'insertion	ETP	Nombre de salariés sous CDDI	embauche	hommes	femmes	BRSA	- 25 ans	+ 50 ans	Niveau formation Niveau 4 (bac) ou sup.	Niveau formation inférieur ou égal à 5 (CAP)	Sortie avant le 5e mois	Sortie en emploi ou formation qualifiante
2017	8136	5,4	17	10	7	10	9	1	3	3	14	7	2
2016	7986	5,3	21	14	10	11	14	4	3	5	16	9	2
2015	7394	4,9	10	6	4	6	4	1	1	3	7	1	2

L'activité de notre restaurant est en constante augmentation et se diversifie, permettant d'élargir les situations de travail proposées aux salariés en parcours d'insertion, et d'être en fonctionnement réaliste par rapport au milieu ordinaire. Notre participation au Festival de spectacle de rue de l'Embrayage à Saint-Jean-de-Braye, avec notre annexe « Chez Suzon », en juin, a notamment offert aux salariés en parcours d'insertion la possibilité de transférer les compétences acquises dans un lieu habituel, dans un autre cadre, plus festif mais moins sécurisant.

Nous constatons ainsi des évolutions très positives en terme de montée en compétences et rapidité d'exécution ; confiance en soi ; résolution des problématiques personnelles. Avec à la fin de l'été 2017 et au premier trimestre 2018, de « belles sorties » ! Voir partir nos équipiers vers une autre entreprise sur leur domaine de compétences et dans la réalisation de leur projet personnel est le sens et la récompense de notre travail basé sur la confiance dans les capacités de chacun.

TEMOIGNAGE. - Jean-Louis Durand, embauché à Saveurs et Talents en novembre 2015 a rejoint en août 2017, l'équipe de restauration du centre de soins réadaptation et convalescence des Sablons à Chécy : *« Bonne ambiance, l'équipe d'encadrement un peu sévère par moment. J'ai réussi à tenir mon poste pendant 20 mois. Les rendez-vous avec Yola se passaient bien, j'étais à l'aise. La présidente Saveurs et Talents est cool. »*



TEMOIGNAGE. - Hasina Andriana, embauché en mai 2016 à Saveurs et Talents, a rejoint en avril 2018, Areas sur l'aire d'autoroute de Gidy (restaurant Courtepaille, Paul et Subway) : *« Avec l'organisation interne, j'étais vraiment satisfait y compris au niveau relationnel : une bonne entente s'était bien installée aussi bien avec la hiérarchie qu'avec les collègues. Je me suis adapté à toutes les normes, d'hygiène notamment, et cela me sert beaucoup dans l'entreprise où je suis actuellement. En somme, Saveurs et Talents m'a beaucoup aidé dans le domaine professionnel ainsi que relationnel. Si je pouvais conseiller aux collègues de bien profiter pendant le parcours pour accéder ultérieurement dans de bonnes conditions d'autres entreprises. Merci. Merci. Merci. »*

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

TEMOIGNAGE. - Adelaïde Lamour, embauchée en mars 2016 à Saveurs et Talents, rejoint en juin 2018 et après plusieurs missions en intérim et extras, l'équipe de la « Petite Folie » à Orléans : *« Projet pâtisserie très flou à mon arrivée à Saveurs avec une expérience quasi-inexistante. Une première année très dure avec beaucoup de choses à apprendre : organisation, technique, autonomie, remise en question etc. A ce jour, j'ai gagné en autonomie, en technique et beaucoup d'autres choses. Je suis sûre de vouloir faire de la pâtisserie mon métier, consciente du long chemin qui me reste à faire mais aussi de celui parcouru. »*

TEMOIGNAGE. - Patrick Launay, embauché le 1er février 2017 à Saveurs et Talents, a rejoint en février 2018, la Sodexo, au self du siège de la caisse régionale du Crédit Agricole à Saint-Jean-de-Braye : *« Après un début difficile et un manque de confiance en moi, j'ai démarré au poste de plonge et avec de la persévérance et du don de soi, je suis arrivé petit à petit à prendre mes marques. Le passage au service du self a été pour moi bénéfique et épanouissant. Egalement en service traiteur, au début un peu difficile et après une nette amélioration. Je pense qu'au bout d'un an, j'en tire un bilan positif. »*

TEMOIGNAGE. - Loïc Bouillot embauché à Saveurs et Talents en mars 2017 a rejoint fin janvier 2018, comme second de cuisine l'équipe de restauration de la résidence Amboise-Croizat à Fleury-les-Aubrais : *« Mon parcours à Saveurs et Talents m'a permis de beaucoup évoluer dans mon travail et dans ma confiance en moi. Ça a été difficile. C'est plus difficile d'apprendre que de faire. Merci à tous. »*

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

- Des difficultés de maintien dans l'emploi et recrutement persistantes

Toutefois, l'évolution d'une majorité de salariés est, sur cette année 2017, comme sur la précédente, difficile à mesurer en raison de la rapidité de leur parcours. Sur un total de 17 salariés en contrat à durée déterminée d'insertion au cours de l'année (dont 9 BRSA), seuls 6 étaient toujours en poste au 31 décembre (2 BRSA).

