



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

11,40 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 prévus , 6,01 ETP réalisés ;
- En après-midi : brigade spécifique primo arrivants : BPI et titres longs 5,54 ETPI prévus et 5,21 ETP réalisés. Soit 0,19 ETP réalisé en moins.

FINANCEMENT :

Conseil Départemental 71, DDETS, FSE

Faits marquants

- Licenciement d'un encadrant technique cuisine en juin 2025 ;
- Arrêt maladie de la CIP du mois d'août à décembre 2025 ;
- Une seule équipe dès juillet 2025 ;
- Baisse des quantités collectées chez les partenaires sauf avec la banque alimentaire qui renforce ses dons pour maintenir un équilibre ;
- Maintien du CA malgré les difficultés.

Données socio-professionnelles

Nombre de salariés en insertion	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	16	19	20	23	23	24	25
Brigade primo arrivants	10	11	14	11	/	/	/
TOTAL	26	30	34	34	/	/	/

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 soit "plus confortable" que dans le secteur de la restauration ordinaire. De ce fait, nous constatons peu d'intérêt et pas de retour à l'emploi dans ce secteur.

Nombre de recrutements	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	7	12	12	12	10	13	15
Brigade primo arrivants	2	4	7	11	/	/	/
TOTAL	9	16	19	23	/	/	/

Eco'Cook tout public : en 2025 2 sessions de recrutements collectives sur l'année : 7 personnes recrutées sur différents postes. Sur les 7 personnes, 3 maintiennent leur poste et 4 ont fini sans renouvellement de la part des salariés dès leur 1^{er} contrat, et 1 sans nouvelle à la fin de son contrat.

Eco'Cook primo arrivants : 10 candidatures ont été envoyées sur la plateforme de l'inclusion, 6 entretiens de recrutements ont eu lieu et 2 ont été recrutés.

Nombre de PMSMP	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019
Brigade tout public	0	3	0	0	1	1	1
Brigade primo arrivants	5	0 mais 2 CDD ponctuels	1	0	/	/	/
TOTAL	5		2	0	/	/	/

Suite à une PMSMP faite en 2024 un contrat de remplacement maladie CDD a été prolongé sur 2025.

Eco'Cook primo arrivants :

- KELCAP : Assistante administrative
- Eco'Sol : Agent Logistique – Cariste
- TRANSDEV BFC SUD : Conducteur de car
- Ecole Notre Dame : ASEM
- Association Le Pont Service MJPM : Mandataire judiciaire

Plus 1 essai chez Memphis café, chez Au Bureau.

Âge moyen des personnes	Moins de 26 ans	26 à 45 ans	46 à 55 ans	Plus de 55 ans
Brigade tout public	5	8	2	1
Brigade primo arrivants	0	7	3	0
TOTAL 2025	5 (19,2 %)	15 (57,7 %)	5 (19,2 %)	1
2024	4 (13 %)	20 (67 %)	6 (20 %)	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 une légère baisse de la tranche d'âge 26-45 ans (58 %). Les jeunes et les plus de 45 ans représentent chacun environ 38,50 %.

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

Répartition par sexe en %	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019
FEMMES							
Brigade tout public	9	13 (68,4 %)	14 (70 %)	15 (65,21 %)	60,87 %	58,33 %	60 %
Brigade primo arrivants	4	5 (45,45 %)	7 (50 %)	4 (36,36 %)	/	/	/
TOTAL FEMMES	13 (50%)	18 (60 %)	21 (62 %)	19 (55,88 %)	/	/	/
HOMMES							
Brigade tout public	7	6 (31,6 %)	6 (30 %)	8 (34,79 %)	39,13 %	41,67 %	40 %
Brigade primo arrivants	6	6 (54,55 %)	7 (50 %)	7 (63,64 %)	/	/	/
TOTAL HOMMES	13 (50%)	12 (40 %)	13 (38 %)	15 (44,11 %)	/	/	/

La parité parfaite est visible cette année sur les 2 brigades.

Minimas sociaux en %	RSA	ASS	AAH	Sans ressources	ARE
Brigade tout public	8	0	1	8	2
Brigade primo arrivants	8	0	0	2	0
TOTAL 2025	16	0	1	10	2
2024	17 (46,7 %)	0	1 (5,26 %)	4 (21 %)	1 (5 %)
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, 4 personnes avaient la Reconnaissance Travailleur Handicapé.

