



Territoire : Seine-Saint-Denis, Paris et Val de Marne

Genèse

En **Ile-de-France**, les Foyers de Travailleurs Migrants (FTM) développés dès les années 50 ont proposé un hébergement rudimentaire aux travailleurs venus sans famille qui viennent notamment d'Afrique Subsaharienne. Depuis la fin des années **1990**, les principaux bailleurs des FTM travaillent avec les pouvoirs publics à la réhabilitation et à la transformation en résidences sociales de ces foyers devenus majoritairement insalubres. Depuis **2003**, plusieurs cuisines informelles ont été transformées en « **restaurants sociaux légalisés** ». Ces établissements offrent des repas à faible coût dans le respect de la tradition culinaire des résidents avec des normes de sécurité, d'hygiène, et le droit du travail y est respecté. Les restaurants sociaux travaillent à la **qualification** et **l'emploi** de **populations** les plus **précarisées** sur le marché de l'emploi.

L'activité de **restauration sociale** est qualifiée de « **restauration solidaire** » par cette double dimension : offre de repas aux personnes les plus modestes et insertion socio-professionnelle. L'équilibre entre cette vocation sociale et la viabilité économique de ces restaurants sociaux a été construite à partir d'un modèle : les Ateliers et Chantiers d'Insertion.

Objectifs du pôle

- **Asseoir la pérennité économique** d'acteurs de la restauration sociale œuvrant dans l'Economie Sociale et Solidaire (ESS), par des actions **collectives**, qui s'articulent avec les entreprises **industrielles** et **commerciales** de la filière, et les partenaires publics impliqués dans ce secteur spécifique.
- **Mutualiser** une **ingénierie technique** et **réglementaire** au service d'un secteur d'activité en développement et en mouvement, particulièrement cadré.
- Intégrer le **développement** de nouveaux restaurants similaires en Ile-de-France au mouvement de **coopération** engagé avec les acteurs existants.

Activités & Nature des coopérations

- **Animation** et **structuration** des **coopérations**
- **Mutualisation** de la **formation externe** des salariés en insertion et des encadrants
- **Mutualisation** des **ressources humaines**
- Préfiguration d'une gestion **mutualisée** des achats et des prestataires de services
- **Mutualisation** d'outils de gestion et de procédures réglementaires
- Ressources en **équipements techniques** des restaurants

Les **six actions** proposées ont été engagées dès la fin **2013** pour alimenter la pratique coopérative, véritable socle de la construction d'une structure de mutualisation support du PTCE. Cette émergence des premières coopérations s'élargira à d'autres structures de l'insertion par l'activité économique repérées dans le champ de la restauration, offrant un élargissement du PTCE qui s'étend à la filière « **restauration solidaire** », au-delà des activités nées au sein des FTM et résidences sociales rénovées. L'objectif est de proposer des **rapprochements nouveaux** entre ces structures de l'ESS.

Par ailleurs, cette première année de pratique **coopérative** permettra de définir les premières modalités de rapprochement entre acteurs de l'ESS, initiateurs du PTCE, et les entreprises industrielles et commerciales au cœur des partenariats économiques existants et à venir.

Chiffres clefs

- **6** restaurants sociaux légalisés en région Ile-de-France.
- **700 000** repas chauds servis annuellement à des tarifs « très sociaux » de 2,80 à 3 euros le plat chaud.
- **2 280 000** euros de chiffre d'affaire cumulé.
- **10 à 11** restaurants sociaux prévus au cours des 5 prochaines années.
- **16** restaurants potentiels solidaires en Ile-de-France avec jusqu'à 2,5 millions de repas servis annuellement.
- Plus de **10 ans** d'expérience sur ces projets.

