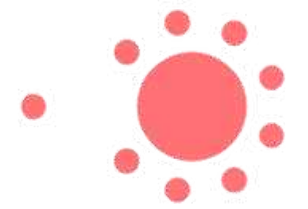


RAPPORT RSE 2022



LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

SOMMAIRE

2022 EN CHIFFRES	P.04
1. UN PROJET PORTEUR DE SENS	P.05
2. UN IMPACT SOCIAL FORT	P.12
3. UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MAÎTRISÉ	P.20
4. UN IMPACT GUSTATIF AFFIRMÉ	P.27
5. UN IMPACT ÉCONOMIQUE DURABLE	P.31



“

Nous sommes fiers de vous partager notre deuxième rapport RSE. Cela a été l'occasion de conforter la vision de notre entreprise et de réaffirmer les valeurs de solidarité, de cohérence et d'exigence culinaire portées par La Table de Cana.

Chaque jour, nous mettons du cœur à l'ouvrage afin d'incarner l'entreprise sociale et responsable que nous souhaitons être pour contribuer à construire un monde plus juste et plus durable.

Floriane Rieu, Directrice



2022 EN CHIFFRES

2,5 M€

chiffre d'affaires

+ de
50 000

convives traiteur
servis

42

salariés en parcours
d'insertion

240 000

repas méridiens
préparés

21 000

repas d'aide
alimentaire

80%

de sorties en emploi
ou formation

1. Un projet porteur de sens



NOTRE MISSION

La Table de Cana travaille depuis 30 ans sur le territoire marseillais à former, qualifier et remettre sur le chemin de l'emploi des personnes qui en sont éloignées.

Plus grande entreprise **d'insertion** du secteur de la **restauration** en région PACA, l'entreprise réalise sa **mission sociale** à travers une activité de traiteur évènementiel et une activité de restauration collective.

Après un premier rapport en 2021, nous souhaitons cette année, partager à nouveau avec nos clients, nos partenaires et les personnes désirant en savoir plus sur notre **métier**, nos **engagements au quotidien**.

NOS VALEURS

Saveurs : une cuisine artisanale, inventive et raisonnée avec des recettes méditerranéennes qui fait la part belle aux produits frais et locaux.

Talents : l'insertion est notre raison d'être, fondée sur la conviction que toute personne a droit à un travail durable lui permettant une vie décente et autonome.

Environnement : nous produisons et livrons au quotidien des prestations responsables et respectueuses de l'environnement en réduisant au maximum notre impact environnemental.

Une démarche récompensée :



