

## « Notre entreprise appartient à ceux qui la font »

En 2012, l'association « A table citoyens ! » s'était fixé pour objectifs de créer des emplois en Seine-Saint-Denis et de favoriser l'accès des citoyens à une alimentation saine. Le tout en cuisinant des produits frais de saison, non transformés et produits dans la région. Trois ans plus tard, l'association est devenue l'entreprise d'insertion « Baluchon-A table citoyens » et compte vingt-six salariés, dont la majorité sont romainvillois.

Il y a trois ans, nous rencontrons François Dechy pour la première fois. A l'époque, le jeune entrepreneur nous avait présenté ce qui était encore un projet : la création à Romainville d'une entreprise d'insertion produisant des dîners cuisinés avec des produits fermiers de saison.

Au printemps 2013, l'association « A table citoyens ! » a démarré cette activité au cœur du quartier Marcel-Cachin, dans les anciennes cuisines centrales. Avec six personnes en insertion et un chef cuisinier.

Il y a quelques mois, l'association est devenue l'entreprise d'insertion « Baluchon-A table citoyens » ; une entreprise solidaire d'utilité sociale dont les statuts prévoient des principes de gouvernance démocratique et garantissent le réinvestissement des bénéfices dans le projet social. Elle a diversifié son activité et compte vingt-six salariés, dont la majorité sont romainvillois. Pour autant, l'association continue de proposer différentes actions citoyennes en lien avec l'alimentation ou l'éducation au goût.

La Ville soutient évidemment cette entreprise responsable. Une charte partenariale a été signée dès mars 2013 ; depuis, l'entreprise collabore très régulièrement avec les services municipaux, dans le domaine de l'emploi bien-sûr mais aussi en matière d'éducation ou de développement durable. « Une des raisons pour lesquelles on s'est installé ici, c'est que la Seine-Saint-Denis est un des départements les moins bien dotés en termes d'insertion. L'autre raison, c'est qu'on a rencontré à Romainville une volonté politique dont nous avons besoin », indique François Dechy.

Baluchon fait partie des dix lauréats de la dernière édition du concours « Talents des cités »,

qui récompense les créations d'entreprises dans les quartiers prioritaires. Tout semble sourire à cette jeune société. « Nous sommes très contents du chemin parcouru même s'il reste beaucoup à faire. On a diversifié nos activités, on a élargi notre portefeuille de client et surtout on a embauché. Mais si c'est un succès, il est collectif. C'est pourquoi notre nouvel objectif est d'ouvrir la gouvernance aux paysans et aux associations avec qui nous travaillons, à nos clients, etc. Une entreprise appartient à ceux qui la font », continue François Dechy.



L'accompagnement socio-professionnel et la formation proposés par Baluchon doivent permettre aux salariés en insertion de renouer avec un emploi durable dans le secteur de la restauration collective ou de la logistique à l'issue de leur contrat.

### Où trouver les repas « Baluchon » à Romainville ?

■ **Un point de distribution des repas « Baluchon » est ouvert dans les locaux de l'entreprise (37, rue Madeleine-Odru).** Des repas individuels et familiaux sont proposés. La carte change chaque semaine. Les commandes s'effectuent sur internet ; le retrait est possible du mardi au vendredi, entre 12h et 19h.

■ **Un point de vente de plats frais a ouvert au printemps dernier au Pavillon de l'Horloge (53, avenue Gaston-Roussel).** Du mardi au vendredi, de 12h à 14h, on y trouve des salades, des plats chauds, des pâtes fraîches et des desserts savoureux, à déguster sur place ou à emporter. Des tables sont mises à disposition des clients à l'intérieur du Pavillon de l'Horloge.

■ **Baluchon s'adresse aussi aux entreprises et propose des plateaux-repas mais aussi des buffets et cocktails** à commander 48 heures à l'avance.

Baluchon réalise des plats cuisinés ultra frais, élaborés à partir de produits fermiers de saison, non transformés et produits en Île-de-France. Les plats sont préparés intégralement à Romainville, selon les recettes élaborées par les chefs cuisiniers de l'entreprise, à partir de produits non transformés.

Rendez-vous sur [www.baluchon.fr](http://www.baluchon.fr)