



FICHE LAURÉAT

LA TABLE DE CANA Prix RSE 2019 DE LA PME

FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

Date de Création	1992
Secteur d'Activité	Traiteur Organisateur d'événements et Restauration Collective
Effectif	40 salariés
CA	2 M€
Adresse	467 chemin du littoral ZA de Mourepiane, 13016 Marseille

PRÉSENTATION

La dimension sociale et sociétale fait partie de l'ADN de l'entreprise : La Table de Cana permet à des personnes éloignées de l'emploi de se former sur les métiers de la restauration (traiteur et restauration collective) grâce à son statut d'entreprise d'insertion, travaille sur une minimisation de l'impact environnemental de ses prestations, et développe des projets à fort impact social dans le monde de la gastronomie, tels que Des étoiles et des Femmes, projet emblématique parrainé par Alain Ducasse.

L'entreprise a acquis une solide expérience dans le domaine de l'organisation de réceptions depuis 27 ans avec une clientèle composée d'entreprises, de grandes associations et de particuliers.

POINTS PARTICULIERS REMARQUÉS PAR LE JURY

VOLET SOCIAL

Près de 25 à 30 personnes accompagnées par an pour un retour à l'emploi, soit 60% des effectifs.

La moitié de l'équipe permanente est issue d'un parcours d'insertion

Le taux de travailleurs handicapés est de 6% alors qu'en tant qu'entreprise d'insertion, cette entreprise n'a pas d'obligations réglementaires

Le pourcentage de la masse salariale allouée à la formation est de 2% au lieu de 1% requis.

L'entreprise a fait le choix de mettre en place une véritable démarche de QVT (qualité de vie au travail) pour améliorer les conditions de travail des collaborateurs, connues pour être difficiles dans ce métier et pour faciliter la conciliation vie privée / vie professionnelle.

Des atouts QVT différenciant :

- 600 000 euros investit en 2018 pour créer un laboratoire de cuisine agrandi avec le souci d'améliorer les conditions de travail et pour une transition écologique.
- Intervention d'ergonomes lors de la conception de la cuisine
- Possibilité de réaliser du télétravail grâce à l'achat d'ordinateurs portables pour les personnels administratifs.
- Arrêt des réunions le mercredi, pas de réunion après 17h, horaires de travail souples
- Temps partiel accepté.

Des avantages donnés aux salariés

- Intervention d'un coach en gestion des émotions au sein de l'entreprise depuis 5 ans (présence sur site 2 journées par mois)
- RDV avec un ostéopathe DO au sein de l'entreprise ou à son cabinet
- Déjeuner et petits déjeuners pris sur le site de l'entreprise

VOLET ENVIRONNEMENTAL

100% de traçabilité des déchets avec notamment la mise en place d'un compost en plus du tri des 5 flux réglementaires ainsi que la réduction des déchets à la source concernant les emballages.

Mise en place d'un partenariat avec la Banque Alimentaire pour éviter le gaspillage.

Gros travail réalisé sur la maîtrise de l'énergie et réduction des consommations avec des investissements importants associés.

Labellisation ENVOL obtenue en 2019, témoin de l'engagement de l'entreprise dans une démarche volontaire de préservation de l'environnement

VOLET SOCIÉTAL

Travaille au maximum avec les acteurs du territoire (achats, prestataires des services...)

Un fort engagement sociétal sur le territoire et de nombreux engagements pris notamment au travers de chartes, et appliqués en interne (agrément ESUS « entreprise solidaire d'utilité sociale », délivré par l'Etat en 2018, charte « pas de sexisme dans mon entreprise », Partenaire de Degun Sans Stage...)

Favorise les achats locaux en adhérant au réseau ADERE, centrale d'achats

Une offre innovante dans les menus proposés qui intègre l'impact carbone avec des menus qui respectent la liste rouge *des espèces menacées* de L'UICN

La Table de Cana porte également le projet “Les Beaux Mets”, qui s'inspire directement de The Clink, programme anglais exemplaire ayant formé plus de 1 800 personnes détenues aux métiers de la cuisine, un véritable succès auprès du grand public, tout en contribuant à tisser des liens entre la société civile et les prisons. Dans cette même lignée, La Table de Cana inaugurera en 2020 un restaurant d'application ouvert au public dans la prison des Baumettes. Ce type de restaurant est une première française, et fait déjà beaucoup parler de lui.

CE QUI A EMPORTÉ L'ADHÉSION DU JURY

Une démarche globale et transverse qui touche à l'ensemble des enjeux RSE, une démarche sincère et volontaire.

Bonne gouvernance RSE en place avec de nombreux indicateurs de performance suivis.

Une démarche qui va bien au-delà des obligations réglementaires.

Démarche collaborative qui implique l'ensemble des collaborateurs :

- Ex. de groupe de travail qui a mis en place des ateliers de design thinking pour réfléchir sur les flux de l'entreprise.
- Ex. mobilisation des collaborateurs avec des formations aux éco-gestes.

Une initiative originale « Des Etoiles et Des Femmes » : une formation au CAP cuisine au lycée hôtelier de Bonneveine, en alternance chez des grands chefs et destinée à des femmes sans formation éloignées de l'emploi avec l'essaimage de ce dispositif dans 9 villes en France. Un qui va ouvrir fin 2020 dans nouveau projet d'innovation sociale tel que le restaurant, ouvert au public, les « Beaux Mets » la prison des Baumettes.