



ASSOCIATION NATIONALE
LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Ambition et engagement

PANORAMA 2023-2024



Ambition et engagement

Belle croissance de l'activité de l'ensemble du réseau des Tables de Cana en 2023

Notre principal objectif demeure inchangé : doubler le nombre de salariés en insertion d'ici à 2030 tout en poursuivant l'objectif d'établir 30 implantations. La poursuite de cet objectif s'est traduite concrètement tout au long de l'année 2023 et du premier trimestre 2024 : nouvelles Table de Cana à Valence et à Nantes, nouveau laboratoire pour La Table de Cana Antony, rachat d'un traiteur par La Table de Cana Montpellier et renouvellement des équipes de l'Association Nationale pour ne citer que les plus notables.



GHISLAIN LAFONT

PRÉSIDENT DE LA TABLE DE CANA

Le mot du Président de l'Association Nationale

« Celui qui n'a pas
d'objectifs ne risque
pas de les atteindre »

Sun Tzu 544-496 av. JC

Mi-parcours 2020-2030

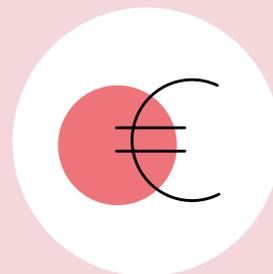
Juste avant le premier confinement début 2020, le réseau de La Table de Cana avait acté de la nécessité de son développement pour assurer sa pérennité. Deux ans de confinement auraient pu lui être fatal, mais il n'en a rien été. Cette période atypique nous a permis de poser les bases d'un plan de croissance.

Début 2022 la feuille de route était prête avec un cap : 30 établissements à l'horizon 2030 (10 aujourd'hui).

Deux ans de travail, de vision partagée, de plans de navigation ont permis de lancer la dynamique courant 2023. Les premiers résultats sont là : **ouverture de Valence et accueil d'un traiteur existant à Nantes.** Bientôt un troisième établissement à Paris et un à Trappes. D'autres projets, notamment Grenoble et Montélimar sont étudiés et pourraient ouvrir dans les prochains mois. **10 dossiers de création ou d'adhésion sont à l'étude.**

Mais un plan doit s'évaluer au risque de se perdre. C'est la raison pour laquelle le réseau, sous la houlette de l'Association Nationale, va se retrouver en octobre 2024 pour un triple objectif : **assurer la poursuite de l'élan de la croissance, préparer les 40 ans en 2025 et prévoir les 10 prochaines années !**

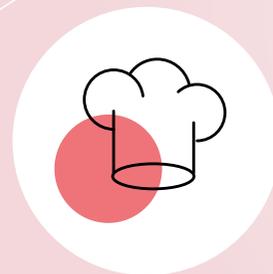
Chiffres clés 2023



Chiffre d'affaires
12,8 M€

+18%

Progression
du chiffre d'affaires
par rapport à 2022



Salariés

305 personnes dont
202 en contrat d'insertion



Ce pourquoi nous nous engageons

Depuis sa fondation en 1985, La Table de Cana fournit à chacun de ses salariés en insertion un emploi stable et une autonomie.

Guidée par une communauté unie, elle œuvre à l'intégration sociale des plus marginalisés, grâce au soutien constant de ses encadrants, dirigeants et bénévoles. Chaque membre joue un rôle crucial dans la création d'un environnement favorable à l'apprentissage, en mettant en avant les métiers de bouche, qui allient exigences économiques, environnementales et sociales. La Table de Cana est un exemple concret de cette approche novatrice, fondée sur les valeurs de Talents, Saveurs et Environnement.

Cette vision collective a donné naissance à un socle commun, où les talents s'épanouissent pour enrichir l'organisation, tout en renforçant son identité unique axée sur la qualité et la solidarité. **Engagée dans une démarche environnementale responsable, La Table de Cana incarne l'excellence et la bienveillance dans le domaine de la restauration sociale.**





Des Etoiles et des Femmes

La Table de Cana intensifie ses efforts en faveur des promotions « Des Etoiles et des Femmes » avec l'association Festin, en lançant une **quatrième promotion en Île-de-France**, soutenue par Soutenir l'Insertion à Antony et appuyée par La Table de Cana Gennevilliers. En 2023, le réseau a accompagné 63 femmes à travers les 5 promotions 2022-2023 de La Table de Cana. **Pour l'année scolaire en cours (2023-2024), ce ne sont pas moins de 7 promotions qui ont vu le jour, accueillant 84 femmes** déterminées à tracer leur voie vers un avenir meilleur. Cette croissance dynamique illustre l'engagement constant de La Table de Cana à offrir des opportunités d'insertion et de développement personnel aux femmes.

