RAPPORT RSE

MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....P.01

BILAN 2021 :

1- SATISFAIRE NOS CLIENTS AVEC UNE OFFRE DE QUALITÉ.....P.06

2- CONTRIBUER À L'INSERTION ET AU BIEN ÊTRE DES SALARIÉS.....P.08

3- MINIMISER NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.....P.11

4- S'ENGAGER POUR NOTRE TERRITOIRE.....P.16

AMBITIONS 2022.....P.20

QUI SOMMES NOUS ?

Plus grande entreprise **d'insertion** du secteur de la **restauration** en région PACA, notre entreprise réalise sa **mission sociale** à travers deux activités principales : l'activité de traiteur organisateur d'événements et l'activité de restauration collective.

Avec une raison d'être forte, 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 s'en sont éloignées.

À travers ce premier rapport nous souhaitons partager avec nos clients, nos partenaires et les personnes désirant en savoir plus sur notre métier, nos valeurs et nos engagements.

À La Table de Cana nous prenons soin des gens, tout comme de nos relations avec les clients, les fournisseurs et les partenaires. C'est tous ensemble que nous œuvrons pour un modèle économique plus juste et pour un développement vertueux de notre territoire.

Chaque prestation traiteur, chaque repas, porte les valeurs de l'entreprise : révéler les saveurs et les talents dans le respect de l'environnement. Nous sommes heureux de vous dévoiler la recette dans ce premier rapport RSE.

Bonne lecture, et bonne dégustation !
Floriane Rieu, Directrice

NOTRE PROMESSE

La Table de Cana s'engage chaque jour à être une entreprise durable. À travers la mise en place d'une politique RSE, nous souhaitons intégrer une approche globale qui nous pousse à aller toujours plus loin dans nos différents engagements :

Social : en tant qu'entreprise d'insertion, nous accompagnons chaque année, entre 30 et 40 personnes vers un retour à l'emploi ou à la formation sur des métiers en tension : les métiers de la restauration. En 2019, nous avons obtenu le label Empl'itude qui formalise les bonnes pratiques en matière d'emploi, de RH et d'engagement sociétal, mises en œuvre par l'entreprise auprès de ses salariés.

Environnemental : en minimisant les impacts de notre activité sur l'environnement. Notamment en contrôlant la gestion de nos déchets et en proposant une cuisine privilégiant des ingrédients locaux, bios et issus d'un approvisionnement raisonné ou de filières anti-gaspillages. Cet engagement a été reconnu à travers notre labellisation Envol qui certifie l'engagement environnemental des PME.

Economique : acteur historique des métiers de bouche, nous démontrons la réussite d'un modèle qui lie les enjeux économiques aux engagements sociaux et environnementaux.

envol — engagement volontaire de l'entreprise pour l'environnement

Mon entreprise bouge — Empl'itude pour l'emploi

Agrément Entreprise solidaire d'utilité sociale

L'ENGAGEMENT DE LA TABLE DE CANA

MARSEILLE
LA TABLE DE CANA
Le premier traiteur gourmand et engagé

1992
Création de La Table de Cana Marseille par l'association Départ (aujourd'hui actionnaire majoritaire)

CHARTE ENTREPRISES & Quartiers

2014
Signataire de la Charte Entreprises et Quartiers

UNE INITIATIVE DE LA TABLE DE CANA — DES ETOILES & DES FEMMES

2015
Lancement du projet Des Etoiles et Des Femmes par l'association Départ

AGRÉMENT ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Labélisation ESUS : "Entreprise solidaire d'utilité sociale"

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen de Développement Régional

Agrandissement de nos cuisines : 800m² d'innovation culinaire pour toujours plus d'impact social

