



Claude SAVARY, président de l'association Assise Orne, a invité le 17 juin dernier, Michel CEYRAC, président de la Fédération des esh, ainsi que l'équipe du Fonds, à l'Assemblée Générale de l'association.

Claude SAVARY souhaitait profiter de ce rendez-vous annuel pour mettre en valeur, "le prix" accordé par le Fonds pour l'Innovation Sociale à leur projet de restaurant multiculturel baptisé « Aux goûts d'ici et d'ailleurs », lauréat au Comité de Sélection des Projets du 1^{er} octobre 2010.



De concert avec Michel RENARD, Président et Stéphane AULERT, directeur général de la Sagim et du Logis Familial, ils nous ont réservé un accueil chaleureux et convivial en présence de l'équipe du restaurant au grand complet, sous l'œil attentif de Florence JOLIVET, chargée de mission au sein de l'association et future directrice de la régie de quartier.

Cette journée bien remplie a débutée par un cocktail de bienvenue suivi "du déjeuner multiculturel" préparé par l'équipe en place :

- Aux cuisines Yannick BOUCHART, chef cuisinier sous CDI, encadrant de Jitra et de Virginie, commis de cuisine, sous contrat d'insertion
- En salle, Mickael ROINE, chef de salle sous CDI, encadrant d'Emily et de Marieme, serveuses sous contrat d'insertion



En pied d'immeuble, sur le quartier de Perseigne, ce restaurant d'insertion offre un cadre agréable aux couleurs chatoyantes : belles tables, service de qualité et cuisine exceptionnelle. Nous avons pu apprécier ce que signifie « aux goûts d'ici et d'ailleurs » : En entrée, une assiette de dégustation multiculturelle de l'Asie à l'Amérique-latine, un plat aux saveurs d'orient et un café très gourmand aux desserts variés.

Au cours du déjeuner, nous comprenons par le récit des deux initiateurs du projet, Claude SAVARY et Cécile PLUMERT, administratrice, les multiples péripéties rencontrées par l'association Assise Orne. Pendant 2 ans, ils ont bataillé pour aboutir à l'ouverture du restaurant au 3^{ème} trimestre 2010. Céline PLUMERT, nous explique que le point de départ à la réalisation de ce projet a été la mise à disposition du local par la SAGIM, ainsi que les travaux d'aménagement l'octroyé par l'esh d'une minoration de 50% sur le loyer durant les 5 années à venir.

Grâce à ce partenariat avec la SAGIM, et entre autre l'accompagnement de Fadel SIFER, responsable du service développement, référent esh avec qui Claude SAVARY est venu défendre le projet lors du CSP, il nous confie que « l'aide apportée par le Fonds pour l'Innovation Sociale a été fondamentale dans l'aboutissement de ce projet » et précise « C'est la seule structure qui permet de réserver une part de l'aide à du fonctionnement »

Le prix supplémentaire accordé par le Fonds a permis l'acquisition d'un véhicule utilitaire pour le restaurant. Le président de l'association était heureux de nous dévoiler la surprise qu'il nous réservait :



Cécile PLUMERT ajoute : « être Lauréat du Fonds au niveau national et avoir reçu un prix supplémentaire a été pour nous une consécration accompagnée d'une forte émotion. Nous avons pu dire, « enfin nous avons réussi »

Le président de la SAGIM, monsieur Michel RENARD, bien que très fier de cette dynamique territoriale qui se crée sur le quartier avec ses équipes et les partenaires (Perseigne accueillera prochainement une Régie de quartier), considère de façon modeste que « cela fait partie de notre mission sociale ».