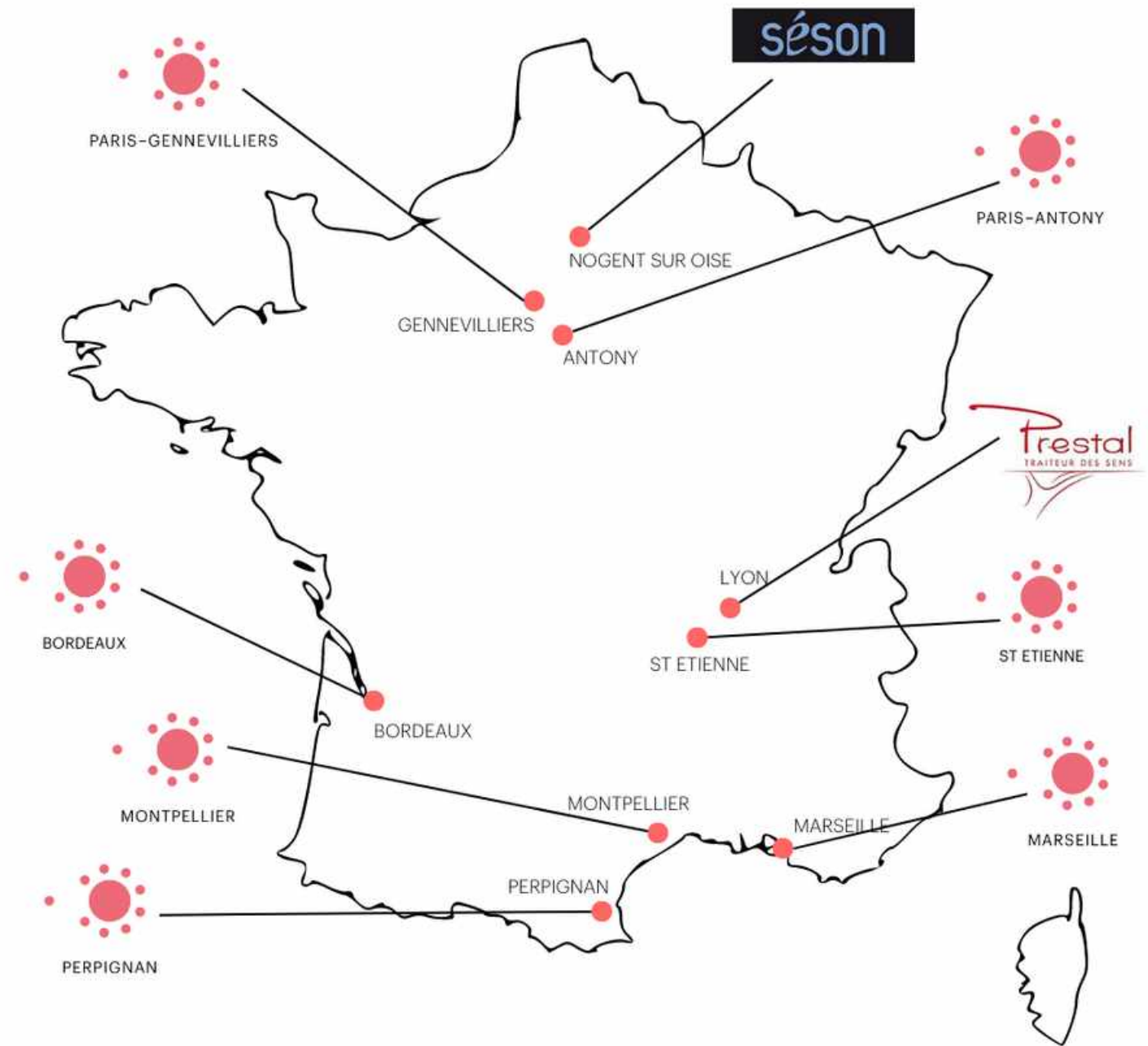
LA FORCE D'UN RÉSEAU NATIONAL

La Table de Cana Marseille est membre du **réseau national** La Table de Cana.

Un réseau de **9 traiteurs-restaurateurs** en insertion présents sur l'ensemble du territoire accompagne chaque année près de **200 personnes** vers un retour à l'emploi grâce à un parcours individualisé d'une durée de 2 ans.

199
PERSONNES
FORMÉES
EN **2022**

9
TRAITEURS EN
INSERTION




LA FORCE D'UNE ASSOCIATION LOCALE

festin

 LES
BEAUX METS
RESTAURANT


La Table de Cana a été créée en 1992 par l'**Association Festin** (ex Départ) qui met en œuvre des projets à l'intersection de la cuisine et de l'insertion. En 2000, La Table de Cana Marseille est devenue une entreprise et Festin est aujourd'hui son actionnaire majoritaire.



Festin utilise le pouvoir des cuisines, dans toutes leurs diversités, pour en faire un vecteur de transformation et d'insertion sociale.



L'Association porte plusieurs projets :

Ouverture en novembre 2022 du **1er restaurant en milieu carcéral** ouvert au public en France, en partenariat avec l'administration pénitentiaire, bistronomique et sous format de chantier d'insertion au sein des Baumettes.


L'antenne locale PACA du **Refugee Food**;
Programme d'accompagnement, de formation et de mise en valeur des compétences culinaires des personnes réfugiées.


Des Etoiles & Des Femmes
qui rend accessible le CAP cuisine aux femmes issues des quartiers défavorisés, grâce à un accompagnement renforcé, et dans des conditions d'excellence auprès de chef.fe.s gastronomiques et étoilé.e.s.

LA TABLE DE CANA MARSEILLE : UNE RECETTE MAISON



TRAITEUR : LE GOÛT AVANT TOUT

La Table de Cana propose des prestations culinaires événementielles - cocktails, buffets, repas de gala - pour des événements de 30 à 2000 personnes.



UNE RESTAURATION COLLECTIVE MAISON

Chaque jour nous livrons les repas quotidiens de clients qui nous font confiance en leur proposant des plats équilibrés, frais et de qualité.