Dispositif CEDRE
Région Provence Alpes Côte d'Azur

Lauréat du dispositif CEDRE Engagement RSE

ANNÉE 2018

MON ENTREPRISE BOUGE Emplitude POUR L'EMPLOI BASSINS LE CREUSOT MONTCEAU

Labelisation Emplitude Bonne pratique RH

TROPHÉES RSE PACA

Lauréat des trophées RSE - PACA

envol — engagement volontaire de l'entreprise pour l'environnement

Labélisation Envol : Engagement environnemental

DEGUN SANS Stage

Signataire du projet Degun Sans Stage

ANNÉE 2019

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

2020
Signataire de la Charte d'engagement Sud Zéro Déchet plastique

2020
Lancement de l'action d'aide alimentaire

Les Beaux Mets

Ouverture du restaurant d'insertion Les Beaux Mets, dans la prison des Baumettes, porté par l'association Départ

2022

LES VISAGES DE LA TABLE DE CANA EN 2022

Président bénévole
Eric GAILLARD

Directrice
Floriane RIEU

Responsable du développement
Julia BERKOWICZ

Responsable commerciale traiteur
Elodie NEGRON

Responsable laboratoire - chef
Didier ROBERT

Responsable RH insertion
Pierre ROURE

Responsable logistique
Habib DJERROUD

Chargée de communication
Mariam El Batran

Commerciale
Orasimi RUBIO

Commerciale
Souhila BRINET

2nd cuisine chaud
Zakia GHARBI

2nd cuisine cocktail
Leila BOUAB

2nd cuisine patisserie
Zohra ZIZI

2nd cuisine collectivité
Leila KERBADOU

Magasinier
Ali MALIKI

Comptable
Ali BOUDAOUD

1 assistant commercial collectivité

1 assistant commercial traiteur

17 aides de cuisine et de pâtisserie

2 plongeurs

2 aides magasiniers

4 chauffeurs livreurs

1 agent d'entretien

1 vendeur en cafétéria

salariés en insertion — salariés en alternance — salariés permanents

NOS ENGAGEMENTS

1/ Satisfaire nos clients avec une offre de qualité

2/ Contribuer à l'insertion et au bien-être des salariés

3/ Minimiser notre impact sur l'environnement

4/ S'engager pour notre territoire

BILAN 2021

1- Satisfaire nos clients avec une offre de qualité

NOS ACTIVITÉS

UN RÉSEAU DE TRAITEURS ENGAGÉS

La Table de Cana est un réseau de 9 traiteurs-restaurateurs présents sur l'ensemble du territoire qui accompagne chaque année près de 300 personnes vers un retour à l'emploi grâce à un parcours individualisé d'une durée de 2 ans.

Notre singularité
Une cuisine qui révèle les talents des salariés en insertion, aux parcours tous différents, mais réunis par la fierté de pratiquer une cuisine de qualité au service des autres.

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

TRAITEUR

NOTRE ACTIVITÉ TRAITEUR : UNE CUISINE GOURMANDE ET INVENTIVE

La Table de Cana est au service des entreprises, collectivités, associations et particuliers, pour tout type de prestation alimentaire : cocktails, buffets, repas de gala, plateaux repas et accueils café.

Notre force ?
De l'expérience pour des événements de 20 à 2000 personnes, de l'écoute et une capacité d'adaptation pour répondre au mieux aux besoins de nos clients.

