

# RAPPORT D'ACTIVITES 2018

Assemblée Générale Ordinaire  
du 21 juin 2019

Association Coop Mijotée – Résidence ADOMA Fontaine au Roi  
77, rue de la Fontaine au Roi  
75011 PARIS



Les partenaires de l'association Coop Mijotée



## SOMMAIRE

### INTRODUCTION

1. Bilan socio-professionnelle de la Coop Mijotée en 2018
  - a. Publics accueillis au sein du chantier
  - b. Bilan de l'accompagnement social
  - c. Bilan de l'accompagnement professionnel

2. Rapport financier 2018

*Présentation des bilan et compte de résultat => expert-comptable*

- a. Des recettes en progression constante en 2018
  - b. Une augmentation sensible des charges d'exploitation
  - c. Une bonne maîtrise du ratio matières mais perfectible
  - d. Une légère baisse de la masse salariale malgré une hausse de l'impératif de production
3. Les perspectives 2019

## INTRODUCTION

Pour rappel => La Coop Mijotée un projet expérimental. S'il a consisté en la légalisation d'une cuisine « informelle » au sein d'un FTM, nous avons décidé de tester un système original de double tarification, mais aussi de faire cohabiter au sein d'une même cuisine une double offre, avec comme objectif de générer suffisamment de ressources d'activités pour passer en EI.

- Double tarification : Les tarifs extérieurs permettent le financement d'une offre très sociale aux résidents des FTM.
- Une double activité : L'activité de traiteur solidaire permet de compenser un développement très lent de ces restaurants sociaux (24 à 36 mois pour trouver une vitesse de croisière) et pour impulser une accélération des recettes d'activités.

Créée en juillet 2017, la Cantine de Babelville, s'est d'abord attachée à imposer une offre de restauration sur place suffisamment séduisante pour attirer une clientèle extérieure et la fidéliser. Mais la fréquentation encore insuffisante, nous a poussé à concentrer nos efforts – début 2018 - pour mettre en place une offre de traiteur solidaire, à l'instar de l'association Yankadi Aurore – membre du PTCE Resto Passerelle.

Hotel Service Plus (gestionnaire de la demi-pension des Mineurs isolés du 93), Emmaus, et Aurore, nous ont donné l'opportunité de construire une offre de plateau repas spécifique (et donc unique) à destination des publics migrants vivant en Centre d'Hébergement d'Urgence. Cette offre culinaire adaptée à ces publics a rencontré un vif succès et a séduit nos partenaires, nous donnant une importante visibilité auprès de nouveaux clients potentiels.

*Aujourd'hui, La Coop Mijotée, est en passe de devenir un acteur important sur ce segment de marché très spécifique. Ainsi l'activité traiteur solidaire représente en 2018, 35% des recettes d'activités, contre 1% en 2017*

Sur le plan économique, l'association inverse la tendance observée en 2017 (déficit de 12.000 €) et enregistre un résultat d'exploitation excédentaire de 52.800 €.

Dès le mois de mars 2018, la dynamique initiée sur l'offre traiteur, associée à une hausse sensible de la fréquentation pour la restauration sur place a permis une hausse de 61% du Chiffre d'affaires (hors subvention).

Sur le plan social, en 2018, fidèle à sa vocation de Chantier d'insertion remobilisant la Coop Mijotée a continué à privilégier le recrutement de personnes « très » éloignées de l'emploi, et notamment le recrutement de « Réfugiés » et/ou de primo-arrivant.

S'il s'agit de publics aux problématiques sociales lourdes, il n'en reste pas moins que l'équipe permanente a très vite su s'adapter à ce type de public et construire des parcours formatifs adaptées qui lui ont garanti de bons taux de sorties en emploi.

