



SOUTENIR L'INSERTION A ANTONY

Association membre du réseau  
La Table de Cana

## LA CHRONIQUE

### Bulletin de l'association de soutien à La Table de Cana Paris-Antony

L'association "Soutenir l'insertion à Antony"(SIA) est l'association locale de soutien (ALS) à la SA La Table de Cana Paris-Antony.

#### MERCI JULIETTE !

Le 31 janvier prochain, notre directrice générale, Juliette Dux, partira en retraite.

Une retraite amplement méritée : en notre nom à tous, je tiens à la remercier chaleureusement pour ce qu'elle a apporté à La Table de Cana Antony.

Juliette a rejoint l'entreprise en 2012. Avec le président-directeur général de l'époque, Jean-Pierre Martichoux, elle a immédiatement affronté la crise très grave qui affectait la société. Nous leur devons, à tous les deux, très clairement, la survie d'Antony.



Nommée directrice générale en 2015, Juliette a géré entre 2019 et 2022, une seconde crise, celle du COVID 19. L'activité s'est à nouveau effondrée. Juliette est allée chercher les aides publiques nécessaires tout en ménageant l'équipe des permanents.

Tout au long de ces années, Juliette a tissé des liens forts et confiants avec nos grands donneurs d'ordre, aux premiers rangs desquels la DREETS des Hauts de Seine et la Mairie de Paris. Elle a développé l'activité de l'entreprise à la fois sur des marchés publics pluriannuels et sur des points de vente, qui constituent aujourd'hui ses deux points forts. Juliette a dirigé l'entreprise avec beaucoup d'engagement, de passion et de dévouement. Nous lui exprimons ici notre gratitude.

Dorénavant, nous aurons à construire le fonctionnement d'Antony avec une nouvelle directrice générale ... Un beau défi à relever pour Karine Sanouillet qui prendra sa succession le 1<sup>er</sup> février !

Nous souhaitons à Karine de réussir dans cette tâche, en poursuivant le travail de Juliette et en allant encore plus loin dans l'insertion, le pilotage économique et l'animation des équipes.

Joyeux Noël à tous !

*Bruno van Parys*

*PS : dans les interviews qui suivent, Juliette et Karine nous livrent, l'une sa vision au terme de 12 ans passés dans l'entreprise, l'autre ses premières impressions après quelques semaines à la Table de Cana : visions personnelles bien sûr, qui n'engagent pas forcément l'association.*

#### INTERVIEW DE JULIETTE

##### A la veille de partir en retraite, Juliette Dux nous laisse son bilan après 12 ans passés à la Table de Cana d'Antony

C'est Jean-Pierre Martichoux qui est venu me chercher. Maîtrise de philosophie, DESS de communication Politique et sociale, je n'avais pas de formation en rapport avec les métiers de bouche, mais j'avais une expérience de conduite d'entreprise, ayant monté une entreprise de marketing direct, et une autre travaillant sur les réseaux sociaux. Seule proximité avec le domaine alimentaire, le diplôme de sommelier que j'ai passé en Italie et qui m'a conduit à créer un club de dégustation de vin avec la préparation des mets assortis.

Je ne connaissais rien à l'insertion ni aux métiers de cuisine, mais c'était un domaine qui me tentait, alors j'ai dit banco ! J'ai succédé à Jean-Pierre Martichoux en 2013 après avoir été Directrice des opérations et du développement deux années.

2013-2014 ce fut la pire des périodes. Nous étions au bord du gouffre, avec des licenciements économiques lourds et un chiffre d'affaires plat. J'ai trouvé ça très dur. Il a fallu que j'apprenne le métier, que je m'insère dans une équipe qui changeait de patron. On a sorti la tête de l'eau en 2016-2018. J'ai découvert une nouvelle façon de travailler avec un nouveau Président et j'ai constitué peu à peu une nouvelle équipe

Mais le plus dur de mon point de vue, c'est surtout de voir que des salariés en insertion que l'on aura portés à bout de bras pendant 2 ans, se retrouvent au chômage à la sortie. Je pense que la force d'une entreprise d'insertion c'est surtout ces deux ans qu'elle leur assure et qui leur permet de subsister dans une structure formatrice et sécurisante. Ses efforts ne suffisent malheureusement pas à assurer un retour à l'emploi dans trop de cas.