Le taux de BRSA pour les 2 brigades est supérieur au taux attendu par le CD 71 (61.5 % pour 40 %).

Eco'Cook primo arrivants : le taux RSA est à 80 % sur l'ensemble des salariés

Quartiers Prioritaires de la Ville	Les Blanchettes	La Chanaye	Marbé	Les Saugeraies
Brigade tout public	2 (10,53 %)	1 (5,26 %)	0	2
Brigade primo arrivants	2 (18 %)	1 (9 %)	1	2 (18 %)
TOTAL 2025				
2024	4	2	2	2
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 : 60 % sont issus des QPV.

Pour la brigade tout public : 5 habitent en QPV, 9 à Mâcon hors QPV, et 2 hors Mâcon.

Nombre de sorties dynamiques	Total Sorties	Dont CDD - 6 mois	Dont CDD + 6 mois	Dont CDI	Dont Formations
Brigade tout public	9	0	0	1	0
Brigade primo arrivants	8	1		1	1
TOTAL 2025					
2024	6	1	0	0	0
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 9 sorties sur l'année :

- 1 sortie est neutralisée (interruption en cours de période d'essai)
- 1 sortie dynamique
 - 1 emploi durable : CDI à 35 h
- 8 sont demandeurs d'emploi

Soit un taux de sorties dynamiques de 12,50 %. Ce taux est très faible au regard de l'accompagnement mis en œuvre. Il semblerait que les événements (arrêt maladie long puis licenciement d'un encadrant technique cuisine) aient grandement "perturbé" l'organisation générale.

Eco'Cook primo arrivants : parmi les 8 sorties en 2025, 6 sont comptabilisées :

3 dynamiques soit 60 % de sorties positives :

- 1 Formation qualifiante CAP AEPE - Greta
- 1 CDI Buffalo Grill – Aide de cuisine
- 1 CDD 4 mois aide maraicher – Duby Fleury à Feillens

3 demandeurs d'emploi

2 sorties neutralisées pour des raisons médicales.

La formation :

Sur l'année 2025 :

Nous avons obtenu par l'OPCO : une formation FLE professionnelle qui a été suivie par 4 salariés de la brigade de l'après-midi. La formation s'est déroulée dans nos locaux à raison de 2 heures par semaine du 10 septembre au 24 décembre 2025, soit 16 séances soit 32 heures.

2 salariés ont bénéficié de la mise en place de cours de quartiers, à raison de 135 heures pour chacun. Ces temps de formation ont été pris en partie sur le temps de travail (certaines séances étant sur des heures non travaillées) :

- 2 salariés ont suivi la formation "sensibilisation à l'hygiène alimentaire" ;
- 4 salariés ont suivi la formation "gestes et postures" ;
- 1 salariés a suivi la formation "Word opérationnel" ;
- 10 salariés ont suivi la formation "sensibilisation au tri – Gestion des composts MBA" ;
- 4 salariés ont suivi une remise à niveau en français et 2 ont validé un niveau A1 ;
- 3 salariés suivent "l'atelier apprentissage du code de la route" ;
- 1 salarié a validé le CACES 2 et 3 ;
- 1 salarié a validé l'habilitation électrique ;
- 2 salariées ont débuté un suivi psychologique.

Données économiques

Au cours de l'année 2025, environ 73 tonnes (77 tonnes en 2024 ET 97 Tonnes en 2023) d'aliments ont été collectées et transformées en repas par Eco'Cook soit une baisse d'environ 6 %.

Années	Boucherie André	Banque alimentaire Ain	Banque alimentaire Bourgogne	Bi1 la Chapelle-de-Guinchay	Grand Frais	Bi1 Replonges	Autres	TOTAL en Kilos
2025	5 509	21 615	9 317	10 601	15 585	10 373	0	73 000
2024	4 673	11 906	7 592	14 761	18 878	15 052	4 555	77 417
2023	2 721	13 324	7 633	18 173	42 258		13 125	97 235
2022	1 485	13 322	4 347	22 356	19 727		14 762	75 999
2021								
2020	2 396	12 038	11 080		3 806		7 433	36 752
2019	4 688	11 596	12 012		3 995	Promocash 882	Dons occasionnels : 1 467	34 640

Constats :

Achats Promocash + IDEAL MARKET

Années	Achats
2025	4 730,21 € 10 801,26 €
2024	9 398 €
2023	10 930 €
2022	6 537 €

Depuis La délocalisation du magasin Grand frais, on constate une baisse au niveau de la récupération de marchandises même après plusieurs mois de présence sur leur nouvelle implantation.