### **PUBLICS ACCUEILLIS AU SEIN DU CHANTIER D'INSERTION**

*Pour faciliter la lecture des actions entreprises en termes d'accompagnement socio-professionnel nous avons choisi de faire une présentation sur la période du 26 juin 2017 au 31 décembre 2018.*

*Nous commencerons par nous intéresser à la typologie des publics accueillis, évoquer les actions menées pour favoriser l'insertion et enfin parler des résultats obtenus.*

#### Nombre de bénéficiaires accueillis et durée des parcours formatifs

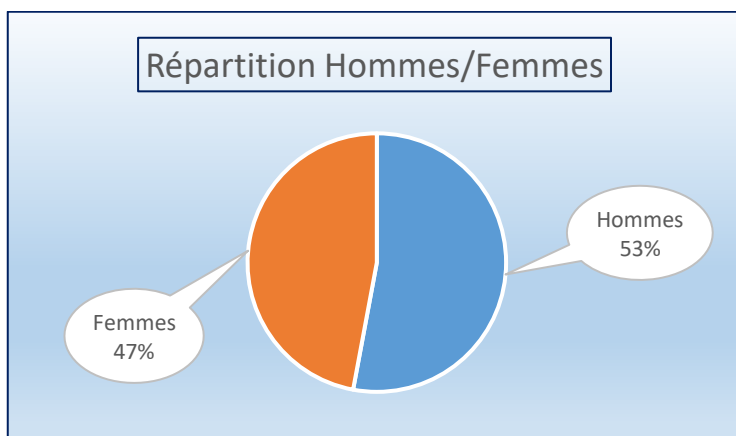
La Coop Mijotée est conventionnée pour 14 postes en insertion et a accueilli sur la période 34 bénéficiaires au sein de son ACI. La durée moyenne des parcours en insertion s'établit donc à 11,5 mois par bénéficiaire. La sortie en emploi la plus rapide est intervenue dès le 5<sup>ème</sup> mois et au 31 décembre 2018 deux salariés restaient dans l'effectif de la structure (l'une d'elle a été embauchée CDI au terme de 23 mois de parcours et l'autre sera recruté par l'association en tant que cuisinière assistante au terme de 24 mois de parcours).

#### Répartition hommes / femmes accueillis en 2018

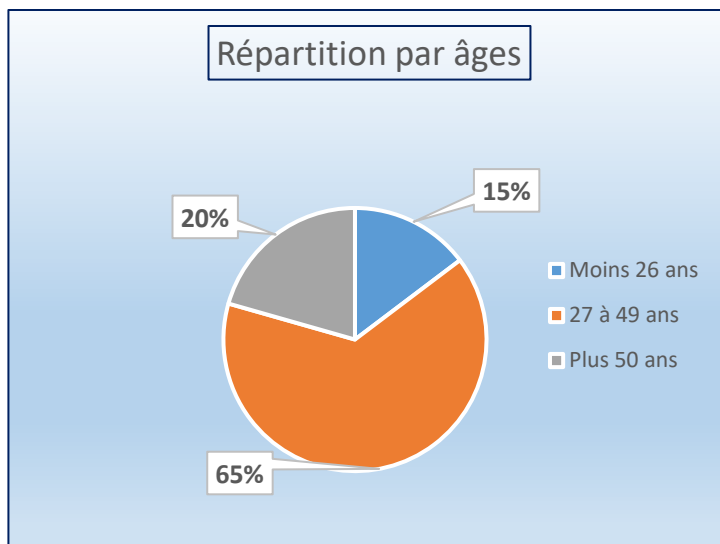
Sur la période, nous sommes parvenus à une quasi parité dans nos recrutements. Il est vrai que l'activité support, la restauration collective, attire naturellement beaucoup les femmes, mais cette presque parité a été rendue possible grâce aux efforts de l'équipe encadrante pour favoriser au maximum la parité et la mixité sur les différents postes de travail.

