



# Accompagner des personnes fragilisées dans leur projet entrepreneurial en restauration

## France



**14%**  
vivent sous le  
seuil de pauvreté

**2 millions**  
de foyers  
sont au RSA

## ODD\* VISÉS



## POUR QUI ?



### Une population vulnérable à notre porte

En France, 10 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. Or, l'entrepreneuriat, notamment dans le secteur de la restauration, peut être un vecteur d'inclusion.

Cependant, savoir cuisiner et avoir des connaissances théoriques du métier ne suffit pas.

Pour réussir, les personnes peu diplômées et isolées qui entreprennent ont besoin d'un accompagnement progressif, adapté à leur niveau de formation initiale, à leurs expériences et à leurs ressources, pour leur permettre de franchir les étapes clés dans leur démarche entrepreneuriale.

## QUOI ?



### Un parcours complet pour réussir

Depuis 2017, le programme des Saveurs et des Ailes créé et incubé par Entrepreneurs du Monde à Lyon, favorise l'inclusion socio-économique durable de personnes vulnérables ou éloignées de l'emploi, par l'expérience entrepreneuriale en restauration.

L'équipe les accompagne pour qu'elles puissent :

- se confronter concrètement à la réalité des métiers d'entrepreneur et de restaurateur.
- valider leur motivation à entreprendre
- structurer leur projet
- affiner et tester leur concept,
- gagner en visibilité et en crédibilité

\*ODD : objectifs de développement du millénaire



## COMMENT ?

### Formation et test d'activité

Les porteurs de projet suivent un parcours complet :

**1- formation théorique et pratique ( 10 semaines) :** définition de sa création de valeur, de son positionnement marché, calcul des coûts, business plan simplifié, bonnes pratiques organisationnelles en cuisine, bonnes pratiques d'hygiène, productions alimentaires dans notre laboratoire de cuisine, ventes de repas via notre foodtruck.

**2- test du concept** au sein de notre couveuse d'entreprise (Contrat CAPE de 3 mois, renouvelables deux fois) : portage administratif, juridique et comptable; mise à disposition de nos outils de production et de vente, recherche d'opportunités commerciales, accompagnement à la validation des hypothèses commerciales, comptables, marketing...

Au -delà de ce soutien technique , l'équipe oriente les porteurs de projet vers des partenaires publics et privés pour les aider à lever des blocages plus sociaux (logement, aide financière, etc).

## AVEC QUI ?

### Une équipe en structuration

Comme pour tous les programmes qu'elle crée et incube, **Entrepreneurs du Monde** structure et accompagne **Des Saveurs et des Ailes** pour qu'elle devienne autonome sur tous les plans.

**Juridiquement, le programme a déjà franchi une étape décisive en 2021 en devenant une association indépendante d'Entrepreneurs du Monde.**

**L'équipe vise aussi la viabilité financière à travers :**

- ✓ la vente de prestations de services dans le cadre de la formation.
- ✓ la participation demandée aux porteurs de projet pour louer les équipements de la couveuse et contribuer aux autres frais.
- ✓ l'accueil, à terme, dans ses formations, de quelques personnes en capacité d'apporter un financement OPCO, CPF ou autre.

# IMPACT



## MARIE-MADELEINE



*La formation m'a apporté beaucoup de connaissances en entrepreneuriat.*

*On se sent vraiment pris en mains et en considération et ça nous rebooste pour avancer.*

## LYDIA



*Cet accompagnement est indispensable pour réussir parce que quand on improvise, on a beaucoup de mauvaises surprises.*

*Alors qu'avec ces formations théoriques et pratiques, on peut développer un projet solide.*



	2021	2022	Objectifs 2023
Personnes accueillies et orientées	47	52	60
Personnes ayant bénéficié d'une formation « entreprendre en restauration »	7	5	20
Personnes ayant pu tester leur concept	6	4	6
Salariés de l'association au 31/12	2	2,5	3,5
Experts-bénévoles actifs	20	10	10



**45 %** sont des bénéficiaires des minima sociaux



**60 %** de femmes



**80%** ont un niveau bac ou infra bac



## SUCCESS STORY: LA MAISON GÉORGIENNE

Nino & Nona, deux bénéficiaires du programme (Formation + Couveuse) poursuivent leur ascension avec « La Maison Géorgienne ».

En effet, en avril 2022, après un test concluant avec le foodtruck, elles ont posé leurs marmites, à la Commune, un Food Court drainant un public nombreux, auprès de qui les recettes traditionnelles géorgiennes de Nino & Nona remportent un grand succès !

## LAURÉAT DU PROGRAMME ACCÉLÉRATION

DSDA a été sélectionné pour intégrer le programme Accélération du 107, l'accélérateur d'innovation sociale en Région Auvergne Rhône Alpes.

Cette reconnaissance montre la conviction des acteurs locaux, publics et privés, pour le modèle proposé par DSDA.

Pendant 6 mois, l'équipe a bénéficié des formations, du mentorat et du réseau de ces acteurs engagés pour finaliser son modèle et accélérer son déploiement sur le territoire.



# PERSPECTIVES 2023

## COMPÉTENCES ET AMBITION !



Aujourd'hui, le modèle économique et social de DSDA est validé et les profils complémentaires de l'équipe (cuisine, gestion, entrepreneuriat) garantissent désormais un accompagnement complet des porteurs de projet.

L'ambition de DSDA est désormais d'accompagner un plus grand nombre de porteurs de projet et de leur offrir plus d'opportunités pour se former et développer leur chiffre d'affaires.

L'impact social de DSDA montrera alors un peu plus que l'entrepreneuriat peut être un formidable ascenseur social s'il se fait dans un cadre sécurisé et adapté au profil vulnérable des entrepreneurs.

## PLUS DE PRATIQUES !



Pour développer les opportunités de tester les capacités entrepreneuriales des porteurs de projet et leurs recettes, l'équipe a signé 3 partenariats avec des entreprises qui mettent à disposition un emplacement sur leur parking pour le foodtruck, une fois par semaine.

Ces premiers partenariats gagnant-gagnant avec des entreprises lyonnaises donnent l'opportunité :

- aux porteurs de projet : de vendre 270 repas au cours des 10 semaines de formation pratique.
- aux entreprises : de contribuer à un projet de réinsertion en proposant à leurs salariés une cuisine variée, saine et de proximité.

L'équipe compte donc signer d'autres partenariats.

## PARTENAIRES



## CONTACT



**Responsable de programme**

[ludovic.picot@entrepreneursdumonde.org](mailto:ludovic.picot@entrepreneursdumonde.org)