M. SAVARY explique que les habitants viennent volontiers déposer des recettes de leur pays et sont fiers de les travailler avec Yannick BOUCHART, le cuisinier afin qu'ils puissent ensuite apparaître sur la carte. Cependant, ils ont encore quelques réticences à venir y déjeuner ou y dîner, même si en échange de recettes dévoilées, ils reçoivent une invitation pour 2 personnes. – « c'est un travail à mener progressivement sur le long terme » - explique Florence JOLIVET, « certains trouvent que le restaurant est un peu trop « luxueux » pour eux et n'osent pas y entrer, d'autres pensent qu'il est réservé aux entreprises ou aux salariés du département qui viennent de s'installer à proximité (DDASS 61 – à vérifier). Il est vrai que les instituteurs du groupe scolaire et les professeurs du collège voisins, ont fait du restaurant « leur cantine ». Rendre ce lieu attractif pour les habitants de Perseigne, consiste aussi pour l'association à organiser des repas à thème et amener ainsi les habitants à y venir et à s'y sentir à l'aise.

M. Stéphane AULERT, constate que le pari de désenclaver le quartier et d'en changer son image est en cours. – « Non seulement des travaux de réhabilitation sont en cours, mais grâce « Aux Goûts d'ici et d'ailleurs » les habitants du centre ville viennent y manger et participer aux dîners spectacles avec grand plaisir. Cela était inimaginable il y a un an de cela ! »

Notre après-midi a commencé par la visite du Patrimoine de la SAGIM et du Logis Familial ainsi que des locaux des esh à Alençon. En début de soirée, nous avons rejoint l'association Assise Orne pour assister à leur Assemblée Générale.

Durant l'AG, nous apprenons avec satisfaction que l'ouverture du restaurant d'insertion a non seulement permis de créer 4 postes en insertion, mais que l'activité sur 3 mois en 2010 a généré une marge brute d'exploitation de 74%, alors que la moyenne dans le monde de la restauration est de 64%. L'excédent produit sera affecté dans un fond de réserve.

Consolider et développer les activités mises en place en 2010, créer la Régie de quartier Alençonnaise, concourir à l'amélioration du cadre de vie et du mieux vivre ensemble, telles sont les perspectives 2011 présentées par le Président d'Assise Orne. Elles semblent satisfaire tous les membres présents, y compris le conseil des sages, composés d'habitants du quartier et les élus locaux invités.

Claude SAVARY a invité les représentants de la Fédération des esh à prendre la parole afin d'expliquer à l'assemblée, l'objectif du Fonds pour l'Innovation Sociale mis en place par la Fédération des esh, et subsidiairement : « pourquoi le projet « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » a retenu l'attention des membres du CSP et a justifié la décision prise le 1^{er} octobre 2010 ». Il souhaitait faire partager à l'assemblée ce grand moment d'émotion ressentie lors des résultats du CSP. C'était aussi envoyer une pensée à M. Fadel SIFER, absent pour raison de santé.

L'équipe de la Fédération s'est appliquée à répondre à ces questions, et à retranscrire les propos de Michel CEYRAC empêché ce jour.

Nous souhaitons une longue vie « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » et à la demande des présidents des esh et de l'association, Michel RENARD et Claude SAVARY :

- Nous ne recherchons pas d'étoile, mais des entrées dans tous les guides touristiques et des bonnes tables comme "le petit Futé", "Lonely Planet", "le Routard", etc. Ce vœu devrait s'exaucer en 2011. si vous passez dans l'Orne, n'hésitez pas à faire un arrêt à Alençon, dans le quartier de Perseigne - « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » 25 rue de la Paix – une équipe de professionnels saura vous éveiller aux cuisines du monde à un prix modique -

Cette journée a pris fin par un cocktail dînatoire au cours duquel l'équipe de la Fédération a tenu à remercier tous les représentants des esh et de l'association pour cette journée intéressante, chaleureuse et conviviale passée en leur compagnie.

