



ATELIER CHANTIER D'INSERTION ECO'COOK

MISSION :

L'activité Eco'Cook, créée en septembre 2017, a pour mission d'accompagner vers l'emploi durable des personnes rencontrant des difficultés d'insertion professionnelle, en alliant production économique et accompagnement socio-professionnel.

Eco'Cook est une cuisine professionnelle qui lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant une activité innovante dans un secteur porteur, par la transformation en plats cuisinés, sous forme de bocaux frais et appertisés, des surplus alimentaires collectés auprès des différents acteurs locaux, notamment des Grandes et Moyennes Surfaces.

OBJECTIFS :

- Offrir un support d'insertion professionnalisant dans un secteur d'activité créateur d'emploi : commis de cuisine en restauration traditionnelle ou collective (cantines, restaurants d'entreprises...), aide cuisine, service en restauration, plonge, industrie agroalimentaire, service à la personne... ;
- Proposer un véritable parcours d'insertion avec des apprentissages spécifiques (mise en place et préparation, cuisson des viandes, normes d'hygiène...) et d'autres compétences plus transversales et transférables (collecte, réception, gestion des stocks, inventaire, administratif, vente, livraison, entretien et nettoyage, travail en équipe, respect de consignes strictes...);
- Accompagner la construction du parcours professionnel notamment dans le secteur de l'alimentaire ;
- Valoriser les matières collectées par la confection de repas solidaires, de plats cuisinés frais ou appertisés ;
- Participer à la sensibilisation du grand public à l'anti-gaspillage alimentaire ;
- Participer à l'économie circulaire (récupération et réutilisation des bocaux en verre, compost, récupération des huiles de cuisson).

IMPLANTATION :

26, rue Bigonnet à Mâcon

CONVENTIONNEMENT :

11,54 ETPI soit 15 salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) de 30h hebdomadaires, répartis sur 2 brigades :

- En matinée : brigade tout public : 6,00 ETPI prévu , 6,21 ETP réalisé ;
- En après-midi : brigade spécifique primo arrivants : BPI et titres longs 5,54 ETPI prévu et 5,71 ETP réalisé. Soit 0,38 ETP réalisé en plus.

FINANCEMENT :

Conseil Départemental 71, DDETS, FSE,

Données socio-professionnelles

Nombre de salariés en insertion	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	19	20	23	23	24	25
Brigade primo arrivants	11	14	11	/	/	/
TOTAL	30	34	34	/	/	/

Quelques ajustements ont été confortés cette année :

- Passage de 6 à 7 mois pour le premier contrat, ce qui permet l’allongement de la période d’essai à 1 mois ;
- Passage du temps de travail de 24h à 30h pour tous les contrats.

Parallèlement aux constats suivants :

- La problématique de la maîtrise de la langue, notamment pour la brigade des primo arrivants, risque à terme d’allonger encore les durées d’accompagnement, néanmoins le renouvellement des contrats permet la pratique du français en milieu professionnel, avec pour certains, le suivi de cours sur le temps de travail ; des progrès significatifs sont constatés.
- Le secteur de la restauration est un secteur en tension en termes de recrutement ; cependant, les salariés qui suivent un parcours à Eco'Cook ne sont pas attirés par ce secteur, malgré les compétences professionnelles acquises et reconnues. Il semblerait que l’organisation mise en place à Eco'Cook avec 2 brigades, des horaires réguliers, 2 services distincts soient "plus confortables" que le secteur de la restauration ordinaire. De ces faits, nous constatons peu d’intérêt et pas de retour à l’emploi dans ce secteur.