- 3 salariés n'ont pas tenu leur poste à Saveurs et Talents au-delà de la période d'essai

  (2 BRSA et 1 non BRSA) car pour eux, les difficultés étaient trop importantes en terme de rythme et engagement nécessaire, compétences mobilisables, situation personnelle, gestion de stress et/ou problèmes de santé mentale.
- 1 salariée (non BRSA) a rompu son contrat au cours de la période d'essai car embauchée dans un autre restaurant avec perspective d'un CDI.
- 1 salariée (BRSA) a été empêchée de prendre son poste par des problèmes de santé qu'elle pensait surmontables et 2 autres (BRSA également) n'ont pas pu se maintenir en poste en raison de leur santé.
- 2 salariés (BRSA) ont fait le choix de ne pas renouveler leur CDDI à la fin de 4e mois et de quitter l'entreprise. L'une d'entre elle au moins a travaillé en intérim sur de moyennes et longues périodes après son départ.

Les différentes situations personnelles et problématiques partagées renvoient à la difficulté de recrutement et maintien sur les postes proposés par notre entreprise. Et au-delà par le secteur de la restauration qui reste à fort potentiel d'emplois et ouvertures de carrière avec quelques 50 000 non-pourvus sur l'ensemble du territoire national. A l'échelle de notre territoire, au 28 mai 2018, début de la saison estivale, ce sont 44 postes à prendre pour les seuls restaurant du centre ville d'Orléans (source : Pôle Emploi) dans un contexte d'ouverture de nouveaux établissement sur le centre commercial Cap Saran au nord de l'agglomération notamment.

Cette difficulté de recrutement – également partagée par d'autres SIAE tous secteurs confondus – et le turn-over engendré ont demandé, en 2016 puis en 2017, un investissement exceptionnellement important de l'encadrement et de la direction de Saveurs et Talents. Investissement tant dans le traitement et la sélection des candidatures que dans l'intégration des personnes embauchées. Ce, avec la nécessité de suivre la demande client et la diversification de notre activité commerciale ainsi que la continuité de qualité de nos prestations.

Concrètement, c'est un frein au développement de l'emploi au sein de notre entreprise d'insertion alors que le potentiel d'activité est là. Notre conventionnement a ainsi été revu à la baisse en septembre de 6 à 5,5 ETP non réalisés au 31 décembre (5,41 ETP dont 1,68 par des BRSA pour 3 conventionnés).

Au cours de l'année 2017, 120 personnes ont envoyé leur CV à Saveurs et Talents et, en retour, ont été convoquées à se présenter à notre équipe ; 50 sont effectivement venues (7 réunions d'information collectives organisées). Nous en avons recruté 8 et 3 étaient encore en poste à l'issue de la période d'essai *(statistiques complètes en annexe 2).*

Nous avons fait évoluer notre processus de recrutement avec des sessions en quatre temps mobilisant l'encadrement et les membres du bureau de l'association :

1. Présentation de l'entreprise
2. Visite des locaux
3. Formulaire de candidature
4. Entretien individuel.

L'objectif est de préciser davantage les missions et tâches professionnelles qui sont demandées afin que les candidats puissent se projeter plus précisément dans le poste et mesurer les exigences du secteur de la

restauration. Nous avons également revu notre formulaire de candidature pour mieux évaluer la situation de chaque candidat notamment au regard des compétences de base indispensables à la tenue du poste.

La programmation de nos sessions de recrutement est publiée sur notre site internet et tous nos supports de communication (réseaux sociaux ; affichage au restaurant) pour la plus large diffusion possible. Les sessions sont aussi rappelées lors des CTA.

Nous avons également communiqué auprès des prescripteurs pour affiner l'orientation des candidatures lors d'une réunion-visite de nos locaux le 15 septembre par les référents des Maisons du département.

Nous continuons, par ailleurs, d'adapter nos situations de travail pour mieux intégrer les candidats les plus éloignés de l'emploi tout en répondant aux exigences de notre activité et de notre clientèle ainsi qu'en réalisme avec le milieu ordinaire.

- Les situations de travail proposées :

A chaque étape de son parcours à Saveurs et Talents, le salarié en insertion se voit confier les tâches relevant du poste d'employé polyvalent de restauration *(fiche de poste en annexe 3)*. Ce, suivant ses aptitudes et compétences décelées ainsi que les nécessités de service et impératifs de production.