Hommes : 18

Femmes : 16

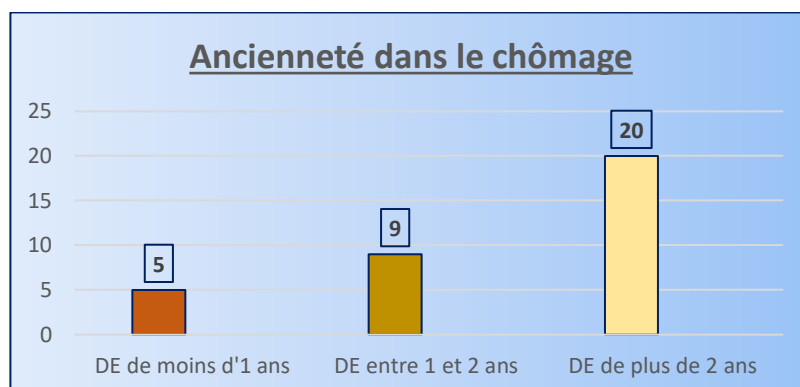


#### Age du public accueilli en 2018



Nous avons également, dans nos recrutements, pu privilégier l'embauche de séniors. En revanche, plus compliqué, de recruter des publics de moins de 26 ans. Il est vrai que commencer sa carrière dans une structure d'insertion pour un jeune, ce n'est pas la panacée. En outre, difficile de les maintenir en emploi sur des postes d'employés polyvalents de restauration qui font la part belle au nettoyage (jusqu'à 60% du temps de travail).

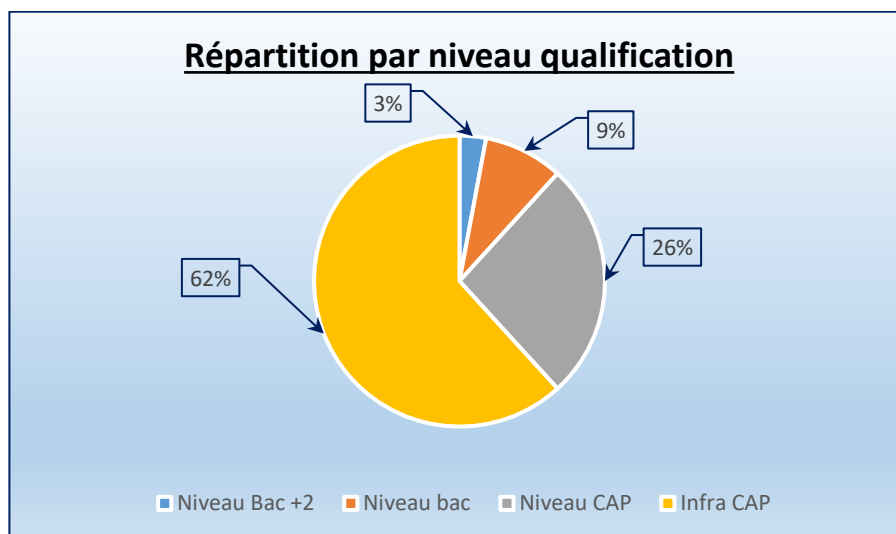
#### Ancienneté dans le chômage



Les bénéficiaires recrutés – sur la période – sont majoritairement « chômeurs de longue durée ». Les demandeurs d'emploi de + de 2 ans représentent 65% de l'effectif global, ceux entre 1 et 2 ans 26%, et enfin ceux de moins d'1 an d'ancienneté dans le chômage seulement 9%.

*En outre, il est nécessaire de préciser que ces statistiques s'appuient sur la date d'inscription au Pôle emploi et non pas sur la durée réelle d'inactivité.*