La Table de Cana d'Antony est une belle entreprise. Hier TPE, elle est aujourd'hui PME, une entreprise plus solide, reconnue à l'extérieur, avec beaucoup d'atouts, mais toujours sur le fil du rasoir dans un secteur difficile, avec un niveau d'exigence très élevé. Cette évolution positive, je la dois surtout à une équipe désormais solide et impliquée. A une confiance et un accompagnement fidèle du conseil d'administration - je pense tout particulièrement à Bernard et Jean-Pierre qui m'ont toujours écoutée et soutenue dans les bons comme dans les mauvais moments.

**Son appartenance à l'Association Nationale des Tables de Cana**, riche d'une équipe de bénévoles qui vont chercher des idées de développement, de synergie, est un atout très précieux. Ce ne sont pas seulement les Tables de Cana qui demandent assistance, c'est l'association nationale qui propose par exemple, ce partenariat avec Renault, une super idée pour aider des salariés en insertion à passer leur permis de conduire. On a ainsi récupéré 1500 € pour chacun des 4 salariés candidats à Antony.



Le réseau national c'est aussi la possibilité d'échanges entre patrons, d'échanges de pratiques. Le réseau est très actif ; les tables de Cana se sont renforcées avec de nouveaux membres jeunes, dynamiques, écolos, ce qui profite à toutes.

Comme l'association nationale, l'association locale peut être porteuse de projets, comme c'est le cas à Marseille avec le projet des Etoiles et Des Femmes, repris également par Antony depuis quelques années. Car si SIA apporte bien un soutien précieux et complémentaire aux salariés en insertion d'Antony, un soutien que l'entreprise ne saurait apporter par elle-même, ces projets sont susceptibles d'ouvrir des perspectives d'insertion qui vont au-delà du

simple et pourtant essentiel accompagnement des salariés durant leur présence dans l'entreprise.

Pour SIA « Soutenir l'insertion à Antony », la Table de Cana pourrait n'être qu'un partenaire parmi d'autres de la même localité, c'est un peu ce que suggère le sigle, et la Table de Cana pourrait profiter de synergies dans le cadre de projets locaux.

**Le concept d'entreprise d'insertion est-il viable ?** Peut-on espérer qu'une entreprise d'insertion gagne assez d'argent, avec l'aide l'Etat, pour mener de front production, formations (professionnelles, de langue et de calcul) et payer ses salariés ? On était partis sur de bonnes bases en 2018-2019. On a commencé de mettre en œuvre un programme de formation Dispositif AFEST (formation en situation de travail) avec un encadrant technique (chef Patrick) et une RH (Fanny) qui ont suivi tous deux une formation ad hoc. Un dispositif qui permet « d'isoler de vrais temps de formation » pendant la production. Un dispositif efficace, correspondant à notre réalité. Les formateurs techniques extérieurs je n'y crois pas.

Restent les autres formations (FLE, calcul, autres). Sauf si l'entreprise gagne assez d'argent pour recruter un nombre suffisant de salariés (c'est-à-dire supérieur à son besoin de production) qui se succèdent entre production et formation, les autres formations ne peuvent avoir lieu pendant les heures de travail. Le constat est sévère, mais c'est notre expérience.

Au titre de l'insertion, je me réjouis au moins de noter une évolution satisfaisante de l'intégration des salariés en insertion au sein du personnel de l'entreprise, les exigences et les tolérances étant les mêmes à l'égard des uns et des autres dans un climat de bienveillance.