- aide de cuisine préparations chaudes
- aide de cuisine préparations des entrées ou préparation des desserts
- service au self : plats chauds, réapprovisionnement des buffets
- aide de cuisine traiteur
- plonge/entretien des locaux
- mise en place et entretien de la salle
- tenue de caisse du self
- inventaires et commandes fournisseurs

S'ajoutent également des tâches relevant de l'activité traiteur selon le plan de diversification et développement des activités de la structure :

- Préparation et chargement du matériel nécessaire
- livraison (pour ceux ayant le permis)
- Dressage, nappage et mise en place des buffets
- Approvisionnements et service sur les buffets
- Service des convives sur plateaux
- Gestion et service des buffets
- Rangement et chargement du matériel – clôture de prestation

Les changements s'effectuent par rotation au sein de l'équipe selon la nature et le niveau de l'activité, permettant à chacun d'évoluer et de préciser son projet professionnel.

- L'encadrement et la coordination des parcours :

Les salariés en insertion sont encadrés par

- Un encadrant technique cuisinier, chef de cuisine, Loïc Richard. En poste depuis mars 2013, Loïc a suivi en 2017 la formation de trois jours de la Fédération régionale des acteurs de la solidarité (ex-FNARS) « Bases de la fonction d'encadrant technique : encadrer et mobiliser son équipe » pour remettre à plat ses missions et son rôle ; analyser sa pratique professionnelle ; échanger avec des pairs ; s'outiller.
- Un encadrant chef de salle et des prestations extérieures, Marc Loaëc, en poste depuis mars 2016 et qui a validé en décembre 2017 son titre professionnel d'encadrant technique des activités d'insertion (ETAIE) à l'issue d'une formation de 406 heures démarrée en juin 2016. Cette formation a été largement partagée avec l'ensemble de l'équipe d'encadrement qui a réinterrogé ses pratiques au regard de cet apport théorique. La CIP a participé le 22 septembre a une journée de cette formation.

Les salariés en insertion sont également supervisés par Sandrine Séon, la directrice, elle-même qualifiée en cuisine (titre professionnel de cuisinier et HACCP).

Le suivi individuel est coordonné par une conseillère en insertion professionnelle (CIP), Pauline Machard, qui :

- Formalise le parcours d'insertion.
- Veille à son bon déroulement.
- Mobilise les ressources internes et partenariat externes pour la progression et réussite des équipiers.

Présente 6 heures par semaine, Pauline est mise à disposition par une autre SIAE (DS 45). Elle a été remplacée pour cause de congé maternité de novembre 2016 à mars 2017 sans vacances de poste par Patricia Mayen.

Par ailleurs, Yola Colsaët, membre du Conseil d'administration, psychologue au sein de structures du secteur social et exerçant en libéral, apporte son soutien bénévole en recevant le bénéficiaire en entretiens individuels. Elle intervient à la demande de l'équipe d'encadrement ou du salarié.

- L'accompagnement individuel :

Personnalisé, le parcours à Saveurs et Talents peut schématiquement se décomposer en quatre temps *(schéma de parcours en annexe 3) :*

1. **Intégration et évaluation (premier CDDI de 4 mois) :** signature du contrat et accueil administratif ; accueil technique (livret sécurité sanitaire et sécurité au travail) ; période d'essai de 15 jours renouvelable si besoin avec entretien formalisé ; mise en place de l'accompagnement socio-professionnel et premiers objectifs personnels sur base évaluation technique et diagnostic CIP.
2. **Evaluation et consolidation professionnelle (2e CCDI de 6 mois sauf cas particulier) :** 2e feuille de route sur base évaluation technique et diagnostic CIP ; Montée en charge technique ; Mise en place des dispositifs internes et externes d'étaiement personnel ; Résolution des problématiques personnelles identifiées.
3. **Montée en compétences et définition du projet professionnel (3e CCDI de 6 mois sauf cas particulier) :** 3e feuille de route sur base évaluation technique et diagnostic CIP ; montée en charge technique ; dispositifs internes et externes d'étaiement personnel ; PMSMP de découverte en entreprise.
4. **Montée en compétence et consolidation du projet de sortie (4e et 5e CDDI de 6 et 2 mois ou 4 mois et 4 mois selon les cas de figure) :** 3e et 4e feuille de route sur base évaluation technique et diagnostic CIP ; montée en charge technique ; dispositifs internes et externes d'étaiement personnel ; définition et mise en oeuvre du projet de sortie ; PMSMP en entreprise (découverte et/ou pré-embauche).

ZOOM. - Nouveauté 2017 : le parrainage des salariés en parcours d'insertion par un membre bénévole de l'association. Le turn-over important connu au cours de l'année 2016 et le nombre de ruptures anticipées de parcours nous a amené à tenter cette expérimentation.
Objectif : accompagner le nouvel embauché dans son intégration à l'entreprise et à l'équipe ; l'aider à se maintenir dans son emploi et le soutenir moralement dans son parcours et face aux problèmes personnels rencontrés en faisant le lien avec l'équipe d'encadrement.
Surendettement ; santé ; isolement affectif ; perte de logement... Les situations abordées sont variées et la dynamique créée forte intéressante avec une équipe, à ce jour, de six marraines-parrains en activité dont Syleymane Diop ; ancien salarié en CDDI de Saveurs et Talents, aujourd'hui en emploi durable dans une entreprise hors restauration.
A l'image de notre pratique d'accompagnement, le parrainage se construit avec les personnes, sans parti pris ; dans le respect des individualités et « projets de sortie « de chaque salarié.