600
manifestations traiteur en 2021

35 000
convives servis en 2021

RESTAURATION COLLECTIVE

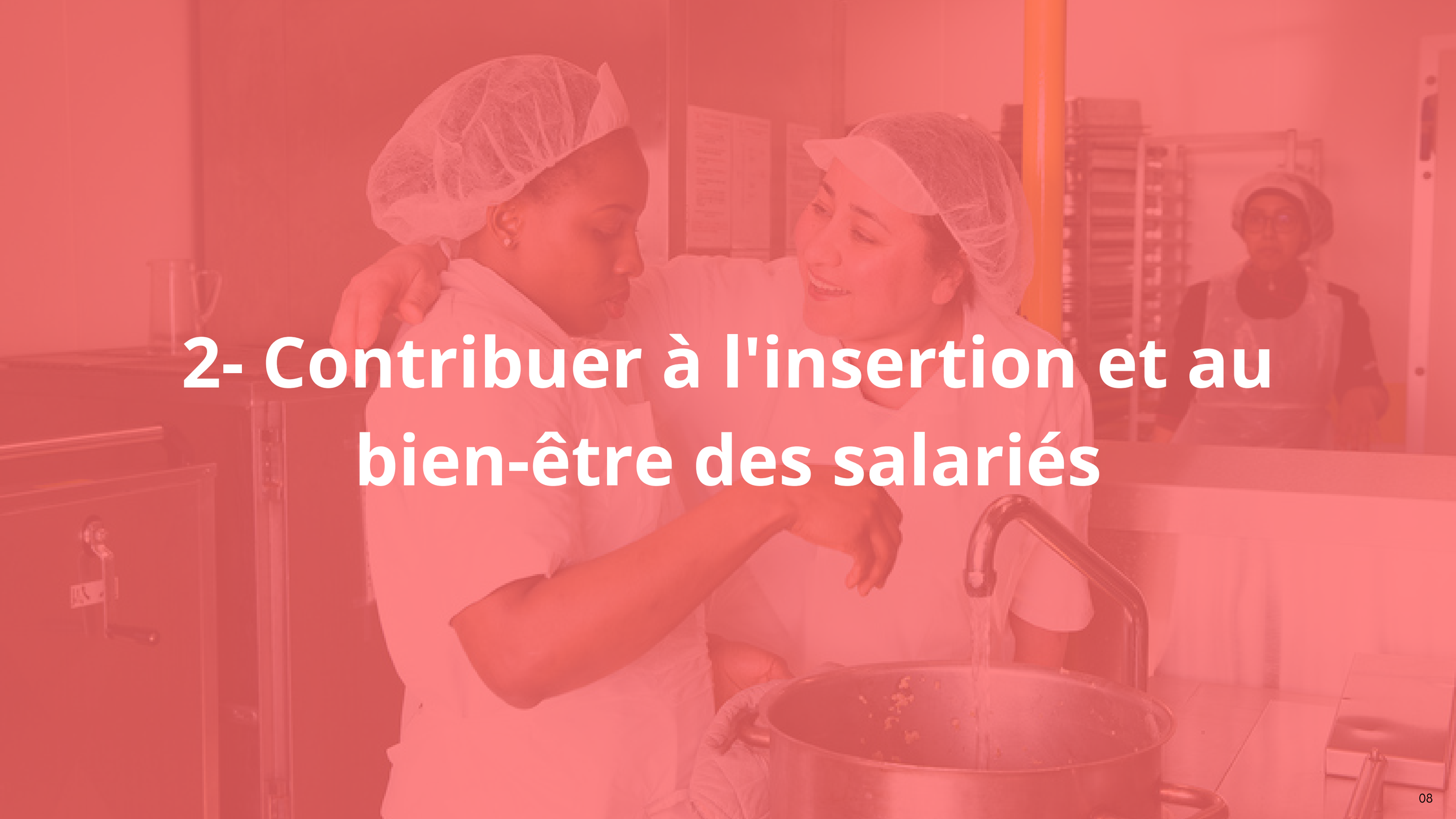
NOTRE ACTIVITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE : UNE CUISINE À VISAGE HUMAIN

Chaque jour nous livrons les repas quotidiens des clients qui nous font confiance : organismes de formation, établissements médicaux-sociaux, entreprises et associations, en leur proposant des repas équilibrés, frais et de qualité.

Les ingrédients principaux de notre succès ?
La diversité des visages et des identités culinaires des hommes et des femmes de La Table de Cana font la richesse des mets que nous vous proposons.

Notre laboratoire de cuisine de 800m2 adapté à nos ambitions gustatives ainsi qu'à la formation professionnelle des personnes en insertion nous permet également d'assurer une maîtrise totale de notre production.

220 000
repas préparés en 2021



2- Contribuer à l'insertion et au bien-être des salariés

NOTRE DEMARCHE INCLUSIVE

SE SOUCIER AVANT TOUT DES GENS QUI TRAVAILLENT CHEZ NOUS

Notre mission : accompagner chaque année entre 30 et 40 personnes vers un retour à **l'emploi pérenne.**

Pour chacune d'entre elle, nous créons un parcours professionnel individualisé, encadré par 15 professionnels passionnés. A cet emploi 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.

