

FRANCE



14%

des personnes sans diplôme sont au chômage*

±0

Très faible accès de ces personnes à l'accompagnement à l'entrepreneuriat

* Observatoire des inégalités

POUR QUI ?



Des personnes avec un projet en restauration

Dans la métropole lyonnaise, certaines personnes peu formées mais entreprenantes veulent tirer parti d'une première expérience en restauration ou d'un talent en cuisine plus informel pour lancer une activité génératrice de revenu dans ce domaine, sortir de la précarité et gagner en autonomie. Certaines d'entre elles ont même déjà lancé leur activité.

Mais faute de culture économique, de connaissances techniques suffisantes, de réseau, d'accès au capital et parfois de maîtrise de la langue française, leur projet semble voué à l'échec.

Elles sont seules pour surmonter tous les obstacles.

QUOI ?



Un parcours complet pour réussir

A Lyon, depuis 2017, le programme Des Saveurs et des Ailes (DSDA) créé et incubé par Entrepreneurs du Monde aide ces entrepreneurs vulnérables à déployer leur projet en leur proposant un parcours complet, dans le secteur de la restauration.

L'objectif du parcours est de :

- se confronter à la réalité de l'entrepreneuriat et de la restauration (activité, rythme, organisation)
- valider leur motivation et leur potentiel
- structurer leur projet
- affiner et tester leur concept
- acquérir des compétences clés en restauration et en entrepreneuriat
- gagner en visibilité et en crédibilité
- franchir chaque étape dans un cadres sécurisé

ENJEUX PRIORITAIRES

INCLUSION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

ÉMANCIPATION DES FEMMES



COMMENT ?

Découvrir, se former, se lancer

1- Découvrir la démarche entrepreneuriale

Les publics ciblés sont invités à des réunions d'information sur les étapes à franchir dans un projet entrepreneurial et sur les acteurs de l'écosystème.

2- Se former (11 semaines de formation en salle, en labo et en foodtruck-école)

Les personnes qui se sont portées candidates et ont été sélectionnées entrent dans le parcours pour structurer leur projet et se former aux bonnes pratiques du chef de cuisine et du chef d'entreprise: étude de marché simplifiée, définition de sa création de valeur et de son positionnement, calcul des coûts, bonnes pratiques d'hygiène.

3- Se lancer en sécurité

Chaque porteur de projet bénéficie d'un suivi individualisé ante ou post création. A l'issue de la formation initiale, il peut choisir de tester son activité dans la couveuse DSDA, via un contrat CAPE ou CAPA de 3 mois, renouvelables 2 fois.

AVEC QUI ?

Une équipe en incubation et en réseau

Comme tous les projets d'Entrepreneurs du Monde, l'équipe Des Saveurs et des Ailes, recrutée et incubée par l'ONG, bénéficie d'un appui technique là où nécessaire, par exemple en gestion, gouvernance, gestion de la performance sociale et environnementale, recherche de fonds et communication.

L'équipe travaille en partenariat avec les organismes du territoire Rhônealpin engagés sur les questions de précarité et d'emploi, avec des formateurs eux-mêmes entrepreneurs, des partenaires restaurateurs et des acteurs de l'écosystème entrepreneurial pour faciliter la mise en réseau des porteurs de projet et des partenaires.

Elle a aussi établi un partenariat avec la Burgundy School of Business, le Centre Hospitalier le Vinatier et Eiffage pour accueillir son foodtruck-école sur leur terrain et mettre ainsi les porteurs de projet en situation réelle (préparation, service, encaissement, comptabilité, etc).

IMPACT



Madame Celaj a rejoint le programme en mars 2025 pour confirmer son projet d'entrepreneuriat dans la pâtisserie. La formation a permis de valider sa capacité à entreprendre et de faire ressortir la nécessité de compléter sa formation par un CAP pour se conformer à la réglementation. Nous l'accompagnons donc aidé à intégrer un CAP pâtisserie en alternance et nous l'accompagnerons à nouveau quand elle lancera son activité.



Mme Mpoli a rejoint la promotion de septembre 2025 pour travailler sur la structuration de son projet de restauration africaine. Elle a rejoint ensuite la couveuse Des Saveurs et des Ailes pour tester des recettes et se confronter à la réalité organisationnelle, commerciale et comptable de l'activité Foodtruck.