**Au 1er février 2025, je commencerai une nouvelle vie.**

L'Association nationale m'a demandé et j'ai accepté de la rejoindre comme bénévole, mais je me donne de 6 mois à 1 an de coupure avant tout nouvel engagement.

J'ai le projet d'une maison en Béarn, qui se trouve jouxter une « APTÉI » laquelle comprend une entreprise d'insertion avec conserverie de canards et de poulets ! Je ne vais pas y travailler, mais je serai moins dépaycée !

Propos recueillis par Patrice

**BIENVENUE KARINE !**

**Bonjour Karine, pouvons-nous commencer par décrire votre parcours professionnel ?**

J'ai fait une école de commerce, et à la sortie, je me suis tout de suite orientée vers la distribution.

Je suis rentrée au Printemps, d'abord dans la mode, puis en

parfumerie. C'était le début d'un long parcours : Après le Printemps, j'ai travaillé 10 ans chez Carrefour, puis dans le groupe Casino.

Au fil de ces 20 années, j'ai eu des responsabilités d'abord dans des fonctions Achat, puis dans les fonctions Marketing, chez Carrefour puis chez Casino.

Petit à petit, j'étais vraiment sur le développement du Chiffre d'Affaires, de la Marque, du trafic magasin, et plus tard du Digital !

C'est un secteur que j'ai beaucoup aimé, à la fois pour les fonctions que j'ai occupées, mais aussi, en prenant du recul, surtout parce que c'est un secteur dont les collaborateurs sont très variés, très mélangés. Que ce soit au siège ou dans les magasins, on trouve des gens qui ont commencé par le terrain, des gens qui ont fait des études, des gens qui passent de l'un à l'autre. C'est cette richesse particulière de profils, de parcours, de savoir-faire, que j'ai beaucoup appréciée dans ce secteur !

J'y ai passé de nombreuses années, et avec beaucoup de plaisir.



*Karine Sanouillet actuellement directrice générale déléguée.*

### **Et après la distribution ?**

Ensuite j'ai eu l'opportunité, parce que j'étais bénévole dans une association d'anciens élèves, HEC Alumni, d'y entrer comme Directrice Générale. Ça m'a tenté, et j'avais l'opportunité de faire évoluer l'association. Celle-ci employait une vingtaine de salariés. De nombreux challenges, développer le Digital, mieux travailler avec l'Ecole elle-même, et avec la Fondation, stimuler et redynamiser l'évènementiel. Bref il y avait beaucoup à faire... c'est une petite organisation, aussi avec des profils très hétérogènes, avec un conseil d'administration composé de bénévoles, avec qui il faut travailler au mieux quand on est D.G.

Donc l'expérience d'une plus petite structure, très intéressante aussi, dont je retire surtout une expérience humaine.

### **Nouvelle étape ?**

Après HEC Alumni, je suis entrée comme directrice commerciale dans une PME qui faisait du conseil pour la Grande Distribution. Donc une expérience commerciale B to B, qui pourra se révéler très utile à la Table de Cana ! Avec une vingtaine de personnes à manager, des grands comptes et des plus petits, à animer et développer... Et toujours une équipe très hétérogène avec des caractères, des envies, des manières de faire différents, pour un même métier.

Là on arrive aux années COVID. L'occasion de réfléchir ! Je décide de reprendre des études. J'avais déjà été très sensibilisée – dans l'entreprise de conseil, face aux questions des clients sur la RSE- et je m'étais rendu compte qu'on ne pouvait pas improviser sur ce sujet. J'ai intégré un cursus de Master RSE-Economie à l'Ecole des Mines, de 18 mois.

C'était autant une formation à base scientifique sur l'évolution climatique, l'épuisement des ressources, qu'un apprentissage des méthodologies du déploiement de la R S E dans les entreprises.

