

ASSOCIATION
Le RESTAURANT SOCIAL
U RISTORANTE SUCIALE

PROJET ASSOCIATIF

Association Le Restaurant Social
Associu U Ristorante Suciale
9 Boulevard Hyacinthe de Montera
20200 BASTIA
alrs@laposte.net

En 2009, dans le cadre du schéma de l'Accueil – Hébergement – Insertion, schéma de compétence Etat, les services de la DDASS avaient obtenu des crédits pour réaliser, l'évaluation du précédent schéma et l'élaboration du futur.

Les travaux ont été conduits par la Fédération nationale des associations d'accueil et de réinsertion sociale. Tous les partenaires du département y ont participé, les institutionnels Conseil Départemental, Mairie de Bastia, les organismes sociaux, les principaux CCAS du département et tous les partenaires associatifs.

Au cours des travaux relatifs à l'aide alimentaire, une problématique est ressortie fortement, le département ne dispose que d'un seul type d'aide, la distribution d'aliments frais et secs à transformer. Or un certain nombre de personnes du fait de leur fragilité, de leur santé ou de l'absence d'équipement, voire absence de logement, ne peuvent en bénéficier.

Un groupe de travail spécifique a été mis en place, pour réfléchir à la création d'un restaurant social qui permettrait d'offrir une fois par jour un repas chaud équilibré à ce public.

Le groupe constitué est devenu le groupe projet qui avec l'aide de la FNARS a défini une méthodologie de projet, les besoins ont été définis et quantifiés par les services et les associations qui œuvrent au quotidien auprès de ces publics.

Un document projet a été ainsi réalisé et remis aux services de l'Etat en 2009, pour avis et ouvrir un dialogue sur le financement du fonctionnement de ce projet.

En 2010 le projet a été jugé trop onéreux, aucune association s'était proposée d'en être le porteur, pas de lieu de réalisation du projet, avec tous ces handicaps le projet a été mis en sommeil.

En 2013 force est de constater que la précarité en Corse est prégnante, la demande d'aide alimentaire explose, les associations caritatives ont du mal à répondre à la demande, les aliments donnés par l'union européenne sont loin de couvrir les besoins, les opérations de demande aux dons auprès du grand public sont trop nombreuses et lassent les donateurs. Il n'existe toujours pas de distribution de repas chaud.

Le Centre d'hébergement et de réinsertion sociale le Foyer de Furiani qui accompagne ces publics, prend l'initiative de relancer les partenaires autour du projet de création du restaurant social élaboré en 2009 avec la FNARS.

De nouveaux partenaires entrent dans le groupe projet, Ava Basta – CCFD - Confrérie Saint Charles - Corse Malte - Croix Rouge Française - Foyer de Furiani - A Fratellanza - A Leia - Secours Catholique - Secours Populaire.

Courant 2015, sous l'impulsion du Secours Catholique, le diocèse d'Ajaccio met à la disposition du projet des locaux dans la Maison du Sacré Cœur, 9 bd Hyacinthe de Montera, à Bastia. Une nouvelle association naît le « Restaurant social/U ristorante sociale » qui est un collectif des associations du groupe projet. Une assemblée générale constitutive valide les statuts. La déclaration en Préfecture intervient au mois de novembre 2015. Un bureau, constitué de cinq membres représentant une association du collectif, est élu en assemblée générale.

Un travail est initié autour de l'écriture du projet associatif, (nous avons bénéficié de l'aide du Docteur François Pernin, méthode KCP de résolution de problèmes), duquel émerge l'idée de repérer des compétences dans le cadre de notre activité, de les valoriser, les dynamiser pour favoriser une réinsertion sociale, voire professionnelle.

Lors des rencontres avec les institutionnels pour la présentation du projet porté par l'association, il nous a été conseillé de réfléchir, à la possibilité de développer en outre de l'activité restauration, une deuxième activité à travers la création d'un atelier chantier d'insertion dans le cadre de l'insertion par l'activité économique.