## Niveau de formation des bénéficiaires à l'entrée dans la structure

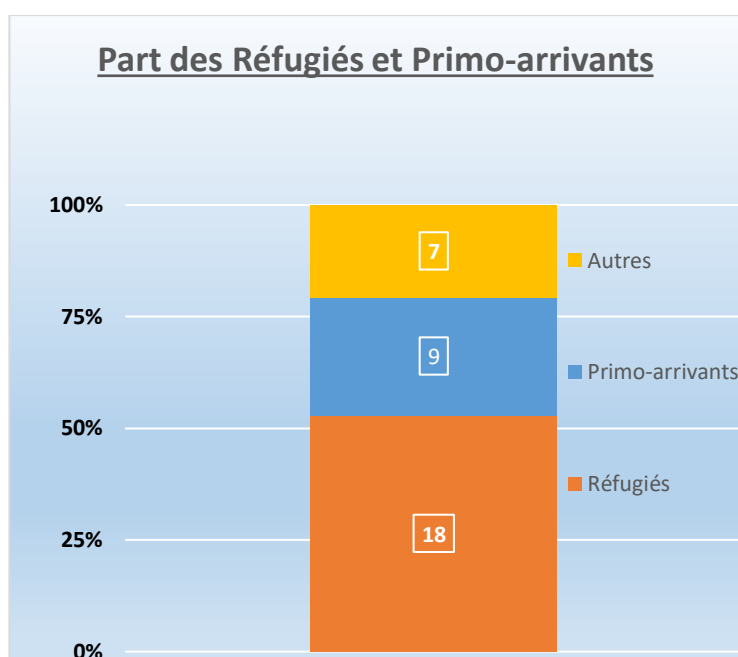


En tant qu'ACI remobilisant, la Coop Mijotée, privilégie l'embauche de personnes avec un faible niveau de qualification. Les bénéficiaires n'ayant aucune qualification, recrutés sur la période, représentent 62% de l'effectif. Et pour ceux qui ont suivi des études ou sont qualifiés, leurs diplômes ou certificats sont rarement valorisables sur le territoire français.

Mais valorisable ou pas sur le marché du travail, il est important d'indiquer le niveau de qualification réel. Ce n'est pas la même chose d'accompagner une journaliste télé Kalmouke qui parle 4/5 langues ou un expert-comptable Tibétain et accompagner un mineur Soudanais.

Ils ne rentrent pas de la même manière dans les apprentissages.

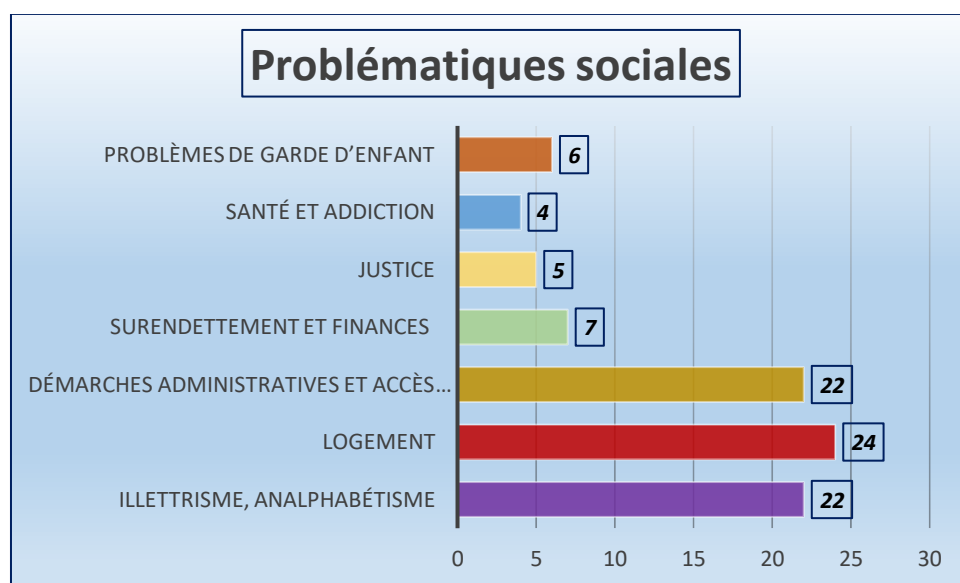
## Part des « Réfugiés » et primo-arrivants



Comme expliqué précédemment, l'embauche de réfugiés et primo-arrivants est une véritable vocation de la Coop Mijotée et des administrateurs qui la composent. Le nom commercial – La Cantine de Babelville - en est la preuve. C'est parfois la Tour de Babel, on y parle toutes les langues du monde. Mais globalement, on est parvenu à en faire une force, de cette grande diversité culturelle. Et pour exemple : tous ces salariés venus des 4 coins du monde, nous ont permis de développer des recettes dans le cadre de l'activité traiteur, aujourd'hui nous sommes en mesure de proposer des plats afghans, bangladais, du Tibet ou de Roumanie.

## BILAN DE L'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL

### L'accompagnement social en 2018



Le tableau nous apprend, que les publics accueillis cumulent de 2 à 4 problématiques sociales simultanément.

Et sans surprise, le problème du logement (absence de logement, logement insalubre, marchands de sommeil...) arrive en tête des problématiques.

Il est vrai que les situations peuvent se dénouer plus rapidement lorsque les bénéficiaires peuvent justifier d'un contrat CDDI, mais globalement les dispositifs d'accès au logement sont rares et souvent très encombrés et les délais demeurent très long.