A la fois comprendre pourquoi c'est important d'intégrer ces sujets dans le monde de l'entreprise, et comment, dans une entreprise ou une organisation, structurer une démarche RSE. Cela s'appuie sur les systèmes de management de la qualité, donc c'est qq chose qui va me servir à la Table de Cana sur le management de la qualité et de l'hygiène alimentaire.

Belle expérience enrichissante de retour aux études, comme une pause, en plein parcours professionnel !

### **Et à l'issue de cette formation ?**

Curieusement, je ne rejoins pas une entreprise comme « Madame RSE », puisque j'ai alors l'opportunité de rentrer dans un cabinet ministériel, celui en charge de l'Economie Sociale et Solidaire. Ce n'était pas tout à fait la R S E, mais c'est un monde connexe, souvent plus avancé sur ces sujets que les entreprises « classiques ». Donc un an en cabinet ministériel, pour découvrir l'autre côté du miroir, c'est très riche. J'ai pu rencontrer et comprendre les acteurs du secteur, leurs problématiques, comment s'articulent leurs relations avec le secteur public. Là aussi, je pense que cette connaissance de ce milieu sera un atout ici !

A l'issue j'avais envie de travailler dans l'économie Sociale et Solidaire, mais dans une structure opérationnelle. C'est donc tout naturellement que j'ai candidaté lorsque j'ai appris que La Table de Cana recherchait son futur D.G.

Au bout du bout, une somme d'expériences, en très grande entreprise, en PME, en Association et dans le secteur public, qui donne plusieurs cordes à mon arc !

**Et pour autant, pas d'expérience sur le métier de traiteur, même si vous avez suivi tout récemment une formation dans la gestion de la restauration !**

Oui, mais il y a des points de convergences, notamment avec la distribution.

En particulier la grande réactivité nécessaire pour gérer au quotidien l'opérationnel, réactivité qui dictait le travail, dans la grande distribution, comme ici. Bref, Savoir régler les problèmes au jour le jour pour assurer la prestation auprès du client ! Et que tout cela se passe le mieux possible pour les équipes, malgré les tensions de l'opérationnel, la pression du temps, les aléas du quotidien. C'est un mode de fonctionnement que j'ai bien connu dans la grande distribution, et que j'apprécie ! Savoir organiser et régler les choses le mieux possible à l'amont, mais savoir aussi faire face aux imprévus et les régler.

Autre point de convergence, la vigilance sur les questions de qualité alimentaire, bien présente dans la grande distribution. Le service client et, en particulier, la construction de l'offre alimentaire, les choix proposés, les recettes choisies, répondent à la même logique de disposer d'une offre qui plaise le plus possible au client !

Et aussi, déjà mentionné, j'ai toujours aimé travailler avec des équipes variées, composées de personnes très différentes, et c'est aussi pour ça que je me sens à l'aise à la Table de Cana, où, encore plus que dans la grande Distribution, les profils sont très divers, que ce soit les salariés en insertion et les salariés permanents, mais aussi à l'intérieur de chaque catégorie... Bref une grande variété de profils et de parcours, que j'apprécie !

Et pour les domaines que je ne connais pas encore bien, c'est l'intérêt de la découverte, et c'est aussi de pouvoir mêler des expériences et apporter des éléments nouveaux, faire se rejoindre des univers différents !

**Et au quotidien, quel genre de manager êtes-vous ?**

En fait j'aime bien faire bouger les lignes... Il ne s'agit pas de tout changer, mais d'essayer d'améliorer ce qui peut l'être, apporter des nouveautés. J'aime bien apporter un peu de modernité à une organisation, proposer à mes équipes de nouvelles manières de faire.

C'est un trait de personnalité qui s'est développé le long de mon parcours professionnel !

On dit aussi souvent de moi que je suis assez exigeante : je veux faire bien, que l'équipe fasse le mieux possible pour la satisfaction du client. Ce n'est pas chercher une perfection impossible, mais avoir à cœur de faire toujours un peu mieux, pour les clients, et pour les collaborateurs. C'est un point commun à mes différentes expériences passées.