Une rencontre avec l'association Corse Active a accéléré le processus, un dispositif local d'accompagnement a été demandé et l'association bénéficie à ce jour de l'accompagnement d'un cabinet extérieur, afin de finaliser le projet avec les deux activités. Cet accompagnement vise la professionnalisation de l'association, il lui donne les outils favorisant une bonne gestion tant administrative que financière.

Pourquoi ce projet est important pour nous ?

Il répond à un besoin pas seulement alimentaire, les personnes doivent pouvoir se poser dans un lieu convivial, où ils vont trouver du lien social et un équilibre alimentaire, au moins une fois par jour. Ce projet permet de diversifier l'offre alimentaire sur le territoire.

C'est un outil structurant de développement local qui améliore l'humanisation de la ville. Le Restaurant social est bien un outil permettant de rétablir le lien social et de réinsérer dans la ville les personnes marginalisées.

Le lieu

Des locaux de 137 m², en rez de chaussée, dans la cour de la Maison du Sacré Cœur, 9 bd Hyacinthe de Montera, à Bastia, située derrière la bibliothèque municipale, entre l'école primaire Jeanne d'Arc et le collège Giraud.

Qui est concerné par la réussite du projet ?

- **les bénéficiaires**, les personnes qui fréquenteront le restaurant social et les salariés en insertion.
- le collectif des associations porteur du projet
- les institutionnels, Préfet de Région (DRAAF, DRJSCS), Préfet de Département (DIRECCTE, DDCSPP), Collectivité territoriale de Corse (Direction du développement local, ADEC), Conseil départemental de Haute Corse (DISS), Marie de Bastia.
- Les autres partenariats, Pôle Emploi, TREMPLEIN (groupement d'employeurs), UNIFORMATION, les entreprises locales.

LES VALEURS de l'ASSOCIATION

A. UNE EQUIPE au SERVICE du PROJET

A1 CONNAITRE et VALORISER notre PUBLIC

A1.1 Connaître la situation sociale

- Connaître les bénéficiaires, éviter les abus
- Assurer l'orientation par les Assistantes Sociales
- Connaître la situation sociale des bénéficiaires
- Prévoir un entretien d'accueil avec les items nécessaires (talents, ressources..)

A1.2 Intégrer les bénéficiaires au sein de l'association

- Resocialisation et appropriation du lieu
- Inviter les bénéficiaires aux réunions d'organisation

A1.3 Intégrer les bénéficiaires à la vie de l'association

- Rendre le public partenaire du fonctionnement
- Lister les talents des usagers
- Savoir accepter les aides proposées par les bénéficiaires

A2 GERER les RESSOURCES HUMAINES

Une mission partagée.

A2.1 Organiser la gestion des bénévoles de l'association

- Prévoir une formation pour les bénévoles
- Etablir le nombre de bénévoles nécessaires chaque jour
- Solliciter les associations pour fournir les bénévoles
- Se former à la gestion des conflits

A2.2 Organiser la gestion des salariés de l'association

- Etablir les fiches de poste des salariés
- Désigner un membre du bureau pour superviser les salariés
- Faire gérer le planning des bénévoles

A3 FAVORISER le VIVRE ENSEMBLE

A3.1 Définir les critères d'acceptabilité en termes de comportement des usagers

- Respect des personnes et des lieux
- Fixer les critères du public accueilli
- Prévoir les bénéficiaires avec animaux
- Etablir des règles de comportement (alcool, violence, propreté...)

A3.2 Organiser des animations pour créer la convivialité

- Le restaurant social : un lieu de vie
- Faire participer les élèves de l'école Jeanne d'Arc
- Organiser des rencontres interculturelles avec AVA BASTA
- Proposer des sorties ensemble
- Faire intervenir des intervenants extérieurs
- Exposer des œuvres des usagers ou des voisins

A3.3 Organiser l'environnement, le cadre du repas pour créer de la convivialité

- Le restaurant social : un lieu de vie
- Acquérir de quoi faire du café
- Mettre une boîte à idées

