le Recho

Refuge chaleur Optimisme

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024

Maria

SOMMAIRE

Edito 4

Qui sommes-nous ? 5

Le conseil d'administration & l'organigramme 2024 10

Une relation gagnant-gagnant 11

2024, on s'en souviendra pour 12

2024 en actions solidaires :

- "Vivre ensemble" 13
- "Mieux manger pour toutes et tous" 19
- "S'insérer professionnellement" 22
- "S'engager" 24

Les événements solidaires de 2024 27

Les finances en synthèse 29

La Table du REcho, entreprise d'insertion 30

Communication, réseaux sociaux et presse 33

Confiance et reconnaissance 35

Ils nous ont accompagné en 2024 36

EDITO

2024 fut une année de souffle, de densité, et d'épreuves. Une année où chaque action, chaque repas partagé, chaque lien tissé dans nos ateliers ou à nos Tables des Voisins a affirmé une conviction : cuisiner, c'est résister. Résister au repli, à la précarisation, à la désespérance. Cuisiner, c'est aussi construire. Un monde plus doux, plus juste, plus humain.

Cette année, nous avons franchi des caps : un festival à Bourges rassemblant plus de mille personnes ; le développement d'une offre d'ateliers de cuisine dédiés aux entreprises pour faire de l'impact social un véritable outil de team-building ; des dizaines d'ateliers pour enfants, pour adultes, et pour toutes celles et ceux qui cherchent une place autour de la table. Le nombre de nos partenaires et de nos soutiens grandit. Celui de nos bénévoles aussi. Et avec eux, nos rêves deviennent projets, et nos projets prennent corps.

Mais 2024, c'est aussi une année où le tissu social s'effiloche, où les subventions tardent, où l'exil s'aggrave. C'est une année où nous avons dû faire des choix, renoncer à certains itinéraires pour mieux ancrer notre présence là où nous sommes attendus : en Île-de-France, aux côtés des plus vulnérables.

Alors, face à ces vents contraires, nous avons tenu le cap. Parce que notre cuisine est militante. Elle dit que chacun·e a le droit à un repas digne. Que chaque rencontre peut être le début d'un parcours. Que chaque main tendue peut changer un destin. C'est au nom de cette conviction que nous avons levé nos casseroles aux côtés de 22 chef·fes, de centaines de citoyen·nes et collectifs alliés. Nous avons co-organisé *La Casserole de trop*, une grande soirée de mobilisation contre la loi asile et immigration pour réaffirmer que notre métier est indissociable de l'accueil et de l'hospitalité inconditionnelle.

Ce rapport n'est pas qu'un bilan. C'est un manifeste. Celui d'une association qui, plus que jamais, croit en la force du collectif, en la puissance du soin, et en la nécessité d'agir.

Merci à toutes et tous – salarié·es, bénévoles, partenaires, ami·es – de faire du RECHO une maison, un feu, un combat commun.

Vanessa Krycève,
Déléguée Générale & Fondatrice du RECHO

QUI SOMMES-NOUS ?

Le RECHO est une association à but non lucratif, menée par des cuisinières professionnelles, qui a pour mission de créer du lien social entre les populations locales et exilées pour développer le vivre-ensemble par la cuisine.

Cuisinons ensemble pour restaurer le monde !

NOTRE VISION

Notre volonté est de faire évoluer les regards sur les personnes exilées en créant du lien entre population accueillies et accueillantes.

Nous prônons une société inclusive et bienveillante, débarrassée de la peur de l'Autre ; une société qui célèbre le vivre-ensemble, la fraternité, la rencontre et qui remet l'humain et l'environnement au cœur de ses préoccupations.

D'après nous, la cuisine est un langage fédérateur universel et le repas partagé est un dénominateur commun intrinsèquement lié à notre condition humaine.

La cuisine est une histoire de mémoire collective, elle est créatrice de bien-être et symbole de convivialité. Elle nous fait nous asseoir autour d'une même table, sous le signe de l'hospitalité. La cuisine restaure les corps et les cœurs, elle rappelle que la richesse naît dans le partage.

NOTRE MISSION

" Il n'y a pas de social sans écologie "

Notre cuisine est une cuisine de pleine conscience, une cuisine engagée et militante.
Nous veillons à notre impact global sur l'environnement, de la graine à l'assiette.
Nous employons la cuisine comme levier pour une transition durable, écologique et sociale.
Nos équipes sont composées de professionnel·les du monde de la restauration qui accompagnent chacune de nos opérations solidaires pour faire de la cuisine un moteur d'insertion professionnelle et d'intégration pérenne pour les personnes exilées.

" Cuisinons ensemble pour restaurer le monde ! "

Nous employons la cuisine comme un moteur d'inclusion et de solidarité afin de restaurer le lien social entre populations locales et exilées, dans un esprit de joie et de partage.
À travers différents projets de "gastronomie sociale et solidaire", nous provoquons la rencontre entre tous les publics.
Nous invitons le plus grand nombre à se raconter à travers le plaisir convivial et joyeux de la table.
Nous prônons le bien manger pour tous : chacun a le droit de profiter d'un repas de qualité, réconfortant et gourmand, quelle que soit sa situation.

NOS VALEURS

Adelphité

Nous accompagnons la rencontre entre accueillants et accueillis afin d'apaiser la méfiance qui peut exister vis-à-vis de l'Inconnu(e) et pour rappeler les principes fondamentaux d'empathie, d'hospitalité et de coopération.

