



LA TABLE DE CANA MET LES BOUCHÉES DOUBLES

PANORAMA 2021-2022

La Table de Cana est le premier réseau de traiteurs-restaurateurs solidaires réparti sur l'ensemble du territoire français. Elle propose des prestations de qualité et un service exigeant, porteurs de plaisir et de partage, tout en assurant l'accompagnement de ses salariés en parcours d'insertion vers un emploi durable ou une formation qualifiante.

Après avoir traversé la crise sanitaire en développant son modèle solidaire, **le réseau se réinvente dans son cœur de métier et sa raison d'être pour mieux servir sa vision et ses ambitions à horizon 2025 : doubler le nombre de ses collaborateurs en parcours d'insertion !**



LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

LE SOURIRE DE NOS SALARIÉS : NOTRE PRINCIPALE FORCE D'ENTRAINEMENT !



TALENTS : AUGMENTER L'IMPACT SOCIAL DE L'INSERTION

L'insertion reprend des couleurs. Pendant la pandémie, nous avons mobilisé nos forces vives et toute notre énergie pour partager et perfectionner nos pratiques existantes. Nous avons aussi réfléchi à de nouvelles initiatives pour renforcer notre impact social. L'enthousiasme et le sourire des salariés dans nos laboratoires constituent notre principale force d'entraînement !

NOTRE AMBITION

Augmenter le nombre de salariés en insertion, la qualité de leur accompagnement et leur réinsertion. Car choisir l'humain pour construire demain, c'est le pari tenu par La Table de Cana depuis plus de 35 ans au service de l'emploi des plus précaires.

DES ACTIONS POUR DÉVELOPPER ET RENFORCER L'INSERTION

- Consolidation du parcours individuel d'insertion développé depuis l'origine du réseau.
- Mutualisation des bonnes pratiques du terrain entre les entreprises du réseau.
- Renforcement et élargissement des critères d'évaluation de notre impact social.

DES PRATIQUES INNOVANTES POUR UNE INSERTION RÉUSSIE

- Déploiement de nouvelles activités d'accompagnement et de formation comme support d'une insertion mieux réussie et plus durable : centre de formation, coaching des salariés, salle apprenante, lutte contre la fracture numérique.



CHEFFE


MAME

PREND EN CHARGE LE RESTAURANT PRESTANTINE

Après mon parcours en contrat d'insertion chez PRESTAL en 2010/2012, j'ai préparé le CAP de cuisine pour être finalement embauchée en 2016 dans l'entreprise comme commis de cuisine. Au laboratoire, j'ai essayé de donner le meilleur de moi-même, toujours motivée par un rêve : un jour je voudrais revenir en tant que chef ! Aujourd'hui, mon rêve devient réalité... la direction me fait confiance pour prendre la tête du restaurant Prestantine qui vient de rouvrir. J'en suis très heureuse et prête à me lancer à fond... Merci à tous de continuer à m'aider à réussir

MAME KHADY NDIAYE





**EXPRIMER NOTRE
SAVOIR-FAIRE
CULINAIRE À
L'AUNE DE NOS
VALEURS**

**RÉFLEXION STRATÉGIQUE
SUR L'ATTRACTIVITÉ
DE NOTRE OFFRE**

En coopération avec le consultant Food Service Vision, les dirigeants des entreprises du réseau La Table de Cana se sont réunis à Lyon en novembre 2021 pour une journée de réflexion sur l'après-crise sanitaire. Il souhaitent apporter des réponses concrètes à la question suivante : Dans un marché très concurrentiel et exigeant, comment renforcer notre dynamique et notre pouvoir d'attraction pour atteindre nos objectifs 2025 ?

**LA TABLE DE CANA
CHOISIE PAR LES GROUPES
BNP PARIBAS ET SUEZ**

Grâce à la présence de son réseau sur une grande partie du territoire national, à la qualité de ses prestations et à son engagement pour l'insertion, La Table de Cana a développé des relations étroites avec de nombreux clients nationaux. BNP Paribas et le groupe Suez ont ainsi sélectionné La Table de Cana comme traiteur référent au niveau national, notamment pour les prestations « packagées » : accueils, plateaux-repas, buffets, cocktails.