Nombre de recrutements	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	12	12	12	10	13	15
Brigade primo arrivants	4	7	11	/	/	/
TOTAL	16	19	23	/	/	/

Eco'Cook tout public : les recrutements 2024 ont été délicats. En effet, les candidats proches du secteur de la restauration ont été recrutés dans le milieu "ordinaire" donc ceux pour notre brigade n’avaient pas d’acquis, ni de compétences même minimales. Il a fallu un accompagnement renforcé de la part de l’équipe pour intégrer les salariés à la découverte des métiers (logistique, aide cuisinier...). Peu de candidats avaient le permis, ce qui est nécessaire à la collecte des denrées chez nos partenaires / donateurs.

Nous avons convoqué 33 personnes issues de la plateforme de l’inclusion nous en avons retenu 7 ; 12 ne sont pas venues ou déjà trouvé un emploi et 14 non retenues.

Courant de cette année, 10 sur 113 salariés recrutés ont mis fin à leur contrat pendant leur période d’essai, malgré les explications échangées lors du recrutement. Difficultés liées à leurs problématiques personnelles.

Eco'Cook primo arrivants : 11 candidatures ont été envoyées sur la plateforme de l’inclusion, 4 entretiens de recrutement ont eu lieu et ils ont été recrutés.

Nombre de PMSMP	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	3	0	0	1	1	1
Brigade primo arrivants	0 mais 2 CDD ponctuels	1	0	/	/	/
TOTAL		2	0	/	/	/

PMSMP sur l'année 2024 : Équipe du matin : 2 salariés ont pu en bénéficier pour 3 PMSMP dont 1 dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Les 2 autres dans d'autres secteurs d'activités.

Eco'Cook primo arrivants : l'intégration des cours de français a été privilégiée. Cependant 1 salarié a effectué 1 CDD en intérim de 2 mois. Nous avons alors suspendu son contrat, lui permettant ainsi un retour dans notre équipe.

Âge moyen des personnes	Moins de 26 ans	26 à 45 ans	46 à 55 ans	Plus de 55 ans
Brigade tout public	4 (21 %)	12 (63,15 %)	3 (15,75 %)	0
Brigade primo arrivants	0	8	3	0
TOTAL 2024	4 (13%)	20	6	0
2023	9 (26 %)	17 (50 %)	6 (18 %)	2 (6 %)
2022	12 (35,29 %)	15 (44,11 %)	3 (8,82 %)	4 (11,76 %)
2021	7 (30,43 %)	6 (26,09 %)	5 (21,74 %)	5 (21,74 %)
2020	7 (29,17 %)	8 (33,33 %)	7 (29,17 %)	2 (8,33 %)
2019	3 (12,00 %)	14 (56,00 %)	6 (24,00 %)	2 (8,00 %)
2018	4,55 %	59,09 %	20,45 %	15,91 %
2017	1,52 %	65,15 %	19,70 %	13,63 %

Concernant l'ensemble des salariés, on note l'augmentation significative de la tranche d'âge 26-45 ans (70 %). Les jeunes et les plus de 45 ans représentent chacun environ 15 %.

Eco'Cook primo arrivants : un public plutôt jeune puisque 83 % de l'effectif a moins de 45 ans.

Répartition par sexe en %	2024	2023	2022	2021	2020	2019
FEMMES						
Brigade tout public	13 (68,40%)	14 (70 %)	15 (65,21 %)	60,87 %	58,33 %	60 %
Brigade primo arrivants	5 (45,45 %)	7 (50 %)	4 (36,36 %)	/	/	/
TOTAL FEMMES	18 (60 %)	21 (62 %)	19 (55,88 %)	/	/	/
HOMMES						
Brigade tout public	6 (31,60%)	6 (30 %)	8 (34,79 %)	39,13 %	41,67 %	40 %
Brigade primo arrivants	6 (54,55 %)	7 (50 %)	7 (63,64 %)	/	/	/
TOTAL HOMMES	12 (40 %)	13 (38 %)	15 (44,11 %)	/	/	/

Il y a une majorité de femmes sur la brigade tout public.

Eco'Cook primo arrivants : on peut voir une répartition quasi égale entre les femmes et les hommes.