- L'accompagnement collectif :

Au-delà de l'accompagnement individuel de chacun salarié(e) en parcours d'insertion, notre pratique mise sur la dynamique collective dont le temps central est la réunion d'équipe hebdomadaire qui, en 30 minutes, permet de :

- Débriefer la semaine passée (réussites et points à améliorer).
- Présenter le planning de la semaine à venir et les différentes prestations.
- Répondre aux questions des salariés.
- Transmettre les informations diverses (les dates de congés comme celle d'un Forum emploi).
- Travailler la motivation et la cohésion.
- Susciter la fierté par la valorisation des retours reçus des clients sur la qualité des prestations (ils sont ensuite affichés sur « le mur des bravos ») et des prestations grand public sur lesquelles l'entreprise intervient (Festival de L'Embrayage à Saint-Jean-de-Braye ; Biennale d'architecture du FRAC à Orléans, etc.).

Nous avons particulièrement travaillé ces derniers mois, cette « fierté du travail bien-fait » et cette réussite collective qui permet à chacun de dépasser ses difficultés personnelles.

Au-delà de la réunion d'équipe et sur le temps de travail, des formations de groupe spécifiques sont animés par l'encadrement (ex : autocontrôles et plats témoins ; utilisation de la cellule de refroidissement ; accueil des clients, enlèvement des commandes etc.).

Des formateurs extérieurs interviennent également : gestes et posture (3 h) et HAACP (non réalisé en 2017).

Hors temps de travail - donc sur la base du volontariat - sont aussi proposées par les encadrants techniques des visites de producteurs et fournisseurs pour développer la culture professionnelle. En 2017, un seul temps de ce type a été organisé (2 à 3 les années précédentes) : une visite sur un salon professionnel organisé par un fournisseur en novembre à laquelle deux salariés ont pris part.

Des ateliers sur des thématiques diverses avec la CIP (droits et devoirs du salariés ; entretien d'embauche, technique de recherche d'emploi) sont également dans nos pratiques selon les besoins. Pas d'atelier en 2017.

La participation aux divers forums emploi proposées par les partenaires est également proposée en règle

générale de façon collective à plusieurs salariés en même temps pour créer une émulation. En 2017, trois salariés ont ainsi participé ensemble au « café rencontres » restauration-hôtellerie du Crépi.

Nous veillons également une cohésion d'équipe et des liens de solidarité entre ses membres avec une attention particulière sur :

- Les temps de repas quotidiens (développer la prise de conscience de l'importance d'une alimentation équilibrée pour la santé ; les connaissances en matière de goûts et saveurs, la cohésion d'équipe).
- Le départ des équipiers que l'on marque par un temps convivial afin de valoriser l'expérience de travail.

Deux autres autres moments conviviaux hors temps de travail sont aussi proposés :

- Avant les congés de Noël, partagé avec les membres du conseil d'administration. Cette année, chaque salarié a reçu en cadeau un livre en lien avec son projet professionnel.
- La « Fête des familles » à date variable qui réunit salariés, ancien salariés et bénévoles avec leur famille.

- Le travail avec les partenaires :

Par principe, la présence de Saveurs & Talents au comité technique d'animation de l'IAE du bassin d'Orléans (CTA) est systématique et assurée par la CIP ou la directrice (une absence toutefois en 2017 : au CTA de mars). Nous avons présenté une fiche afin de mobiliser toutes les ressources de notre réseau de partenaires. La directrice a également participé au CTA institutionnel fin mars.

Trois comités de suivi avec nos référentes de Pôle Emploi ; le Conseil départemental et Orléans Métropole ont eu lieu dans nos locaux en 2017,en janvier ; avril et septembre.

Le dialogue de gestion a eu lieu le 1er mars dans nos locaux en présence de nos interlocuteurs de l'unité départementale de la Direccte Centre ; de Pôle Emploi, du Conseil départemental et d'Orléans Métropole.

. - LE RAPPORT FINANCIER

Les comptes de l'exercice 2017 ont été établis et certifiés par Annabelle Atlan, du cabinet CER France.
Le conseil d'administration, auquel ils ont été présentés le 18 avril 2018, les a approuvés à l'unanimité.

L'année 2017 se solde par un excédent de 4450 euros avec d'une part des produits en progression globale de 7% et, d'autre part, des charges à la progression plus modérée

Le chiffre d'affaires, à 316 233 euros, augmente de 24 230 euros par rapport à l'exercice précédent, soit une progression de 8,5 %.

Le taux de marge brute est de 66,3 % contre 67,5% en 2016 et 69,4% en 2015. Une dégradation à mettre en corollaire du développement de l'activité traiteur dont la taux de marge brute se situe davantage entre 61 et 63 % que de 70 % (ratio restaurant).