La perte d'un de nos fournisseurs par suite de la fermeture du magasin a induit moins de collectes. Ce qui induit une augmentation importante des achats. Nos démarches pour nouer un partenariat avec d'autres enseignes, n'a pas encore abouti.

Nous avons dû trouver un fournisseur principalement pour de l'achat de viande et de crèmerie.

Chiffre d'affaires d'Eco'Cook :

2025	157 289 €
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 augmentation de 3,15 % en 2025, malgré le passage à 1 seule équipe dès juillet 2025.

Pour rappel : l'année 2023 avait profité d'une augmentation de + 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.

Il est à remarquer que les heures salariées en insertion ont été maintenues. De plus, les ventes en magasin et les prestations externes ont diminué au profit des prestations internes telles que la préparation des repas pour les bénéficiaires de l'Accueil de Jour, du CHRS et des stagiaires en formation continue.

	Ventes externes en % du CA	Ventes internes en % du CA
2025	36,81 %	63,19 %
2024	45,21 %	54,79 %

Années	Prestations livrées	Travail à façon	Repas Accueil de Jour	Soupes Samu Social	Repas CHRS LHSS	Repas formation réunion	Ventes Magasin	Ventes ponctuelles en extérieur	TOTAL
2025	38126,78 €	0	40 800 €	7 800 €	36 415 €	14 451,90 €	19 695,50 €	0	157 289,18 €
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 2025, 10 200 repas ont été servis à midi aux bénéficiaires de l'Accueil de Jour ouvert 5 jours par semaine contre 8 765 en 2024, ce qui montre une forte augmentation des bénéficiaires et 7 283 repas aux bénéficiaires du CHRS, pour les midis et soirs (contre 8 491 en 2024).

Il a été confectionné 3 900 soupes pour les maraudes (contre 3120 en 2024).

Nombre de colis distribués :

2025	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	TOTAL
Colis	14	16	8	18	15	14	9	17	17	19	14	11	172
Familles	7	5	2	5	5	3	4	5	2	5	5	4	52
Bénéficiaires	26	23	11	28	25	19	17	26	22	25	18	18	258

172 colis confectionnés sur l'année (contre 245 en 2024), pour 52 familles (66 en 2024), représentant 258 bénéficiaires (616 en 2024), 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	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	total
2025	22	20	14	19	22	28	15	5	40	27	19	13	244
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 = 244 sur l'année 2025. Nous constatons une baisse régulière depuis 2023. Il nous est reconnu une amélioration de la qualité mais qui n'a pas encore rencontré son public.

Nombre de passages en magasin :

Nombre passages magasin	Janvier / Mars	Avril / Juin	Juillet / Septembre	Octobre / Décembre	TOTAL
2025	374	289	166	241	1 070
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 l'ensemble de l'année. Au vu de la très faible fréquentation du samedi et lors du passage à 1 seule équipe, il a été décidé de fermer le samedi à partir d'août 2025.

Panier moyen	Janvier / Mars	Avril / Juin	Juillet / Septembre	Octobre / Décembre	TOTAL
2025	18,44	14,28	15,11	22,69	17,63
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

On peut voir une diminution de la fréquentation du magasin mais le panier moyen lui est plutôt en hausse. Nous constatons une demande régulière de bocaux de gâteaux.

Travail à façon : aucune demande

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, rangement, vente en boutique, logistique, 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 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 ;
- PRALUS BEAUJOLAIS BOURGOGNE.

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 ;
- Ventes externalisées :
 - 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 dernier mardi du mois.
- Participation à l'Opération Seconde Vie 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 1 312 réponses !!