Acteurs du pôle

Le PTCE **Resto Passerelle** implique **2 types d'acteurs** principaux dans les actions de coopération :

- Les structures **Ateliers et Chantier d'Insertion (ACI)** restauration sociale fondatrices du Pôle : les associations **Taf et Maffé et Marmite d'Afrique**, porteuses de 3 activités de restauration à bas prix au sein de résidences sociales accueillant majoritairement des migrants d'Afrique de l'Ouest et qui salarient les personnes qui souhaitent retrouver une situation professionnelle stable et durable tout en assurant des spécialités culinaires.
- Les structures de l'ESS intervenant dans le champ de la restauration : d'autres Ateliers et Chantiers d'Insertion (**Afrique et Espoirs, AGDS, La Marmite, Initiatives Solidaires, La Chorba, Les Restos du Cœur**), une Entreprise d'Insertion (**Baluchon – A table citoyens**), 2 associations hors IAE (**Novaedia, Plaine de Saveur**) : toutes développent des activités économiques avec une dimension « **utilité sociale** » (traiteur, incubateur culinaire, offre caritative pour des populations en grandes difficultés sociales et sanitaire).

Les **partenaires privés** (sociétés **Soleda Negoce, Daugeron**) entretiennent majoritairement des relations de **collaboration économique** et **d'ingénierie technique** avec les membres initiateurs du pôle. Certains s'attachent aussi à apporter une contribution à la vocation **d'insertion socio-professionnelle** des acteurs initiateurs de Resto Passerelle (accueil de salariés en insertion pour découverte de métiers).

Les **partenaires publics** des restaurants solidaires sont déjà majoritairement investis dans le **soutien** et la **régulation de l'activité sociale** et **d'intérêt général** des membres. L'émergence d'une **démarche collective** structurée permet d'affiner les partenariats entre structures de l'ESS et acteurs publics pour favoriser la pérennité d'un secteur économique à forte dimension sociale.

Gouvernance & Financement

L'association **APPUI**, forte de son expérience du partenariat institutionnel et de l'activité opérationnelle des restaurants sociaux est la cheville ouvrière du PTCE. Le noyau dur est constitué des trois structures qui ont porté les premières actions dans le développement du PTCE : **Taf et Maffé, Marmite d'Afrique et Coallia**

Il y a deux niveaux de parties prenantes : le premier niveau est constitué de membres actifs du PTCE, c'est-à-dire les restaurants solidaires existants. Dans une logique de filière, le PTCE s'est ouvert à la participation d'autres structures de l'ESS œuvrant dans le champ de la restauration. Le second niveau est constitué des financeurs de la démarche, des partenaires privés et publics.

Mode de gouvernance instauré :

- **Groupe de pilotage** : instance de partage et de décisions des initiatives du PTCE. Il se réunit **au moins deux fois** dans l'année afin de rendre compte de l'analyse des problématiques, faire le bilan des coopérations en cours et proposer des orientations de travail et des projets à mettre en œuvre pour progresser.
- **Commissions thématiques mensuelles** : elles sont animées avec les membres du PTCE et d'éventuels partenaires et/ou prestataires associés. Il s'agit de recueillir les thèmes de réflexion, alimenter les membres du PTCE sur les sujets qui les concernent, générer des interactions et de la cohérence entre les actions.
- **Groupes de suivi opérationnels** : dédiés à l'accompagnement des actions et à leur mise en œuvre concrète.

Le PTCE et ses membres ont de nombreux partenaires publics co-financeurs : **Etat, région Ile-de-France, Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis, Ville de Paris, Communauté d'Agglomération Plaine Commune** ; ainsi que les propriétaires et gestionnaires des FTM, résidences sociales accueillant ces restaurants solidaires.

Ces derniers sont particulièrement attentifs à l'évolution du modèle des restaurants sociaux sous forme d'Ateliers et Chantiers d'Insertion, qui tendent à être dérogatoires au regard de la réglementation de l'Insertion par l'Activité Economique. De fait, l'ingénierie collective mise en œuvre par le PTCE initie la stratégie de pérennisation de ces activités d'utilité sociale disposant d'une assise économique importante, en accord avec les pouvoirs publics.

Perspectives de développement

Dix à onze nouveaux restaurants sociaux sont prévus au cours des cinq prochaines années. Il est aussi envisagé de favoriser l'ouverture des 6 restaurants associatifs existants à d'autres publics.

Les **enjeux** sont de **renforcer la viabilité** de ces activités à **forte vocation sociale**, de travailler à une **optimisation** d'un **secteur économique** générant des **emplois** et des **flux financiers conséquents, d'élargir la coopération** à d'autres secteurs de l'ESS et de **l'économie lucrative**, de renforcer la **reconnaissance** par les pouvoirs publics.