Minimas sociaux en %	RSA	ASS	AAH	Sans ressources	ARE
Brigade tout public	Allocataire 8 soit 43,11 %	0	1 (5,26 %)	4 (21,05 %)	1 (5,26 %)
Brigade primo arrivants	9 (81,80 %)	0	0	2	0
TOTAL 2024	14 soit 46,70 %				
2023	14 (41 %)	0	3 (9 %)	10 (29 %)	4 (12 %)
2022	12 (35,29 %)	0	1 (2,94 %)	15 (44,12 %)	6 (17,64 %)
2021	30,43 %	0	8,70 %	21,74 %	30,43 %
2020	37,50 %	4,17 %	0	29,17 %	25 %

2019	36,00 %	12,00 %	0	24,00 %	28 %
2018	25,00 %	18,18 %	6,82 %	40,91 %	9,09 %
2017	50,00 %	22,72 %	4,56 %	22,72 %	0

Sur l'ensemble de l'effectif, 2 personnes avaient la Reconnaissance Travailleur Handicapé.

Le taux de BRSA pour les 2 brigades est conforme au taux attendu par le CD 71 (41 % pour 40 %).

Eco'Cook primo arrivants : le taux RSA est à 82 % sur l'ensemble des salariés et de 100 % pour les nouveaux salariés recrutés en 2024.

Le public accueilli sans ressource est en légère baisse : parcours de rue, contexte familial complexe, sans droit chômage du fait de l'absence d'activité en France ou âgés de moins de 25 ans et ainsi non bénéficiaires du RSA.

Les bénéficiaires de l'ARE reprennent une activité "ordinaire" au vu des offres d'emploi qu'ils peuvent pourvoir plus aisément.

Quartiers Prioritaires de la Ville	Les Blanchettes	La Chanaye	Marbé	Les Saugeraies
Brigade tout public	2 (10,53 %)	1(5,26 %)	0	0
Brigade primo arrivants	2 (18 %)	1 (9 %)	2 (18 %)	2 (18 %)
TOTAL 2024				
2023	8 (24 %)	0	3 (9 %)	3 (9 %)
2022	8 (23,53 %)	0	3 (8,82 %)	1 (2,94 %)
2021	2 (8,70 %)	0	0	0
2020	2 (8,33 %)	2 (8,33 %)	1 (4,17 %)	1 (4,17 %)
2019	4 (28,60 %)	0	5 (35,70 %)	5 (35,70 %)
2018	0	0	50 %	50 %
2017	0	40 %	40 %	20 %

Eco'Cook primo arrivants : 57,14 % sont issus des QPV, soit 2 personnes originaires des Blanchettes, 2 en provenance de Marbé, 2 habitants des Saugeraies et 1 de la Chanaye.

3 sont hébergés par l'association Le Pont, Adoma, Le Prado, à titre gratuit. 1 habite Saint-Laurent-sur-Saône.

2 personnes ont intégré un logement autonome.

Pour la brigade tout public : 8 résidents à Mâcon hors QPV, 5 sont hébergés

Au regard des situations individuelles, les personnes hébergées en structure (et/ou ayant connu des parcours de rue), représentent 24 % de salariés (7 sur 29).

Nombre de sorties dynamiques	Total Sorties	Dont CDD - 6 mois	Dont CDD + 6 mois	Dont CDI	Dont Formations
Brigade tout public	3	1	0	0	0
Brigade primo arrivants	3	0	0	0	0
TOTAL 2024					
2023	10	2	1	0	2
2022	22	2	0	5	2
2021	11	1	2	0	0
2020	14	0	0	2	0
2019	14	1	1	1	0
2018	2	0	0	1	1
2017	3	0	0	2	0

Concernant la **brigade tout public**, parmi les 10 sorties sur l'année :

- 6 sorties sont dites neutralisées (interruption en cours de période d'essai) 5 fins période essai à l'initiative de l'employeur et 1 fin période essai à l'initiative du salarié ;
- 7 autres sorties, à savoir :
 - 2 fins de contrats ou non-renouvellement qui se soldent par une réinscription à France Travail ;
- 3 sorties dynamiques, parmi lesquelles :
 - 1 emploi durable : CDI à 35 h ;
 - Positive : 1 entrée formation CAP petite enfance et 1 entrée sur le DAQ.