2025	Très satisfaisant	Satisfaisant	Peu satisfaisant	Pas du tout satisfaisant
Livraison	147	69	3	2
Formule repas	75	110	34	3
Concept repas bocciaux	98	96	22	2
Concept anti gaspi	110	92	13	7
Service rendu	93	101	23	2
Tarif proposé 10 euros	79	92	35	4
TOTAL	602	560	130	20
	45,88 %	42,68 %	9,91 %	1,52 %
	Certainement	Probablement	Peu probable	Non
Recommandez-vous Eco' Cook	71	91	39	6
	34,30 %	43,96 %	18,84 %	2,90 %

89 % sont très satisfaits ou satisfaits et 78 % recommanderaient nos services.

Plaintes et réclamations :

Aucune plainte et réclamation en 2025.

Événements indésirables :

Aucun évènement indésirable en 2025.

Démarche d'amélioration continue

Perspectives 2026, semblables à 2025 car celles-ci sont toujours en cours :

Taux de sorties :

L'année 2025 a été perturbée par l'arrêt prolongé d'un encadrant technique cuisine et par son licenciement en juin 2025. L'ensemble des équipes a dû palier à cette situation ce qui n'a pas permis d'améliorer nos taux de sorties positives. Les équipes se sont concentrées sur la fabrication des menus pour les bénéficiaires de l'Accueil de Jour et du CHRS. La décision de mêler les équipes par manque d'encadrants techniques a été perturbant et chronophage.

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. Cela n'est pas suffisant.

En 2026 : création d'événements culinaires saisonniers tels que : ventes de chocolats de pâques, mois Smoothies, ventes de bugnes...) Créations de nouvelles recettes plus "exotiques".

Au vu des baisses constatées dans diverses de nos activités, un **Comité de Pilotage** créé en début d'année 2025 a travaillé 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.

Des contacts ont été pris (hôtels, chambres d'hôtes, maisons de retraite) mais pas de développement probant envisagé.

Le COPIL s'est réuni 4 fois, il est constitué de l'équipe Eco'Cook , de la directrice de territoire sud et de 2 membres du CA :

Les décisions prises :

- Harmonisation des tarifs des repas en interne ;
- Démarchages auprès de fournisseurs de produits alimentaires (dons - achats moins chers) ;
- Augmentation légère du prix du menu (entrée-plat-dessert).
-

Présence sur le marché de Mâcon dès avril 2026 pour 1 année.

Revaloriser les métiers de la restauration. C'est un secteur en tension, mais qui ne rencontre pas nos salariés. L'objectif de travailler dans le secteur de la restauration n'est pas une priorité : cependant 3 salariés ont choisi cette filière. Les résultats seront visibles en 2026.

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.

Communication :

Dans le cadre du plan de revitalisation d'EUROSERUM, France Travail a obtenu des co-financements. Cela a permis la création d'un film promotionnel sur l'activité d'Eco'Cook valorisant à la fois l'accompagnement socio professionnel et les activités de production. Il sera diffusé lors d'évènements tels que les AG, les forums de l'emploi, lors des recrutements, auprès des entreprises....

LEXIQUE

AAH :	Allocation Adulte Handicapé
AEPE :	Accompagnement Educatif Petite Enfance
AG :	Assemblée Générale
AJ :	Accueil de Jour
ASEM :	Agent Spécialisé des Ecoles Maternelles
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
CACES :	Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité
CAF :	Caisse d'Allocations Familiales
CAP :	Certificat d'Aptitude Professionnelle
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
CIP :	Conseiller en Insertion Professionnelle
COPIL :	Comité de Pilotage
DDETS :	Direction Départementale de l'Emploi du Travail et des Solidarités
ETPI :	Equivalent Temps Plein d'Insertion
ETP :	Equivalent Temps Plein
FLE :	Français Langue Etrangère
FSE :	Fonds Social Européen
Kgs :	Kilogrammes
LHSS :	Lits Halte Soins Santé
OPAC :	Office Public d'Aménagement et de Construction
OPCO :	Opérateur de Compétences
MBA :	Mâcon Beaujolais Agglomération
MJPM :	Mandataire Judiciaire à la Protection des Majeurs
PMSMP :	Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel
QPV :	Quartier prioritaire de la Ville
RSA :	Revenu de Solidarité Active