



UNION EUROPÉENNE



**RÉGION
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR**



FICHE OPÉRATION CRP INTERFONDS FEDER – FSE

Fonds :	Fonds européen de développement régional
N° opération :	PA0020671
Bénéficiaire :	43384831400020 GOUT ET SENS
Action en cours :	En attente comité décisionnel
État opération :	Présenté en comité décisionnel
Version de l'opération :	2

IDENTIFICATION DES BENEFICIAIRES

Chef de file / Bénéficiaire Ultime / Personne Morale	
N° SIRET :	43384831400020
Raison sociale :	GOUT ET SENS
Adresse :	13016 MARSEILLE 16



RATTACHEMENT AU PROGRAMME

Codification principale	
Fonds :	Fonds européen de développement régional
Programme :	Programme Opérationnel FEDER-FSE Provence Alpes Côte d'Azur 2014-2020
Codification :	AP04 - Axe prioritaire : Inclusion sociale par l'emploi / OT08 - Objectif thématique : Promouvoir un emploi durable et de qualité et soutenir la mobilité de la main-d'oeuvre / PI08a - Priorité d'investissement : Soutenir la création de pépinières d'entreprises ainsi que les aides à l'investissement en faveur des indépendants, des microentreprises et de la création d'entreprise / AP04-OT08-PI08a-OS8a4 - Objectif spécifique : Développer les activités et les emplois dans les quartiers prioritaires / AP04-OT08-PI08a-OS8a4-MPM - Sous action : Sous action rattachée à Marseille Provence Métropole

DESCRIPTION

Intitulé de l'opération	Extension d'un laboratoire d'innovations gastronomiques et sociales
Appartenance à un groupe d'opération :	Non

Localisation de l'opération	
Description :	La Table de Cana Marseille est située dans le 16ème arrondissement de Marseille, dans la ZA de Mourepiane, au coeur du territoire Nord Littoral, et à proximité directe des QPV La Castellane - La Bricarde - Plan d'Aou - Saint-Antoine / QPV Saint-Henri / QPV Saint-André. Dans ces quartiers la précarité est forte et les populations cumulent les difficultés financières, sociales et d'accès à l'emploi. Seulement 43% de la population en âge de travailler et résidant en quartiers prioritaires occupe un emploi. La Table de Cana s'engage depuis 26 ans sur le territoire : 70% de personnes salariées par l'entreprise sont habitantes des QPV et de nombreuses actions sont menées pour créer du lien avec le monde de l'entreprise (accueil de 19 stagiaires en 2017, visite d'entreprise, participation aux forums emplois, journée de sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie, ateliers découverte pour enfants, sensibilisation au sein des centres sociaux, etc...).
Adresse :	SAS Gout & Sens Adresse :

Appel à projet	
Date limite de remise de dossier	14/12/2018
Référence de l'appel à projet	N° :AP-2018-FEDER-PI8a-MPM : Activités et emplois dans les quartiers./.

Liste des comités				
Libellé	Type	Nature	Date	Avis
CRP Interfonds en consultation écrite du 15 juillet 2019	Décisionnel	Dématérialisé	15/07/2019	Accepté



CRP Interfonds en consultation écrite du 17 juillet 2020	Décisionnel	Dématérialisé	17/07/2020	
--	-------------	---------------	------------	--

Description de l'opération

Créée il y a 26 ans avec pour mission principale d'aider à l'insertion des personnes en difficulté, La Table de Cana Marseille a accompagné plus de 1400 personnes vers un retour à l'emploi. Elle est la plus grande entreprise d'insertion de la Région SUD dans le secteur de la restauration.

L'entreprise propose un parcours d'insertion de deux ans au cours duquel les salariés peuvent développer leur propre projet professionnel en étant accompagnés et formés par des professionnels de la restauration, tout en bénéficiant d'un accompagnement social permettant la levée des freins à l'emploi. La Table de Cana forme à une dizaine de métiers : aides de cuisine, pâtisseries, magasiniers, chauffeurs-livreurs, plongeurs, secrétaires, agent d'entretien. A l'issue de ce parcours, l'objectif est le retour à l'emploi pérenne.