	2025	Objectifs 2026
Personnes accueillies et orientées	143	165
Personnes formées collectivement	16	24
Personnes accompagnées individuellement, en post formation	13	14
Personnes accompagnées en couveuses (CAPE)	3	4
Personnes validant la formation Hygiène en restauration commerciale, formation obligatoire dans le secteur de la restauration	-	15
Salariés (ETP) au 31/12	4	4
Viabilité opérationnelle du programme	12 %	18 %



16
entrepreneurs
accompagnés



100 %
de satisfaction



69 %
sont des femmes



83 %
des entrepreneurs ont au
maximum le niveau BAC



Certification Qualiopi

Des Saveurs et des Ailes a maintenu son activité d'accompagnement tout en préparant le développement de ses activités en 2026.

L'obtention de la certification Qualiopi en octobre 2025 a marqué l'aboutissement du travail engagé par l'association depuis 2024 pour professionnaliser les contenus pédagogiques, structurer les process et systématiser les actions de suivi et d'évaluation. Cette certification valide la reconnaissance de la démarche d'amélioration continue de l'association et de son respect des standards exigeants en matière d'organisation, de transparence et de qualité pédagogique.

Cette certification - ainsi que l'autorisation par la DRAAF à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en restauration commerciale » - ouvre de nouvelles perspectives à l'association. Elle va pouvoir non seulement valoriser les compétences acquises par ses stagiaires mais aussi développer de nouvelles actions de formation à destination de ses partenaires pour soutenir l'autofinancement de l'association.



Intégration du Tiers-Lieu villeurbannais L'Archipel, dédié à l'alimentation sociale et responsable

L'association a rejoint l'Archipel en juillet 2025 aux cotés des Restaurants du Cœur, de l'association le Mas et du CCAS de la Mairie de Villeurbanne.

En rejoignant cette dynamique collective et solidaire, Des Saveurs et des Ailes a fait le choix de:

- faciliter l'accessibilité de ses locaux de formation aux stagiaires,
- se doter d'un laboratoire professionnel plus spacieux et plus visible
- de s'implanter dans un environnement propice au développement d'une nouvelle activité pédagogique de vente à emporter, complémentaire de l'activité nomade Foodtruck, pour étoffer les apprentissages des bénéficiaires.

En rejoignant l'Archipel, Des Saveurs et des Ailes renforce son ancrage territorial et renforce son positionnement d'expert de l'accompagnement en restauration.

PERSPECTIVES 2026



Augmenter le nombre de bénéficiaires

En s'appuyant sur une équipe consolidée, et sur les efforts engagés auprès des prescripteurs pour orienter le public ciblé, Des Saveurs et des Ailes fait le pari de

- recruter trois promotions de bénéficiaires en 2026 soit porter le nombre de personnes formées de 16 à 24 par an.
- contribuer au rayonnement du Tiers Lieu l'Archipel et à son impact

Consolider la viabilité du projet

Comme tout programme incubé par Entrepreneurs du Monde, DSDA devra à terme accompagner un grand nombre de bénéficiaires, durablement et en toute autonomie.

En s'appuyant sur le travail engagé en 2025, Des Saveurs et des Ailes développera deux nouvelles activités (Formation Hygiène alimentaire et vente à emporter) qui permettront de valoriser les compétences acquises par les stagiaires et de soutenir l'autofinancement de l'association de manière durable.



CONTACT



Ludovic Picot

Responsable de programme

ludovic.picot@dessaveursetdesailes.com

PARTENAIRES



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



Tester pour
réussir
By Couveuses et CAE

FONDATION
D'ENTREPRISE
VINCI
POUR LA CITÉ

FONDATION RSM FRANCE



RSM



FONDATION
FRANCIS
LEFEBVRE

PayPal
Giving Fund

FONDATION
ENTREPRENEURS
du Monde
SOLIDARITÉ

Sous égide de la
Fondation Caritas France



FONDATION
SOLIDARITÉS
CRÉDIT AGRICOLE CENTRE-EST



FONDATION
GROUPE EDF