Soit un taux de sorties dynamiques de 60 %.

Eco'Cook primo arrivants : parmi les 3 sorties en 2024 :

- 1 fin de contrat, réinscription à France Travail et DFL au sein de l'IFPA du 11 mars 2024 au 02 juillet 2024 avec poursuite de l'accompagnement sur la permanence emploi de l'atelier des savoirs ;
- 1 maladie ;
- 1 décès.

La formation :

Sur l'année 2024 :

- 4 salariés ont suivi la formation "sensibilisation à l'hygiène alimentaire" ;
- 7 salariés ont suivi la formation "gestes et postures" ;
- 4 salariés ont suivi la formation "HACCP" ;
- 2 salariés ont suivi la formation "Word opérationnel" ;
- 6 salariés ont suivi la "sensibilisation au tri – Gestion des composts MBA" ;
- 1 salariée a participé à l'aventure "mon incroyable resto" ;
- 1 salarié a suivi une remise à niveau en français et a validé un niveau A1 ;
- 2 salariés suivent "l'atelier apprentissage du code de la route ;
- 2 salariées ont débuté un suivi psychologique.

Données économiques

Au cours de l'année 2024, environ 77 tonnes (97 tonnes en 2023) d'aliments ont été collectées et transformées en repas par Eco'Cook soit une baisse d'environ 26 %.

Mois	Boucherie André	Banque alimentaire Ain	Banque alimentaire Bourgogne	Bi1 la Chapelle de Guinchay	Grand Frais	Bi1 replonges	SHELL	TOTAL en Kilos
Janvier	486	406	584	1 308	2 084	0	224	5 092
Février	323	726	505	913	2 084	0	1 045	5 596
Mars	231	1 210	965	837	2 084	770	903	7 000
Avril	331	506	374	780	1 057	1 375	1 075	5 498
Mai	329	970	646	1 007	1 057	1 135	527	5 671
Juin	357	569	799	1 591	1 057	1 648	345	6 366
Juillet	419	1 801	728	2 048	1 145	2 177	0	7 319
Août	475	564	777	1 530	1 145	2 611	0	7 102
Septembre	449	1 152	179	1 153	1 936	559	0	5 428
Octobre	378	1 737	685	1 256	1 919	1 620	0	7 595
Novembre	418	1 160	580	1 800	1 813	1 354	0	7 125
Décembre	2 476	1 100	765	1 325	1 497	1 800	0	8 973
TOTAL en Kilos	4 672	11 905	7 591	14 762	18 878	15 052	4 120	76 980

Une grosse baisse de dons du magasin grand frais suite à leur délocalisation (déménagement et magasin plus petit une baisse de 17 000 kg sur l'année malgré que nous ayons récupéré un autre fournisseur B1 à Replonges.

Par suite de la baisse de dons nous avons dû acheter plus régulièrement chez Promocash pour un total de 9 298 €.

Nous avons donc recherché un fournisseur moins onéreux que Promocash.

Lors d'arrivages en gros volume de certains produits alimentaires à dates courtes, une partie de ces dons est redistribuée auprès de différentes structures caritatives et autres opérateurs partenaires pour permettre de les écouler rapidement sur Mâcon (Restaurants du Cœur, Les Charmilles, PRAHDA et pension de famille des Trappistines).

