PTCE Resto Passerelle

Lieu: Île-de-France (93, 94,75)

Les « restos passerelle » sont des restaurants sociaux en atelier/chantier d'insertion (ACI), issus de la légalisation des cuisines informelles des foyers de travailleurs migrants (FTM). Depuis 2003, six restaurants de ce type, gérés par des associations, se sont créés en Île-de-France. Cinq d'entre eux ont initié une démarche de mutualisation à travers la constitution d'un pôle territorial de coopération économique (PTCE), « Restos Passerelle ». Ils permettent chaque année l'embauche de 80 salariés en insertion et le service de 2500 repas par jour à prix social (2,60 à 3€).

5 «Restos Passerelle» membres du PTCE

En Ile-de-France:

- Taf et Maffé Saint-Denis (93)
- Taf et Maffé Aubervilliers (93)
- Afrique et Espoirs, à Ivry-sur-Seine (94)
- AGDS, à Sevran (93)
- Marmite d'Afrique, à Paris 19e (75).

Activités

Les « Restos Passerelle » exercent une double activité. D'un côté, ils permettent de poursuivre, dans le respect des normes sécuritaires et sanitaires, l'offre de repas chauds à prix modique (2,60 à 3€) au sein des résidences sociales, à destination des résidents mais aussi des travailleurs du quartier et de la population précaire du voisinage. D'un autre côté, ils permettent le recrutement en insertion de publics éloignés de l'emploi, formés sur des postes d'employés de restauration polyvalents. Pour des personnes évoluant jusqu'ici dans un environnement fortement communautarisé et souvent illégal, il s'agit véritablement d'une « passerelle » vers l'intégration sociale.

Les stratégies territoriales en œuvre

Le soutien aux PTCE se situe dans la stratégie régionale de l'emploi de la DIRECCTE ile de France (2015/2017).

Les acteurs et leur rôle respectif

Outre les associations porteuses de « restos passerelle », les acteurs impliqués dans la réussite du projet sont nombreux, tant publics que privés : collectivités locales, propriétaires/gestionnaires privés de résidences sociales (COALLIA, SONACOTRA), entreprises de l'agro-alimentaire, associations de solidarité, Commission interministérielle pour le logement des populations immigrées, etc.

L'acceptation du projet par les bénéficiaires impliquait de mener le processus en concertation avec les résidents. A Saint-Denis, les cuisinières de l'ancien système informel ont été consultées pour que les équipements de la nouvelle résidence sociale répondent à leurs besoins spécifiques. Les équipes de cuisine déjà en place ont été conservées dans la mesure du possible - sauf cas de situation illégale difficilement solvable. Pour les cuisinières, si le passage de l'indépendance au salariat a signifié une perte de pouvoir sur les cuisines qu'elles géraient, elles conservent la maîtrise des recettes et restent impliquées dans la réussite de la démarche.

Les ressources humaines du projet

La structure d'accompagnement APPUI comprend 2 équivalents temps plein.

FINALITÉS ET OBJECTIFS

- Asseoir la pérennité économique d'acteurs de la restauration sociale œuvrant dans l'IAE par des actions collectives intégrant les entreprises de la filière et les partenaires publics concernés.
- Mutualiser une ingénierie technique et réglementaire (ex : capacités de négociation - avec la DIRECCTE, Uniformation... - faisant souvent défaut aux associations prises séparément), les ressources humaines, la formation et les coûts (vers une centrale d'achat à terme).
- Intégrer le développement de nouveaux restaurants similaires en Île-de-France.

Les partenaires et financeurs du PTCE :

• **Les financeurs :** Conseil régional, Conseils départementaux 75 et 93, Etat (unité territoriale), CDC, Ville de Paris, Plaine Commune

• **Partenaires privés**, propriétaires- gestionnaires de restaurants sociaux (COALLIA, Adoma, Adef)

• **Autres partenaires de l'économie sociale et solidaire** (Aurore, Novaedia, restaurant du cœur, Plaine et Saveur, Baluchon, ACI de restauration solidaire- Initiatives solidaires, La Chorba) ou de l'économie classique (Soleda négoce de produits exotiques, Daugeron, produits d'entretien et d'hygiène).