**Vous êtes arrivée à la Table de Cana il y a quelques semaines. Pouvez- vous nous partager vos premières impressions ?**

La première chose, c'est que je constate une variété de compétences très importante, sur laquelle l'entreprise peut s'appuyer. Dans tous les services, il y a des compétences.

La deuxième, c'est l'attachement des personnes à leur entreprise. Il y a des salariés qui sont là depuis longtemps, qui ont fait plusieurs postes, qui ont envie de continuer... C'est un bel attachement à la fois dans le métier et dans la mission sociale.

**Il y en a même qui reviennent après l'avoir quittée !**

Oui, et c'est un beau socle humain, bien complété par des entrées plus récentes.

Après, je mesure progressivement l'enjeu fondamental de l'entreprise face à la fois aux clients à satisfaire, au chiffre d'affaires à réaliser, au résultat à assurer, d'une part, et d'autre part aux personnes qu'il faut accompagner dans les dimensions professionnelles, la formation, et parfois dans des accompagnements sociaux divers.

**Le plus difficile, c'est de trouver le bon curseur entre ces deux dimensions, qui s'enrichissent l'une l'autre :** C'est parce que l'entreprise peut dégager du chiffre d'affaires, des résultats, qu'elle peut embaucher des personnes et leur donner du travail, assurer une formation, et c'est parce que ces personnes sont là que l'entreprise peut travailler et réaliser un chiffre d'affaires !

Les deux parties sont indissociables, et il faut trouver le bon équilibre entre les deux. C'est probablement le principal enjeu et je m'y attacherai !

Ensuite, je suis sensible à la présence régulière dans l'entreprise des bénévoles et de l'association. Ça apporte une richesse, à l'entreprise et à ses « S I ». La dimension humaine qu'apportent les bénévoles est un plus qui différencie la Table de Cana d'une entreprise classique.

Pouvez- vous déjà esquisser vos premières priorités, lorsque vous accéderez à la direction, fin janvier ?

Dès maintenant, ma première priorité, c'est de rencontrer les personnes, de passer du temps avec les différentes équipes. J'irai accompagner des tournées de livraison, passer plusieurs ½ journées en cuisine, m'immerger dans le métier.

**Une priorité opérationnelle, c'est de réussir le démarrage de LUMEN.** A l'échelle de La Table de Cana c'est un gros projet qui voit le jour !

En ligne de fonds, et cela rejoint ce que j'exprimais tout à l'heure, développer harmonieusement les deux dimensions, l'une économique – CA, résultat- et l'autre sociale - réussir l'insertion et le développement des

personnes.

A titre stratégique, ce point d'équilibre sera ma boussole ! Pour conclure, je veux dire ma confiance dans les équipes, qui aiment leur job. Et qui sont compétentes !

*Propos recueilli par Louis-Michel PAYEN*

## **♪ SORTIE CULTURELLE A LA MENAGERIE DU JARDIN DES PLANTES**

Samedi 22 juin : La charge de travail avait été intense durant tout le mois et la fatigue était là. Nous nous sommes cependant retrouvés à une dizaine au métro Jussieu en ce début d'après-midi ensoleillé pour une visite de la ménagerie du jardin des plantes : Dekra et sa petite fille, Khaled et Héritier avec leurs petits garçons, et puis Amin, Gilles et Hassan.



Nous avons pu admirer et, pour certains, découvrir flamants roses, pandas roux, chevaux de Przewalski, oiseaux rares, chèvres des montagnes d'Asie et l'impressionnante panthère de l'Amour... sans oublier les paisibles hippopotames en bronze que les enfants ne se lassent plus de chevaucher !



*Les émotions ont vite creusé les appétits ... Heureusement, un bon goûter partagé a clôturé l'après-midi !*

*Bruno*

## **UN ETE BIEN REMPLI POUR L'ENTREPRISE !**

### **Les élections européennes et législatives**

En moins de 30 jours, les Tables de Cana parisiennes ont relevé le challenge de trois élections coup sur coup, les européennes début juin puis les deux tours des législatives, pendant l'un des mois les plus chargés de l'année.

