



---

# POLE TERRITORIAL DE COOPERATION ECONOMIQUE

## RESSOURCER UN SECTEUR ÉMERGENT DE RESTAURATIONS SOLIDAIRES

« RESTO PASSERELLE »

---

COMPTE RENDU D'EXÉCUTION  
Année 2014

---

31 décembre 2014



GRUPE



MAIRIE DE PARIS 

seine-saint-denis  
LE DÉPARTEMENT

 île de France



## LISTE DES MEMBRES ACTIFS DU POLE

RAISON SOCIALE	TERRITOIRE D'IMPLANTATION	ACTIVITES
<b>Fondateurs</b>		
APPUI	Aubervilliers 93	Développement Local
COALLIA	Ile-de-France	Logement social, formation et insertion
Taf et Maffé	Saint-Denis et Aubervilliers 93	Restauration sociale et insertion
Marmite d'Afrique	Paris 75	Restauration sociale et insertion
<b>Membres</b>		
Afrique et Espoirs	Ivry-sur-Seine (94)	Restauration sociale et insertion
AGDS	Sevran (93)	Restauration sociale et insertion
A Table Citoyens	Romainville (93)	Traiteur en chantier d'insertion
Initiatives Solidaires	Aubervilliers (93)	Chantier d'insertion - métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la récupération
La Marmite de Bondy	Bondy (93)	Restauration sociale en chantier d'insertion
Les Restaurants du Coeur	Aubervilliers (93) et Paris (75)	Office de réchauffe de plats en chantier d'insertion

La Chorba	Paris (75)	Association d'aide alimentaire
AURORE	Sevran 93 et Paris (75)	Ouverture d'un restauration social et d'insertion à Sevran 1 <sup>er</sup> semestre 2015
ARCAF	Montreuil, Drancy (93)	Projet d'ouverture d'un restaurant social d'insertion à Montreuil et à Drancy en 2015
Plaine de Saveurs	Saint-Denis (93)	Incubateur culinaire, formation et traiteur solidaire
Novaedia	Ile-Saint-Denis (93)	Traiteur solidaire ; vente de paniers de fruits et de légumes biologiques
Soleda NEGOCE	Garges-les-Gonesses (95)	Entreprise commerciale : Grossiste de produits exotiques en particulier épicerie sèche.
Daugeron	Montigny-sur-Loing (77)	Entreprise commerciale : Grossiste de produits exotiques en particulier épicerie sèche.

## I- OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PÔLE ET MOYENS DÉPLOYÉS EN 2014

### 1- Rappel de la finalité et des objectifs généraux du PTCE Resto Passerelle

#### 1.1- La finalité de Resto Passerelle : structurer une niche d'activité de l'ESS née en Seine Saint-Denis et se développant dans 3 départements franciliens.

Le PTCE a pour objet le développement de coopérations entre les restaurants sociaux structurés en chantiers d'insertion (ACI) pour renforcer leur pérennité économique et offrir une base solide à l'accueil de projets similaires en cours de préfiguration.

Nés de la transformation des cuisines informelles des Foyers de Travailleurs Migrants (FTM) en Seine Saint-Denis, puis dans le Val de Marne et à Paris, ces activités de l'ESS ont une vocation sociale forte sur leur territoire d'ancrage (repas à bas prix, insertion professionnelle, activité d'utilité sociale reconnue au sein de FTM devenus résidences sociales).

#### 1.2- Les 3 objectifs généraux du PTCE : renforcer l'existant durablement et favoriser l'accueil de porteurs de projets s'inscrivant dans ce secteur.

##### Objectif 1 : **Asseoir la pérennité économique d'acteurs de la restauration sociale oeuvrant dans l'insertion par l'activité économique.**

L'élaboration collective de réponses doit permettre de revisiter un modèle d'exploitation partagé, mais dont l'efficacité économique n'est pas optimisée par une coopération sur des dimensions stratégiques (approvisionnements, prestations, intervention sur les ressorts et pesanteurs de la production, nouveaux débouchés pour les ventes de repas sociaux...).

##### Objectif 2 : **Mutualiser une ingénierie technique et réglementaire au service d'un secteur d'activité en développement et en mouvement, particulièrement cadré.**

L'anticipation des évolutions propres à ce sous-secteur de la restauration sociale et leur traduction pratique par les acteurs de l'ESS qui y sont investis doit permettre de doter leurs professionnels d'une approche actualisée de l'ensemble de leur activité (matériels de production, nature des productions et conditions de commercialisation, application des réglementations sanitaires et de mise en concurrence...).

##### Objectif 3 : **Intégrer le développement de nouveaux restaurants similaires en Ile-de-France au mouvement de coopération engagé avec les acteurs existants.**

Un cercle vertueux peut se constituer entre le levier de compétences et de services du PTCE qui pourra bénéficier aux acteurs de l'ESS émergents, et un changement d'échelle favorable au groupement des restaurants sociaux.

## **2- Les moyens mobilisés pour le développement du PTCE RESTO PASSERELLE**

### **2.1- Moyens humains :**

- 1 directeur APPUI : 98 jours
- 1 chargé de mission APPUI : 86 jours
- 1 Chargé de mission APPUI : 154 jours
- 1 Chargé de projet COALLIA : ? jours (*en attente de confirmation*)
- 1 directrice de Taf et Maffé Saint-Denis : 23,5 jours
- 1 directrice de Taf et Maffé Aubervilliers : 4 jours
- 1 directrice de Marmite d'Afrique : 17 jours
- 1 directrice de Afrique Espoirs : 4 jours

### **2.2- Prestations externes :**

- Organismes de formation et formateurs indépendants pour proposer des contenus adaptés et mettre en œuvre une formation partagée (*Action 2*).
- Graphiste pour la conception d'une charte graphique (*Action 1*).
- Web master pour la création d'un site internet (*Action 1*).

### **2.3- Moyens logistiques :**

- Les bureaux de chaque structure porteuse d'une action : APPUI/TAF ET MAFFÉ, COALLIA, MARMITE D'AFRIQUE.
- Les espaces de production des restaurants sociaux existants partenaires (plateaux techniques de formation).
- 2 salles de réunion (COALLIA et TAF ET MAFFE).
- Les outils bureautiques de chaque intervenants : ordinateurs, imprimantes, scanners, téléphone.