SAVEURS : DÉVELOPPER ET ADAPTER NOTRE OFFRE TRAITEUR

L'émergence de nouveaux besoins de consommation, le renchérissement du prix des matières premières et les tensions liées à la disponibilité des ressources, bousculent l'exercice de notre activité traiteur. Cette évolution exige un effort d'adaptation rapide au sortir de la crise.

NOTRE AMBITION

Revivifier notre cœur de métier de traiteur en renforçant l'identité culinaire de La Table de Cana ancrée aux sources de notre savoir-faire et de nos valeurs.

DES ACTIONS POUR REVIVIFIER LE CŒUR DE METIER

- Lancement d'une dynamique de partage et d'innovation avec l'ensemble des chefs du réseau pour faire bouger l'identité culinaire de La Table de Cana et prendre des engagements communs en matière de qualité et de choix des matières premières.
- Élaboration d'une offre nationale « grands comptes » qui a permis la sélection de La Table de Cana par deux grands groupes français.
- Reformulation et harmonisation, au sein du réseau, de nos engagements qualité autour de trois critères principaux : culinaire, prestations et service clients.

DES INITIATIVES INNOVANTES POUR DIVERSIFIER NOTRE MODÈLE

- Lancement d'initiatives locales et de projets pilote, porteurs des savoirs faire de La Table de Cana : légumerie, centre de plonge, paniers solidaires ...
- Développement en partenariat d'une offre complémentaire pour toucher de nouvelles cibles de clientèle : maisons de retraites, écoles ...

**RAYONNER
ET ATTIRER
DE NOUVEAUX
PORTEURS
DE PROJETS**



**CLÉMENT
NICOT**

PORTEUR DU PROJET DANS LA DRÔME

La Drôme, c'est un magnifique département où La Table de Cana aura toute sa place tant dans le secteur alimentaire que dans l'accompagnement social des personnes les plus éloignées de l'emploi. C'est, en effet, un territoire dynamique, créateur d'emplois et porteur d'innovations sociales. Mais c'est aussi un département particulièrement touché par le chômage, avec 41% des moins de 35 ans ayant un diplôme inférieur au bac et un fort taux de pauvreté.

Après une étude de marché prometteuse réalisée en 2021, des contacts ont été pris auprès du département, de communautés de communes, Pôle Emploi, Biovallée, et toutes les parties prenantes au service de l'insertion et de l'emploi. La recherche d'un lieu d'implantation est en bonne voie au sud de Valence. Nous préparons les prochaines étapes avec confiance grâce au soutien financier du Département de la Drôme et l'accompagnement de Ronalpia, incubateur local qui nous ouvrent leurs réseaux.

ESSAIMAGE : RAYONNER EN FRANCE

L'équipe nationale et l'ensemble du réseau se mobilisent autour de toutes les initiatives entrepreneuriales locales pour couvrir les zones dans lesquelles La Table de Cana n'est pas encore implantée.

NOTRE AMBITION

Attirer des traiteurs restaurateurs indépendants et des porteurs de projets partageant nos valeurs et désireux de mutualiser les expériences au sein de La Table de Cana, premier réseau national de traiteurs solidaires.

DES ACTIONS POUR IDENTIFIER LES TERRITOIRES ET DES PORTEURS DE PROJET

- Identification depuis 2020 d'Entreprises d'Insertion (EI) existantes dans les métiers de bouche ainsi que de porteurs de projets potentiels dans les régions où nous ne sommes pas présents.
- Démarchage, prises de contact et accompagnement des acteurs identifiés.

UNE INITIATIVE PROMETTEUSE DANS LA DRÔME

- À l'initiative du président Ghislain Lafont, l'implantation de La Table de Cana dans la Drôme fait son chemin. Ce projet a été particulièrement bien accueilli dans ce département où il n'existe pas encore d'activité traiteur en insertion.



**UNE AVENTURE
COLLECTIVE
AU SERVICE DE
L'INSERTION ET
DU GOÛT**

Le réseau réuni à Marseille – octobre 2021

**LYON : MOBILISATION
GÉNÉRALE POUR LES
REMISES DE DIPLÔMES**

Cumulant plusieurs promotions, les écoles ont organisés des réceptions rassemblant cette année trois fois plus de convives ! Défi relevé : les équipes de Prestal, unies aux forces de La Table de Cana Marseille ont réussi à servir plus de 3000 convives en 6 lieux de réception différents ! une vraie prouesse et une vraie fierté qui font la force du réseau.