Valoriser les talents

La Table de Cana valorise les talents et les compétences, considérant l'insertion professionnelle comme une aventure humaine imprégnée d'individualité et de solidarité.

Cette responsabilité collective **implique chacun de ses membres**. Ils s'engagent à sensibiliser leurs clients, fournisseurs et partenaires à cette mission commune, enrichissant ainsi leur implication quotidienne de convivialité et de générosité. Les ingrédients de leur succès combinent **écoute attentive, solidarité active et motivation inébranlable**. Chaque individu au sein du réseau s'efforce de réaliser son travail avec professionnalisme, plaisir et bienveillance, contribuant ainsi à une atmosphère de travail stimulante.

La Table de Cana offre **un chemin de formation personnalisé** dans le domaine de la restauration, adapté aux besoins spécifiques des personnes en insertion et fournit également un soutien complet pour surmonter les obstacles à l'emploi, de l'apprentissage du français à l'accès au logement en passant par l'autonomie numérique et le savoir-être.

Depuis mars 2022, le réseau a renforcé son processus d'évaluation des impacts pour mieux piloter et améliorer son action en matière d'insertion, tout en répondant aux exigences réglementaires. Avec l'aide du cabinet KOREIS, nous disposons d'une liste d'indicateurs permettant de mesurer notre impact social avec un nouveau référentiel.

| Source | Première vague de l'étude Koreis 2023

0% des sortants ont **une estime de soi faible** contre 18% entrants

63% des sortants sont capables de **prendre des responsabilités** contre 33% des entrants

Un impact positif sur les salariés en insertion

15% des sortants rencontrent un frein en lien avec **le logement** contre 38% des entrants

5,8 mois travaillés l'année suivant la sortie de la Table de Cana contre 2,9 mois travaillés l'année avant l'entrée à La Table de Cana

67% des répondants sont **en emploi ou en formation**



Partager les saveurs

La cuisine est une passion pour le goût,
la qualité et la durabilité

Pour La Table de Cana, la qualité et la satisfaction client sont essentielles.

Chaque prestation est l'occasion de démontrer savoir-faire et engagement envers l'excellence, de la première prise de contact jusqu'à la dernière dégustation. L'importance croissante des avis sur les réseaux sociaux impose une mesure régulière de la satisfaction client afin de maintenir un niveau élevé de qualité et répondre aux attentes des clients. En écoutant attentivement leurs retours, **La Table de Cana renforce sa réputation et fidélise sa clientèle.** Chaque recette est conçue avec des ingrédients faits maison, sélectionnés pour leur qualité. Les produits de saison, locaux, bio et équitables sont systématiquement privilégiés.

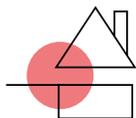
Toujours progresser

Lors de sessions de travail avec nos chefs cuisiniers, nous mettons en action les recommandations de designers culinaires de renom, tels que Germ Studio et Julie Rothhahn. Leur expertise, combinée avec notre vision, insuffle une nouvelle énergie à nos prestations traiteur et à la scénographie de nos buffets.

Nous transformons ainsi nos valeurs et celles de l'insertion en expériences tangibles et innovantes. Nous dynamisons nos services pour offrir à nos clients des expériences gastronomiques uniques, tout en promouvant l'inclusion sociale à travers chaque bouchée.



70%
FRAIS



68%
FAIT MAISON



12%
BIO
x2 versus 2021

Un nouveau laboratoire pour La Table de Cana Antony

La Table de Cana Antony inaugure son nouveau laboratoire dans le 13^e arrondissement de Paris, **un symbole fort de son engagement envers une alimentation durable et solidaire.** Situé en plein cœur du 13^e, ce laboratoire incarne notre détermination à lutter contre le gaspillage alimentaire et à réduire l'impact environnemental.

Ce laboratoire innovant permet à La Table de Cana de jouer un rôle clé dans l'économie circulaire en transformant les invendus alimentaires en mets. Des plats cuisinés aux desserts, majoritairement composés de matières premières récupérées, deviendront une nouvelle gamme de produits, renforçant ainsi notre engagement pour une alimentation durable et solidaire.