## II- BILAN DE LA MISE EN ŒUVRE DES OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PTCE RESTO PASSERELLE

Indicateurs	Objectifs quantitatifs/qualitatifs	Résultats
<p><b>1- Nombre de structures de l'ESS</b> adhérant au PTCE et nature de l'implication</p>	<p>- Année 1 : 5 structures minimum et/ou 5 établissements de restauration solidaires minimum ; dont 60% impliquées dans l'ingénierie et la mise en œuvre d'objets de coopération</p>	<p>* <b>14 structures</b> de l'ESS sont membres du PTCE.            * <b>12 structures</b> portent 13 établissements actifs dans le champ de la restauration solidaire.            * <b>8 des 12 structures</b> mettant en œuvre une activité de restauration (soit 66%) se sont impliquées dans l'ingénierie et la mise en œuvre des objets de coopération du PTCE</p>
<p><b>2- Nombre et secteur d'intervention des entreprises industrielles et commerciales</b> du secteur lucratif impliquées dans le travail avec les restaurants solidaires membres du PTCE</p>	<p>- Année 1 : 3 entreprises minimum intervenant dans au moins 2 secteurs économiques touchant l'activité des restaurants solidaires</p>	<p>* <b>2 entreprises commerciales</b> intervenant dans 2 secteurs d'activités différents sont devenues membres en 2014 : Soleda Negoce (grossiste alimentaire) et Daugeron (centrale d'achat produits d'entretiens)            * <b>1 entreprise commerciale</b> intervenant dans le champ de la conception et l'installation d'équipement de restaurations collectives (Benard Leduc) est ouverte à s'engager sur des modalités partenariales avec Resto Passerelle (2015)</p>
<p><b>3- Nombre d'actions de coopération menées</b> et degré de mixité de ces coopérations entre acteurs de l'ESS et opérateurs économiques sur le champ lucratif (et/ou concurrentiel)</p>	<p>- Année 1 : 5 actions de coopération minimum dont 20% associant des opérateurs économiques du champ lucratif.</p>	<p>* Sur les 6 actions du programme, <b>2 ont initié une coopération entre acteurs de l'ESS et des opérateurs économiques</b> relevant du champ lucratif et/ou concurrentiel.            * L'action 4 : Préfiguration d'une gestion mutualisée des achats de matières et prestations.            Elle a suscité l'intérêt de 12 entreprises commerciales dans le cadre de 3 appels d'offre (épicerie, viande, produits d'entretien), dont 2 sont devenues membre de Resto Passerelle.            * L'action 2 : Mutualisation de la formation externe des salariés en insertion            Bien que les 2 organismes de formation intervenant ne soient pas positionnés a priori sur le champ lucratif, ils restent des opérateurs économiques concurrentiels avec lesquels des négociations ont été opérées par Resto Passerelle.</p>

Indicateurs	Objectifs quantitatifs/qualitatifs	Résultats
<p><b>4- Avancées dans la mutualisation de fonctions</b> (achats de matières, services, encadrement des ressources humaines, formation, partenariat employeurs du secteur privé et public...) d'adhérents au PTCE</p>	<p>- Année 1 : 3 fonctions faisant l'objet de coopérations concrètes.</p>	<p>* <b>Mutualisation des achats</b> : démarche d'achats groupés sur une partie des approvisionnements alimentaires et les produits d'entretiens.  * <b>Mutualisation de la formation des salariés en insertion</b> : 5 actions de formation bénéficiant à des salariés en insertion de 10 membres du PTCE ont été réalisées ou engagées.  * <b>Mutualisation des ressources humaines</b> : 2 groupes de professionnels encadrants issus des différentes structures du PTCE se sont constitués ; une expérience de soutien à la gestion de structure s'est mise en place dans le cadre de la mutualisation temporaire d'une direction.  * <b>Développement d'activité</b> : 2 démarches distinctes autour de l'activité de traiteur « solidaire » ont été expérimentées entre 4 membres du PTCE.</p>
<p><b>5- Les économies potentielles identifiées et réalisées</b>, les plus-values des coopérations pour chacun des membres engagés.</p>	<p>- Année 1 : Economies réelles et/ou plus-values identifiées sur la fonction achat pour au moins 20% des restaurants impliqués. Plus-values des coopérations confirmées par 40% des membres impliqués.</p>	<p><b>Les 4 structures porteuses</b> (soit 5 établissements) d'une activité de restauration sociale <b>impliquées</b> dans l'action de mutualisation des achats ont bénéficié d'économies réelles sur leurs achats (soit 100% des restaurants impliqués).</p>
<p><b>6- Légitimité acquise par le PTCE pour le traitement de problématiques</b> propres ou communes à plusieurs restaurants solidaires (1<sup>er</sup> niveau)</p>	<p>- Année 1 : Maintien de l'engagement de 80% des membres du PTCE à l'issue de la 1<sup>ère</sup> année.</p>	<p>* A l'issue de la première année <b>100% des membres du PTCE maintiennent leur engagement</b> au sein du collectif. Un membre fondateur (Coallia) s'est positionné en retrait au cours des derniers mois de l'année 2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le PTCE s'est attaché à travailler la <b>problématique du modèle économique des 4 ateliers et chantier d'insertion dérogatoires</b> avec la DIRECCTE Ile-de-France.</li> </ul>

Indicateurs	Objectifs quantitatifs/qualitatifs	Résultats
<b>7- Adaptation du PTCE aux attentes des partenaires publics et privés</b>	- Année 1 : Niveau de satisfaction exprimé des partenaires publics et partenaires privés impliqués en année 1.	<p><b>Partenaires publics</b> : La Ville de Paris, le Conseil Régional d'Ile-de-France, puis le Conseil Général du 93 et Plaine Commune ont confirmé leur soutien au PTCE Resto Passerelle en 2014, voire 2015.</p> <p>Aux côtés d'autres partenaires publics, tels que la DIRECCTE Ile-de-France et la sous-préfecture du Raincy, ils ont mobilisé la capacité de réflexion et d'action de Resto Passerelle pour de nouveaux projets.</p> <p><b>Partenaires privés</b> : la société ADOMA et l'association ADEF sont amenés à partager leurs questionnements et réflexion stratégique avec l'équipe de coordination de Resto Passerelle.</p>
<b>8- Viabilité économique du PTCE</b>	- Année 1 : Mesure des coûts des actions de coopération et simulation de leurs modalités de financement en année 2.	<p>Les coûts du PTCE ont principalement consisté au financement de la <b>mobilisation humaine</b> des membres du PTCE, et particulier l'équipe de coordination APPUI.</p> <p><b>Des prestations techniques</b> liées à la communication ont également été financées.</p> <p>Les modalités de financement en Année 2 sont en cours de réflexion.</p>
<b>9- Capacité à structurer de manière pérenne les mutualisations réussies</b>	- Année 1 : Conditions de pérennisation humaines, techniques et financières des coopérations privilégiées par les membres parmi les 6 actions de coopérations mises en œuvre.	<p>En novembre 2014, le groupe de pilotage des membres du PTCE a acté la poursuite des actions prévues grâce aux soutiens publics dont bénéficie le Pôle.</p> <p>L'équipe de coordination est mandatée pour <b>formuler des propositions de pérennisation</b> au second semestre 2015.</p>