En effet, ce sont les Tables de Cana de Gennevilliers et La Table de Cana Paris-Antony qui ont assuré une grande partie des livraisons de plateaux-repas aux bureaux de vote pour les déjeuners et les dîners des nombreux assesseurs bénévoles mobilisés pour ses occasions importantes pour notre démocratie

Ensemble et à pleine charge, ce sont plus de 2.800 repas qui ont été fournis chaque fois, avec un défi de taille : une livraison à assurer dans plus de 250 points en 2 heures maxi !

Pour réussir ce pari fou, les Tables de Cana parisiennes ont recruté les services d'une entreprise d'insertion, Cygogne.fr le spécialiste de l'éco-logistique solidaire et d'une coopérative, Cargonauts, toutes deux spécialisées dans la livraison en vélo cargo. Elles ont assuré leur périmètre de livraison sans faillir. L'empreinte carbone de chaque plateau-repas devient infime sans remettre en question la qualité et la fiabilité du service de livraison



**Au total ce sont plus de 7100 repas qui auront été préparés** dans les laboratoires de l'entreprise, dans une démarche toujours aussi saine et qualitative. Pari Gagné pour ce triple défi : plateaux-repas zéro plastique, cuisine saine à base de produits frais et de saison, livraison 100% écologique ... L'entreprise a ainsi démontré qu'il est possible de conjuguer les mots : performance, qualité, solidarité et respect de l'environnement.

Un grand merci à la Mairie - Ville de Paris pour sa confiance et bravo à toutes les équipes pour leur engagement et leur dévouement.

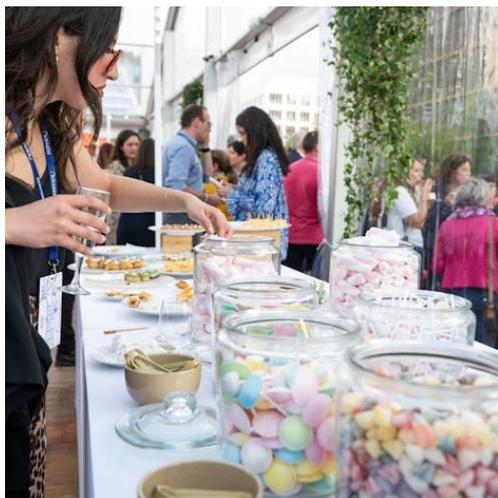
## Un événement record en juin

Claire l'avait annoncé dans son interview parue dans la dernière Chronique : la plus grande réalisation de l'année, en partenariat avec l'Agence Win-Win.com, a eu lieu en juin. Pendant trois jours et sur 6 sites, la Table de Cana d'Antony a servi :

- 6 000 accueils et pauses-café
- 8 000 convives en cocktail, soit 150 000 pièces fabriquées
- 2 000 pique-niques

Cet événement a été un véritable défi culinaire et logistique que les équipes ont réalisé avec brio. Elles ont pu faire rimer une fois de plus insertion professionnelle avec qualité et excellence. Cette prestation a montré la capacité de l'Entreprise à assurer sa mission sociale et son beau métier de traiteur

Mille mercis à l'Agence Win-Win.com pour sa confiance et à ses partenaires Linkee, Maison Options et l'ESAT Vivre.



## Des événements variés

La Table de Cana d'Antony a eu le plaisir de participer aux jeux de Paris 2024 via le Comité d'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques en nourrissant les équipes du centre antidopage aux mois d'août et de septembre. Cela a été évidemment un réel plaisir !