Les subventions d'exploitation s'élèvent à 111 345 euros en baisse par rapport à 2016 pour laquelle un FDI de consolidation avait été octroyé pour un montant de 14 000 euros. Elles représentent 31% du total des produits. A noter une hausse des autres produits du fait notamment de remboursement de frais de formation et aides cui-cae.

Les salaires et charges de personnel s'établissent à 219 151 euros, en hausse de 3,4 %. Progression très modérée également des achats de fournitures diverses et charges externes représentant 30% du chiffre d'affaires contre 32% en 2016.

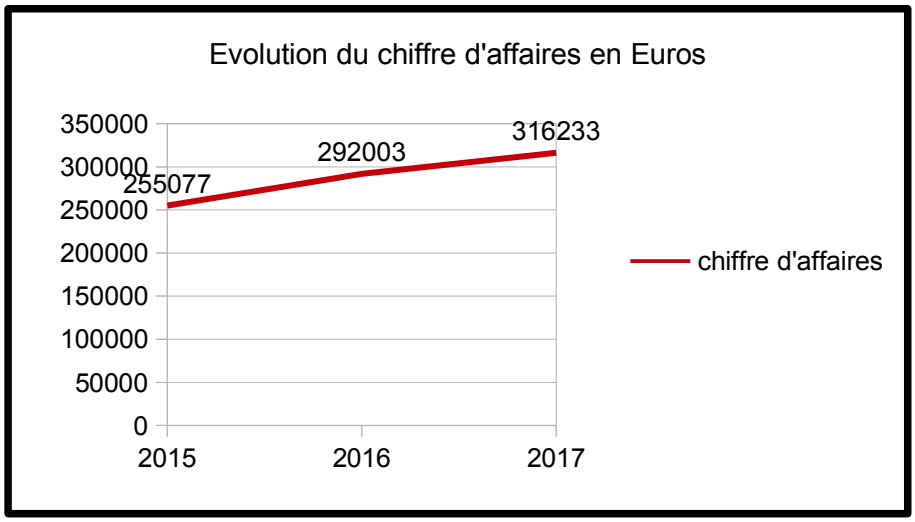
L'excédent brut d'exploitation (EBE) se dégrade à +6 428 euros, pour un taux de 2,03% contre 2,75 % en 2016.

Le résultat d'exploitation est de 7 653 euros. Il comprend les dotations aux amortissements (24 199 euros).

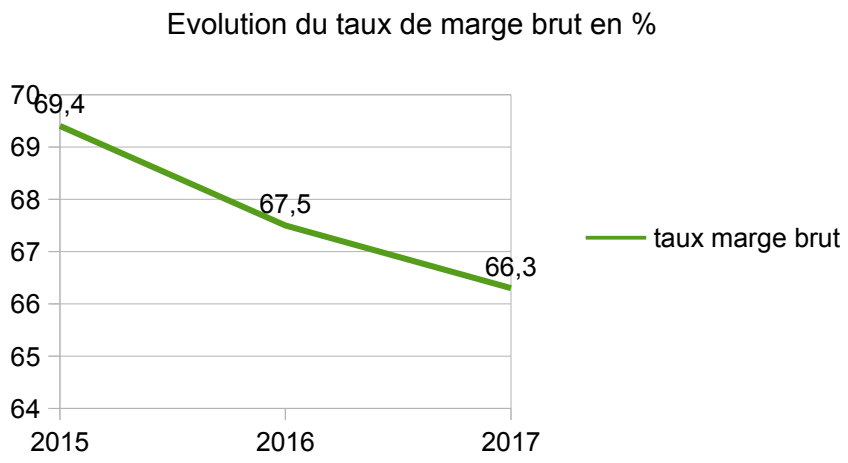
Le résultat courant est de 7 143 euros et comprend le résultat financier.

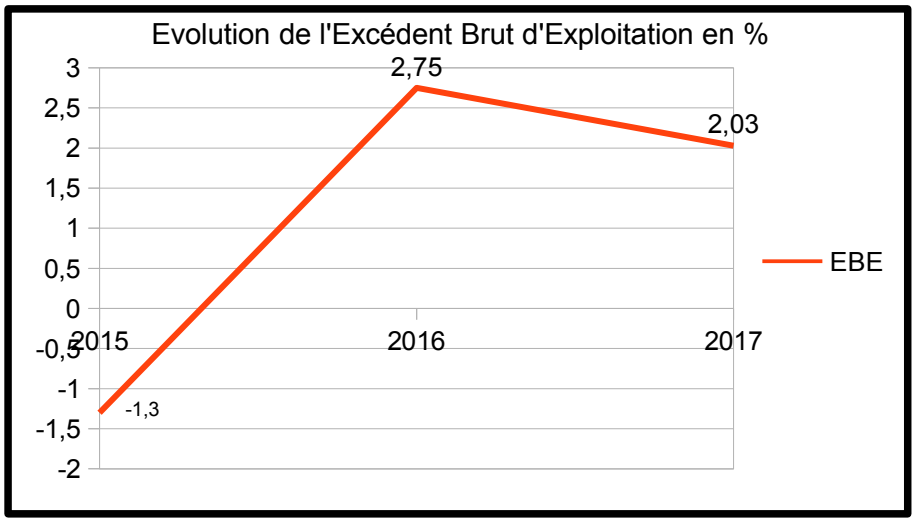
Le résultat net (+ 4 450 euros) comprend la reprise des immobilisations qui ont été subventionnées et une provision pour charges à venir de 12 986 euros.