### III- BILAN DES 6 ACTIONS

#### ACTION N° 1 : ANIMATION ET STRUCTURATION DES COOPERATIONS

##### OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Faciliter les coopérations en alimentant les membres du PTCE sur les sujets qui les concernent ;
- Assurer la cohérence des 5 autres actions envisagées par l'animation et la coordination d'ensemble du PTCE ;
- Générer des perspectives en mobilisant des partenaires stratégiques du champ des restaurants solidaires sous forme d'ACI.

##### PORTEUR DE L'ACTION

APPUI

##### MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES

COALLIA, TAF ET MAFFE, ARCAF, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, MARMITE D'AFRIQUE, INITIATIVES SOLIDAIRES, LA MARMITE, A TABLE CITOYEN, LES RESTAURANTS DU CŒUR, LA CHORBA, PLAINE DE SAVEURS, NOVAEDIA, AUREORE, SOLEDA NEGOCE.

##### PARTENAIRES

- *Privés* : Propriétaires/gestionnaires de FTM et résidences sociales (COALLIA, ADOMA, ADEF ; RSF), des acteurs de référence de l'économie sociale et solidaire sur la problématique de la restauration sociale au sein de FTM et résidences sociales : (association AUREORE, FNARS, labo de l'ESS, Inser'eco).

- *Publics* : Services de l'Etat impliqués dans le plan de traitement des foyers de travailleurs migrants et l'intégration socio-professionnelle des populations migrantes (CILPI, DDSC, DIRECCTE, Préfecture 93...).

Mairie de Paris (DDEES, DPVI) particulièrement investie sur la transformation des FTM parisiens et le devenir des restaurants sociaux rénovés dans le cadre du Plan de traitement.

Conseil général de la Seine Saint-Denis (Service de l'ESS) impliqué dans le soutien aux structures IAE embauchant du public RSA.

Conseil Régional Ile-de-France au titre de son soutien aux structures de l'IAE (Emploi Tremplins SIAE).

##### CIBLES

L'ensemble des acteurs du noyau dur et des niveaux 1 et 2 du partenariat de développement du PTCE, ainsi que les acteurs ressources qui n'avaient pas été identifiés dans la gouvernance initiale du PTCE.

##### MISE EN ŒUVRE

APPUI organise les temps de travail collectifs, produit les comptes rendus et alimentent les membres du PTCE sur les différentes thématiques abordées par une action de collecte d'informations et d'identification d'acteurs de référence.

Lors de cette première année, l'animation partenariale s'est organisée autour de différentes actions :

**Animer et coordonner :**

- organisation d'un Comité de pilotage ;
- organisation de 2 réunions plénières avec tous les membres du PTCE ;
- organisation de groupes de travail au travers des 6 actions du programme ;
- sollicitation et recherche de nouveaux partenaires : le PTCE regroupe aujourd'hui 15 associations de l'ESS et 2 entreprises du secteur lucratif ;
- création d'outils de communication communs pour les différents membres du PTCE : une charte graphique et un site Internet : resto-passerelle.org.

**Alimenter les membres du PTCE sur les sujets qui les concernent grâce à des rencontres partenariales avec :**

- les cabinets des ex-ministres de l'ESS et du travail (mars 2014), la DGEFP, la DIRECCTE, la DGCS,
- le Labo de l'ESS,
- les bailleurs de résidences sociales ADOMA, ADEF, COALLIA, sur les modalités de conventionnement et de mise à disposition des locaux d'exploitation des Restos Passerelle,
- la Mairie de Paris et les acteurs de la transformation des foyers de travailleurs migrants (Etat CILPI, bailleurs),
- la présentation du PTCE lors d'une réunion à la DPVI,
- la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP – Préfecture 93) et le préfet délégué à l'égalité des chances de Seine Saint-Denis.
- la DIRECCTE IDF sur la question du modèle économique des ACI dérogatoires.

**Mise en place de nouvelles actions :**

- Etude sur le modèle économique : pour réfléchir sur l'avenir des chantiers d'insertion ayant un modèle de financement se situant au niveau réglementaire entre les chantiers d'insertion et les entreprises d'insertion, du fait d'un taux de commercialisation important.
- Groupe de travail traiteur : pour développer une offre de service commune, partager les marchés trop importants et transmettre les offres auxquels certains ne peuvent pas répondre.

**INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS**

*- Nombre de rencontres plénières et en petits collectifs dédiées à la coordination du PTCE, et degré d'implication des membres :*

1 Comité de Pilotage s'est déroulé le 29 avril 2014.

3 réunions plénières se sont déroulées : le 28 janvier 2014, le 7 avril 2014 et le 29 octobre 2014.

14 réunions en petits collectifs se sont organisées selon les thématiques de travail : formation, groupement d'achat, mutualisation de ressources humaines, modèle économique, activité traiteur, relations partenariales, groupe de professionnels (CIP et encadrants techniques).

La participation des membres du PTCE est élevée à chaque réunion. Selon les thématiques qui les intéressent les membres sont actifs et présents.

- Problématiques récurrentes travaillées par l'équipe d'animation dans le cadre des coopérations :

La principale thématique est celle du modèle économique des ateliers et chantier d'insertion « Resto Passerelle ». Les 2 autres thématiques mobilisant particulièrement les membres sont le groupement d'achat et la formation.