A préciser : nous avons accueilli en tout 3 personnes qui, pendant presque la totalité de leur parcours chez nous étaient sans domiciles fixes.

### Quel bilan pour la période ?

Un bon bilan tout de même sur le logement sur la période : 9 résolutions et 3 dossiers en cours sur le point d'aboutir.

En seconde position exæquo : les problèmes liés à la langue et les démarches administratives sont au coude à coude. D'ailleurs, ces 2 problématiques vont très souvent de pair.

Et ces problèmes liés à la langue entraînent une sur-mobilisation de la CIP et rendent difficile l'autonomisation des salariés accueillis – d'autant que l'essentiel des démarches administratives se fait aujourd'hui sur internet.



C'est pourquoi, nous envisageons un allongement de la durée du temps de travail de la CIP – à partir du second semestre 2019 - car elle est un membre indispensable de l'équipe permanente qui participe au maintien d'une bonne cohésion d'équipe.

Globalement un accompagnement social qui s'est concrétisé par de réels gains d'autonomie des salariés accueillis. Les moyens utilisés pour mener l'accompagnement sont allés au-delà des entretiens individuels :

- mise en place d'ateliers mutualisés (2 ACI parisiens) autour de problématiques redondantes : CAF, droit du travail, TRE...
- Mise en place de sorties – pour ouvrir à la Ville et à ses équipements les SI : visites des Grands Voisins, visites de médiathèques, et d'autres d'équipements municipaux...
- Mise en place d'actions extra professionnelles qui rencontrent chaque fois un vif succès => repas de Noël, fêtes culturelles... Le principe se réunir autour de moments festifs et inviter les anciens salariés (ceux sortis en emploi) pour favoriser les échanges et tenter de créer un lien plus fort entre tous les salariés. Et surtout casser cet isolement forcé que la plupart d'entre eux vivent au quotidien.

*Toutes ces actions ont permis à notre structure en démarrage, de réussir son implantation dans le quartier, de lui permettre d'atteindre l'équilibre budgétaire dès le 9ème mois d'exploitation et enfin d'être un outil d'insertion efficace et d'épanouissement avéré pour nos salariés.*

**La meilleure preuve pour en témoigner c'est le taux d'absentéisme constaté sur la période. Le taux d'absentéisme de la Coop Mijotée n'est que de 1,25% quand le taux d'absentéisme des entreprises en France affiche 4,95% en 2017 selon les chiffres de l'Insee.**

*Nous souhaitons continuer sur cette voie car nous avons compris à quel point l'accompagnement social peut être un puissant vecteur de facilitation du management et de la cohésion d'équipe.*

## L'ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL

### Les actions mises en œuvre en 2018

La typologie de nos publics et ses problématiques évoquées plus haut, nous ont conduit à développer des stratégies particulières afin de mener un accompagnement professionnel de qualité.

En premier lieu, les parcours formatifs en interne, s'appuient d'abord et avant tout sur l'apprentissage des savoir-être en entreprise. Le travail en équipe, l'autonomisation dans le travail, la prise d'initiative : nous leur laissons une importante liberté d'action dans l'organisation de leurs tâches quotidiennes, nous les invitons également à participer à la réflexion sur les modifications dans l'organisation de la production – en fait on considère qu'ils ont leur mot à dire sur la pertinence des changements que l'on opère, que l'intelligence du faire prévaut sur la théorie => bref un fonctionnement horizontal et concerté pour une meilleure adhésion et une plus forte implication. Et ça fonctionne plutôt bien.

En second lieu, considérant que l'entretien d'embauche n'est pas leur fort, nous avons privilégié le recours aux stages en entreprise (PMSMP) => Ainsi 9 stages en entreprise réalisés depuis juillet 2017 pour 6 embauches en CDI. Extrêmement efficace.