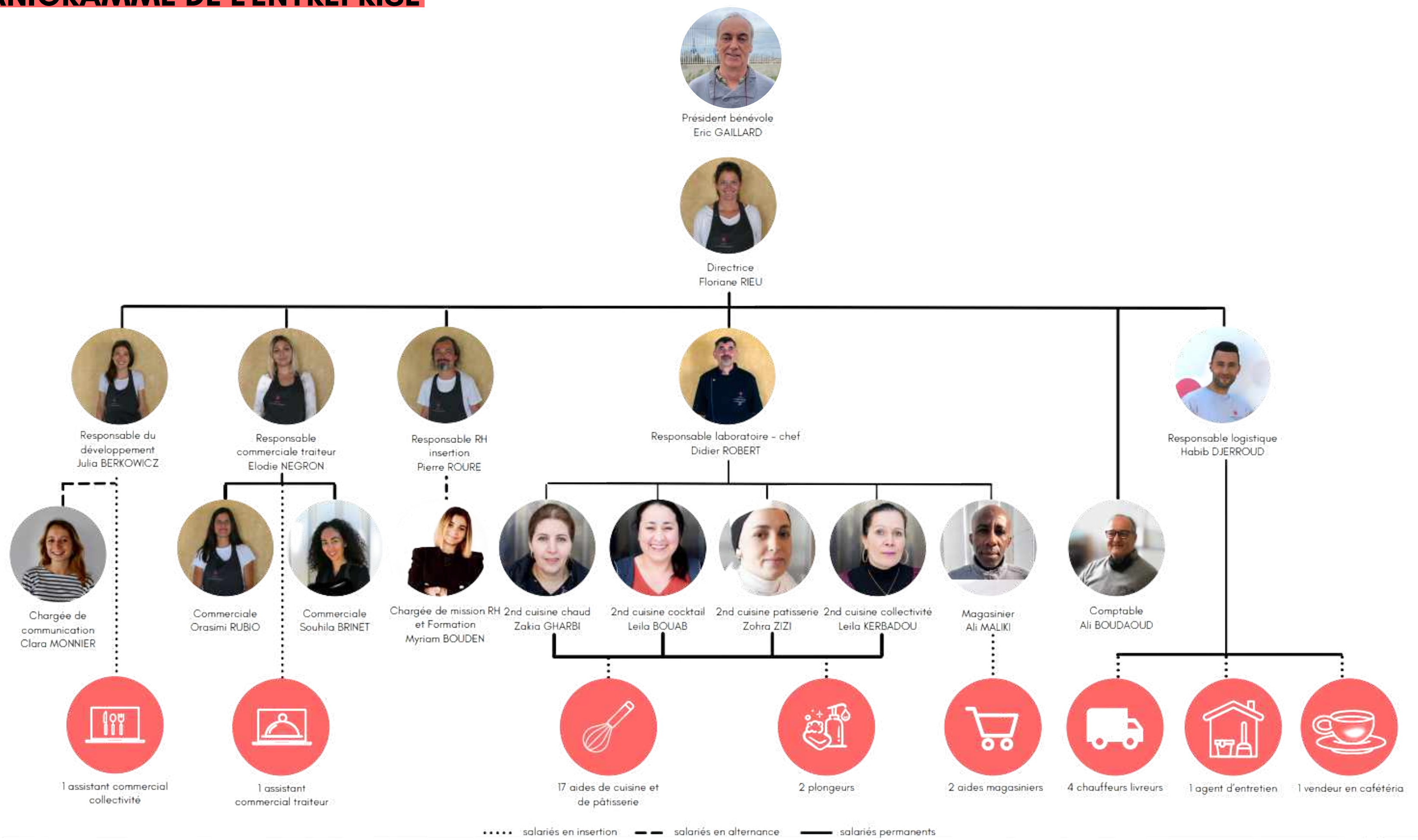


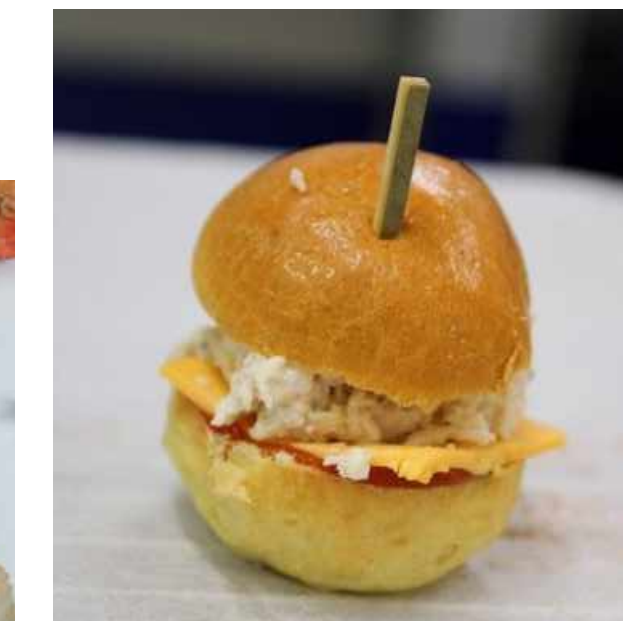
BESOIN DE RECRUTER UN TALENT ?

La Table de Cana est un tremplin vers l'emploi et vous propose des profils adaptés aux besoins de votre entreprise.



ORGANIGRAMME DE L'ENTREPRISE





2. Un impact social fort



UN TRAITEUR AU SERVICE DE L'INSERTION

En tant qu'entreprise d'insertion, nous avons accompagné en 2022, 42 personnes vers un retour à l'emploi ou à la formation sur des métiers en tension : **les métiers de la restauration.**



17 Aides de cuisine



1 Aide pâtissier



3 Plongeurs



1 vendeur alimentaire



4 Chauffeurs livreurs



1 Agent d'entretien



2 Magasiniers



2 assistants commerciaux



Nous proposons des parcours sur mesure qui laissent le temps aux salariés de s'adapter au rythme de travail tout en leur demandant une vraie exigence de résultats.

Didier, Chef de cuisine



UNE ENTREPRISE INCLUSIVE

Pour chacune des **42 personnes en insertion**, nous créons un parcours professionnel individualisé, sur une durée de 2 ans grâce à une équipe de 16 professionnels passionnés qui les encadrent. A cette acquisition de savoir-faire, s'ajoute un accompagnement social pour permettre à chacun de lever les freins à l'emploi et de se concentrer sur ses leviers de réussite.

Notre travail est reconnu par **l'Etat** depuis notre création par un agrément **entreprise d'insertion** ainsi qu'une labélisation **ESUS** "Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale" depuis 2018.



DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE TOUS LES SALARIÉS

Formation de l'équipe permanente

600^h

heures de formation réalisées par nos 16 encadrants :

management, informatique, commercial, pratiques d'accompagnement

Formation HACCP

364^h

heures de formation à l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers en matière de sécurité des aliments

13 salariés formés

Formation santé et sécurité au travail

240^h

heures d'informations collectives réalisées par le GIMS sur les risques au travail : risques routiers, travail sur écran, produits ménagers & manutentions gestes et postures

30 salariés formés

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Notre responsable des ressources humaines d'insertion coordonne les parcours des salariés en s'appuyant sur des partenaires extérieurs :

La Cravate solidaire

Cette association accompagne nos salariés pour les mettre dans les meilleures conditions pour réussir leurs **futurs entretiens d'embauche** : les salariés peuvent bénéficier d'un **dressing solidaire** et de **simulation d'entretien** avec des professionnels. **5** salariés ont pu participer à ces ateliers dont **2** mises en emploi.