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

La Table de Cana a obtenu le **label Empl'itude en 2019** répondant à un référentiel AFNOR qui valorise ses actions et bonnes pratiques en matière d'emploi, de RH et d'engagement sociétal. L'obtention de ce label vient formaliser la politique de bien-être au travail mis en œuvre en continue par l'entreprise auprès de ses salariés.

L'INSERTION AU SERVICE DE LA RÉUSSITE

35 000
heures travaillées par les salariés en insertion

40
salariés en insertion professionnalisés

60%
de sorties positives vers l'emploi ou la formation

70%
des salariés sont issus des quartiers prioritaires de la ville

BIEN ÊTRE ET PROFESSIONALISATION DE NOS SALARIÉS

22
séances d'ostéopathie préventives prises en charge par l'entreprise, pour le bien-être de nos salariés

16
interventions d'un kinésiologue pour la gestion du stress et des émotions

6
journées avec un psychologue pour les salariés permanents afin de professionnaliser toujours plus l'accompagnement des personnes en parcours d'insertion

LUMIÈRE SUR UN PARCOURS D'EXCEPTION

Zohra, ancienne salariée en insertion

En juillet 2018, Zohra, 45 ans, intègre La Table de Cana en tant que commis de cuisine dans la partie dédiée au froid.

À son arrivée, Zohra n'a pas d'**expérience professionnelle** et parle peu français. Grâce à sa **détermination** et aux **échanges** avec les autres membres de l'équipe, elle apprend très vite le français comme la cuisine !

Caractérisée par son sens du service, son sourire et son **implication**, elle gagne rapidement en **expérience** et rejoint le service du chaud. Elle devient au fil des mois un **atout majeur** de notre cuisine !

C'est donc sans surprise qu'elle a été **embauchée** en tant qu'aide gouvernante en juin 2021 par l'association Sourire à la vie, qui accompagne des enfants malades. Elle s'occupe désormais de la préparation des repas, de la lingerie et de l'entretien du lieu de vie.

À La Table de Cana, les salariés en insertion suivent un parcours **personnalisé** durant lequel ils acquièrent des **compétences**, multiplient leurs **expériences** et se **professionnalisent** dans les métiers de la cuisine grâce à **l'accompagnement** de notre équipe de salariés permanents. **Tremplin vers l'emploi**, nous mettons en relation des profils **adaptés** aux besoins des entreprises, associations et collectivités.

Pierre (responsable des ressources humaines d'insertion), et Zohra lors de son pot de départ

3- Minimiser notre impact sur l'environnement

DES APPROVISIONNEMENTS PLUS RESPONSABLES

ÊTRE EXIGEANT SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS

Afin de s'assurer de la **qualité** de ses préparations, La Table de Cana est **exigeante** sur la provenance de ses produits.

L'entreprise entretient des liens de **confiance** avec ses fournisseurs en partageant des **valeurs** sociales et environnementales communes.

Nos repas sont élaborés dans un souci de **qualité** gustative et visuelle, favorisant les ingrédients **locaux**, en **circuits courts**.

En conformité avec la Loi EGAL'im, nous intégrons désormais dans nos menus de la restauration collective : 50% de produits **durables** ou de **qualité** (label rouge, AOP, AOC, HVE...) dont 20% de produits **bios**.

Afin d'agir pour l'environnement, nous proposons une offre de repas **moins carbonée** en intégrant des menus **végétariens** et vegan ainsi que des produits de **saison.**

DES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

IL EST SUPER BIO NOTRE PAIN

Depuis 2007, notre fournisseur de pains **bios** et **engagés** n'est autre que la boulangerie solidaire Pain et Partage !

Un partenariat rempli de sens du blé jusqu'à la baguette puisque c'est également une organisation apprenante et inclusive permettant l'accueil et la professionnalisation de personnes en parcours d'insertion.

Alors, combien de pains engagés en 2021 ?