- Types de solutions construites avec les membres et partenaires du PTCE et aboutissements :

\* **Les premières formalisations d'alternatives pour faire évoluer le modèle économique des ACI** restauration sociale au sein des résidences sociales de migrants ont été discutées avec la DIRECCTE Ile-de-France qui souhaitent disposer d'une réponse opérationnelle en 2015.

\* **Analyse des conditions de développement du chiffre d'affaires** par la mise en place d'un service traiteur et première définition de modalités de coopération entre membres de Resto Passerelle sur ce segment d'activité ;

\* **Mise en œuvre d'une double tarification** sur un ACI Resto Passerelle pour apprécier l'évolution et les composantes « clients » au sein du chiffre d'affaires.

- Articulations nouvelles réalisées dans le cadre de l'animation et la structuration du PTCE :

Les premiers échanges avec la Plate-forme du Commerce Equitable (PFCE) et l'association MINGA ont permis d'approfondir le potentiel « d'économie solidaire » dans les modalités de mise en œuvre de l'activité de production : les échanges avec ces réseaux spécialisés dans le commerce équitable ont permis d'identifier les actions qui pourraient être entreprises en matière d'achat de matières et produits manufacturés qui s'inscrivent dans les circuits-courts et une économie respectueuse des producteurs. Cependant, aucune action concrète n'a pu être engagée dans la logique « circuits courts » en 2014.

- Nature et nombre de nouvelles thématiques de travail émergent lors de la mise en commun du déroulement des actions et processus de coopération à l'œuvre :

\* Le modèle économique dérogatoire des ACI Resto Passerelle (au sein des résidences sociales de migrants)

\* Le développement d'activités nouvelles au travers de services traiteurs et une éventuelle modélisation d'un système de cuisines satellites

- Faisabilité des propositions de structuration du Pôle en entité propre et partenariat mobilisé dans ce cadre : perspective de création d'une structure de mutualisation pérenne dédiée au PTCE :

Encore dans un processus émergent et pragmatique, les membres du PTCE ne souhaitent pas créer une structure dédiée. Les échanges se font sur la base de la gouvernance proposée dans le projet. Les différents niveaux d'acteurs n'identifient pas, à ce jour, la plus-value d'une structure dédiée pour un projet qui expérimente chemin faisant des coopérations sans besoin d'un cadre contraignant.

Si la nécessité de créer une entité propre pour le PTCE se renforce, la proposition serait la création d'un établissement secondaire au sein de l'association APPUI qui serait dédié au développement du PTCE « Resto Passerelle ».

**DOCUMENTS DISPONIBLES:**

- Power Point de présentation et Power Point d'animation du 1<sup>er</sup> Comité de Pilotage du PTCE Resto Passerelle
- Compte Rendu du 1<sup>er</sup> Comité de Pilotage

- Power Point d'animation des réunions 3 plénières du PTCE Resto Passerelle et Compte Rendus.
- Document de travail sur le modèle économique
- Document de travail à destination des cabinets des ex-ministres à l'ESS et au travail
- Document de travail préparatoire et compte-rendu de la rencontre avec la DDPP
- Charte graphique
- Site Internet :[resto-passerelle.org](http://resto-passerelle.org)
- Document de travail sur un modèle de Resto Passerelle portant 4 cuisines
- Analyses chiffrées du fonctionnement d'un Resto Passerelle : hors IAE ou en EI

<b>ACTION N° 2 MUTUALISATION DE LA FORMATION EXTERNE DES SALARIES EN INSERTION ET DES ENCADRANTS</b>
<p><b>OBJECTIFS OPERATIONNELS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en commun les besoins de formation externe des membres du PTCE pour élaborer une stratégie commune ;</li> <li>- Elaborer des projets de formation « sur mesure », plus ambitieux que l'existant, en travaillant la mutualisation des ressources par une coordination opérationnelle.</li> </ul>
<p><b>PORTEUR DE L'ACTION</b> TAF ET MAFFE</p>
<p><b>MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES</b> APPUI, COALLIA, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, MARMITE D'AFRIQUE, INITIATIVES SOLIDAIRES, LA MARMITE, A TABLE CITOYEN, LES RESTAURANTS DU CŒUR, LA CHORBA.</p>
<p><b>PARTENAIRES</b> Uniformation : OPCA des structures de l'IAE. Uniformation finance dans le cadre des Actions Collectives Territorialisées (ACT) les 5 formations développées au sein du PTCE Resto Passerelle.</p>
<p><b>CIBLES</b> Les salariés en insertion des Ateliers Chantiers d'Insertion (associations porteuses d'un Resto Passerelle).</p>
<p><b>MISE EN ŒUVRE</b></p> <p><b>Mise en commun des besoins de formation externe des membres du PTCE</b> La majorité des membres du PTCE « Resto Passerelle » exercent une activité dans le domaine de la restauration. Un fort besoin d'une formation complémentaire dans le domaine s'est manifesté au cours de l'analyse des attentes de chacune des structures intéressée. Au-delà d'une première formation basique aux gestes professionnels de la restauration, la nécessité d'une formation d'un niveau plus élevé, pré-qualifiante pour les salariés en insertion les plus motivés est exprimée par 80% des structures. En dehors de la restauration, au vu des publics accueillis au sein des ACI, un fort besoin en linguistique existe. De plus, peu de membres travaillent sur la fracture numérique et le besoin de formation en informatique.</p> <p><b>Mise en place de projets de formation « sur mesure »</b> En soutien au développement du projet initié par TAF ET MAFFÉ, l'association APPUI a coordonné la mise en place d'actions de formations mutualisées au sein du PTCE. 5 actions ont été mises en œuvre en 2014. 10 membres du PTCE participent activement à la définition des objectifs pédagogiques des formations et au choix des organismes de formation.</p>
<p><b>INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS</b></p> <p><i>- Pertinence du diagnostic collectif : finesse de l'appréciation des contenus et démarches pédagogiques existantes et cohérence des suggestions d'amélioration du processus de formation externe (dans une logique collective) :</i> Le diagnostic s'est fait sur la base des besoins exprimés par les structures. Celles-ci se retrouvant systématiquement sur des besoins dans le domaine de la restauration et de l'informatique, le temps travail a été investi principalement dans l'ingénierie de montage des formations et de leurs contenus pédagogiques ; moins dans le diagnostic partagé.</p>

- Nombre de propositions concrètes et leur degré de mise en œuvre: transfert de formations existantes, formation co-construites et partagées sur « mesure », partage de formateurs... :

Un travail avec l'OPCA Uniformation a permis de repérer l'outil « Action Collective Territorialisée » qui permet de mettre en œuvre des formations collectives sans mobiliser le fond de formation des structures. Taf et Maffé qui avait déjà utilisé cet outil en 2013 a permis la mise en lien avec l'OPCA et a facilité la mise en œuvre des actions de formation grâce à sa connaissance du dispositif.