## Septembre : fête des Bénévoles de l'AFM-Téléthon

Le samedi 21 septembre, La Table de Cana Paris-Antony a participé à la Fête des Bénévoles de l'AFM-Téléthon, un événement clé réunissant l'ensemble des forces vives de l'association. Cet événement a également marqué le lancement officiel de la campagne Téléthon 2024, en direct d'Évry, avec la présence de Laurence Tiannot-Herment, présidente de l'AFM-Téléthon.

Pour cette journée spéciale, l'entreprise a proposé une prestation complète, comprenant un petit déjeuner pour démarrer la journée sur une note chaleureuse et un barbecue convivial pour clôturer les festivités. Ce service traiteur, pensé pour répondre à l'importance de cette rencontre, reflète l'engagement de l'entreprise à offrir des moments de partage et de solidarité.



Un grand merci à l'AFM-Téléthon pour sa confiance renouvelée.

## DE NOUVEAUX PANNEAUX POUR L'ASSOCIATION

Au cours de l'été dernier, SIA a renouvelé ses panneaux de présentation utilisés habituellement dans le cadre de forums associatifs ou de salons professionnels.



SIA souhaitait se rendre plus visible et rajeunir son identité visuelle auprès des personnes attirées par le bénévolat ou bien auprès des autorités publiques ou professionnelles avec lesquelles elle est amenée à entrer en relation.

En équipe restreinte, SIA a défini un projet de 5 planches pour présenter les champs d'intervention de l'association, son rôle dans l'insertion en lien avec la Table de Cana Paris-Antony, le détail des accompagnements à l'insertion proposés à la Table de Cana Paris-Antony, son statut dans la Table de Cana Paris-Antony et son engagement dans le programme des Étoiles et de Femmes.

Ce projet a été soumis à une graphiste indépendante Faustine Brunet pour l'illustration et la mise en page. Cette illustratrice a été choisie en particulier pour son travail dans le milieu associatif.

Malgré de très nombreux allers et retours avec Faustine pour parfaire le résultat, le projet a quand même pu voir le

jour juste avant le forum associatif de la ville d'Antony du mois de septembre.

**Cinq planches colorées et illustrées avec des messages ciblés sont maintenant disponibles** pour permettre à tous nos bénévoles de présenter SIA d'une même voix.

*Dominique*

## LE FORUM DES ASSOCIATIONS

Les marronniers n'ont pas encore laissé tomber leurs feuilles que l'inévitable événement se profile, comme chaque année, lors du premier weekend de septembre. C'est un moment clé où les allées du centre culturel se remplissent d'un flot continu de curieux, et où la rentrée prend un visage particulier. L'effervescence est palpable alors que la fin de l'été se mêle au début de l'automne. À cette époque, **le forum des associations**, dans le bâtiment André Malraux, devient le rendez-vous incontournable des associations locales, et l'occasion pour des centaines de bénévoles et d'acteurs associatifs de se retrouver, de se faire connaître et de tisser de nouveaux liens.

Cette année, notre stand avait la chance d'être situé à un emplacement privilégié, juste à l'entrée du hall. Ce point stratégique était idéal pour capter l'attention des premiers visiteurs, avant qu'ils ne se mêlent à la foule des badauds, se frayant difficilement un chemin parmi les nombreux stands, tous plus attrayants les uns que les autres. C'était un carrefour de rencontres, où l'on échangeait autant de sourires que d'informations.



*Monsieur le Maire et son équipe sur le stand de l'association*

Pour ma part, j'avais opté pour un maillot jaune vif, bien visible de loin, afin de faciliter les rencontres et d'être immédiatement repéré par ceux qui cherchaient à en savoir plus. Cet "accoutrement" n'a pas manqué d'attirer les regards et les curieux. De nombreux passants se sont arrêtés, intrigués, pour poser des questions : « Qui êtes-vous ? » « Que faites-vous ? » Et bien sûr, certains ont pris des notes, se montrant intéressés par une collaboration ou tout simplement par une meilleure compréhension de notre activité.