8,9
tonnes de pains

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NOTRE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Nous concevons la réduction du gaspillage alimentaire à toutes les étapes de notre production : depuis la réception des denrées brutes jusqu'à la livraison chez nos clients.

Les biodéchets de notre laboratoire de cuisine sont compostés, le surplus de production est consommé par les salariés au déjeuner et les produits non consommés au terme des réceptions, lorsque la chaîne du froid a été respectée, sont redistribués à des associations partenaires.

En 2021, nous avons distribué aux associations du territoire :

319 plats cuisinés

22 cocktails et 30 plateaux-repas

1 782 litres d'eau

296 desserts

19 500 couverts

ANDES

| GROUPE SOS |

UN PARTENARIAT POUR DES REPAS SOLIDAIRES & ANTI-GASPI

Suite à une demande d'habilitation déposée auprès du préfet de Région, nous sommes depuis 2020, reconnus structure d'aide alimentaire, nous permettant ainsi d'établir une relation partenariale avec ANDES pour nous fournir en fruits, légumes, herbes aromatiques et poissons anti-gaspillages pour nos repas solidaires !

ANDES, est un réseau **pionnier** d'épiceries solidaires présent sur l'ensemble du territoire qui accompagne vers l'emploi près de **200 000** personnes par an.

À proximité de La Table de Cana, le Chantier d'insertion La Banaste de Marianne qui est situé sur le marché de gros des Arnavaux a pour vocation de **collecter** auprès des grossistes les fruits et légumes invendus, de les **valoriser**, puis de les **livrer** aux **épiceries solidaires** ainsi qu'aux structures d'aide alimentaire telles que la nôtre !

Nous les avons rencontré suite à un **contrat passerelle:** Youcef, un de nos actuels chauffeurs-livreurs en insertion, avait effectué un contrat d'une année sur le chantier d'insertion d'ANDES en tant que chauffeur et manutentionnaire avant de nous rejoindre !

Alors, combien de produits sauvés du gaspillage en 2021 ?

1040 Kg de fruits

329 Kg de légumes

83 bouquets d'herbes aromatiques

200 Kg de poissons

AGIR POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

Nous nous engageons à réduire notre impact sur l'environnement au travers d'actions concrètes : la **suppression progressive** du plastique sur l'ensemble de nos prestations ainsi qu'au sein de l'entreprise, la **réduction** des déchets via la mise en place d'un composteur sur site géré par nos salariés et la **valorisation** et la **traçabilité** des flux de déchets que nous produisons : carton et papier, plastique, déchets alimentaires, verre et métal.

L'ensemble de nos chauffeurs-livreurs sont formés à **l'éco-conduite** afin de réduire l'impact de nos déplacements.

CONTRIBUER À UN MONDE SANS PLASTIQUE

IL EST OÙ LE PLASTIQUE IL EST OÙ ?

Nous sommes en perpétuelle réflexion autour de la réduction de l'utilisation du plastique. Cela nous a permis cette année d'évoluer vers des matériaux plus durables :

Nous avons supprimé les bouteilles d'eau en plastique de nos prestations et nous les avons remplacé par une eau locale en bouteille en verre : **808.**

La quasi-totalité de notre vaisselle est lavable, compostable ou recyclable de l'assiette à la petite cuillère.

A ce titre, nous sommes signataire de la charte d'engagement Sud 0 déchet plastique.

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

RÉDUIRE, TRIER ET VALORISER 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 : des cagettes en passant par l'huile alimentaire et le verre !

5,2 Tonnes de déchets organiques compostés

6,2 Tonnes de cartons et papiers recyclés

71,5 Kg de plastique recyclé

1,9 Tonnes de boites en métal recyclées

LUMIÈRE SUR LE "TARPIN PROPRE" À MOUREPIANE

La Table de Cana a été à l'initiative d'un **ramassage de déchets** dans le cadre de l'événement du "Tarpin Propre" organisé par l'Association 1 Déchet Par Jour, le 19 mai 2021 dans notre zone d'activités de Mourepiane.