L ' ACTIVITE RESTAURANT SOCIAL

A- UNE ORGANISATION AU SERVICE DU PROJET

B1. Etablir des règles de fonctionnement

B1.1 Etablir le règlement intérieur

- Fixer le cadre
- Etablir le règlement intérieur
- Définir les horaires d'ouverture

Respecter les horaires
Consulter les règlements établis ailleurs
Rester ouvert au mois d'août

B1.2 S'intégrer dans la quartier

Etre accepté par le voisinage
Prendre contact avec le voisinage (école, commerces...)
Identifier un responsable de la relation avec le voisinage (directeur)
Demander un agent municipal pour assurer la circulation
Adapter les horaires aux horaires de sortie des élèves
Accueillir dans la cour pour éviter le stationnement sur le trottoir

B2 Obtenir les ressources nécessaires à notre fonctionnement

Avoir les ressources financières pour fonctionner

B2.1 Assurer les ressources financières de l'association

Fixer le prix du repas en fonction des ressources
Prévoir le budget des consommables
Trouver les subventions d'investissement
Demander une participation financière aux bénéficiaires
Etablir les conditions de participation des différentes associations
Obtenir les financements de fonctionnement
Susciter des dons en nature

B2.2 Communiquer pour obtenir des ressources

Médiatiser l'association
Présenter l'association aux donateurs
Valoriser le bénévolat

B- UNE RESTAURATION de QUALITE

C1 Respecter les normes

Avoir le souci de la qualité du service rendu

C1.1 Connaître les modes d'agrément

Connaître les normes d'agrément
Prévoir une conservation réfrigérée

C1.2 Assurer les personnes et les biens

Prévoir l'assurance des bénévoles et association
Prévoir l'assurance du bâtiment

C2 Gérer la restauration

C2.1 Contrôler la qualité des repas

Des repas appétissants
Proposer des régimes adaptés aux types de populations reçues
Vérifier auprès du prestataire la variété des repas
Prendre en compte les spécificités alimentaires de certains bénéficiaires (diabète...)
Evaluer régulièrement le prestataire des repas

C2.2 Etablir les besoins en consommables et nourriture

- Assurer la qualité du service au quotidien
- Etablir la liste des consommables
- Lister nos besoins en termes d'organisation des repas

C2.3 Valoriser les restes alimentaires

- Ne pas être dans le contre témoignage
- S'informer sur le recyclage des déchets alimentaires
- Donner les repas non consommés

LE CHANTIER d'INSERTION par l'ACTIVITE ECONOMIQUE
--

C- UNE ACTIVITE d'INSERTION de QUALITE

D1 Avant l'embauche ou l'entrée dans la Structure d'Insertion par l'Activité Economique

D1.1 Pour faire connaître l'offre d'insertion aux prescripteurs :

- Mettre en place une campagne de communication
- Organiser des rencontres avec tous les partenaires prescripteurs potentiels Pôle Emploi, Mission locale, Cap Emploi...

D1.2 Le recrutement

- Confier le recrutement au directeur du restaurant
- Mettre en place une cellule de recrutement :2 membres du bureau et l'organisme chargé de l'accompagnement social ou professionnel (TREMPLIN ?)
- Pour toute candidature retenue, signer une convention entre le bénéficiaire, l'employeur et le prescripteur
- Signer le contrat de travail, type CDDI

D1.3 L'Accueil et l'intégration de la personne recrutée

- Charger la cellule de recrutement de l'accueil
- Remettre un livret d'accueil
- Expliciter le projet associatif
- Expliciter les modalités de la prise en charge de l'accompagnement afin de poser un diagnostic
- Elaborer un projet professionnel personnalisé adapté à ses besoins
- Signer un Contrat à Durée Déterminé d'Insertion

D2 Pendant le contrat ou durant la période

D2.1 Résoudre les problématiques sociales

- Signer une convention avec le groupement d'employeurs, l'association TREMPLIN
- Désigner une personne référente en interne pour collaborer avec TREMPLIN
- Charger le directeur de la coordination et du suivi de la bonne exécution de l'accompagnement