Duo for a job

En proposant du **mentorat intergénérationnel et interculturel** afin de faciliter la mise à l'emploi des plus jeunes. Une fois mis en duo, le jeune et son mentor se rencontrent à raison de **2h par semaine pendant 6 mois**. En 2022, **8** salariés ont été accompagnés par un mentor.



PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ DES CHANCES

46 167

heures travaillées par les salariés en insertion

42

salariés en insertion professionnalisés

80%

de sorties positives vers l'emploi ou la formation

71%

des salariés sont issus des quartiers prioritaires de la ville



38%

sont des femmes

67%

de femme dans l'équipe de permanents

50%

des encadrants sont issus d'un parcours d'insertion



Notre défi de tous les jours est de redonner confiance aux salariés pour que La Table de Cana soit un vrai tremplin dans leur vie professionnelle.

Pierre, Responsable des Ressources Humaines d'insertion





Jean-Claude fait ses premiers pas à la Table de Cana lors de son stage de troisième.

Après l'obtention de son CAP, en pleine pandémie Covid, il revient de nouveau à La Table de Cana en contrat d'insertion en tant que commis de cuisine. Jean-Claude apprend très vite et maîtrise rapidement **l'art de la cuisine** au chaud comme au froid, les secondes de cuisine peuvent compter sur ses compétences et son professionnalisme.

Après 2 ans à la Table de Cana, Jean-Claude a été embauché pour la saison hivernale auprès de notre partenaire **Villages Club du Soleil** aux 2 Alpes en tant que Chef de partie.

Sa fierté à l'issue de La Table de Cana : avoir osé **partir à l'aventure** et découvrir un nouvel univers pour la première fois !



Après avoir tenu son propre restaurant pendant plusieurs années, **Nora** âgée de 58 ans, a connu une longue période sans activité. Elle décide de se relancer et obtient un **Certificat de qualification professionnelle** Commis de cuisine avec Cefhorest et DUPONT Restauration.

Cette formation lui permet d'intégrer La Table de Cana en juin 2021 sur un poste d'aide de cuisine, où elle reprend vite confiance en elle en exerçant le métier qui lui plaît !

Son expérience dans nos cuisines lui donne envie de mettre du sens dans son travail, Nora est alors recrutée par **l'Armée du Salut** pour épauler les encadrants du chantier d'insertion "Booth ta cuisine".

BIEN ÊTRE DES SALARIÉS

Après l'extension du **laboratoire de cuisine** en 2018 pour accompagner notre développement, cela a été au tour de nos 150 m² de **bureaux** de faire peau neuve grâce au soutien de nos partenaires :



NOUVEAUX BUREAUX



UNE DÉMARCHE CERTIFIÉE

La Table de Cana a obtenu le **label Empl'itude en 2019 renouvelé en 2022** répondant à un référentiel **AFNOR** qui valorise ses actions et bonnes pratiques en matière d'emploi, de RH et d'engagement sociétal.



Nous prêtons également une attention forte à la santé de nos salariés avec :

1

intervention d'une socio-esthéticienne pour prendre soin de soi et valoriser son image

20

séances d'ostéopathie préventives prises en charge par l'entreprise



6

journées avec un psychologue afin de professionnaliser les encadrants à l'accompagnement des personnes en parcours d'insertion

5

salariés ont été suivis par un kinésologue pour la gestion du stress et de leurs émotions

UN REPAS, UN TOIT, DES DROITS

En 2022, La Table de Cana, **Paroles Vives** : association de recherche-action dans le champ des exclusions et de l'accès aux droits et de la lutte contre les discriminations, ainsi que le **Centre Social Les Musardises**, ont créé un projet à destination des habitants de la copropriété dégradée de Consolat Musardises afin de participer à l'amélioration des situations et de la qualité de vie de ces habitants.

Avec une entrée du projet à travers l'aide alimentaire, **10 000 repas complets** et de qualité ont été confectionnés avec des produits locaux, bio et antigaspi préparés par les salariés en insertion de La Table de Cana.

Ces actions de distribution alimentaire ont été complétées par **9 ateliers de sensibilisation à l'alimentation** avec une mise en pratique de cuisine afin d'amener les habitants vers une meilleure compréhension des enjeux de l'alimentation durable.



Cette action a également permis aux habitants un accès à des lieux ressources pour s'approvisionner en produits locaux et durables : **visite à la Ferme Capri** située à proximité, dégustation de produits du **groupement d'achats Peuchère**.

Enfin, une dynamique de quartier a été créée tout au long du projet avec la tenue de rencontres habitantes autour des sujets du cadre de vie et du vivre ensemble, ainsi qu'un travail d'accompagnement sur les problématiques rencontrées par ces personnes afin qu'elles soient orientées vers les permanences du Centre social (alpha, santé, scolarité, logement) lors des distributions alimentaires.

Avec le soutien de :



POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE

La Table de Cana a produit en 2022, **11 500 repas solidaires** à destination de personnes en situation de précarité en partenariat avec des associations distributrices sur le territoire marseillais telles que Le Sel de La Vie et Vendredi 13, ainsi que **250 Colis de Noël** au profit du Secours Catholique, de l'Auberge marseillaise et de Vendredi 13.