Gouvernance du projet et organisation

Instance de partage et de décisions des initiatives du PTCE, le groupe de pilotage se réunit au moins une fois par an à la demande d'un tiers de ses membres afin de rendre compte de l'analyse des problématiques, faire le bilan des coopérations en cours et proposer des orientations de travail et des projets. Des commissions thématiques mensuelles sont également mises en œuvre. Les groupes de suivi opérationnels sont dédiés à l'accompagnement des actions. Au bout d'un an et demi de fonctionnement, les membres du PTCE ont exprimé le besoin de s'engager sur une charte de coopération/manifeste (octobre 2015) afin de stabiliser la coopération.

Une équipe de coordination soutenue et salariée par l'association APPUI assure le fonctionnement courant du PTCE.

Financement

• Durant la phase innovante et de modélisation : ingénierie financée par la Ville de Saint-Denis, l'intercommunalité Plaine Commune, les bailleurs sociaux et la sous-préfecture de Saint-Denis (fonds politique de la ville) à l'association APPUI ; l'accompagnement à la transformation de cuisines informelles, les études de faisabilité) ont un coût de 90 000 € sur 18 mois.

• Coûts d'investissement pour l'équipement : prise en charge des coûts par l'Agence nationale pour la cohésion sociale et l'égalité des chances (Acsé). La prise en charge des coûts d'investissement (équipement des cuisines) a relevé jusqu'ici de différents acteurs selon les sites : financement par l'Acsé pour St-Denis et Aubervilliers : par le bailleur COALLIA pour Ivry-sur-Seine, par la Ville de Paris pour Paris 19e.

• Durant la phase de fonctionnement : recours aux fonds publics de droit commun (contrats d'insertion, dès 2013) avec un modèle ACI dérogatoire comme structure porteuse. L'ingénierie est financée par les subventions au PTCE dont celle du Conseil régional.

Un financement public du projet dans la durée est indispensable.

Modèle économique

Le modèle économique actuel des « restos passerelle » est celui des ateliers et chantiers d'insertion (ACI), particulièrement adapté à un public très éloigné de l'emploi (barrières linguistiques et culturelles) mais dérogatoire au droit commun. En effet, leur forte capacité d'autofinancement (recettes proches voire supérieures aux subventions) correspond davantage au modèle économique d'une entreprise d'insertion. Jusqu'ici, ces restaurants sociaux bénéficient d'un statut dérogatoire leur permettant de continuer à fonctionner en ACI, mais une solution pérenne doit être trouvée : soit conserver un statut dérogatoire (en négociant des souplesses), soit évoluer vers une construction sur mesure d'ensemblier ACI/EI avec une contrainte forte : pouvoir maintenir les prix de vente actuels (2,60€ le plat pour un coût de revient de 5,20€). En effet, toute augmentation même très faible s'en ressentirait fortement pour la clientèle et pourrait faire revenir au modèle informel antérieur.

«La ville de Stains est engagée dans une politique d'encouragement aux initiatives solidaires dans le champ économique, notamment quand les activités proposées répondent aux besoins des habitants. A ce titre elle soutient notamment une régie de quartier, des actions de médiation et la mise en place d'une crèche associative, une démarche concrète d'agriculture urbaine (Ferme des possible),… Une opportunité se présente grâce à la disponibilité des locaux d'un ancien collège. La municipalité souhaite que ces locaux soient en partie dédiés à un pôle d'économie solidaire avec notamment l'implication de deux PTCE (petite enfance et restauration). Les cuisines existantes seraient ainsi reprises par une entreprise d'insertion par l'économique et pourraient servir de restaurant collectif le midi pour les services de la collectivité territoriale. ».

LE REGARD DE L'ÉLU

FRANCIS MORIN
ADJOINT AU MAIRE DE STAINS

Transformer une activité informelle et communautaire en une activité légale et porteuse d'intégration

A l'origine
Au sein des anciens foyers de travailleurs migrants, existence de cuisines collectives informelles fonctionnant hors respect des normes. La réhabilitation prévue de ces foyers en résidences sociales devait conduire à la suppression de ces cuisines.

Le problème
Ces cuisines informelles offraient un service de restauration particulièrement adapté aux habitudes culinaires et aux contraintes financières des résidents. Leur suppression se serait avérée problématique pour nombre d'entre eux.

La solution
Légalisation des cuisines collectives: respect des conditions de travail, mise aux normes fiscales, sécuritaires et sanitaires, régularisation des cuisinières (dans la mesure du possible), formation et embauche du personnel via des contrats d'insertion ainsi que des permanents (en CDI) pour leur encadrement.