Nous avons invité les entreprises situées à proximité de chez nous, afin qu'elles participent au ramassage **"Mourepiane devient Tarpin propre"** ! Au total, nous étions une **trentaine de personnes** issues de 4 structures différentes : le Cafouch aux saveurs, Cap Au Nord entreprendre et Sun fruits secs, avec qui nous avons passées 1h30 à nettoyer la zone d'activités.

202 Kg de déchets ramassés !

98 Kg de déchets non recyclables

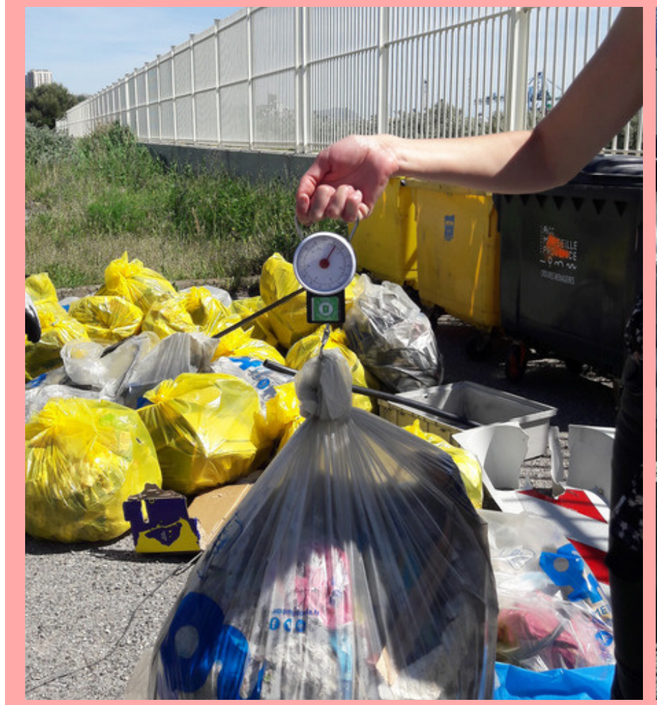
61,5 Kg de déchets recyclables

23 Kg de cannettes

20 Kg de verre

5 sacs de mégots

4 chaises, **2** pneus et **1** armoire



4- S'engager pour notre territoire

AGIR POUR NOTRE TERRITOIRE

AGIR POUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE NOTRE TERRITOIRE

Située dans le 16ème arrondissement de Marseille, quartier Nord de la ville, La Table de Cana souhaite contribuer à la dynamique du territoire et participer à son développement.

À ce titre, nous sommes signataire 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.

FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE MÉTIER

En 2021, La Table de Cana a accueilli **35** stagiaires :

8 collégiens dont 6 issus du projet « *Dégun Sans Stage* » permettant à des élèves de 3ème issus de réseau prioritaire REP+ d'effectuer un stage.

8 demandeurs d'emploi
ont réalisé un stage dans notre cuisine pour construire ou valider un projet professionnel.

8 stagiaires de la formation professionnelle :
CAP cuisine, CAP logistique, Bac Pro Cuisine et BTS diététique ont été accueillis dans le cadre de leur professionnalisation.

3 stagiaires de l'Ecole Centrale et 1 stagiaire de l'ENA
sont venus découvrir le quotidien d'une PME engagée.

2 peines de travail d'intérêt général
ont été réalisées dans notre cuisine en lien avec l'administration pénitentiaire.

S'IMPLIQUER SUR NOTRE TERRITOIRE

3 demi-journées dans des collèges sous la forme de forum métiers ou d'intervention en classe.

4 interventions pour favoriser l'emploi de publics ciblés (séniors, femmes, jeunes), sous la forme de mentorat, de coaching, ou de témoignages.

Notre Cheffe Leila lors d'un forum métier au Collège Clair Soleil situé dans le 14ème arrondissement de Marseille.

LUMIÈRE SUR NOTRE ACTION D'AIDE ALIMENTAIRE

Lors du premier confinement au mois d'avril 2020, La Table de Cana a été sollicitée par des associations du territoire pour répondre à une **urgence alimentaire**. Elle a alors mobilisé ses salariés et partenaires pour répondre aux besoins.