Avec plus de 1 500 manifestations par an, 700 repas produits et servis chaque jour (pour des événements, des entreprises, des associations ou des scolaires), 2 millions de chiffre d'affaires, des partenariats avec des producteurs locaux et bio, et 44 emplois dont 27 en parcours d'insertion, La Table de Cana est le premier traiteur gourmand engagé de PACA.

En 2018, les équipes de La Table de Cana sont séparées en deux sites de production : l'activité traiteur et l'activité de restauration collective :

Le site de l'activité traiteur bénéficie d'un laboratoire de cuisine de 380m² avec des équipements récents et performants sur la ZA de Mourepiane (16ème). Cependant, à la saison forte, les installations sont trop petites pour permettre une organisation optimale. Les bureaux administratifs (120 m²) sont situés sur ce même site.

L'activité de restauration collective est installée depuis 1998 au sein du lycée Saint-Henri (16ème). Les équipements de cuisine ont presque 20 ans, le site est vieillissant et l'éloignement géographique posent certains problèmes :

- * Une équipe scindée en deux, avec une majorité de salariés sur le site traiteur et 5 à 8 salariés sur le site de restauration collective.
- * Des conditions de travail qui ne sont pas optimales pour les salariés de la restauration collective : matériel vieillissant, éloignement des bureaux administratifs, bureau de la secrétaire commerciale sans fenêtre, accès en transport en commun difficile...
- * Une organisation qui n'est pas optimisée : allers-retours fréquents entre les deux sites (traiteur et restauration collective) en fonction des pics d'activité.
- * Des bonnes pratiques sur le site traiteur qui ont du mal à se mettre en place pour la restauration collective (approvisionnements bio, tri, compost, gestes du quotidien) ;
- * Un frein au développement de l'activité : un développement limité par un agrément de 600 repas/jour et par le matériel vieillissant qui ne permet pas d'envisager un développement dans de bonnes conditions.

Le projet

La Table de Cana Marseille se restructure et se modernise, pour cela elle regroupe ses 2 activités (traiteur et restauration collective) sur un seul site, afin d'avoir un outil de production efficace et rationalisé pour ses deux activités, et ainsi bénéficier d'un laboratoire d'innovations gastronomiques et sociales d'envergure.

L'ambition est triple, renforcer l'assise de l'entreprise, consolider sa légitimité gastronomique et sociale, et continuer à innover pour répondre aux nouveaux enjeux sociaux du territoire, mais l'objectif est unique : démultiplier son impact auprès des populations les plus fragiles.

La Table de Cana a une convention d'occupation avec la SOGIMA et la SOLEAM qui a été renouvelée au 1er mai 2016 et se termine le 30 avril 2025.

SOLEAM est titulaire d'une convention temporaire du Domaine Public Maritime sur une parcelle sise au 467 chemin du littoral. Sur cette parcelle, SOLEAM a réalisé des locaux d'activités et de bureaux dont elle a confié la gestion administrative et



commerciale à SOGIMA.

Compte tenu des investissements réalisés par SOLEAM, l'autorisation est accordée pour une durée de 15 ans qui commence à courir le 1er mai 2016 et expire le 30 avril 2031.

Objectifs recherchés :

A travers l'agrandissement du laboratoire d'innovations gastronomiques et sociales de La Table de Cana, l'objectif est de démultiplier l'impact auprès des populations les plus fragiles. En 2017, La Table de Cana a accueilli 46 personnes en parcours d'insertion, dont 70% vivait en QPV. L'objectif est d'augmenter le nombre de bénéficiaires via la création d'emplois et la mise en place de nouveaux projets, ainsi que l'amélioration du taux de sortie vers l'emploi.

Objectifs du projet :

CRÉATION D'EMPLOI :

-Création de 2 emplois de permanents (un économe et un second de cuisine) et de 2 poste en parcours d'insertion.

AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL:

- Etude et plan d'action réalisé par des ergonomes pour réduire les risques de TMS (troubles musculo squelettiques)
- Investissement dans des équipements permettant la réduction de la manutention et des mouvements répétitifs (cuvier à niveau variable, ouvre boîte électrique, construction des chambres froides pour entrer directement une palette, presse boîte électrique, ...)
- Confort de travail plus grand : salle de restauration modulable, agrandissement des bureaux, agrandissement des vestiaires et création d'un sas, lingerie)
- Des plans pensés pour une meilleure communication entre les services : vitres entre cuisine et bureaux, salle de détente au centre de l'entreprise, favorisant les échanges entre les bureaux et la cuisine, création de bureaux ouverts.
- Des trajets pour les salariés plus simples : un lieu de travail desservi par une ligne de bus régulière.
- Fin des multiples trajets pour les équipes entre les deux sites précédemment occupés.

RETOUR A L'EMPLOI :

- Travail d'insertion favorisé avec un encadrement plus structuré et formalisé.
- une image de l'entreprise améliorée qui favorise le CV des salariés et l'intérêt des recruteurs.
- Polyvalence des équipes facilitée, permettant une meilleure montée en compétences.

EFFICACITÉ ORGANISATIONNELLE :

- Une organisation mieux pensée avec la mutualisation de certaines zones entre les deux activités : légumerie et plonge
- Des salariés plus facilement mobilisables sur l'une ou l'autre activité en fonction des pics de production.

TRANSITION ÉCOLOGIQUE :

- Une étude environnement réalisée en amont par le cabinet Azimut.
- Une construction pensée pour une déperdition d'énergie minimale : isolation des plafonds, remplacement des calorifuges sur réseau eau chaude et eau froide, remplacement des luminaires par des dalles LED, isolation verticale des portions maçonnées, optimisation des sources de lumière naturelles.
- Diffusion des bonnes pratiques du traiteur à la restauration collective : approvisionnements bio
- Mise en place d'une offre locale et bio pour la restauration collective.
- Mise en place d'un compost.
- Renforcement du retraitement des déchets bureautiques, plastiques, cartons, cagettes, huiles de friture.

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE :

- Développement de l'activité traiteur.
- Développement de l'activité restauration collective.

Résultats escomptés (cible visée)

Résultats attendus

- Création d'emplois : 2 en parcours d'insertion et 2 permanents d'ici à 2021 sur La Table de Cana ;
- Amélioration du taux de sorties dynamiques, passant de 60% à 70% grâce à un travail d'insertion favorisé et de proximité.
- Un impact environnemental de l'activité maîtrisé : réduction du volume de déchets non valorisés grâce à un tri plus efficace,



réduction des consommations d'énergies.

- Bien-être et confort de travail plus grand (salle de restauration modulable, agrandissement des bureaux et des vestiaires, lingerie) avec une communication forte entre les services (open space, vitres entre cuisine et bureaux).
- Amélioration des conditions de travail : réduction du taux d'accident de travail.
- Développement économique : hausse du CA estimée à plus de 30% sur 4 ans.

Calendrier et phasage de l'opération :

Période prévisionnelle d'exécution	Début : 01/11/2017	Fin : 31/10/2021
------------------------------------	--------------------	------------------

La Table de Cana Marseille se restructure et se modernise, et regroupe ses 2 activités (traiteur et restauration collective) sur un seul site, pour bénéficier d'un laboratoire d'innovations gastronomiques et sociales d'envergure. Cette restructuration se fait en plusieurs étapes (deux phases), sur une durée de 2 ans (de janvier 2018 à décembre 2019).

La PHASE 1, de janvier 2018 à octobre 2018 concerne les travaux d'agrandissement de la zone de production, permettant l'agrandissement du laboratoire traiteur ainsi que l'implantation de l'activité de restauration collective sur site. Il s'agit de la réhabilitation complète d'un local annexe à l'entreprise de 281m², puis de la restructuration de certaines zones du laboratoire existant, sur 150m².

Janvier 2018 - avril 2018 : Définition du projet définitif (phase AVP) et réalisation des plans de l'extension de l'entreprise avec l'architecte et le maître d'oeuvre. Constitution d'un marché en 4 lots et d'un dossier de consultation des entreprises (phase DCE).