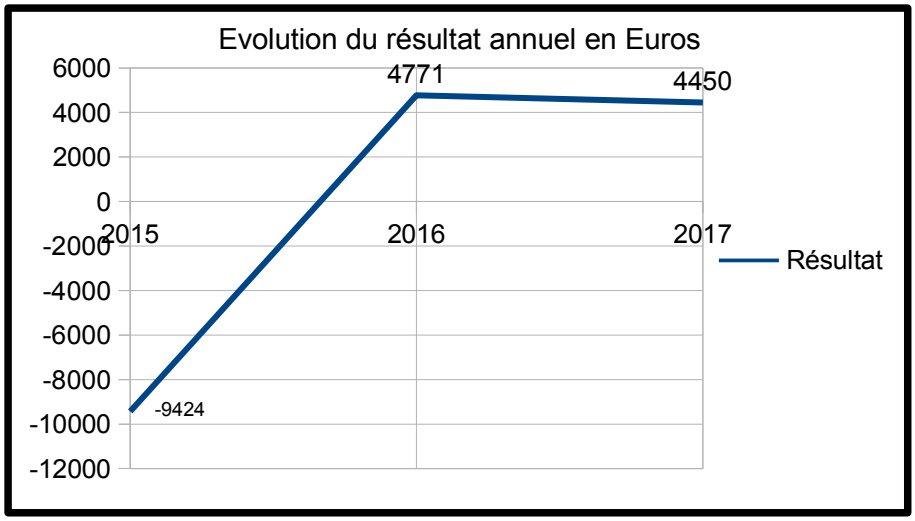
Claude Roch, trésorier



SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...







SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

A. Le compte de résultats 2017

	du 01/01/17 au 31/12/17 12 mois	%	du 01/01/16 au 31/12/16 12 mois	%
PRODUITS				
Vente de marchandises				
Produits	316 233	100,00	292 003	100,00
Production stockée				
Subventions d'exploitation	111 345	35,21	121 149	41,49
Autres produits	25 488	8,06	9 829	3,37
Total	**453 066**	**143,27**	**422 981**	**144,85**
CONSOMMATION M/SES & MAT				
Achats de marchandises				
Variation de stock (m/ses)	-1 382	-0,44	1 553	0,53
Achats de m.p & aut.approv.	106 158	33,57	96 293	32,98
Variation de stock (m.p.)	401	0,13	-1 388	-0,48
Autres achats & charges externes	94 354	29,84	93 950	32,17
Total	**199 531**	**63,10**	**190 408**	**65,21**
MARGE SUR M/SES & MAT	**253 536**	**80,17**	**232 573**	**79,65**
CHARGES				
Impôts, taxes et vers. assim.	2 468	0,78	2 919	1,00
Salaires et Traitements	184 472	58,33	177 224	60,69
Charges sociales	34 679	10,97	34 574	11,84
Amortissements et provisions	24 199	7,65	23 208	7,95
Autres charges	64	0,02	1	
Total	**245 883**	**77,75**	**237 925**	**81,48**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**7 653**	**2,42**	**-5 352**	**-1,83**
Produits financiers	53	0,02	15	0,01
Charges financières	562	0,18	838	0,29
Résultat financier	**-510**	**-0,16**	**-823**	**-0,28**
Opérations en commun				
RESULTAT COURANT	**7 143**	**2,26**	**-6 175**	**-2,11**
Produits exceptionnels	11 196	3,54	11 067	3,79
Charges exceptionnelles	13 889	4,39	120	0,04
Résultat exceptionnel	**-2 693**	**-0,85**	**10 947**	**3,75**
Participation des salariés				
Impôts sur les bénéfices				
RESULTAT DE L'EXERCICE	**4 450**	**1,41**	**4 771**	**1,63**