Chiffre d'affaires :

Chiffre d'Affaires Eco'Cook	
2024	152 403 €
2023	159 300 €
2022	119 922 €
2021	108 040 €
2020	75 571 €
2019	94 105 €

Le chiffre d'affaires est en légère baisse de 4,40 % en 2024, (l'année 2023 avait profité d'une augmentation + 33 % par rapport à 2022, qui s'explique notamment par la mise en place d'une deuxième brigade dédiée au public primo arrivant, à compter de février 2022 - donc sur l'année complète en 2023, par l'augmentation de l'amplitude d'ouverture, en soirée et le samedi.

Cela a permis de mieux répondre à la demande globale de prestations et de réaliser davantage d'autoclaves pour achalander le magasin ouvert de 8h à 20h, du mardi au vendredi en plus des lundis et samedis de 9h à 15h).

Néanmoins, si les heures salariées ont quasiment doublé, l'évolution du chiffre d'affaires n'est pas proportionnelle et la demande n'a pas non plus suivi la même évolution.

La baisse du CA est identifiée par moins 11 000 € pour les prestations externes et moins 2 000 € de ventes en boutique. Elle est compensée par les prestations internes (repas servis au CHRS, à l'accueil de jour (+ 4 000 €) et lors des journées de formation (+ 2 000 €)).

Années	Prestations livrées EN €	Travail à façon EN €	Repas Accueil de Jour EN €	Soupes Samu Social EN €	Repas CHRS LHSS EN €	Repas formation réunion EN €	Vente magasin EN €	Ventes ponctuelles en extérieur EN €	TOTAL EN €
2024	40 498	716	37 712	3 840	29 005	12 897	27 254	407	152 403
2023	52 352	0	32 895	6 420	27 121	10 970	28 835	707	159 300
2022	34 401	1 611	22 345	2 820	26 955	8 172	23 173	445	119 922
2021	32 386	5 137	18 836	3 430	33 965		13 858	428	108 040
2020	12 481	1 545	11 912	3 554	36 340		8 598	141	75 571

En 2024, 8 765 repas ont été servis sur l'**Accueil de Jour**, soit une moyenne de 730 repas par mois ; une baisse importante des repas avec une ouverture seulement 5 jours par semaine (l'année 2023 ouverture de l'accueil tous les jours sur plus de 3 mois).

Pour le CHRS, ce sont 8 491 repas comprenant midi et soir ; une augmentation de repas, plus de participants aux repas collectifs et la préparation des repas pour les LHSS en bocaux afin de pouvoir les emporter et toujours l'absence de repas régulièrement le lundi midi depuis 2023).

3 210 soupes ont été confectionnées **pour la maraude**, répartie sur 5 jours de distribution par semaine. 2024 : nombre de soupes servies 3 240, nombre de repas Accueil de Jour : 8 855.

Nombre de colis distribués :

2024	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	TOTAL
Colis	38	41	36	14	11	9	19	9	14	10	5	39	245
Familles	9	3	8	4	4	2	8	4	8	3	3	10	66
Bénéficiaires	80	84	85	33	11	38	67	37	60	21	10	90	616

245 colis confectionnés sur l'année (contre 174 en 2023), pour 66 familles (68 en 2023), représentant 616 bénéficiaires (460 en 2023), principalement à destination de ménages hébergés dans le cadre de l'urgence ou sur des dispositifs dédiés, dans l'attente que les ressources se mettent en place ; les demandes émanent exclusivement des services d'accompagnement Le Pont.

Nombre de prestations réalisées :

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	TOTAL
2024	20	07	26	17	26	46	15	04	33	28	29	20	271
2023	24	8	19	8	35	54	22	5	31	25	26	27	284
2022	6	9	21	14	50	39	22	3	34	35	25	21	279
2021	11	16	25	24	22	37	25	9	29	26	37	20	281
2020	15	14	5	0	0	16	10	0	24	21	14	7	126

Total de prestations = 271 sur l'année 2024, en légère baisse par rapport à 2023. Cependant, cela représente moins 8 500 euros sur l'année. Ces prestations diverses ont été servies à destination des institutions et de plus en plus auprès de particuliers lors d'événements divers (pots de départs, mariages, baptêmes...).