**Les panneaux du stand**, réalisés avec soin et précision, étaient une véritable invitation à la découverte. Dominique, qui avait consacré une grande partie de son été à la préparation de cet événement, a su allier clarté et professionnalisme dans la présentation. Le résultat était au-delà de nos attentes, et ce travail acharné a été unanimement salué, tant par les simples visiteurs que par les élus présents. Les informations étaient non seulement lisibles et structurées, mais elles captaient également l'esprit de notre association, avec une touche d'originalité qui nous a permis de nous démarquer.

Le samedi après-midi, alors que la chaleur de l'été, accentuée par la chaleur humaine, se faisait encore sentir, un va-et-vient incessant animait notre espace. Les conversations se succédaient, et chaque échange était l'occasion de faire découvrir notre démarche et nos projets, mais aussi de tisser des liens avec des partenaires potentiels. Plusieurs contacts ont été pris, promettant des collaborations futures qui, on l'espère, contribueront à faire grandir notre association.

Le forum des associations, c'est bien plus qu'une simple exposition de stands ; **c'est un moment d'échange, de partage, de découverte**, et une occasion précieuse de renforcer les liens avec la communauté locale. L'afflux de nouvelles têtes, la curiosité de chacun et l'enthousiasme général ont permis de faire de cette édition un véritable succès, dans un cadre à la fois informel et stimulant.

À l'année prochaine, pour une nouvelle édition où, espérons-le, les marronniers n'auront pas encore pris des couleurs d'automne, et où l'engouement pour l'engagement associatif sera toujours aussi fort.

*Maurice*

## DES ETOILES ET DES FEMMES

Avec le concours de nos amis de La Table de Cana de Gennevilliers, l'association a lancé en novembre 2023 le programme Des Etoiles Et Des Femmes dans le sud des Hauts de Seine : un programme de formation au CAP cuisine en alternance sur 9 mois pour 12 femmes éloignées de l'emploi.



La formation théorique est assurée par le GRETA (organisme de formation permanente de l'Education nationale) au lycée technique Théodore Monod d'Antony et la partie pratique se déroule dans un restaurant étoilé ou gastronomique de l'agglomération parisienne.

**100% de réussite pour la première promotion 2023-2024 !**

Nos 12 stagiaires ont brillamment obtenu leur CAP à l'issue de leur formation et elles recevront leur diplôme le lundi 16 décembre dans les locaux du restaurant Mama Shelter de la Porte de la plaine. A la rentrée de septembre, 8 d'entre elles avaient déjà conclu un contrat de travail ou de formation qualifiante.



En route maintenant pour la deuxième promotion : les 12 nouvelles stagiaires ont débuté leur formation le mardi 7 novembre. Nous leur souhaitons bon courage et la même réussite que leurs aînées !

*Bruno*

**BIENTOT NOEL**

La fête de Noël donne lieu tous les ans à une distribution de cadeaux aux enfants mineurs des salariés en insertion. Vous avez chez vous des poupées, Playmobil, voitures, puzzles, livres ou autres, en bon état, qui n'intéressent plus vos enfants ou petits-enfants et qui pourraient faire la joie des salariés en insertion ? Nous serons très heureux de les récupérer !

Contactez Patrice au 06.17.88.16.41 ou Jean-Paul au 06.31.92.79.33 ou envoyez simplement un mail à [antonyinsertion@gmail.com](mailto:antonyinsertion@gmail.com).

**Ce peut-être aussi l'occasion de faire un don à l'association !**

(lien sur le site <http://www.antonyinsertion.fr>)



*Josiane et Patrice en pleins préparatifs !*

Vous pouvez renouveler votre adhésion tout simplement en faisant un don via le site [www.antonyinsertion.fr](http://www.antonyinsertion.fr) rubrique **don/Cotisation**. La cotisation proprement dite est de 50 €.

Une question, une suggestion ? Contactez l'association par simple mail à : [antonyinsertion@gmail.com](mailto:antonyinsertion@gmail.com).