Visite d'entreprises via le CREPI IDF

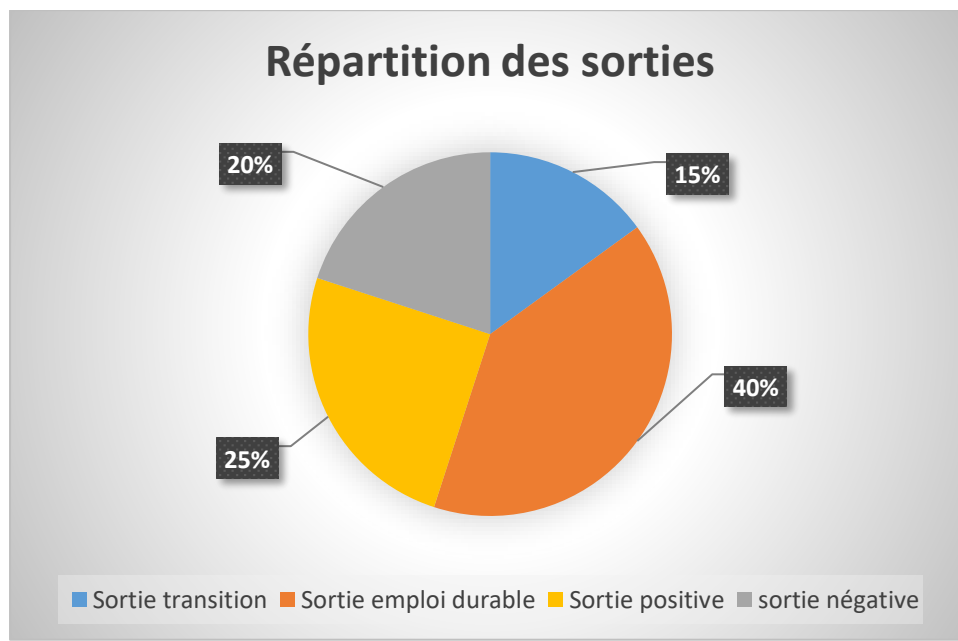
Visite de salons professionnels de la restauration. 2 par an, systématiquement nous sommes présents.

Positionnement sur des informations collectives de recrutement.

Et bien sûr => un vrai travail individualisé sur les techniques de recherche d'emploi au sens large, individuellement avec la CIP

## Le bilan de l'accompagnement professionnel : juillet 2017 à décembre 2018

Sur la période, la Coop Mijotée a recruté 34 salariés en insertion au total au 31 décembre 2018. Vingt d'entre eux ont terminé leur parcours au sein de notre structure. Parmi ces 20 personnes, 16 d'entre elles ont retrouvé un emploi ou une formation en suite de parcours



De bons résultats de sortie, l'association affiche 80% de sorties qui ont débouchées sur une solution. Pour rappel les sorties se déclinent comme suit :

- l'emploi de transition => CDD moins de 6 mois, Interim (3)
- Sorties positives => Formations, emploi dans une structure de l'IAE (5)
- Emploi durable => CDI ou CDD de plus de 6 mois (8)

Mais le plus important à souligner c'est que la qualité des sorties en emploi durable, elles ont toutes donné lieu à des CDI (aucun CDD).

Répartition par secteur d'activité :

- Sortie en formation => 2, dont une à Sciences-Po Paris qui a ouvert une filière dédiée aux « Réfugiés » - formation linguistique renforcée (32h par semaine).
- Sortie en emploi : 2 postes dans le secteur du nettoyage – 1 formateur Permis de conduire – Et en toute logique 13 postes dans le secteur de la restauration.

DE TRES BONS RESULTATS 16 SORTIES POSITIVES SUR LES 20 SALARIES QUI ONT TERMINE LEUR PARCOURS AU SEIN DE NOTRE ENTREPRISE.

## Rapport financier 2018

Une année 2018 qui s'est caractérisée à la fois par une hausse des recettes mais aussi par une montée en puissance des coûts de fonctionnement :

- Une hausse constante de la fréquentation de la restauration sur place.
- Par de nouveaux partenariats commerciaux – développement des prestations traiteur
- Par la fin du moratoire de loyer
- Par une baisse sensible des subventions à venir

Présentation Mr Watteau

Photographie de la situation budgétaire de l'association sur 2018.

## Des recettes en progression constante sur 2018 :

### Quelle répartition des recettes d'activités ?

#### La restauration sur place

Un début d'année 2018 très difficile => Mais sur la période, une clientèle de plus en plus importante et de plus en plus diverse : Dès le second semestre 2018 tous types de publics fréquentent le restaurant (habitants et salariés du quartier, ambulanciers, livreurs, femmes seules avec enfants, étudiants, bobos...) => une implantation de plus en plus ancrée dans le quartier.