D2.2 L'accompagnement professionnel

- Signer une convention avec le groupement d'employeurs TREMPLIN
- Définir le projet professionnel du salarié et les outils à mobiliser en collaboration avec le directeur, le chargé d'insertion de TREMPLIN

D2.3 Evaluer les compétences

La personne en insertion étant mise en situation réelle de travail

- Fixer des objectifs dans un projet d'insertion sociale et professionnel personnalisé
- Se doter d'outils d'évaluation de réalisation des objectifs : entretiens réguliers d'évaluation pour permettre de mesurer l'impact de l'accompagnement
- Valoriser les compétences et les résultats obtenus
- Analyser les écarts
- Mettre en place de nouveaux objectifs

D2.4 Valoriser-valider les compétences

Faire bénéficier le salarié de périodes d'immersion auprès d'un autre employeur, d'entreprises "ordinaires "

D2.5 Elaborer et mettre en place les plans de formation

2 volets à mettre en place : interne et externe

Rendre la Formation interne en situation de production la plus apprenante possible avec des supports

Dispenser une formation externe avec les organismes de formation (UNIFORMATION ?)

Le plan de formation sera fonction du bilan de compétences et des besoins de formation du salarié : remise à niveau d'acquisition de savoirs de base, professionnalisantes, pré qualifiantes ou qualifiantes.

D2.6 Préparer la sortie

Produire un bilan individuel de fin d'action à remettre au salarié

Prévoir, si la situation du salarié le nécessite, une prise en charge plus longue dans un autre ACI.

Assurer un suivi à 3 mois après la sortie pour éviter au salarié une rupture trop grande et permettre à l'ACI de mieux mesurer les résultats en terme de sortie positive

D3 Au regard de la fonction économique

D 3.1 Maintenir et/ou développer le volume d'activité de la structure

Le restaurant social développe une activité d'utilité sociale de restauration collective et répond à un besoin du territoire non satisfait ; il n'existe pas de structure de ce type en Haute Corse.

Le restaurant social n'est pas seulement un lieu où l'on délivre un repas chaud, il a l'ambition d'être un lieu convivial, de partage, de socialisation, de valorisation des compétences. Les salariés de l'ACI vont participer à la prise en charge de ce public. Il convient de se projeter et d'envisager d'ores et déjà de pouvoir répondre à une demande plus importante soit sur le site actuel soit sur un site décentralisé.

D3.2 Valoriser la fonction d'utilité sociale des activités développées

Outre l'activité restauration, l'association souhaite mettre en place des activités d'animations afin que les bénéficiaires puissent s'approprier les lieux, les objectifs et même être instigateurs des animations. Les salariés de l'ACI bénéficieraient alors d'une nouvelle activité à travers laquelle ils pourraient développer des compétences et trouver une insertion professionnelle.

D3.3 Favoriser l'ancrage territorial de la structure

Le travail partenarial est important avec les acteurs publics institutionnels – Etat- Conseil Départemental- Commune- mais aussi avec tous les acteurs de l'IAE afin de trouver des complémentarités et réaliser des économies de moyens, c'est déjà le cas pour le financement des mesures d'accompagnement confiées à un groupement d'employeurs l'association TREMPLIN. Mais aussi des contacts réguliers avec les acteurs de la vie économique afin de concevoir des collaborations favorisant l'immersion en entreprise, des suites de parcours.

PREVOIR POUR PERENNISER

F1 Fixer notre capacité d'activité

- Anticiper sur une demande croissante
- Prévoir le maximum de personnes à accueillir
- Fixer notre capacité maximum

F2 Adapter notre fonctionnement à la réalité de la demande

- Etablir un turn-over des usagers

F3 Evaluer nos actions

- Témoigner, rendre compte, anticiper
- Evaluer nos actions (rôle du bureau)
- Effectuer le relevé d'activité

A QUOI VERRONS-NOUS QUE NOUS AVONS REUSSI ?

- Au taux de fréquentation
- A la mixité sociale : condition, âge, culture...
- A la satisfaction des bénéficiaires
- A la réussite du CIAE
- A l'ouverture d'autres antennes
- A la pérennité assurée