Nombre de passage en magasin :

Nombre passages magasin	Janvier / Mars	Avril / Juin	Juillet / Septembre	Octobre / Décembre	TOTAL
2024	501	442	334	443	1 720
2023	527	513	317	501	1 858
2022	319	424	352	490	1 586
2021	309	303	194	278	1 084
2020	288	66	196	249	799
2019	123	322	199	269	913

La fréquentation du magasin est en baisse, sur 3 trimestres, malgré l'ouverture le samedi. Cette baisse de fréquentation représente un CA de moins 1 970 euros.

Panier moyen	Janvier / Mars	Avril / Juin	Juillet / Septembre	Octobre / Décembre	TOTAL
2024	15,69	14,75	14,39	18,10	15,73
2023	14,53	15,38	15,29	17,51	15,67
2022	14,70	14,14	15,42	15,78	15,01
2021	12,86	12,72	14,81	12,64	13,25
2020	11,05	11,26	11,26	10,95	11,09
2019	6,61	8,57	15,99	18,03	1,71

Le panier moyen 2024, est globalement en hausse régulière avec une augmentation sensible sur le dernier trimestre de l'année écoulée.

La tendance, déjà observée l'année dernière, d'un panier qui se diversifie est compatible en 2024 avec une offre qui s'étoffe. Nous avons aussi augmenté la confection de bocaux appertisés et de gâteaux.

Travail à façon : 1 seul en 2024 (pas en 2023).

Les bénévoles

Nous bénéficions de la présence de bénévoles, investis dans leur mission. Leur rôle, en accord avec les encadrants et la direction varie et s'adapte, selon leur préférence et leurs compétences aux activités : effectuer les tournées de ramasse, le tri des denrées, de rangement, à la vente en boutique, à la logistique, à l'apprentissage du français.

3 bénévoles sont intervenus à Eco Cook pour un total de 1 300 heures soit 0,77 ETP.

Partenariats

Les partenaires sur l'année ont été :

- Les Banques Alimentaires de Bourgogne et de l'Ain ;
- Les Grandes et Moyennes Surfaces : Grand Frais, Boucherie André, Shell à Saint-Albain et Bi1 à la Chapelle de Guinchay, et Replonges ;
- Les maisons de retraite (vente sur place pour les marchés de Noël...)
- Les mairies sur le territoire de la MBA pour la confection de paniers gourmands en fin d'année ;
- Les entreprises pour l'accueil de nos salariés lors d'immersion en entreprise ;
- Agro'Activ pour l'accompagnement et la formation à la sécurité alimentaire ;
- IDEAL MARKET.

Occasionnellement, des "ramasses et des dons" ont été effectués à :

- Oasis d'amour (Saint-Laurent-sur-Saône) ;
- Intermarché à Replonges ;
- Les Restaurants du Cœur ;
- Canton'aide (Pont-de-Veyle).

Communication

Un certain nombre d'événements s'instituent et se développent :

- Ventes de galettes des rois en janvier et bugnes en février ;
- Portes ouvertes les 23 juin et 20 octobre, à l'occasion respectivement de la journée des réfugiés et de la semaine d'intégration des primo-arrivants ;
- Marchés des producteurs organisés à l'Espace Duhesme par le Département chaque trimestre ;
- Marchés externalisés :
 - site de la CAF Saône-et-Loire à Mâcon, chaque premier mardi du mois ;
 - site de l'OPAC Saône-et-Loire à Mâcon, chaque jeudi ;
 - Site de massilly à Mâcon chaque mardi.
- Participation à l'Opération Seconde Vie à la salle Pavillon en collaboration avec MBA, en octobre ;
- Confection de confitures de Noël ;
- Confection de paniers garnis pour les fêtes de Noël.

Nos clients sont-ils satisfaits ?