A noter : une forme de stabilité de la fréquentation des « résidents » => la hausse est surtout portée par les extérieurs.

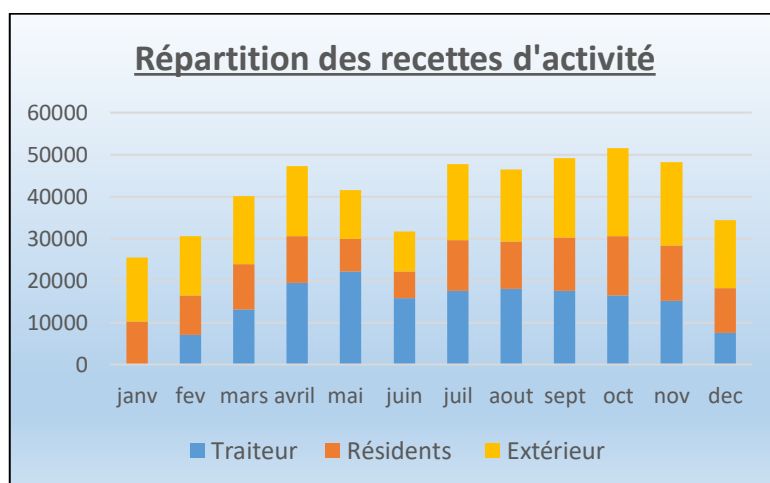
CA restauration sur place 2018	CA restauration sur place 2017 (7 mois)	Variation 2017/18
324.402 €	152.975 €	10%

Une hausse de 10% du CA restauration sur place qui aurait pu être plus élevée mais au 1<sup>er</sup> trimestre 2018 on a connu une forte baisse par rapport au dernier trimestre 2017

#### L'activité traiteur solidaire

on décide de développer activement l'offre traiteur , d'aller démarcher des clients, de nouer des partenariats commerciaux. Et cela fonctionne : REv'elle, Solidarité Sida, la Sorbonne, des Missions Locales. Mais aussi de plus gros clients : HSP, Aurore, Emmaüs, ...

CA traiteur 2018	CA traiteur 2017 (7 mois)	Variation 2017/18
167.844 €	862 €	2000%



### Ce que nous montre ce graphique :

- On a dû faire face à une très forte et très rapide hausse de nos commandes.
- On observe un doublement du CA global sur le premier trimestre : 25 455 euros en janvier à 48 000 euros en avril.
- Mais on observe aussi d'importantes variations annuelles : contrairement aux autres resto passerelle on est beaucoup plus exposé et impacté par les périodes de vacances, congés, jours fériés.
- Un CA mensuel moyen de 41 000€ en 2018 contre 25 500€ en 2017

CA global 2018	CA global 2017 (7 mois)	Variation 2017/18
492 194 €	152 975 €	61 %

*Les recettes d'activités ont progressées de plus de 60% de 2017 à 2018*

### **Une sensible augmentation des charges d'exploitation**

#### Autres achats et charges externes

Charges fixes 2018	Charges fixes 2017 (7 mois)	Variation 2018/17
133.775€	53.660€	24%

Cette hausse s'explique par :

- La fin du moratoire de loyer accordée par Adoma à partir de juillet 2018.
- Une activité traiteur qui génère de nouvelles charges : notamment les emballages qui représentent désormais un nouveau coût de 17.000 euros pour l'année 2018.
- Un recours très fréquent aux interventions du cuisiniste pour faire un matériel pourtant « neuf » mais qui a dysfonctionné régulièrement tout au long de l'année 2018. Une probable explication => fortes chaleurs au sein de l'espace de cuisine – situé au-dessus d'une chaufferie. Ou non utilisation d'un matériel neuf pendant plusieurs années => 9.800 €

Mais globalement si les charges fixes ont augmentée de 25% le chiffre d'affaires a progressé de plus de 60%.

