LA TABLE DE CANA

Le premier trateur gourmand
et engagé

Depuis 30 ans,
révélateur de saveurs et de talents,
dans le respect de l'environnement

UN RÉSEAU DE TRAITEURS ENGAGÉS

LA TABLE DE CANA est un traiteur qui offre des prestations de qualité ainsi qu'un acteur engagé dans la société. Sa force réside dans la cohérence de ses engagements vis-à-vis de ses salariés, de ses clients et de la société, sur la base de trois piliers : les saveurs, les talents et l'environnement. Ce réseau étendu sur l'ensemble du territoire est constitué de **9 traiteurs-restaurateurs**, PME d'insertion sociale et professionnelle pour des personnes éloignées de l'emploi.

RÉVÉLER
LES SAVEURS

- **Des offres traiteurs sur mesure :** cocktails, buffets, plateaux repas...pour des réceptions adaptées à tous les événements, de 20 à 3000 convives.
- **Un circuit vertueux des saveurs** allant du champ au convive : 69% de nos fruits et légumes utilisés sont frais, 70% des composants de nos recettes sont "fait maison" et la priorité est donnée aux producteurs de proximité.
- **Des services complémentaires :** restauration classique et de collectivité, chocolaterie artisanale, atelier viti-vinicole...

RÉVÉLER
LES TALENTS

- **Un parcours individualisé** des salariés en insertion sur deux ans, commun à toutes les entreprises membres de La Table de Cana,
- **Un taux d'encadrement d'un permanent pour deux salariés en insertion,** avec un accompagnement assuré par des équipes de professionnels secondés par des bénévoles membres d'associations locales (ALS) qui soutiennent les entreprises et garantissent leur objet social.
- **Des métiers variés** : commis de cuisine, serveur, plongeur, chauffeur-livreur, préparateur de commandes, magasinier, secrétaire, aide en pâtisserie ou en chocolaterie.

RESPECTER
L'ENVIRONNEMENT

- **La valorisation ou/et la réduction** du coût et de la collecte **des déchets**, en partenariat avec des acteurs locaux.
- **L'élimination progressive du plastique** pour les plateaux repas en le remplaçant par de la fibre de canne à sucre 100% compostable.
- L'équipement progressif en **véhicules "propres"** et la formation à l'écoconduite.
- Le choix de fournisseurs et de **producteurs éco-responsables**.

NOTRE DÉMARCHE D'INSERTION **SOUTENUE PAR DES PARTENAIRES**

Nos partenaires et nos mécènes jouent un rôle d'accompagnement indispensable pour déployer nos actions d'insertion sur le territoire français, en soutenant les projets du réseau de diverses manières.

- **Financement de travaux de rénovation** de laboratoires ou d'achat de véhicules de livraison, ou développement des outils de communication.
  FONDATIONS CARITAS ET BRUNEAU, GROUPE POMONA
- **Mécénat de compétence** dans le domaine de la communication de marque.
  AGENCE M&C.SAATCHI.GAD
- Participation active à des **projets de formation** pour les salariés.
  GROUPES POMONA ET ADECCO
- **Embauche des salariés** en fin de contrat d'insertion.
  GROUPES CARREFOUR, ELIOR....

Sans oublier les nombreux partenaires et mécènes qui ont recours aux prestations de La Table de Cana pour leurs événements.

DES ÉTOILES ET DES FEMMES

UNE COOPÉRATION EXEMPLAIRE

Piloté par La Table de Cana Marseille depuis son lancement en 2015, ce programme allie insertion, gastronomie et excellence. Adapté d'un concept original du chef Alain Ducasse, *Des Étoiles et des Femmes* a essaimé dans plusieurs villes (Montpellier, Nice, Bordeaux, Arles, Paris Ile- de- France). 155 femmes majoritairement issues de quartiers prioritaires ont déjà pu être formées, accompagnées et bénéficier de la présence unique d'un grand chef à leurs côtés. Avec un taux de 90% de réussite au CAP Cuisine et un taux élevé dans les embauches ou la création de restaurants.

Le succès de ce programme est fondé sur une coopération exemplaire avec les partenaires locaux et nationaux : les Régions, Métropoles, Départements, Pôle Emploi, les associations de quartiers, les Fondations Caritas, Valoris, Accor Hotels Solidarity et Solidarité Société Générale, Groupes Adecco e t Emera, le Fonds Social AG2R, l'Institut Randstad, les fondations familiales Brageac et Acome.