**UNE GRANDE MANIFESTATION
NATIONALE EN 2023 !**

Pour accompagner l'élan du déploiement de La Table de Cana d'ici 2025, le réseau prévoit d'organiser à Paris, en 2023, une grande soirée de mobilisation : clients, fournisseurs, mécènes, pouvoirs publics, entrepreneurs de projets.

UN RÉSEAU ACTIF ET SOLIDAIRE

Innovier, se transformer, se développer, aller de l'avant, telle est la dynamique des entreprises d'insertion membres du réseau : des entreprises citoyennes et responsables au service de l'insertion, professionnelles de la restauration et respectueuses de l'environnement.

**PARIS - ANTONY :
OUVERTURE DU CAFÉ DES AMIS**

Après le Collège des Bernardins, le Palais de La Porte Dorée et les berges de Seine au pied du Pont Notre-Dame, La Table de Cana de Paris-Antony s'est installée aux commandes du Café des amis au Musée de Cluny qui vient de rouvrir au public. Dans ce lieu hautement historique de la capitale, La Table de Cana propose même quelques spécialités culinaires médiévales !

**NOGENT-SUR-OISE :
UN PASSAGE DE FLAMBEAU RÉUSSI**

Séson a changé de direction : Pierre Artiaga, embauché comme chauffeur-livreur en 2016 grâce à un partenariat avec Pôle emploi, est devenu le nouveau gérant en remplacement d'Antoine Ferchaud.

**SAINT-ÉTIENNE :
UNE TOUTE NOUVELLE CUISINE CENTRALE**

Ethic Table, membre du réseau La Table de Cana, a déménagé à l'est de l'agglomération stéphanoise sur un nouveau site plus vaste avec une cuisine centrale flambant neuve hébergeant son activité traiteur et de portage de repas à des collectivités, associations et entreprises.



**DES ALLIÉS
ESSENTIELS POUR
POURSUIVRE
NOTRE MISSION
SOCIALE**

SOLIDARITÉ ÉTUDIANTS 2021 : TOUT LE RÉSEAU MOBILISÉ

La Table de Cana et la Fondation Agir pour l'Emploi ENGIE (FAPE) se sont associés pour une opération Solidarité Etudiants qui a permis de distribuer plus de 15 000 repas de qualité aux étudiants les plus touchés par la crise d'avril 2021 à début 2022.

Dans les villes où est présente La Table de Cana, une coordination s'est mise en place entre Engie, La Table de Cana et les universités partenaires d'Engie afin d'organiser l'opération. En abondant les dons consentis par les salariés d'ENGIE, la FAPE a contribué à élargir l'impact social de ce projet commun et à financer 314 journées d'insertion au total.

MAI À VÉLO

La Table de Cana Marseille a relevé une nouvelle fois cette année le challenge « Mai à Vélo » organisé par Cap au Nord Entreprendre dans le but de fédérer un maximum d'entreprises du territoire nord de Marseille et leurs salariés autour des enjeux d'une mobilité plus verte.

DES PARTENARIATS DYNAMIQUES

Nos partenaires et mécènes ont joué un rôle capital pendant la période de la pandémie pour maintenir l'activité de nos entreprises en finançant les actions solidaires. Aujourd'hui ils continuent de jouer un rôle d'accompagnement indispensable pour le déploiement de nos actions d'insertion au niveau national et local.

NOTRE AMBITION

Augmenter le nombre d'entreprises et fondations partenaires apportant un soutien financier durable (engagements de 3 à 5 ans) et développer des partenariats avec des organismes défendant les mêmes valeurs afin de partager avec eux des savoir-faire ou des projets, permettant de renforcer notre mission sociale.

DES PARTENARIATS POUR SOUTENIR L'INSERTION

Avec Asso La Chorba et l'Armée du Salut, les salariés de La Table de Cana Gennevilliers ont préparé près de 14 300 plats garnis, donnant accès aux plus démunis à une alimentation de qualité durant l'été 2021.