Dans cet espace d'insertion professionnelle, 7 postes en temps plein, réservés à des personnes éloignées du monde du travail, seront ouverts.

Le laboratoire sera une nouvelle plateforme inclusive et solidaire parisienne.



Protéger notre environnement

L'élan novateur et l'engagement écologique au cœur de notre réseau

Le concept d'insertion professionnelle par le biais des métiers de bouche chez La Table de Cana est caractérisé par des normes rigoureuses, tant sur le plan économique qu'environnemental. **Ainsi, les membres du réseau La Table de Cana s'investissent naturellement dans la préservation de notre planète.**



Vers un avenir sans déchets : les membres du réseau produisent et servent leurs prestations dans **une démarche environnementale ambitieuse en adoptant une approche «zéro déchet», «zéro plastique» et en réduisant leur empreinte carbone.** Des initiatives spéciales sont déployées pour minimiser l'utilisation d'emballages, améliorer la gestion des produits nocifs et garantir la maintenance, l'hygiène et la longévité des équipements.

**Réduction
des emballages :**

Solutions de réemploi et utilisation de contenants 100% biodégradables et compostables.

**Tri sélectif et valorisation
des déchets :**

papier, carton, nappage, plastiques, huiles alimentaires usagées sont revalorisés par des partenaires locaux, et 5 tonnes de biodéchets sont compostées sur site.

**Des formations dédiées
pour tous les salariés :**

tri des déchets, fresques du climat, sensibilisation par une association locale, visite d'un centre de tri (184 h de sensibilisation) afin que chacun soit actif, concerné et engagé.

La Table de Cana Marseille

à la pointe des actions en faveur de l'environnement et des pratiques vertueuses.

La Table de Cana Marseille s'engage pour un avenir plus durable en adoptant des pratiques éco-responsables et en collaborant avec des partenaires locaux pour promouvoir une alimentation saine et durable.



**Commission mensuelle
Fluides et Carburants :**

Animée par 3 salariés et accompagnée par un expert énergie, afin de piloter les économies d'énergie pour aller toujours plus loin et trouver des solutions innovantes.

Éco-conduite :

utilisation d'un véhicule frigorifique 100% électrique pour les livraisons et formation des chauffeurs à l'éco-conduite pour minimiser l'impact environnemental.

Partenariats locaux :

collaboration avec des producteurs bio et locaux, redistribution des denrées non consommées à des associations.

**Labels et
reconnaisances :**

label Envol, lauréat CEDRE, trophée RSE PACA, signataire du programme « Sud ZERO déchet ».



Développement

Belle croissance de l'activité de l'ensemble du réseau des Tables de Cana en 2023

- Rappel du plan de développement : doubler le nombre de salariés en insertion et avoir 30 tables de cana en 2030
 - Renforcement des équipes et compétences de l'Association Nationale, révision des fondamentaux et chartes d'adhésion, accompagnement, etc.
- Objectif de 5 nouvelles tables de Cana par an, création ex-nihilo ou traiteur nous rejoignant
 - Accompagnement opérationnel d'une dizaine de projets dont 4 devraient rejoindre le réseau en 2024

La vie des Tables de Cana

Notre plan de développement repose également sur la croissance du réseau existant. Celui-ci continue de se développer et d'investir dans de nouveaux projets.

2023

novembre

La Table de Cana Perpignan

a inauguré en novembre son **nouveau laboratoire** de 250 m² à Estagel

La Table de Cana Montpellier

a investi avec Gilles Solis dans le **rachat d'un traiteur à Gigan**

Projets de **déménagement** en cours à **Montpellier** et **Antony**

Ouverture d'un **3^e restaurant** à **Lyon** par Prestal

décembre

2024

mars

Projets 2024-2025

Lancement de **La Table de Cana Valence** par Clément Nicot

Ouverture par **La Table de Cana Antony** d'un **nouveau laboratoire** dans le XIII^e arrondissement de Paris

Adhésion de BAME à Nantes au réseau en mars 2024. Un superbe projet porté par Simon Dufour-Emmanuel et son équipe.

Déménagement de la **Table de Cana de Bordeaux** à Gradignan avec **création d'une légumerie**

Ouverture d'une cafétéria au LUMEN Learning Center sur le plateau de Paris-Saclay par la **Table de Cana d'Antony**

Des nouveaux venus

Bienvenue à La Table de Cana Valence

En décembre 2023, une nouvelle Table de Cana a vu le jour à Valence, marquant un événement inédit depuis près de 10 ans. Cette entreprise d'insertion, orchestrée par Anne-Charlotte Decroix (cheffe) et Clément Nicot (directeur) avec le soutien des entreprises d'insertion du réseau et de l'Association Nationale, est le résultat de trois années de travail acharné.