B. Le bilan actif 2017

	Brut	Amortissements Dépréciations	Net au 31/12/17	Net au 31/12/16
ACTIF				
Immobilisations incorporelles				
Frais d'établissement	4 409	3 969	440	880
Frais de recherche et de développement				
Concessions, brevets et droits assimilés				
Droit au bail				
Autres immob. incorporelles / Avances et acompte	6 226	1 386	4 840	450
Immobilisations corporelles				
Terrains				
Constructions	20 546	17 519	3 026	5 664
Installations techniques, matériel et outillage	93 488	66 286	27 202	40 934
Autres immobilisations corporelles	40 853	26 319	14 534	13 828
Immob. en cours / Avances et acomptes				
Immobilisations financières				
Participations et créances rattachées	351		351	351
TIAP & autres titres immobilisés				
Prêts				
Autres immobilisations financières	1 000		1 000	
ACTIF IMMOBILISE	**166 872**	**115 480**	**51 392**	**62 105**
Stocks				
Matières premières et autres approv.	14 172		14 172	14 573
En cours de production de biens				
En cours de production de services				
Produits intermédiaires et finis				
Marchandises	1 382		1 382	
Avances et acomptes versés sur commandes				
Créances				
Usagers et comptes rattachés	24 763		24 763	25 681
Autres créances	19 856		19 856	32 035
Divers				
Valeurs mobilières de placement				
Instruments de trésorerie				
Disponibilités	54 519		54 519	57 537
Charges constatées d'avance	606		606	1 007
ACTIF CIRCULANT	**115 299**		**115 299**	**130 833**
Charges à répartir sur plusieurs exercices				
Prime de remboursement des obligations				
Ecarts de conversion - Actif				
COMPTES DE REGULARISATION				
TOTAL DE L'ACTIF	**282 171**	**115 480**	**166 691**	**192 938**

B. Le bilan passif 2017

	Net au 31/12/17	Net au 31/12/16
PASSIF		
Fonds associatifs sans droit de reprise	31 500	31 500
Ecarts de réévaluation		
Réserves indisponibles		
Réserves statutaires ou contractuelles		
Réserves réglementées		
Autres réserves		
Report à nouveau	-29 770	-34 541
RESULTAT DE L'EXERCICE	**4 450**	**4 771**
Subventions d'investissement	27 142	38 338
Provisions réglementées		
FONDS PROPRES	**33 323**	**40 069**
Apports	*19 500*	*28 000*
Legs et donations		
Subventions affectées		
Fonds associatifs avec droit de reprise	19 500	28 000
Résultat sous contrôle		
Droit des propriétaires		
AUTRES FONDS ASSOCIATIFS	**19 500**	**28 000**
Provisions pour risques	12 986	
Provisions pour charges		
PROVISIONS POUR RISQUES ET CHARGES	**12 986**	
Fonds dédiés sur subventions		
Fonds dédiés sur autres ressources		
FONDS DEDIES		
Emprunts obligataires convertibles		
Emprunts	*15 000*	*4 101*
Découverts et concours bancaires	*30 177*	*30 141*
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédits	45 177	34 243
Emprunts et dettes financières diverses		4
Avances et acomptes reçus sur commandes en cours		
Dettes fournisseurs et comptes rattachés	20 446	31 084
Dettes fiscales et sociales	30 848	45 769
Dettes sur immobilisations et comptes rattachés	46	3 189
Autres dettes	2 699	1 246
Instruments de trésorerie		
Produits constatés d'avance	1 667	9 334
DETTES	**100 882**	**124 870**
Ecarts de conversion - Passif		
ECARTS DE CONVERSION		
TOTAL DU PASSIF	**166 691**	**192 938**

4. - LES PERSPECTIVES 2018

Notre engagement est fort pour rester à l'équilibre financier, améliorer notre rentabilité et notre organisation, gage de l'efficacité et de la pérennité de notre projet d'insertion.
Notre enjeu ? Un changement d'échelle et une montée en charge de notre activité pour un impact social démultiplié. Cela passe par le renforcement de l'équipe de salariés permanents. Un(e) d'employé(e) polyvalent traiteur est en cours de recrutement pour prise de poste en septembre.

En 2018, nous avons comme objectif de développer notre catalogue traiteur avec une offre packagée et le lancement d'ici la fin d'année d'une plateforme de commande en ligne innovante. Une mission d'accompagnement financée par le DLA a posé au cours du premier trimestre les fondations de ce nouvel outil dont le lancement permettra la création d'un poste d'assistant(e)e commerciale sous CDDI. L'adaptation de nos diverses procédures et organisations de travail est en cours notamment l'audit de notre plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Nous souhaitons aussi engager concrètement, dans la sérénité et avec le plus grand nombre, la réflexion sur l'évolution du projet et de la gouvernance de notre association.

Parmi les autres chantiers engagés ou en projet et qu'il convient de faire aboutir cette année :

- Finalisation de l'aménagement de l'espace administratif.
- Réaménagement des espaces dédiés au stockage et à la logistique traiteur.
- Achat d'un véhicule de livraison pour de meilleures conditions de travail sur les prestations servies.
- Consolidation de l'organisation administrative et comptable.
- Développer encore nos collaborations avec nos collègues SIAE de l'agglo et de La Table de Cana.
- Participer au lancement de la plateforme d'évaluation multidimensionnelle des bénéficiaires du RSA du Conseil départemental.
- Poursuivre notre engagement dans le Festisol, festival des solidarités
- Définition d'une stratégie de développement sur les marchés publics.
- Etude et chiffrage d'un plan de rénovation du self.