Nous avons mené une enquête de satisfaction auprès de clients et collègues ayant bénéficié des prestations repas. Voici les résultats sur 1 459 réponses !

2024	Très satisfaisant	Satisfaisant	Peu satisfaisant	Pas du tout satisfaisant
Livraison	153	91	5	/
Formule repas	114	116	55	4
Concept repas bocaux	99	123	18	4
Concept anti-gaspi	124	109	13	1
Service rendu	86	120	37	3
Tarif proposé 10 €	80	98	52	9
TOTAL	656	657	180	21
	44,96 %	45,03 %	12,34 %	1,44 %
	Certainement	Probablement	Peu probable	Non
Recommandez-vous	86	77	60	6
Eco'Cook	37,89 %	33,92 %	26,43 %	2,64 %

90 % sont très satisfaits ou satisfaits et 70 % recommanderaient nos services.

Plaintes et réclamations :

Aucune plainte et de réclamation en 2024.

Événements indésirables :

À la suite d'un épisode (2 à 3 jours) de personnes malades au sein de l'équipe et chez certains clients, des analyses ont été effectuées. Nous avons eu aussi un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Tous les résultats ont montré que la qualité des produits est conforme aux normes en vigueur et que les procédures d'hygiène et de sécurité des aliments sont scrupuleusement respectées.

Démarche d'amélioration continue

Perspectives 2025, semblables à 2024 car celles-ci sont toujours en cours :

Il est ambitionné d'améliorer le taux de sorties positives vers l'emploi durable, de renforcer les mises en situation professionnelle.

Le développement commercial et la fréquentation du magasin sont à accompagner et à renforcer, par une communication plus offensive et régulière notamment sur les réseaux sociaux.

Au vu des baisses constatées dans diverses activités, un **Comité de Pilotage** créé en début d'année 2025 va travailler sur le modèle économique et les perspectives d'évolution, par exemple : Développer des partenariats auprès de professionnels pour la vente de bocaux appertisés (hôtel ? camping ?...) ou autres idées à venir.

Revaloriser les métiers de la restauration.

Le lien entre le social et l'économique reste toujours un défi. La brigade dédiée aux primo arrivants (bénéficiaires d'une protection internationale et de titres de séjour long) permet de former et de valoriser les compétences d'un plus grand nombre de personnes éloignées de l'emploi, en offrant notamment un cadre professionnel propice à l'apprentissage et au perfectionnement de la langue française.

LEXIQUE

AAH :	Allocation Adulte Handicapé
AJ :	Accueil de Jour
ASS :	Allocation de Solidarité Spécifique
ARE :	Aide au Retour à l'Emploi
BPI :	Bénéficiaire d'une Protection Internationale
BRSA :	Bénéficiaire du Revenu de Solidarité Active
CA :	Chiffres d'Affaires
CAF :	Caisse d'Allocations Familiales
CD :	Conseil Départemental
CDD :	Contrat à Durée Déterminée
CDDI :	Contrat à Durée Déterminée d'Insertion
CDI :	Contrat à Durée Indéterminée
CHRS :	Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale
DAQ :	Dispositif Amont de la Qualification
DDETS :	Direction Départementale de l'Emploi du Travail et des Solidarités
DFL :	Dispositif de Formation linguistique
ETPI :	Equivalent Temps Plein d'Insertion
ETP :	Equivalent Temps Plein
FSE :	Fonds Social Européen
HACCP :	Hazard Analysis Critical Control Point
IFPA :	Institut de Formation et de Promotion des Adultes
LHSS :	Lits Halte Soins Santé
OPAC :	Office Public d'Aménagement et de Construction
MBA :	Mâcon Beaujolais Agglomération
PMSMP :	Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel
PRADO :	Programme d'Accompagnement du Retour à Domicile
PRAHDA :	Programme d'Accueil et d'Hébergement des Demandeurs d'Asile
QPV :	Quartier prioritaire de la Ville
RSA :	Revenu de Solidarité Active