La Table de Cana propose une offre innovante en matière d'aide alimentaire : la production de repas complets et de qualité, préparés avec des produits issus de filières locales et biologiques tels que Scop Epices, la Ferme Capri et le Mas Daussan ou de filières anti-gaspillage avec Andes.



Ces repas donnent de la fierté à ceux qui les préparent et valorisent ceux qui les reçoivent !



3. Un impact environnemental maîtrisé



FORMALISATION D'UNE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE DEPUIS 2018

Renouvellement
du **Label Envol**
obtenu en **2019** et renouvelé en
2022 qui certifie l'engagement
environnemental des PME



Copil RSE annuel

4 Commissions

ont été mises en place en 2022

ECONOMIE D'ENERGIE

Réduire nos
consommations de
fluides et carburant

COMPOST

Mieux trier nos
biodéchets à la
source

0 DÉCHETS

Utiliser des
contenants 100%
réutilisables

APPROVISIONNEMENTS

Augmenter le % de
produits de qualité et leur
traçabilité



A La Table de Cana, nous avons souhaité que chacun prenne la mesure de ce qu'il peut réaliser afin de réduire l'impact environnemental de notre activité et agir de manière responsable

Julia, responsable RSE



REDUIRE, TRIER & REVALORISER NOS DÉCHETS

Nous trions et valorisons l'ensemble de nos déchets au sein de notre laboratoire de cuisine ainsi que dans nos bureaux afin de réduire notre empreinte environnementale :

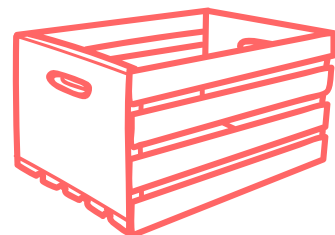


Une entreprise d'insertion comme la nôtre !



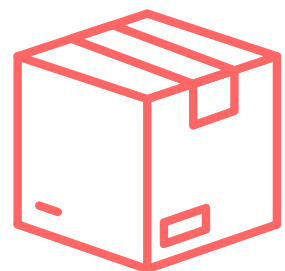
216 Kg

de bouteilles, bidons et sceaux plastique recyclés



788

cagettes en bois et plastique recyclés



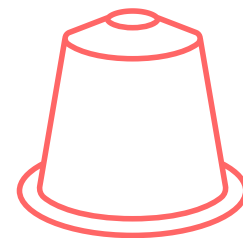
5 tonnes

de cartons et papiers recyclés



A la marge : piles, cartouches d'encre, ampoules...

Nous agissons aussi en **interne**



15 kg

de capsules de café en point de collecte

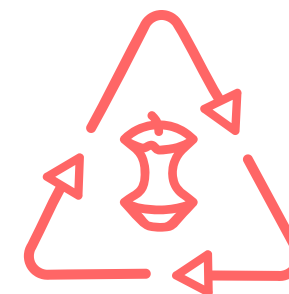


1 tonne

de métal recyclé chez le ferrailleur



Nous nous assurons que les bouteilles en verre présentes sur nos prestations soient recyclées



Nos biodéchets sont **compostés** directement sur notre site

Et avec **sens** :

Dielix



210 Litres

d'huiles usagées collectées et recyclées en biocarburant



Suite à la rénovation de nos bureaux, nous avons fait don de matériel : tables, vaisselles...

RÉDUIRE, TRIER & REVALORISER NOS DÉCHETS

MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE COMPOST

Une équipe « compost » est dirigée par notre responsable magasinier, Ali, en charge du suivi et de l'entretien, accompagné par nos maîtres-composteur **Terre 2 mains** et **Solutions Compost**.

Ce projet a été Lauréat du prix "Boostez votre RSE" de **l'Adere PACA**, permettant le financement d'une véritable installation de traitement de nos biodéchets.



5 tonnes de biodéchets compostés/an



15 personnes formées pendant 3 heures à la gestion/sensibilisation aux biodéchets



1 équipe de 4 personnes mobilisées au quotidien



UN CAMION 100% ÉLECTRIQUE

En juillet 2022, nous avons fait l'achat d'un camion 100% électrique afin de livrer le centre ville de Marseille avec **0 émission de CO2**.

A chaque nouveau recrutement d'un chauffeur-livreur en insertion, le salarié suit une formation de 2h à l'éco-conduite, certifiée par l'ECF (Ecole de Conduite Française) afin de les sensibiliser et de réduire l'impact carbone de nos déplacements : **1** chauffeur en insertion formé en 2022.

1 854 Km
parcourus
en 100% électrique

soit

356 kg de CO2
évités

Le véhicule ainsi que la borne de recharge ont été financés grâce au soutien du FEDER :



La logistique à La Table de Cana en 3 mots : ponctualité, efficacité et engagement

Habib, Responsable logistique



SENSIBILISER NOS SALARIÉS



Nous avons remporté le **prix de la mobilisation des salariés** du Challenge CAP proposé par notre partenaire Cap Au Nord Entreprendre et bénéficié de l'apposition de **3 pochoirs** que nous avons mis à l'entrée de notre entreprise pour sensibiliser salariés et clients !



FRESQUE DU CLIMAT

3 salariés : une alternante, un salarié en insertion et une responsable ont été sensibilisés aux enjeux du **réchauffement climatique** via un atelier Fresque du Climat offert par notre partenaire Cap Au Nord Entreprendre.