DE L'ASSIETTE A LA GRAINE : TOUS AU JARDIN.
Saveurs et Talents a été sollicité fin 2017 pour faire pousser dans son jardin des aromatiques et autres plantes potagères à vocation de semences par Hilaire Le Cornec et Isabelle Verdier, ambassadeurs de Graines de Vie.
Ce mouvement citoyen agit pour pour la sauvegarde des variétés potagères et fruitières menacées de disparition et la réappropriation des bases de la souveraineté alimentaire pour une nourriture saine et responsable.
Saveurs et Talents partage sans conteste les valeurs et ambitions de Graines de Vie : Alimentation – Autonomie – Santé – Biodiversité – Education – Lien social. Quatre ateliers ont eu lieu sur les cinq premiers mois de l'année avec de 9 à 25 participants.
Notre jardin devient ainsi partagé auquel tout un chacun peut contribuer tout en développant ses propres connaissances.
La participation aux ateliers est gratuite.
Il est simplement demandé d'adhérer à Saveurs et Talents pour des questions d'assurance.

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

- Le budget prévisionnel

	CHARGES	MONTANTS	PRODUITS	MONTANTS
60	**Achats**	**149 000 €**	**70 - Ventes**	**354 638 €**
602	Achats stockés	119 000 €		
604	Prestations de services			
605	Achat matériel			
606	Achats fournitures non stockées	30 000 €		
61	**Charges externes**	**41 600 €**		
611	Sous-traitance générale	2 400 €	**74 - SUBVENTIONS**	**109 012 €**
612	Crédit-bail		ETAT UD 45 Direccte Centre	65 178 €
613	Locations immobilières	18 000 €	REGION CENTRE VAL-DE-LOIRE	22 334 €
613	Locations mobilières	5 300 €	CONSEIL DEPARTEMENTAL 45	12 900 €
614	Charges locatives		ORLEANS METROPOLE	8 600 €
615	Entretien réparations	12 000 €		
616	Primes d'assurances	3 400 €		
617	Etudes et recherches	200 €		
618	Documentation générale et colloques	300 €		
62	**Autres charges externes**	**22 800 €**		
621	Personnel extérieur à l'entreprise	8 000 €		
622	Honoraires	3 700 €		
	Presta. formation/tutorat personnel insertion			
	Prestataire action hors formation/tutorat			
623	Publications	500 €		
624	Transports et déplacement	1 500 €		
625	Voyages, missions et réceptions	2 000 €		
626	Frais de télécom et postaux	1 600 €		
627	Service bancaire	3 500 €		
628	Divers	2 000 €		
63	**Impôts et taxes sur salaires**	**3 500 €**		
631	Taxes sur salaires			
633	Vers. Formation, transport, construction	3 500 €		
635	Impôts directs, indirects et droits			
64	**Salaires et charges**	**250 100 €**		
	Gestion administration	48 800 €		
	Accompagnement socio-professionnel	7 500 €		
	Encadrement technique	56 600 €		
	Personnel insertion	127 500 €		
	Autres personnel hors activité insertion	8 500 €		
	Autres frais	1 200 €		
	Autres frais du personnel insertion		**75 - Produits gestion courantes dont cotisation, dons manuels ou legs**	**750 €**
65	**Charges de gestion courante**			
66	**Charges financières**	**1 700 €**	**76 - Produits financiers**	**200 €**
67	**Charges exceptionnelles**		**77 - Produits exceptionnels**	**12 500 €**
68	**Dotations aux amortissements**	**21 400 €**	**78 - Reprises sur amortissements et provisions**	**13 000 €**
68	**Dotations aux provisions**			
69	**Impôt sur société**			
	TOTAL CHARGES	**490 100 €**	**TOTAL PRODUITS**	**490 100 €**

SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...

5. - REMERCIEMENTS

Le conseil d'administration et l'équipe salariée remercient pour leur soutien et leur confiance

✗ La DIRECCTE Centre
✗ Le Conseil départemental du Loiret
✗ Orléans Métropole

qui nous permettent de financer l'accompagnement socio-professionnel des salariés en parcours d'insertion

✗ Le Conseil régional Centre val-de-Loire pour son soutien renouvelé via le dispositif Cap Asso
✗ L'AIDAPHI, propriétaire et partenaire attentif
✗ L'ASCA qui s'associe à la conduite de notre entreprise et participe également à notre CA
✗ Les mairies de Saint-Jean-de-Braye et Semoy qui soutiennent notre activité
✗ CER France, notre cabinet comptable
✗ le Crédit Coopératif, notre banque, et Centre Actif
✗ Pôle Emploi
✗ La Mission locale
✗ La Fédération des entreprises d'insertion et tous les acteurs du secteur de l'IAE entreprises, associations et chantiers d'insertion du Loiret
✗ La Table de Cana
✗ Le bureau du GEZI (Groupement des entreprises de la zone industrielle) et celui de la FAPAL (Fédération des associations des parcs d'activité du Loiret)

Tous nos fournisseurs et prestataires.

Nos adhérents et amis soutiens de notre projet d'insertion.

Et tous nos clients individuels, associatifs, collectivités et entreprises
qui nous donnent les moyens de ce projet d'insertion.

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...