



# Accompagner des personnes fragilisées dans leur projet entrepreneurial en restauration

## France



Lyon

14%

vivent sous le  
seuil de pauvreté

2 millions

de foyers  
sont au RSA

## ODD\* VISÉS



## POUR QUI ?



### Une population vulnérable, avec un projet en restauration

Nous agissons majoritairement auprès de personnes vulnérables, de niveau bac ou infra bac, ayant un projet d'entrepreneuriat en restauration.

Elles ont souvent une faible culture économique, peu d'accès au capital et parfois une maîtrise partielle de la langue française. Certaines ont déjà lancé une activité, mais faute d'accompagnement, elles n'arrivent pas à la viabiliser.

Si elles sont accompagnées, ces personnes peuvent consolider leur projet d'entrepreneuriat ou (re)choisir le salariat, dans un cadre sécurisé.

## 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'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi 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
- gagner en visibilité et en crédibilité

\*ODD : objectifs de développement du millénaire



## COMMENT ?

### Sensibiliser, former, accompagner

**1- Sensibilisation à la démarche entrepreneuriale :** nous réalisons des réunions d'information à la démarche entrepreneuriale et des ateliers avec nos partenaires pour informer le public sur l'entrepreneuriat, ses étapes et les acteurs de l'écosystème.

**2- Formation théorique et pratique (11 semaines) :** nous formons les porteurs de projet sélectionnés 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 en cuisine avec une mise en situation professionnelle dans notre laboratoire de cuisine et notre foodtruck.

**3- Accompagnement individualisé :** nous assurons un suivi individualisé ante ou post création, avec ou sans test d'activité via un contrat CAPE ou CAPA de 3 mois, renouvelables 2 fois. Nous assurons un portage administratif, juridique et comptable et une mise à disposition de notre laboratoire, de notre foodtruck et d'emplacements chez nos partenaires.

## AVEC QUI ?

### Une équipe en incubation et en réseau

Comme tous les projets d'Entrepreneurs du Monde, l'équipe a été recrutée par l'association (1 responsable de projet, 2 formateurs salariés et des intervenants bénévoles) et bénéficie d'un appui technique là où nécessaire, comme par exemple la gestion, la recherche de fonds, la gouvernance, la gestion de la performance sociale et environnementale, la communication.

L'équipe travaille aussi 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.

Nous remercions la Burgundy School of Business, le CH le Vinatier et Eiffage de nous permettre de positionner notre foodtruck sur leur terrain, pour vendre les plats préparés dans le cadre de la formation.

# IMPACT



## LYDIA

*J'ai appris à m'organiser et à calculer mes coûts pour bien établir mes prix de vente. J'ai compris aussi, grâce à l'expérience en foodtruck, que la relation clients me stressait. Alors, j'ai décidé de vendre via des prises de commandes internet et des livraisons. DSDA m'a aidée à construire mon site, mes flyers, et à me construire une clientèle.*

## JOCELYNE

*Les 12 semaines passées en couveuse ont été très formatrices. L'enchaînement des semaines et des clients m'ont obligée à travailler mon organisation hebdomadaire, à anticiper mes menus et mes achats et à consolider ma pratique en cuisine avec mes fiches techniques pour réussir à dégager un salaire.*



	2022	2023	Objectifs 2024
Personnes accueillies et orientées	52	112	120
Personnes ayant bénéficié d'une formation « entreprendre en restauration »	5	19	20
Personnes ayant bénéficié d'un suivi post formation	4	9	12
Salariés de l'association au 31/12	2,5	2,5	3,5
Experts-bénévoles actifs	10	10	10



**38 %** sont des bénéficiaires des minima sociaux



**62 %** de femmes



**75%** ont un niveau bac ou infra bac



## LA FORMATION, UNE NECESSITE

La formation (322 h) constitue le coeur de notre parcours d'accompagnement.

L'enjeu est de construire un **contenu accessible au public qui arrive chez DSDA avec un niveau académique bac ou infra bac, et avec plus ou moins de maîtrise de la langue française (A2 minimum)**. Le travail sur les contenus pédagogiques et le choix des 13 formateurs partenaires qui interviennent à nos cotés est donc crucial.

Le s bon taux de satisfaction (88 %) et de participation (94% , soit 304 h sur 322h) et le faible taux d'abandon (5%, soit 1 abandon sur 19) montrent que le travail engagé depuis 2 ans porte ses fruits.

Au-delà des compétences techniques, la formation vise également à faciliter **la prise conscience de la pluralité des fonctions à assumer** (directeur, communicant, acheteur, comptable, commercial...) et de l'intensité que représente la double responsabilité de créateur et de chef de cuisine.

94% de porteurs de projet déclarent avoir in fine une représentation plus réaliste des métiers de chef d'entreprise et de chef de cuisine.,

## UNE COUVEUSE QUI « GARDE LE C.A.P.E »

20 ans déjà que le contrat d'Appui à la Création d'Entreprise (CAPE) a été créé pour permettre à un porteur de projet de tester son activité en grandeur réelle, sans immatriculer d'entreprise.

A cette occasion, le réseau des couveuses de France, dont fait partie DSDA, a organisé des évènements sur le territoire national et régional pour mieux faire connaître les fonctionnalités de ce contrat et l'accompagnement apporté.

C'est donc naturellement que le **13 octobre dernier**, nous avons souhaité **célébrer avec notre partenaire Auxime cette date anniversaire. Nous avons co-organisé cet évènement au H-7** et réuni une **60aine de partenaires locaux**, privés et publics.

Une belle occasion pour DSDA de mettre en lumière le travail réalisé par notre association et de déguster un excellent cocktail déjeunatoire réalisé, bien-sûr, par notre chef et les porteurs de projet !

# PERSPECTIVES 2024

## TOUCHER LE BON PUBLIC



Malgré le nombre de structures d'accompagnement existant dans la Métropole lyonnaise, nombreux sont les porteurs de projet qui décident de s'immatriculer sans avoir été accompagnés.

Ils se lancent alors sans avoir travaillé leur modèle économique ni avoir conscience de la réalité du métier. Par conséquent, ils dégagent un chiffre d'affaires faible et une rentabilité quasi nulle ce qui peut les exposer au risque de l'endettement ou du surendettement.

Afin de limiter ces risques, l'équipe de DSDA va se donner davantage les moyens d'aller à la rencontre de ce public peu informé et qui se rend rarement aux évènements officiels dédiés aux entrepreneurs.

## PROMOUVOIR LE CURSUS COMPLET



Le travail réalisé sur la mesure d'impact en 2023 a permis de révéler l'importance que représente le suivi individualisé post formation dans le parcours d'insertion du futur entrepreneur.

En effet, cette enquête cite un taux de sortie positive de 55,5% et met en lumière ceci :

- 77,7 % de ceux qui ont suivi le cursus complet (formation puis suivi individualisé) ont trouvé un travail ou créé leur entreprise
- 33,3 % de ceux qui se sont arrêtés à la fin de la formation atteignent cet objectif

L'enjeu 2024 pour DSDA sera donc, dès l'entrée en formation, de convaincre les porteurs de projet de suivre le cursus complet!

## PARTENAIRES



## CONTACT



**Responsable de programme**

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