3 actions de formation collectives se sont déroulées en 2014 et 2 commencent en 2014 et se termineront en 2015.

-1 première action de formation « Restauration » s'est déroulée du 7 avril au 2 juillet 2014 (95 heures). 14 salariés en insertion ont pu participer à des enseignements organisés autour de 5 grandes thématiques :

- Français à visé professionnel (12 heures)
- HACCP (35 heures)
- Modules restauration (gestion de la clientèle, préparation de base, traçabilité) (24 heures)
- PRAP (prévention des risques) (12 heures)
- SST (secourisme) (12 heures)

-Cette formation a été reconduite deux fois :

- du 8 septembre au 9 décembre 2014 avec à nouveau 14 salariés en insertion, pour une durée de 124 heures.
- Du 15 décembre 2014 au 17 mars 2015 avec 12 salariés en insertion, pour une durée de, pour une durée de 124 heures.

-1 formation informatique s'est déroulée du 23 septembre au 30 décembre 2014. Il s'agit d'une formation de 35 heures à raison de 2,5 heures par semaine. L'objectif est d'initier les salariés en insertion à l'informatique (12 salariés ont participé), pour réduire la fracture numérique. Le groupe est multi-niveaux. L'organisme de formation sélectionné possède une maîtrise des publics rencontrant certaines difficultés linguistiques et de la pédagogie nécessaire à la réussite d'un groupe multi-niveaux.

Cette formation est renouvelée du 29 décembre 2014 au 12 mai 2015, pour une durée de 70 heures avec 12 salariés en insertion.

-Un travail de fond a été mené avec l'AFPA pour proposer une formation permettant l'obtention de la moitié du titre professionnel d'agent de restauration. Cette formation n'a pas pu être mise en place en 2014 faute de candidats. En effet il est indispensable de savoir lire et écrire pour suivre cette formation. De plus à raison d'une semaine par mois pendant 5 mois, l'absence du salarié entraîne une forte désorganisation dans les structures. Ainsi le minimum de 10 candidats n'a pas pu être atteint. Cependant l'objectif en 2015 est de renouveler l'appel à candidature en mars.

- Evaluation d'une action de formation co-construite : atteinte des objectifs, fréquentation :

Les deux premières formations restauration permettent d'analyser le processus de co-construction d'une action de formation.

10 structures ont participé à la définition des contenus pédagogiques attendus, et au choix de l'organisme de formation. En revanche, seules 8 structures ont positionné des salariés sur la première session et 9 sur la deuxième.

**Les conclusions de ces premières formations sont :**

-La dynamique de groupe engendrée par des salariés de différentes structures est particulièrement positive selon l'organisme de formation et a permis aux salariés de sortir de leur quotidien en découvrant une nouvelle dynamique professionnelle.  
-Les salariés ont été très assidus ce qui montre leur motivation et l'adéquation de la formation avec leurs besoins.  
-Le niveau du groupe était un peu trop hétérogène lors de la première session, la deuxième promotion était plus homogène et les interactions entre les participants ont été très riches.  
-Une partie de la première session formation se déroulait au Relais à Pantin et une autre à Prom'hôte à Villepinte. Le changement de lieux et d'organisme de formation a été perturbant pour les salariés et les structures qui n'ont pas toujours bien orienté leurs salariés. Ainsi pour la deuxième session il a été décidé de faire appel à Procarist qui est intervenu au Relais. Ce fonctionnement a permis une bien meilleure assiduité des salariés en insertion et les enseignements étaient tout à fait adaptés à leur niveau.

- Degré de satisfaction des membres du PTCE impliqués quant à la formation mutualisée et aux outils facilitant la mise en œuvre de formations :

Les 9 structures ayant positionné des salariés sur la première et la deuxième session de formation collective sont très satisfaites. La formation était de qualité et les salariés ont réellement progressé et acquis des compétences qui se manifestent dans leur travail quotidien. La coordination étant assurée par APPUI, la mise en œuvre n'a pas été très chronophage pour les membres du PTCE (une réunion de préparation et deux réunions de bilan pour la première session, seule une réunion de bilan pour la deuxième session, le reste du travail ayant été réalisé par mail et/ou par téléphone).

Ces actions collectives multiplient l'offre de formation à disposition des salariés en insertion et améliorent donc la qualité des parcours réalisés au sein des Restos Passerelle.

- Condition de pérennité et intérêt d'une démarche de mutualisation large des formations externes des restaurants sociaux du PTCE (et en devenir) :

La principale condition de pérennité réside dans la conservation de moyens pour le dispositif ACT dans la réforme de la formation professionnelle. Si le dispositif n'est pas menacé en soit, l'enveloppe sur laquelle il était ponctionné risque d'être fortement diminuée.

Ainsi en 2015 les membres du PTCE souhaiteraient porter:

3 sessions de formation restauration

3 sessions de formation informatique

1 session de formation « semi titre professionnel agent de restauration ».

Ainsi chaque structure pourra compléter, sur ses fonds de formation, cette offre de base avec des formations plus spécifiques à sa structure et aux projets de ses salariés.

**DOCUMENTS DISPONIBLES :**

- Cahier des charges formation restauration et réponse de l'OF sélectionné
- Livret de formation distribué par l'organisme de formation Le Relais aux 14 stagiaires
- Cahier des charges formation informatique et réponse de l'OF sélectionné
- Proposition de formation semi titre professionnel Agent de Restauration de l'AFPA

## ACTION N° 3 MUTUALISATION DE RESSOURCES HUMAINES

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Affiner les profils de poste et les conditions d'emploi des salariés encadrants en cohérence avec les besoins réels des restaurants sociaux (*approche qualitative des ressources humaines*) ;
- Poser les bases d'une gestion prévisionnelle mutualisée de l'emploi pérenne et en insertion des restaurants sociaux (*approche davantage quantitative des ressources humaines*).