Pôles Territoriaux de Coopération Économique et politique de la ville

Une douzaine de PTCE sur les 55 étudiés par le RTES dans sa publication actualisée en 2016 sur le rôle des collectivités locales dans les dynamiques de PTCE[1] font état de liens avec les quartiers Politique de la Ville.
Le choix de la coopération et non de la concurrence a en effet donné naissance à de nombreux écosystèmes productifs locaux, de taille et de composition très variables, dans les quartiers populaires, comme dans les territoires ruraux.
Plusieurs PTCE issus des quartiers politique de la ville ont ainsi été retenus dans le cadre des 2 appels à projets gouvernementaux sur les PTCE. On peut par exemple citer **La Coursive Boutaric** (Dijon-quartier des Grésilles, voir présentation page 102), **Les Gouttes d'Or de la mode et du design** (Paris XVIIIème, voir présentation page 90), Coopaxis (Tours-Zus de Sanitas), Culture et coopération (Saint-Etienne), et Construire solidaire, lauréat du 2ème appel à projet, réunissant acteurs de l'habitat et de la construction écologique très ancrés en QPV sur Est Ensemble. Le CIS 52 en Champagne Ardenne, pôle de coopération et d'ingéniérie industrielle et sociale. est quant à lui inscrit dans les contrats de ville de Chaumont et Saint-Dizier.

1 Les rôles des collectivités locales dans les dynamiques de PTCE, RTES, juin 2016.

DES RÉSULTATS	
En termes économiques	• 650 000 repas servis par an. • Chiffre d'affaires cumulé d'environ 2,1 millions d'euros. • Des économies et des ressources générées par la mutualisation: - 32 934 € en achats alimentaires pour 5 ACI sur 7 mois - levée de 250 KE pour la formation des bénéficiaires IAE pour 9 ACI - 11 000 € de mutualisation RH au bénéfice d'1 ACI.
En termes sociaux	• 80 employés polyvalents de restauration formés sur site, en situation réelle de production pendant 6 à 24 mois (contrats d'insertion CUI-CAE) • 24 postes de permanents
Un « taux de sortie » pour le personnel en insertion plutôt satisfaisant : plus de 30 % d'emplois durables, 60 % de sorties dynamiques. 5 salariés en insertion de 3 ACI ont été recrutés en CDI début 2015 à la suite d'une période de mise en situation professionnelle au sein de l'ASPP.	
DES FREINS	
Pour chaque projet de légalisation de cette activité économique, il existe des freins financiers, des barrières mentales. La question du financement de l'accompagnement humain et de l'ingénierie de projet est alors essentielle. Les dispositifs publics et privés sont largement insuffisants.	
Financement des équipements	Une question complexe qui se pose pour chaque nouveau projet ; il dépend de la position des acteurs publics/privés en présence, sachant que le mécénat est très peu développé à ce stade du développement du projet.
Blocage de certains résidents	Ce qui nécessité un travail de sensibilisation sur l'enjeu de la légalisation pour des personnes dont la survie est la priorité. Les associations de résidents sont parfois réticentes à perdre la maîtrise totale de leurs cuisines.
La nécessité, liée au statut d'ACI, d'effectuer le recrutement et la formation en direct d'un personnel éloigné de l'emploi est à la fois une difficulté et un formidable enjeu de réussite du projet.	
Pour chaque nouveau projet, trouver un porteur compétent.	
DES FACTEURS DE RÉUSSITE	
La réussite de ces innovations dépend de plusieurs facteurs concomitants :	
Un patient travail de mobilisation des locataires des foyers	Pour qu'ils prennent confiance en eux, imaginent des projets individuels et collectifs, créateurs de lien social et de ressources économiques, et pour concrétiser ensuite ces projets. Les dynamiques d'intégration ne se décrètent pas, mais se construisent peu à peu ; et inversement, il s'agit une fois que des propositions sont formulées, de voir concrètement comment il est possible d'y répondre.
S'appuyer sur le dynamisme des femmes	Certaines ne recherchent pas forcément des plein temps ni des rémunérations élevées. La valorisation par le travail rémunéré peut être un levier de changement de posture personnel (émancipation) et de dynamisme de territoire (nouveaux services).
La volonté des acteurs de l'ESS	Dans le cas présent, c'est la volonté de l'association d'accompagnement APPUI et celle des membres du PTCE qui permettent d'inventer de nouvelles réponses et d'ouvrir des champs d'expérimentations d'innovations économiques.

CONTACT

Benjamin MASURE - appui.bm@hotmail.fr - 01 48 20 76 50