FAITS MARQUANTS 2018

LE RÉSEAU **SE DÉVELOPPE**

- **Entrée d'un nouveau membre**, Saveurs et Talents, restaurant et traiteur dans la périphérie d'Orléans.
- **Extension du laboratoire d'innovations gastronomiques et sociales** de La Table de Cana Marseille pour démultiplier son impact auprès des plus fragiles.
- **Rachat de la marque et d'une boutique Puerto Cacao** par La Table de Cana Paris-Gennevilliers venant renforcer l'activité de la chocolaterie artisanale dans le respect de ses engagements bio, équitables et solidaires.

DES PRESTATIONS **EXCEPTIONNELLES**

- Les 60 ans de l'AFM-Téléthon avec 3000 convives.
- L'événement annuel de la Conférence des Evêques de France au Collège des Bernardins en présence du Président de la République (350 convives).
- Le dîner de Gala des Grands Singes, en faveur de leur protection, à la Galerie de L'Evolution au Muséum d'Histoire Naturelle (120 convives).

UN ENGAGEMENT POUR **LA PLANÈTE**

- **Obtention du label Envol** par La Table de Cana Paris-Antony. Le réseau s'est engagé dans cette démarche dans le domaine environnemental, avec pour objectif la labellisation des 9 établissements en 2019-2020.
- La Table de Cana Marseille est lauréate PACA pour la réduction de l'impact environnemental.
- La Table de Cana Paris-Gennevilliers a reçu le trophée Or, dans la catégorie restauration, pour le Prix des Excellences de la filière agro-alimentaire de l'Open Agrifood Orléans.

CHIFFRES CLÉS 2018

CA 2018
11,4 M€
soit une progression de **3,5%**

Prestations 2018
10 000 prestations servies pour **700 000** convives, et plus de **3 600** clients

Salariés 2018
378 personnes dont **61 %** en contrat d'insertion

Taux de sorties
61% vont vers un emploi ou une formation

UN RÉSEAU **NATIONAL**

ASSOCIATION NATIONALE

197 boulevard Voltaire 75011 PARIS
Tél : 06 08 03 10 89
Contact@latabledecana.com
www.latabledecana.com

Activités : soutien des établissements d'insertion par des partages d'expériences et d'informations et des audits réguliers, veilles des marchés et suivi de projets, recherche de partenaires et mécènes; développement de la notoriété du réseau, coordination et création d'outils de communication ; audits d'adhésion pour les entreprises candidates.

• Bordeaux
La Table de Cana

Chemin du Plantey, 33170 Gradignan

Contact : 05 56 89 00
contact@tabledecana33.fr
www.tabledecana33.fr

Activités : traiteur, organisateur de réception, plateaux-repas et restaurant-séminaire

• Lyon
Prestal

10, rue Louis Duclos
69120 Vaulx-en-Velin

Contact : 04 72 97 09 34
contact@prestal.fr
www.prestal.fr

Activités : traiteur, organisateur de réception, plateaux-repas et gestion de restaurants

• Marseille
La Table de Cana

467, Chemin du Littoral
ZA de Mourepiane Lot 509
13016 Marseille

Contact : 04 96 15 74 30
marseille@latabledecana.com
www.latabledecana-marseille.com

Activités : traiteur, organisateur de réception et d'événements, restauration scolaire

• Montpellier
La Table de Cana

515, rue de l'industrie 34070 Montpellier

Contact : 04 67 60 45 81
montpellier.contact@latabledecana.com
www.latabledecana-montpellier.com

Activités : traiteur, organisateur de réception, plateaux-repas et restaurant

• Nogent sur Oise
Séson

9, rue Ronsard
60180 Nogent-sur-Oise

Contact : 03 44 29 48 41
seson@seson.fr
www.seson.fr

Activités : traiteur, organisateur de réception, restaurant locavore

• Orléans
Saveurs et Talents

71, avenue Denis Papin
45800 Saint Jean-de-Braye

Contact : 02 34 28 35 19
contact@saveurs-talents.fr
www.saveurs-talents.fr

Activités : restaurant et traiteur

• Paris – Antony
La Table de Cana

5 bis, avenue Maurice Ravel
92160 Antony

Contact : 01 55 59 53 53
contact@latabledecana-antony.com
www.latabledecana-antony.com

Activités : traiteur, organisateur de réception, plateaux-repas, gestion de points de restauration

• Paris-Gennevilliers
La Table de Cana

9 rue de la Sablière
92230 Gennevilliers

Contact : 01 41 11 25 25
www.latabledecana-gennevilliers.com

Activités : traiteur, organisateur de réception et chocolatier

• Perpignan
La Table de Cana

200 rue Louis Delaunay
66000 Perpignan

Contact : 04 68 73 40 85
perpignan-admin@table-cana.com
www.traiteur-restaurant-perpignan.com

Activités : traiteur, organisateur de réception, plateaux-repas et restaurant-séminaire.

Photos © Géraldine Aresteanu / Spix / Aurelie Miquel – Graphisme : Hélène Mulot