### PORTEUR DE L'ACTION

MARMITE D'AFRIQUE

### MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES

APPUI, TAF ET MAFFE, ARCAF, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, INITIATIVES SOLIDAIRES, LA MARMITE DE BONDY, LES RESTAURANTS DU CŒUR, SOLEDA NEGOCE.

### PARTENAIRES

- L'Inhi, centre de formation aux métiers de la propreté.
- 5 entreprises du secteur commercial qui accueillent des salariés en insertion en stage.

### CIBLES

Salariés des structures membres du PTCE

### MISE EN ŒUVRE

Le travail sur la mutualisation des ressources humaines s'est organisé autour de trois thématiques :

#### **Groupe de travail professionnel Chargés d'Insertion Professionnelle (CIP) :**

- Les échanges entre les CIP des différents Resto Passerelle permettent de mutualiser les connaissances et les outils. Différentes actions ont été menées dans le cadre de ce travail commun :
- 2 visites de l'entreprise Soleda Négoce : une avec 2 CIP et 3 salariés en insertion et l'autre avec une directrice de structure et 10 salariés en insertion.
  - Organisation de 2 stages (période d'immersion) au sein de la cuisine centrale du Blanc-Mesnil (93) gérée par le SIVURESC dont un s'étant terminé par une proposition d'embauche.
  - Organisation d'une journée sur les métiers de la propreté à destination des CIP (6 structures participantes) et d'une journée à destination des salariés en insertion.
  - Un groupe de travail entre CIP pour travailler sur un fichier « entreprises » partagé.
  - Partage du fichier « entreprises » et réalisation de stages dans des entreprises connues grâce au PTCE.
  - Organisation de stages pour les salariés des ACI dans d'autres ACI (par exemple un salarié de l'AGDS a pu effectuer un stage chez A Table citoyens).
  - Echanges sur les recrutements et passerelles entre les différents ACI pour les salariés en insertion.



### **Groupe de travail professionnel Encadrants Techniques :**

Souvent isolés dans leur pratique professionnelle les encadrants techniques apprécient particulièrement ces temps d'échanges et de construction d'outils commun. En 2014 le travail s'est organisé autour de:

- 2 réunions avec les encadrants techniques des structures pour discuter du livret de compétences (mis en place par APPUI pour accompagner l'évaluation et la formation sur le poste de travail des salariés en insertion), l'améliorer et construire les modalités de son utilisation quotidienne.
- 1 réunion avec les formateurs de l'organisme de formation Le Relais pour faire le point sur les pratiques des salariés en formation et relayer les acquis de la formation Parcours Formation Restauration au sein des structures.

### **Mutualisation d'une salariée :**

Expérimentation du partage d'une salariée encadrante entre deux structures (TAF ET MAFFÉ et AFRIQUE ET ESPOIRS) sur des fonctions de gestion d'un Resto Passerelle.

### **Mutualisation des recrutements:**

\* **Le recrutement par l'AGDS de Sevran de 2 encadrants issus d'un parcours d'insertion** au sein de Taf et Maffé et Marmite d'Afrique.

\* **Le recrutement par Afrique et Espoirs d'une encadrante technique** formée par Marmite d'Afrique.

Ces échanges autour du recrutement permettent aux associations de s'appuyer sur des professionnels formés aux spécificités de l'insertion au sein des Restos Passerelle.

### **INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS**

*- Estimation du potentiel de mutualisation des fonctions d'encadrement qui pourrait être réalisé à l'échelle des membres du PTCE et conditions de mise en œuvre réelles (opportunités, obstacles...):*

Actuellement aucun poste d'encadrement ne peut être mutualisé entre deux structures. Une expérience a été tentée en 2014 avec le poste de responsable administratif et financier pour l'association Afrique et Espoirs et le poste de directrice pour Taf et Maffé Aubervilliers. Mais la réorganisation de l'équipe de l'association Afrique Espoirs a rendu nécessaire l'embauche d'un/e directeur/trice à plein temps.

*- Nature des outils produits pour faciliter les recrutements et appropriation effective par les membres du PTCE :*

Pour mettre en place la mutualisation de la directrice de Taf et Maffé Aubervilliers une convention de mise à disposition à titre gracieux a été rédigée et signée par les 2 représentants légaux des structures, ainsi qu'un avenant au contrat de travail de la directrice partageant désormais son temps de travail sur 2 structures.

*- Nombre de mutualisations de ressources humaines concrétisées et appréciation de leur degré de réussite du point de vue des salariés concernés et des structures :*

1 mutualisation de ressources humaines concrétisée. Celle-ci a permis à l'association Afrique et Espoirs de disposer de la compétence et de l'expérience de la directrice de Taf et Maffé, dans un contexte de situation financière très fragile et de besoin de renforcer les compétences en

gestion de la structure.

**DOCUMENTS DISPONIBLES :**

- Convention de mise à disposition à titre gracieux de la directrice de Taf et Maffé à Afrique et Espoirs et avenant au contrat de travail de la directrice.
- Fichier partagé d'entreprises.
- Livret de compétences « restaurant passerelle »

**ACTION N° 4**  
**PREFIGURATION D'UNE GESTION MUTUALISEE DES ACHATS ET DES PRESTATIONS DE SERVICES**

**OBJECTIFS OPERATIONNELS**

- Développer une connaissance commune des prix, fournisseurs, prestataires et conditions de choix de ces derniers par les restaurants sociaux membres du PTCE ;
- Définir les bases d'une politique d'achat mutualisée pour faire baisser sensiblement les coûts et dégager des marges de manœuvre financières ;
- Simuler une centrale d'achat coopérative.

**PORTEUR DE L'ACTION**

APPUI

**MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES**

TAF ET MAFFE, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, MARMITE D'AFRIQUE, COALLIA, SOLEDA NEGOCE.

**PARTENAIRES**

Aucun partenariat formalisé. Echanges avec MINGA et La Plate-forme du Commerce équitable

**CIBLES**

Exploitants de Resto Passerelle

**MISE EN ŒUVRE**

**Connaissance des prix et des prestataires**

5 membres du PTCE volontaires se sont joints à APPUI pour mener la première phase d'expérimentation sur les achats. L'analyse des factures des Resto Passerelle a permis de mettre en avant les produits sur lesquels il fallait travailler en priorité : les légumes, l'épicerie sèche et la viande. En effet, ce sont les plus gros postes de dépense des structures. APPUI a donc mesuré les volumes achetés par ces 5 Restos Passerelle (700 000 euros d'achats marchandise par an), et a pu négocier sur la base de cette analyse avec différents fournisseurs. Ainsi 11 fournisseurs dont un collectif de producteurs ont été contactés et 7 d'entre eux ont été rencontrés et ont formalisé une cotation. L'analyse collective des propositions a mené au choix de l'entreprise Soleda Négoce.