PLASTIC ODYSSEY

Après avoir préparé 600 repas pour l'équipage de Plastic Odyssey avant leur grand départ en tour du monde, **15 salariés** (insertion et encadrants) ont pu visiter leur **navire** équipé pour lutter contre la **pollution plastique des océans** et sensibiliser à l'usage du plastique.





FAVORISER LA MOBILITÉ DOUCE DES SALARIÉS

Implantée dans le 16ème arrondissement de Marseille, la mobilité est une problématique majeure pour nos salariés. Nous mettons en œuvre différentes démarches afin de les accompagner sur ce sujet : utilisation du vélo, transport en commun, et obtention du permis de conduire dans le cadre d'un dispositif d'accès à l'emploi.

Pour l'édition 2022, afin de permettre aux salariés en insertion de rejoindre le challenge Mai à Vélo organisé par Cap Au Nord Entreprendre, nous avons participé au financement de **4 vélos reconditionnés** achetés à **La Recyclerie Sportive**.

Au total, nous étions **10** à participer, et après quelques blessures, 2 pneus crevés et quelques gouttes de sueur essuyées (pour ceux qui ne roulaient pas en électrique), nous avons parcouru près de **5 851 km** ce qui nous a valu de recevoir **3 prix** pour le + grand nombre de km parcourus et de salariés mobilisés !

Nous avons mis en place **2 parkings** à vélos pour permettre à nos salariés de se garer en toute tranquillité. Ils ont également à leur disposition des vestiaires fermés dans lesquels ils peuvent se changer et se doucher.

NOS SALARIÉS ENGAGÉS POUR MAI À VÉLO !



4. Un impact gustatif affirmé



DES MATIÈRES PREMIÈRES RESPONSABLES

Afin de s'assurer de la qualité de ses préparations, La Table de Cana est exigeante sur la provenance de ses produits : nos repas sont élaborés dans un souci de qualité gustative et visuelle, favorisant **les ingrédients locaux, en circuits courts et si possible bios.**

Nous entretenons des liens de confiance avec nos fournisseurs et partageons des valeurs sociales et environnementales communes.

En conformité avec la Loi EGAL'im, nous intégrons désormais dans nos menus de la restauration collective :