### **Une bonne maîtrise du ratio « matières », mais perfectible.**

Achats matières 2018	Achats matières 2017 (7 mois)	Variation 2018/17
182.892€	57.181€	60%
Ratio matières 2018	Ratio matières 2017 (7 mois)	Variation 2018/17
37%	37%	0%

Si les dépenses de marchandises ont progressées de 60%, elles ont suivi l'augmentation des commandes traiteur. Et le ratio est resté très bien maîtrisé puisqu'il est le même en 2017 et 2018. Une meilleure maîtrise est à prévoir en 2019. En 2018 la priorité était le développement de l'offre traiteur, il a fallu apprendre à travailler de nouveaux produits, d'acheter de nouveaux produits et souvent dans l'urgence.

Maintenant que les prestations se stabilisent – notre travail consistera – en 2019 - à nous intéresser aux tarifs et à l'identification des fournisseurs les plus compétitifs. On peut aisément gager qu'une marge de progression existe de l'ordre de 1 à 2 points. Notre objectif est un ratio matières de 35% contre 37% aujourd'hui.

### **Une masse salariale légèrement en baisse malgré une hausse de l'impératif de production.**

Masse salariale 2018	Masse salariale 2017 (7 mois)	Variation 2018/17
411 371€	218.113€	- 4%

Une raison à cela. Notre encadrant technique a démissionné en juin 2018 qui n'a été remplacé qu'en septembre 2018 par un formateur en cuisine – autoentrepreneur – avec un coût pour l'association inférieur au coût du salaire de la précédente encadrante.

Mais cela nous a appris que nous avons peut-être une organisation humaine un peu surdimensionnée notamment au regard de l'activité de juillet 2017 à juin 2018.

On peut aisément parler d'une très belle année 2018. Tous les objectifs se sont concrétisés. Le développement du chiffre d'affaires et la maîtrise des charges ont permis de générer un résultat d'exploitation franchement excédentaire de + 52.130 €.

Mais le résultat net s'établit à 43.823 € car il a fallu imputer des charges exceptionnelles sur exercice antérieur (APPUI, régule ASP,...)

Des points de vigilance demeurent cependant : une forte baisse d'une subvention historique annoncée en 2019 du Département de Paris qui pourrait représenter un manque à gagner de près de 20.000 euros pour la structure en 2019.

Encore beaucoup d'incertitudes quant à la pérennité des lignes budgétaires dédiées à la restauration des CHUs et CHR, lignes sur lesquelles reposent notre modèle économique.

Mais de bonnes perspectives pour 2019 demeurent

## Perspectives 2019

### **Un chiffre d'affaire prévisionnel en hausse de plus de 35%**

On prévoit pour 2019 une hausse du Chiffre d'Affaires de 170.000 à 215.000 euros. Cela peut paraître optimiste, mais nous observons depuis le début 2019 une hausse de la restauration sur place, de plus nous n'avons commencé à travailler avec Aurore qu'à partir de juin 2018 – si le partenariat demeure tel qu'il est nous devrions générer +70 000 euros avec Aurore. En outre, nous avons tout récemment contractualisé avec un nouveau client France Terre d'Asile qui a lui seul devrait représenter jusqu'à 75000 euros de CA supplémentaire. Par ailleurs des perspectives de développement existent bel et bien avec 2 CHRS Emmaüs.

### **Un passage en EI possible à partir de juin 2020**

Dans ce contexte plutôt encourageant, les ressources de l'association devraient être suffisantes pour que le passage en EI se passe bien. L'association pourra bénéficier d'un DLA à partir de septembre 2019. La DIRECCTE a réaffirmé sa volonté de soutenir financièrement le passage en EI (30.000 à 40.000 euros)

### **De la nécessité d'accompagner le développement de la structure**

Cependant, une difficulté demeure. L'espace production – et non pas les équipes – ne pourra pas absorber plus de production qu'actuellement. En effet, la cohabitation entre restauration sur place et traiteur devient de plus en plus compliquée.

Il est à ce jour nécessaire de pouvoir assez rapidement – car les clients qui tapent à la porte ne nous attendrons pas très longtemps – trouver un nouvel espace de production.

Idéalement un espace brut de béton afin de prévoir des travaux en considérant une nécessaire demande d'agrément sanitaire, dont l'obtention sera plus aisée si nous partons sur un espace vierge que nous pourrons agencer en conséquence.

Des questions ?