**Base de la politique d'achat mutualisée**

Afin de définir les règles de la politique d'achat mutualisée les Restos Passerelle et APPUI ont formalisé une convention partenariale qui définit les bases de fonctionnement du collectif d'achat et les engagements de leurs membres. En effet, afin d'assurer la continuité des prix négociés il est indispensable que les structures s'engagent auprès du fournisseur partenaire sur le moyen terme.

APPUI joue un rôle de relais entre le fournisseur et les structures en cas de difficultés opérationnelles et établit un suivi des factures pour analyser les économies effectuées.

**Simuler une centrale d'achat**

La priorité ayant été mise sur la création d'un groupement d'achat, l'étude de marché permettant de simuler une centrale d'achat est en cours et devrait être disponible début 2015.

## INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS

### *- Evolution sensible des tarifs et pratiques d'approvisionnements intégrées par les membres du PTCE :*

Les tarifs des produits d'épicerie sèche ont diminué de 7 à 15% selon les structures depuis la mise en place du groupement d'achat le 2 mai 2014.

Plusieurs structures ont modifié leur mode de livraison en adoptant un fonctionnement plus professionnel. Traditionnellement le fournisseur des Restos Passerelle rangeait les produits dans la réserve sèche. Après négociation, pour faire des économies et pour se rapprocher du fonctionnement des entreprises commerciales, 3 Restos Passerelles ont fait le choix de fonctionner « sans dépotage » (rangement de la marchandise par l'équipe de chaque restaurant et non par le fournisseur).

Un travail a également été mené sur les produits d'entretien : les économies réalisées seront de l'ordre de 20 à 30%. Les nouveaux tarifs seront appliqués aux membres du PTCE participant à partir de janvier 2015.

### *- Nombre de contrats négociés collectivement et appréciation des limites existantes :*

\* **1 contrat global de fourniture des produits d'épicerie sèche et des primeurs a été négocié collectivement** avec l'entreprise Soleda Négoce. A la suite d'une investigation auprès de différents fournisseurs pour l'épicerie sèche, les fruits et légumes, la proposition la plus intéressante a été produite par l'entreprise Soleda Négoce dont la nouvelle tarification devrait permettre entre 7 et 15% d'économie, tout intégrant une plus-value « sociale » dans la relation entretenue avec les Resto Passerelle (accueil de stagiaires et visites d'entreprise).

\* **1 appel d'offres est en cours sur la viande (ovin, bovin, volailles)** et le prestataire devrait être choisi au premier trimestre 2015. Ce processus nécessite une investigation fine car pour pouvoir faire d'importantes économies le PTCE Resto Passerelle s'attache à d'étudier différentes possibilités en matière de circuits (et donc de coût) de livraison.

\* **1 contrat global de fourniture de produits d'entretiens et d'hygiène** a été négocié avec Daugeron sur les produits d'entretien. Expérimenté pour 3 structures du PTCE il sera accessible à tous les membres en janvier 2015.

### *- Degré de satisfaction des restaurants sociaux impliqués quant aux tarifs et prestations/produits négociés :*

5 Restos Passerelle sont impliqués dans cette première négociation des tarifs. Une convention de partenariat a été signée pour s'assurer que les structures saisissent bien l'enjeu du collectif dans cette négociation tarifaire. Les retours sont positifs, les Restos Passerelles étant satisfaits de la baisse des coûts et de la prestation effectuée par l'entreprise Soleda Négoce, cette dernière est devenue membre du PTCE.

## DOCUMENTS DISPONIBLES

- Analyse des achats des 5 Restos Passerelles impliqués
- Convention de partenariat entre les Restos Passerelles et APPUI
- Cahier des charges appel d'offres épicerie sèche
- Cahier des charges appel d'offres viande
- Cahier des charges appel d'offres produits d'entretien

**ACTION N° 5**  
**MUTUALISATION D'OUTILS DE GESTION ET DE PROCÉDURES RÉGLEMENTAIRES**

**OBJECTIFS OPERATIONNELS**

Renforcer la technicité des structures existantes et leur capacité à mener :  
-une analyse plus fine des données économiques relatives à leur activité de production.  
-une connaissance et pratique des règlements en matière de mise en concurrence des fournisseurs.

**PORTEUR DE L'ACTION**

APPUI

**MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES**

COALLIA, TAF ET MAFFE, ARCAF, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, MARMITE D'AFRIQUE

**PARTENAIRES**

Aucun.

**CIBLES**

Exploitants de Resto Passerelle et membres du niveau de la gouvernance du PTCE (structures de l'ESS porteuses d'une activité de restauration).

**MISE EN ŒUVRE**

**Analyse plus fine des données économiques**

APPUI a recensé l'ensemble des documents de suivi des Restos Passerelles pour les analyser et proposer un nouvel outil efficace permettant de suivre quotidiennement l'activité « chiffrée » des restaurants. De plus un travail de comparaison sur la base des comptes de résultats a été mené sur les deux dernières années 2012 et 2013.

Suite à l'acquisition par l'AGDS d'un système de logiciel relié à sa caisse (CLYO), TAF ET MAFFÉ a engagé l'exploration de cet outil et de ces applications pour ses sites propres, afin d'engager un suivi plus fin de la production et des ventes. Une analyse de la mise en œuvre de cet outil intégré de gestion de caisse et des achats/consommations sera réalisé en 2015 pour en mesurer les apports et limites après au moins 6 mois d'utilisation.

**Mise en pratique des règlements de mise en concurrence des fournisseurs**

Resto Passerelle s'est attaché à développer la pratique de la mise en concurrence entre les fournisseurs et prestataires en construisant une procédure d'appel d'offre par :

- La formalisation des cahiers des charges précis pour obtenir des devis et propositions commerciales détaillés
- L'envoi des cahiers des charges à différents fournisseurs et prestataires (au moins 3) repérés sur le marché de produits et prestations ciblés, afin qu'ils produisent sur la base d'informations identiques et dans les mêmes conditions de temps leur proposition
- L'analyse collective des réponses au cahier des charges sur la base des critères établis collectivement

Cette première démarche permet de s'approprier les règles de base pour être en conformité avec la réglementation relative à l'attribution d'un marché. Elle est l'occasion de systématiser la pratique au sein du groupement PTCE.