Mars 2018 - Avril 2018 : Consultation des entreprises avec publication du marché dans la presse spécialisée (TPBM).

Mai 2018 : Signature du marché avec les entreprises sélectionnées selon les critères définis avec le maître d'oeuvre : prix, conformité, méthodologie et produits proposés, références, solidité financière.

Juin 2018 : Début des travaux dans le local annexe à l'entreprise (local de 281m² nu).

Juillet 2018 : Ouverture des murs entre les deux locaux et début des travaux dans le laboratoire de cuisine traiteur.

Octobre 2018 : Fin des travaux de restructuration de la cuisine (PHASE 1).

La PHASE 2, de novembre 2018 à décembre 2019, concerne le réaménagement de la zone bureau et la création de 4 postes (120m²) ainsi que l'achat d'équipements nécessaires à la nouvelle cuisine. Cette deuxième phase est conditionnée à l'obtention de la subvention du FEDER.

Novembre 2018 - Juin 2019 : Définition du projet définitif de la PHASE 2 (réorganisation des bureaux et de l'espace détente) avec consultation d'entreprises et d'artisans. Consultation et signature des marchés.

Septembre 2019 à décembre 2019: Deuxième phase de travaux et achats d'équipements.

Il n'est pas impossible que des retards sur les travaux entraînent un décalage du calendrier sur 2020.

DEPENSES ET RESSOURCES

Postes de dépense

Type d'assujettissement	HT
Type d'échéancier	Pas d'échéancier

Détails des postes de dépense

Catégorie de dépense	Direct/Indirect	Fonctionnement/ Investissement	Montant (HT)
Dépenses de communication de l'opération	Direct	Investissement	12 000,00 €
inauguration, relations presse			
Dépenses de personnel	Direct	Investissement	99 500,00 €
responsable projet et direction			
Dépenses de prestations externes de service	Direct	Investissement	84 500,00 €



maitrise d'oeuvre, bureau de contrôle, CSPS...			
Dépenses d'Investissement matériel et immatériel	Direct	Investissement	608 000,00 €
travaux et équipements			
Total :			804 000,00 €

Ressources	
<i>Les co-financeurs sollicités couvrent-ils la même période d'exécution et la même assiette de dépenses éligibles ?</i>	Oui
<i>Le porteur a-t-il sollicité une avance pour le fond européen ?</i>	Non



Détails des ressources

Financier	Partenaire	Imputation	Régime d'aide	Taux(%)	Montant (€ HT)	Montant réalisé	Montant retenu	Taux d'avancement
ETAT	Travail, emploi et dialogue social	Accès et retour à l'emploi		3,73	30 000,00	10 000,00	0,00	1,24
REGION	Provence-Alpes-Côte d'Azur			10,35	83 201,00	0,00	0,00	0,00
PRIVE	00000000000000 / Financier Privé			4,60	37 000,00	37 000,00	0,00	4,60
DEPARTEMENT	Bouches-du-Rhône			11,59	93 201,00	60 685,79	0,00	7,55
UNION EUROPEENNE	Fonds européen de développement régional		Auc / Aucun régime d'aide	50,00	402 000,00	0,00	272 913,35	0,00
Total co-financier				80,27	645 402,00	107 685,79	272 913,35	13,39
Bénéficiaire				19,73	158 598,00			
COUT TOTAL ELIGIBLE				100,00	804 000,00	107 685,79	272 913,35	13,39



INSTRUCTION

Service instructeur :	Service FEDER	Avis du service instructeur :	Favorable
------------------------------	---------------	--------------------------------------	-----------

Motivation du service instructeur :

La demande de reprogrammation porte sur le calendrier de réalisation et sur les dates de remontées de dépenses. Ainsi, suite à des difficultés de trésorerie et à la crise liée au Covid-19, la SAS Goût & Sens a pris du retard dans l'achèvement des travaux.

Le calendrier souhaité est le suivant :

- Date de fin de réalisation physique : 31/10/2021
- Date de fin de réalisation financière : 31/01/2022

Ce nouveau calendrier amène à modifier les dates de remontées de dépenses :

- 2e acompte : 31/01/2021
- Solde : 30/04/2022