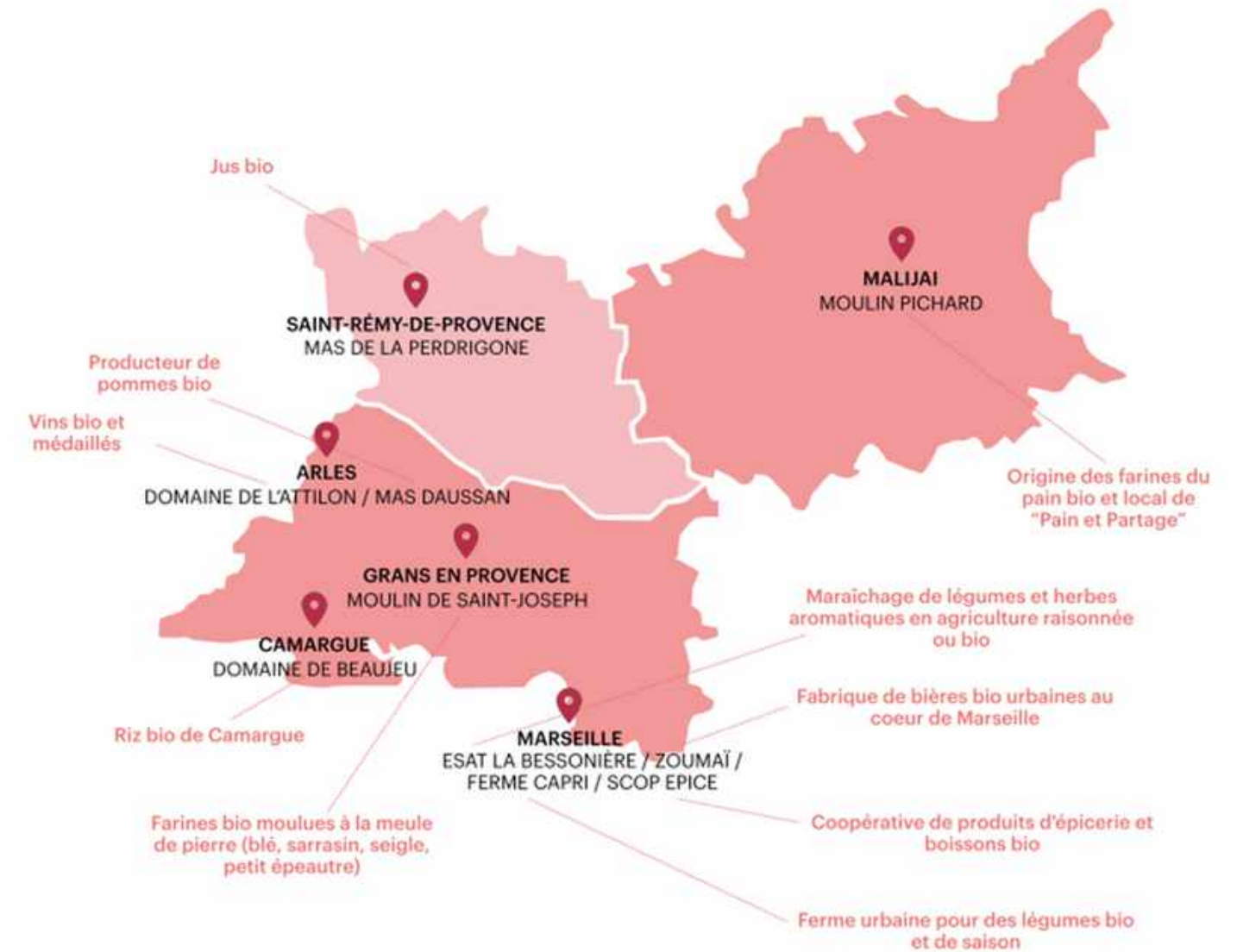


POUR DES PLATS GOURMANDS ET INNOVANTS

Afin d'agir pour l'environnement, nous travaillons sur une offre de repas moins carbonée en intégrant des menus végétariens et vegan.

Notre cuisine méditerranéenne fait la part belle aux légumes, aux aromates et aux épices ainsi qu'aux recettes de notre région.

LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX DE LA TABLE DE CANA



Je souhaite offrir à chacun de nos clients une prestation sur mesure et de qualité grâce à des approvisionnements locaux et raisonnés.

Elodie, Responsable commerciale

ZOOM SUR LE MAS DAUSSAN NOTRE PARTENAIRE FOURNISSEUR DE FRUITS ET JUS BIO

Installé depuis 20 ans en Arles à l'entrée du Parc Naturel Régional de Camargue, sur une exploitation familiale depuis quatre générations, Stéphan Charmasson produit des fruits et jus bio avec **18 variétés de pommes différentes proposées !**

Du traiteur, en passant par la restauration collective et l'aide alimentaire, c'est l'ensemble des convives de La Table de Cana qui peuvent les savourer presque tout au long de l'année !



5 tonnes
de pommes bios



500 litres
de jus de
pommes bios

NOTRE MINI TATIN LOCALE ET BIO

POMMES
Mas Daussan (13)



FARINE
Moulin Saint
Joseph (13)

SUCRE
Scop épice
(13)



De plus en plus conscient des enjeux de santé, d'environnement et d'éthique, j'ai converti mon exploitation à l'agriculture biologique en 2009 puis en biodynamie en 2015.

Stéphan Charmasson, producteur

NOTRE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2022, nous avons distribué sous forme de dons :



Maison de l'Infirmière

3 pauses-café



dans le cadre des sensibilisations au cancer du sein effectuées par les **infirmières bénévoles** dans les QPV de Marseille.

Vendredi 13

Dans le cadre d'un partenariat avec **l'Association Vendredi 13**, lorsque la chaîne du froid n'a pas été interrompue, les produits non consommés sont donnés.



40 kg



de produits frais

3



cartons de produits
d'entretien

PARTENARIAT POUR DES REPAS SOLIDAIRES



La Table de Cana a été habilitée pour une durée de 3 ans par la Préfecture de la Région PACA en décembre 2020 à recevoir des contributions publiques pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Elle a ainsi établie des partenariats avec l'épicerie solidaire Andes et la Ferme Capri afin de pouvoir se fournir en fruits et légumes invendus et participer à une démarche anti-gaspillage.