DES PARTENARIATS AU LONG COURS

Le Groupe Pomona, leader français de la distribution livrée de produits alimentaires, est à nos côtés dans l'économie sociale et solidaire depuis 2017 : propositions de postes en sortie de parcours d'insertion, aide à la mesure de notre impact culinaire, contribution au développement de projets nationaux ... Son engagement dans la durée renforce nos ambitions 2025 et est gage de réussite pour l'avenir.



LES 3 PILIERS DE LA TABLE DE CANA

SAVEURS | les partager

Des créations savoureuses, des offres personnalisées, des équipes exigeantes, des références prestigieuses.

TALENTS | les révéler

Une aventure collective, des parcours individualisés et des succès.

ENVIRONNEMENT | le respecter

La gestion des déchets, la réduction des consommations et de l'emprunte carbone.

CE QUI NOUS RASSEMBLE

La réussite de La Table de Cana depuis 1985, c'est une alchimie entre un esprit de famille, un grand professionnalisme et une exigence de formation et d'accompagnement de nos collaborateurs en insertion. En 2021, nous sommes fiers de compter dans nos effectifs au travail près de 200 collaborateurs en contrat d'insertion et d'afficher un taux de sortie vers un emploi ou une formation qualifiante de 65%.

LA RECETTE DE L'INSERTION RÉUSSIE À LA TABLE DE CANA

- **Co-construire un projet professionnel structuré :** aider les personnes accueillies à retrouver indépendance et autonomie au fil d'entretiens réguliers avant, pendant, et après la formation.
- **Mettre en place un accompagnement individuel :** contribuer et faciliter la levée des freins à l'emploi tels que le logement, la maîtrise de la langue, l'autonomie numérique, les transports ou l'accès au soin.
- **Transmettre des compétences professionnelles :** former les encadrants à transmettre leur savoir-faire et savoir-être dans des métiers aussi variés que : commis de cuisine, service, plonge, magasinier, chauffeur-livreur, secrétariat.
- **Consolider les sorties :** entretenir des liens avec les entreprises accueillantes pour s'assurer que le nouvel employé venant de la Table de Cana s'intègre au mieux dans les équipes.



Salariés

279 personnes
dont 181 contrats
d'insertion



Taux de sorties dynamiques

65%

CHIFFRES 2021



Chiffre d'affaires

7,3 M€ contre
6,7 M€ en 2020



REPAS SOLIDAIRES

90 000
Paniers repas
confectionnés

NOTRE PARI QUOTIDIEN : PARTAGER LES SAVEURS EN VALORISANT LES TALENTS

UN RÉSEAU NATIONAL

ASSOCIATION NATIONALE

latabledecana.com
contact@latabledecana.com – 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.



NOGENT SUR OISE

seseon.fr
03 44 29 48 41
restaurant@seseon.fr

Activités : traiteur, organisateur
de réception, restaurant locavore

LA TABLE DE CANA

PARIS - ANTONY

latabledecana-antony.com
01 55 59 53 53
contact@latabledecana-antony.com

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

LA TABLE DE CANA

PARIS - GENNEVILLIERS

latabledecana-gennevilliers.com
01 41 11 25 25
gennevilliers@tabledecana.com

Activités : traiteur, organisateur
de réception et chocolatier



LYON

prestal.fr
04 72 97 09 34
contact@prestal.fr

Activités : traiteur, organisateur de
réception et gestion de restaurants



SAINT ETIENNE

ethic-table.fr
04 77 34 19 61
contact@ethic-table.fr

Activités : traiteur, organisateur
de réception, et restauration
collective

LA TABLE DE CANA

BORDEAUX

latabledecanabordeaux.fr
05 56 89 00 48 – contact@
latabledecanabordeaux.fr

Activités : traiteur,
organisateur de réception
et restaurant-séminaire

LA TABLE DE CANA

PERPIGNAN

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

Activités : traiteur,
organisateur de réception

LA TABLE DE CANA

MONTPELLIER

latabledecana-montpellier.com
06 70 77 45 52
montpellier.contact@
latabledecana.com

Activités : traiteur et organisateur
de réception

LA TABLE DE CANA

MARSEILLE

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

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



En savoir plus ?

Scannez pour voir la vidéo
sur notre chaîne Youtube

latabledecana.com