Préambule

Prise de parole à la demande de M. Savary, et prononcé aux noms : du président de la Fédération des esh, M. Michel Ceyrac, de la présidente du CSP, Mme Valérie Fournier, des conseillers fédéraux, Mme Nelly Lordemus, André Indigo, Jean-Michel Gonzalez, Christophe Villers, des membres techniques, Marie-Noële Piard, Brigitte Rault, Delphine Depaix, Virginie Ledreux-Gente, Philippe Almy et enfin de l'équipe du Fonds en la personne de Rose-Marie Royer et d'Isabelle Leleu

I – Rappel sur l'objet du Fonds mis en place par la Fédération des esh

Mis en place par la Fédération des ESH en 2007, le Fond pour l'innovation sociale soutient des actions innovantes favorisant l'accueil, l'intégration et la qualité de vie des habitants dans le logement et le quartier.

Les bénéficiaires sont les associations travaillant avec les sociétés hlm (esh, entreprises sociales pour l'Habitat) au profit des locataires/habitants

Ce Fonds est constitué par un apport volontaire des esh à raison de 1 euro/logement.

Plus de 55% des esh y participent chaque année et contribuent ainsi à valoriser et à recréer du lien social sur les quartiers.

Chaque projet est soutenu par une ESH et porté par une association. C'est ce travail en transversal, esh/association, qui permet de créer l'alchimie et de répondre à un objectif partagé : améliorer, intégrer, changer et développer la vie des habitants, et de participer au changement d'image d'un territoire.

Aujourd'hui le cap des 100 projets est dépassé, et prouvent que tous ces projets qui naissent ou sont confortés par le fonds pour l'innovation sociale démontrent que l'on peut conjuguer utilité sociale, efficacité et innovation et que cette initiative des esh produit de la confiance avec nos partenaires, en particulier les collectivités, les administrations de l'Etat, les Entreprises des territoires y compris celles de l'économie sociale.

Les esh ont l'habitat en tête, la solidarité au cœur et le fond pour l'innovation sociale a pour mission de soutenir tous les projets qui se développeront dans ce sens.

II – En quoi le projet « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » a retenu l'attention des membres du CSP et justifie la décision prise le 1^{er} octobre 2010

Comment retranscrire et parler de ce qui s'est passé lors du CSP du 1^{er} octobre dernier, lors de la présentation du projet « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » par le binôme Sagim, représentée par M. Fadel Sifer, responsable du service développement /Assise Orne, représentée par M. Claude Savary, Président.

Tout d'abord, si le projet a été présenté au CSP c'est qu'il entrait tout à fait dans les critères :

- Ce projet de restaurant d'insertion socio professionnelle présentant une carte des cuisines du monde est implanté au cœur du quartier de Perseigne, quartier en ZUS où le taux de chômage des jeunes et des femmes atteint un pourcentage 2 à 3 fois supérieur à la moyenne.
- il développe un service de restauration de qualité inexistant sur le quartier à un coût ne dépassant pas les 10 euros par repas
- il concourt à l'attractivité du quartier auprès des salariés nouvellement installés (implantation du CG de l'Orne)
- il crée du lien social sur le quartier. Les habitants volontaires de toute origine proposent des plats qui s'ils sont validés par le chef cuisinier seront mis sur la carte

C'est un projet qui aborde l'insertion par l'activité économique, le développement de service de proximité, l'économie solidaire, et l'apprentissage de l'autre à travers une activité culinaire qui met en avant la richesse d'un quartier dans sa diversité à travers la découverte d'une cuisine internationale.

Les membres du CSP ont été sensibles à la présentation de votre projet. Vous avez su nous présenter ce projet avec cœur et conviction, vous avez su argumenter sur tous les aspects et de l'utilité multiple de ce projet, vous avez su nous donner à rêver, vous avez su nous donner envie d'y participer, envie d'y être et de goûter.

En un mot vous avez su créer l'alchimie que, Ouardia Babour et Isabelle Leleu, présentes en nos noms, ont eu le plaisir de tester avec vous durant cette journée et qui, nous l'espérons, le développement de ce projet et sa pérennisation, nous donnera l'occasion de partager « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » prochainement avec vous.

Le Président de la Fédération des esh
Michel Ceyrac