En 2021, La Table de Cana a poursuivi son action, avec toujours la même ambition : proposer 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 ou de filières anti-gaspillage, par des **personnes en parcours d'insertion professionnelle** et à destination des **personnes précaires.**

Depuis 2020, plus de 50 000 repas ont été réalisés et distribués grâce à l'action d'associations partenaires. Ces repas donnent de la **fierté** à ceux qui les préparent et **valorisent** ceux qui les reçoivent.

La Table de Cana Marseille a bénéficié de **nombreux soutiens** pour la production de ces repas, à destination d'étudiants, de personnes isolées, à la rue ou de personnes qui n'ont pas la possibilité de se préparer un repas.

PRÉFET DES BOUCHES DU-RHÔNE
Liberté
Égalité
Fraternité

STRATÉGIE DE PRÉVENTION ET DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ

DÉPARTEMENT BOUCHES DU·RHÔNE

VILLE DE MARSEILLE
www.marseille.fr

U.N.A.D.E.R.E
Union Nationale ADERE
" le réseau d'achat partagé "

FONDATION D'ENTREPRISE Carrefour

FONDATION DE MARSEILLE

ENGIE

50 000
repas solidaires

Ambitions 2022

AMBITIONS POUR 2022

SATISFAIRE NOS CLIENTS AVEC UNE OFFRE DE QUALITÉ

Moins mais mieux

C'est ce que nous souhaitons mettre en œuvre pour notre activité de traiteur en vous proposant une carte plus réduite afin de vous proposer des produits toujours plus qualitatif et de saison.

Des approvisionnements toujours plus responsables

Nous souhaitons continuer de construire des relations de confiance avec nos fournisseurs engagés sur les mêmes valeurs que les nôtres pour vous proposer toujours plus de produits issus de filières raisonnées et responsables.

CONTRIBUER À L'INSERTION ET AU BIEN-ÊTRE DE NOS SALARIÉS

Mise en place de l'AFEST

L'Action de Formation En Situation de Travail utilise et valorise les situations de travail comme terrain d'apprentissage. Sa mise en place permet de valider les compétences acquises par nos salariés pour qu'ils puissent s'en prévaloir à leur sortie sur le marché du travail.

Partenariat avec DUO FOR A JOB

DUO for a JOB met en lien des jeunes de la diversité et réfugiés avec des mentors expérimentées pour leur recherche d'emploi. Depuis début 2022, 3 salariés de La Table de Cana sont mentorés.

Augmenter notre impact

Nous souhaitons augmenter notre effectif actuel de 27 à 30 ETP.

MINIMISER NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Récupération des biodéchets sur nos événements

Avec la mise en place d'une vaisselle 100% compostable sur nos événements, nous souhaitons proposer à nos clients, une solution de tri de l'ensemble des déchets de nos prestations. Avec notre partenaire Les Alchimistes, nous travaillons afin de mettre en place une solution de tri des déchets compostables afin d'assurer une maîtrise totale de la gestion de nos déchets.

Une livraison à moindre émission

Avec l'arrivée de la Zone à faibles émissions (ZFE), nous souhaitons mettre en place des solutions de livraison douce auprès de nos clients.

S'ENGAGER SUR NOTRE TERRITOIRE

Un engagement motivé par notre raison d'être

Nous nous engageons à participer à la vie du territoire et à favoriser la diversité en entreprise, en mettant à disposition notre équipe pour présenter nos métiers et savoir-faire lors de forums, d'ateliers ou d'animations et à continuer nos actions d'insertion.

Répondre aux sollicitations de nos partenaires

Située en plein cœur des quartiers Nords de Marseille et avec une envie de faire bouger les lignes de l'insertion professionnelle, nous sommes toujours ouverts à de nouveaux partenariats !

MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

467 Chemin du Littoral, ZA de Mourepiane, Lot 509, 13016 Marseille
04 96 15 74 30
marseille@latabledecana.com