Elle pourra être éventuellement affinée au regard de l'évolution des besoins et positionnements des membres du PTCE et leurs partenaires.

### **INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS**

*- Nombre et qualité des indicateurs et outils de gestion conçus :*

\* **1 document de gestion reposant sur la centralisation** des factures et des recettes générant un plan de trésorerie et un état financier régulier sur Excel.

Il devrait être utilisé dès le 1<sup>er</sup> janvier 2015 par : Taf et Maffé (les deux établissements), Afrique et Espoirs, Marmite d'Afrique, La Marmite de Bondy. D'autres structures seront probablement intéressées il est cependant indispensable de tester en petit nombre l'outil pendant quelques mois avant de le proposer à plus de membres, dans sa version « adaptée ».

\* **1 tableau de suivi des chiffres clés pour 5 Restos Passerelle** a été mis en place pour 2012 et 2013. Il sera complété chaque année une fois les comptes obtenus. Il permet aux structures de se comparer les unes aux autres et d'établir des références.

\* **1 outil planning permettant de faciliter la gestion des plannings pour les structures.** Il est actuellement testé auprès de : Taf et Maffé (les deux établissements), Afrique et Espoirs, Marmite d'Afrique, la Marmite de Bondy ; Initiatives Solidaires, Le Baluchon-A Table Citoyen. Un travail conséquent est réalisé avec chaque structure pour adapter l'outil à ses besoins spécifiques.

*- Apports concrets dans la connaissance et le suivi de l'activité au quotidien, aide aux choix stratégiques :*

Le tableau de suivi des chiffres clés a permis de comparer différents ratio dont le ratio Matière Première/Chiffre d'Affaires et donc de disposer des éléments objectifs nourrissant les choix nécessaires des structures interrogées sur leur efficacité économique.

*- Degré d'appropriation des outils par les responsables des différents restaurants :*

\* **L'outil de gestion centralisé offrant un suivi annuel** : il ne sera utilisable qu'à partir du mois de janvier 2015. Cependant il a été présenté longuement aux premières structures intéressées, mais son degré d'appropriation ne pourra être mesuré qu'en année 2.

\* **L'outil planning** nécessite un important travail d'adaptation à la réalité de chaque structure. Ainsi, à ce jour 4 structures l'utilisent quotidiennement, tandis que 3 autres travaillent avec APPUI pour améliorer l'outil au regard de leurs besoins.

*- Mutualisation effective en matière de suivi et mise en œuvre des démarches réglementaires, notamment sur la mise en application de la concurrence:*

Resto Passerelle pratique systématiquement la mise en concurrence des prestataires susceptibles d'intervenir pour les membres du pôle, au travers de procédure d'appel d'offre.

### **DOCUMENTS A DISPOSITION**

- Analyse des chiffres clés 2012 et 2013 des Restos Passerelles
- Calculateur Excel commun dédié au suivi des factures en cours de réalisation
- Outil planning
- Appels d'offre sur les actions de formation, la réalisation d'une charte graphique, les approvisionnements en épicerie sèche et primeurs, les approvisionnements en viande, les approvisionnements en produits d'hygiène.

**ACTION N° 6**  
**RESSOURCER EN EQUIPEMENTS ET REGLEMENTATION APPLICABLE AUX RESTAURANTS SOCIAUX**

**OBJECTIFS OPERATIONNELS**

- Constituer une ressource partagée sur les options techniques et les contraintes réglementaires s'appliquant à l'activité de restauration collective des restaurants sociaux,
- Disposer des éléments techniques permettant de revisiter le modèle de développement de l'activité (*nouveaux matériels et agencements de locaux spécifiques dans le cadre d'une évolution souhaitée de l'activité de restauration de base*).
- Répondre au besoin de connaissances complémentaires en matière de documents réglementaires liés à l'exploitation d'une restauration collective. (*cet objectif opérationnel était initialement positionné en Action 5*)

**PORTEUR DE L'ACTION**

COALLIA

**MEMBRES ACTIFS IMPLIQUES**

APPUI, TAF ET MAFFE, AFRIQUE ET ESPOIRS, AGDS, MARMITE D'AFRIQUE.

**CIBLES**

Membres du PTCE : Exploitants et futurs exploitants de Restos Passerelle; propriétaires et gestionnaires de résidences sociales et FTM porteurs de projet de Resto Passerelle ...

**MISE EN ŒUVRE**

- Recueil des attentes et formalisation d'apports autour du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Identification de pistes de travail à partir du premier document de synthèse et de préconisations sur l'évolution des méthodes et matériels de production des Restos Passerelle réalisé par APPUI et COALLIA : « Professionnaliser les modes de production au sein des Restaurants Passerelle »

**INDICATEURS DE RESULTATS ET RESULTATS OBTENUS**

- *Nombre de thèmes de travail « techniques et réglementaires » définis et approfondis par le groupe de travail : Coallia a dû finalement orienter son action sur l'objectif opérationnel relatif à « une application plus rigoureuse des principes de maîtrise des risques sanitaires » (anciennement objectif 5), alors que l'intervention devait cibler initialement les options techniques des restaurations (équipements réglementaires).*

**Maîtrise des risques sanitaires**

Un groupe de travail qui s'est réuni le 7 juillet et le 16 septembre 2014 réunit 5 Restos Passerelle, APPUI et COALLIA pour étudier la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans chaque établissement.  
 Ces deux groupes de travail animés par COALLIA en collaboration avec APPUI ont permis d'initier une dynamique de partage entre les structures membres impliquées qui disposent de références pour mettre à jour ou formaliser leur PMS.

**Ressource partagée sur les options techniques et les contraintes réglementaires s'appliquant à l'activité de restauration collective**

*Le premier groupe de travail qui devait être initié en septembre 2014 pour étudier, analyser et mettre en œuvre les conseils et les pratiques en matière d'équipements professionnels des Restos Passerelle, n'a pu finalement être programmé par le porteur de l'action qui en a demandé le report en 2015.*

**DOCUMENTS A DISPOSITION**

Livret « Professionnaliser les modes de production au sein des Restaurants Passerelles »