5 080 Kg

de fruits, légumes et herbes aromatiques

5. Un impact économique durable

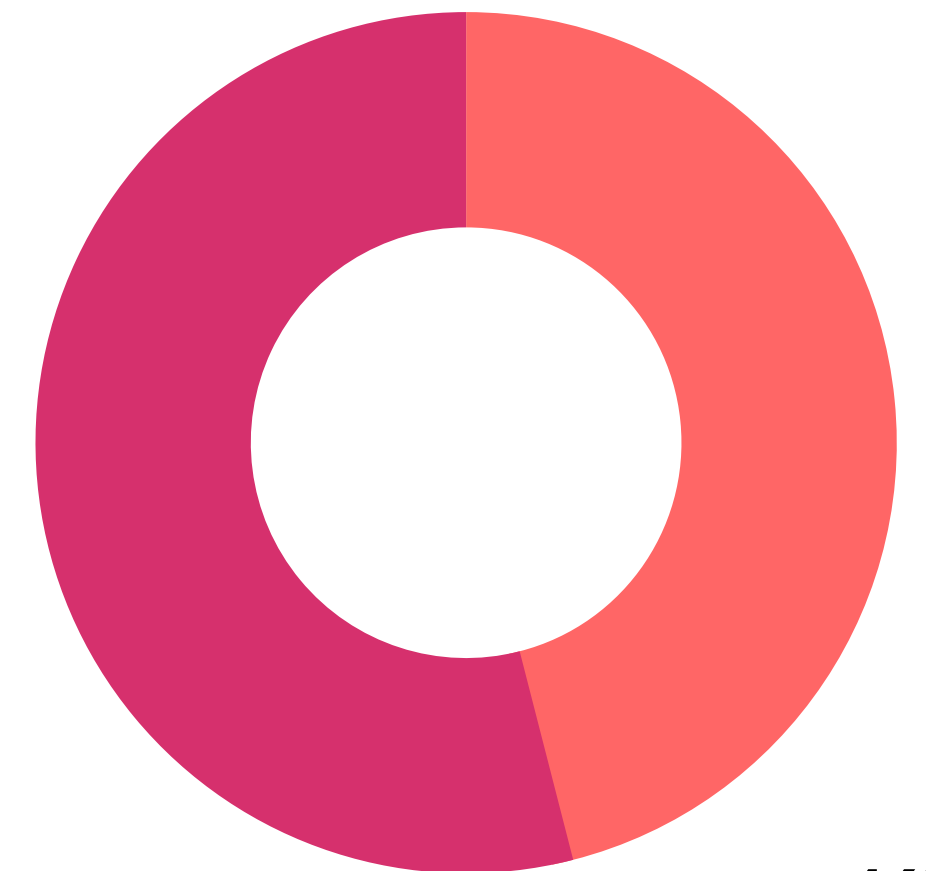


+ DE CROISSANCE POUR + D'IMPACT

Une activité globale équilibrée pour + de stabilité



54%
Restauration collective



46%
Traiteur

AGIR POUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE NOTRE TERRITOIRE

Située dans le 16ème arrondissement de Marseille, La Table de Cana contribue à la dynamique du territoire et participe à son développement.

À ce titre, nous sommes signataires de la **Charte Entreprises & Quartiers** et de la **Convention PAQTE** avec la **Fondation Agir Contre l'Exclusion** et nous nous engageons à répondre présents tout au long de l'année à des actions de développement de compétences du public éloigné de l'emploi.

NOTRE PRÉSENCE SUR LE TERRITOIRE NORD

Nous sommes membres du réseau **Cap Au Nord Entreprendre** afin de contribuer au développement économique et social des territoires Nords de Marseille :

Notre directrice est membre du **Bureau**

Notre responsable insertion est membre de la

Commission Emploi

Notre responsable développement est membre de la

Commission RSE



S'IMPLIQUER SUR NOTRE TERRITOIRE

4

interventions dans des collèges de **quartiers prioritaires de la ville** (QPV) sous la forme de forum métiers ou d'intervention en classe

3

actions éducatives en partenariat avec **FACE** :
Défi de l'inclusion en faveur des femmes autour des métiers de bouche

Présentation de nos métiers dans le quartier des femmes du Centre de détention des Baumettes

1

Forum Tremplin vers l'Emploi organisé par l'Ecole Centrale Marseille pour accompagner les collégiens et lycéens dans leur projet d'orientation

Notre directrice est membre du Bureau de la **Mission Locale de Marseille** pour participer à faire avancer le sujet de l'emploi chez les jeunes sur notre territoire.

PAQTE LE PACTE AVEC LES QUARTIERS POUR TOUTES LES ENTREPRISES

FACE SUD PROVENCE
Les entreprises contre l'exclusion

CHARTRE
ENTREPRISES & Quartiers

FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE MÉTIER

En 2022, La Table de Cana a accueilli

36

stagiaires issus de différents secteurs :

Dégun Sans Stage - Stage de 3ème

Demandeurs d'emploi

Formation professionnelle

Ecole Centrale

ESSEC

ESAT



DEGUN
ANS
Stage

LES MARRONNIERS
» Institut Médico-Educatif

PARTENARIAT

INSTITUT MÉDICO-EDUCATIF LES MARRONNIERS

2 fois par semaine, nous accueillons 6 jeunes accompagnés par leur éducatrice spécialisée afin de leur permettre une mise en situation de travail au sein de notre laboratoire de cuisine.

La mise en œuvre de compétences sociales et techniques permet un apprentissage des métiers de la cuisine.

3 peines de Travail d'Intérêt Général

ont été réalisées dans notre cuisine en lien avec l'administration pénitentiaire pour un total de

274 heures

UN POURVOYEUR DE TALENTS AUPRÈS DES ENTREPRISES LOCALES



La Table de Cana est un tremplin vers l'emploi et vous propose des profils adaptés aux besoins de votre entreprise. Contactez-nous !



PÉRIODE D'IMMERSION EN ENTREPRISE

6

salariés en fin de parcours ont réalisé une Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP) dans une démarche de recrutement.

COACHING ENTRETIEN

Le HUB Adecco a accompagné nos salariés pour les préparer à leur sortie via des ateliers de préparation aux entretiens d'embauche. Ce partenariat a permis le recrutement d'1 salarié en CDI au sein de leur entreprise.



POURVOYEUR DE TALENTS

En 2022, de nombreuses entreprises nous ont fait **confiance** pour leurs besoins R.H :



Merci à notre réseau qui s'étoffe d'année en année. Aujourd'hui nous pouvons leur présenter des profils ciblés pour répondre à leurs besoins RH.

Pierre, Responsable des Ressources Humaines d'insertion



MERCI À NOS PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN

NOS PARTENAIRES FINANCIERS 2022



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen de
Développement Régional



PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR

Liberté
Égalité
Fraternité



PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE



VILLE DE
MARSEILLE



ADEME
AGENCE DE LA
TRANSITION
ÉCOLOGIQUE



NOS PARTENAIRES OPÉRATIONNELS

Nous sommes fiers de faire partie de :



la fédération
des entreprises
d'insertion



Chambre Régionale
des entreprises
de l'économie sociale
et solidaire
Provence-Alpes-Côte d'Azur



NOS PARTENAIRES

DE LA PREMIÈRE HEURE



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité



LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

festin



#SuivezNous sur les réseaux sociaux !



Envie d'une mise en bouche ?

Envie d'une bonne cantine ?

Besoin de recruter un talent ?

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

04 96 15 74 30

marseille@latabledecana.com