Le lancement de cette nouvelle Table de Cana s'inscrit dans un ambitieux plan de développement visant à créer plusieurs Tables de Cana d'ici 2030. En 2023, nous avons rencontré plus de trente porteurs de projets passionnés par la création d'entreprises d'insertion dans les métiers de bouche. Grâce à l'expérience accumulée à Valence et aux compétences renforcées de l'Association Nationale, nous accélérons le développement des projets les plus prometteurs.

BAMe (Bon À Manger, ensemble) à Nantes rejoint le réseau en mars 2024

Lancé par Simon Dufour-Emmanuel en 2022, BAMe connaît une croissance rapide grâce à la vision de son fondateur : « Ensemble, c'est meilleur » et au dynamisme de ses équipes. BAMe rassemble jeunes, salariés en insertion, entreprises, collaborateurs et producteurs agricoles autour de l'assiette.

Entrepreneur social et pragmatique, Simon Dufour-Emmanuel a créé BAMe pour montrer que l'entreprise peut jouer un rôle clé dans les transitions sociales et environnementales. BAMe, donne à chacun sa place grâce au travail et à une alimentation durable. Avec son équipe, ils construisent un avenir plus juste et solidaire.



LA TABLE DE CANA

PARIS - GENNEVILLIERS

latabledecana-genevilliers.com

01 41 11 25 25

contact@latabledecana-genevilliers.com

Activités : traiteur, organisateur de réceptions et chocolatier

LA TABLE DE CANA

PARIS - ANTONY

latabledecana-antony.com

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Activités : traiteur, organisateur de réceptions et gestion de points de restauration



RESEAU LA TABLE DE CANA

LYON

prestal.fr

04 72 97 09 34

contact@prestal.fr

Activités : traiteur, organisateur de réceptions et gestion de restaurants

Un réseau national

ASSOCIATION NATIONALE

contact@latabledecana.fr
06 08 03 10 89

L'équipe nationale soutient l'ensemble du réseau : veille sur les marchés, suivi de projets de développement, recherche de partenaires et mécènes, développement de la notoriété du réseau, coordination et création d'outils de communication, audits, partage d'expériences et d'informations.

latabledecana.com



NANTES

bame.fr

09 73 89 23 96

contact@bame.fr

Activité : traiteur, organisateur de réceptions, comptoirs déjeuners et gestion de restaurant

LA TABLE DE CANA

BORDEAUX

latabledecanabordeaux.fr

05 56 89 00 48 - contact@latabledecanabordeaux.fr

Activités : traiteur et organisateur de réceptions

LA TABLE DE CANA

PERPIGNAN

latabledecana-perpignan.com

06 31 28 28 14 - direction@latabledecana-perpignan.com

direction@latabledecana-perpignan.com

Activités : traiteur et organisateur de réceptions

LA TABLE DE CANA

MONTPELLIER

latabledecana-montpellier.com

06 70 77 45 52 - commercial@montpelliercana.com

commercial@montpelliercana.com

Activités : traiteur et organisateur de réceptions

LA TABLE DE CANA

MARSEILLE

latabledecana-marseille.com

04 96 15 74 30 - traiteur@latabledecana-marseille.com

traiteur@latabledecana-marseille.com

Activités : traiteur, organisateur de réceptions et d'événements, restauration collective



RESEAU LA TABLE DE CANA

SAINT ETIENNE

ethic-table.fr

04 77 34 19 61

contact@ethic-table.fr

Activités : traiteur, organisateur de réceptions et restauration collective

LA TABLE DE CANA

VALENCE

valence.latabledecana.com

06 58 27 09 96

contact@latabledecana-valence.com

contact@latabledecana-valence.com

Activités : traiteur et organisateur de réceptions



ASSOCIATION NATIONALE
LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

latabledecana.com



En savoir plus ?

Scannez pour voir la vidéo
sur notre chaîne Youtube

Directeur de la publication M. Ghislain Lafont

Graphisme : Hélène Mulot - Photos © DR • Géraldine Aresteanu • Unsplash : Zarouri Hicham

Priscilla du Preez - Marcus Loke - Keila Hotzel - Illustrations : Freepik : Storyset

Ne pas jeter sur la voie publique