Optimisme

Nous employons la joie et l'optimisme comme principes d'action et de communication car nous croyons qu'ils sont essentiels à la restauration de la confiance collective.

Inclusion

Nous croyons que la richesse se construit dans la multiculturalité et l'ouverture à l'Autre. Notre objectif est de faire rayonner le vivre-ensemble afin de faire tomber les barrières et décloisonner la société.

Respect

Nous prônons le respect du vivant comme condition préalable à toute forme d'action. La "création de valeur" ne pourra se faire que si nous nous interrogeons sur le respect de soi, de l'Autre, de l'environnement...

Partage

Grâce au partage, nous entendons faire naître l'empathie et le respect : partage d'histoires, de recettes, de repas, d'une tablée, d'expériences, de souvenirs, de bons moments...

Ethique

Nous nous interrogeons en permanence sur l'impact positif de nos actes car nous pensons que l'heure est venue de réparer, de nourrir, de prendre soin du monde et des êtres blessés.

TOUTES CES VALEURS S'INCARNENT À TRAVERS L'ACRONYME DE NOTRE ASSOCIATION :

le Recho

Refuge chaleur Optimisme

CONSEIL D'ADMINISTRATION

- Alice **Barbosa**
- **Jérémie Croidieu**
- Laura **Duret**
- Laurie **Forestier**
- Alexis **Krycève**
- Sylvaine **Landon**
- Johanna **Nombret**
- Marie-Pierre **Sarrazin**
- Valérie **Sevenet**

ORGANIGRAMME

Vanessa Krycève
Déléguée générale

Johanna Nombret
Cheffe de projet junior
Mission sociale IDF
En charge de la mobilisation

Rebecca Acosta
Cheffe de projet
En charge de la levée de fonds

Elena Libre
Alternante assistante cheffe de projet Cantine Humaniste & missions sociales

Yanis Ben Mimoun
Chef de projet
Mission sociale IDF

Charlotte Reboule
Alternante assistante cheffe de projet

FONCTIONS SUPPORTS

Alix Gerbet - Co-fondatrice & Directrice du développement
Inela Hajdarevic - Directrice d'exploitation en charge de la RH
Loukiana Leite - Responsable communication
Lisa Gautreau - Assistante communication
Cabinet Finetic - Admin et finances
REC Innovations - Levée de fonds
Candice Gattichi - Chargée de projet

LE BUREAU

Alessandra Montagne
Présidente

Annette Courteix
Secrétaire

Etienne Kampf
Trésorier

Bénévoles et mécénat de compétence

UNE RELATION GAGNANT-GAGNANT

le Recho

DE L'ACCUEIL À L'INCLUSION SOCIALE

LA TABLE du Recho

DE L'INCLUSION SOCIALE À L'INSERTION PROFESSIONNELLE

L'association est en charge de la mission sociale et ses actions sont basées sur Paris et en régions depuis mai 2016.

Depuis 2020, elle est **dissociée** de l'entreprise d'insertion La Table du RECHO.

LE RECHO
ASSOCIATION LOI 1901

- Genèse du projet associatif
- Animation des restaurants dans les quartiers d'implantation pour un meilleur ancrage
- Mise en place des tickets suspendus dans les établissements
- Garantie de la mixité sociale et du bien manger pour toutes et tous
- Animation des Itinéraires Solidaires en régions et rayonnement du projet hors Ile-de-France

LA TABLE DU RECHO
SAS - ENTREPRISE D'INSERTION

- Rétribution de 5% du C.A. traiteur à l'association
- Mise à disposition de ressources humaines
- Hébergement des actions solidaires de l'association dans son restaurant

2024, ON S'EN SOUVIENDRA POUR...

Plus de 1 000 participant·es
à l'ultime Itinéraire Solidaire à Bourges.

Un partenariat engagé avec le Secours Populaire Français
rendant possible le lancement d'ateliers hebdomadaires à Paris, à destination des plus vulnérables.

Le lancement du projet O2R,
un contrat avec l'État de 3 ans afin de repérer et accompagner les publics dits "invisibles" en "cuisinant pour restaurer son avenir".

L'association fait peau neuve
avec une toute nouvelle identité graphique et la refonte de son site.

2024 EN ACTIONS SOLIDAIRES

"Vivre ensemble"

- **Créer du lien social** : favoriser le dialogue et le partage pour s'enrichir de nos différences
- **Développer l'inclusion des publics vulnérables** : utiliser la cuisine pour valoriser les différentes cultures et leurs savoirs-faire, et stimuler leur pouvoir d'agir
- **Promouvoir une cuisine durable** : sensibiliser et transmettre les valeurs d'une alimentation à faible impact environnemental

Chacun·e a sa place à notre table, dans toute sa diversité.
Il s'agit ici du droit de participer pleinement à la vie collective, dans le respect et la reconnaissance mutuelle.

ATELIERS ENFANTS : ÉDUCATION À LA RICHESSE DE NOS ORIGINES

En collaboration avec différentes associations, nous invitons le temps d'un après-midi une dizaine d'enfants de toutes origines sociales et démographiques à venir cuisiner et partager un moment dans le restaurant d'insertion de l'association : Le BAL Café par Le RECHO.

Ce moment est également une manière de mettre en lumière un·e cuisinier·e exilé·e en insertion à nos côtés, au cours duquel les enfants abordent pendant 1h la thématique de l'exil à travers différentes recettes du monde.

Au RECHO, il n'y a pas de social sans écologie : la thématique de la cuisine durable est abordée tout au long de l'atelier.
Les enfants exploreront différents thèmes tout au long du cycle : saisonnalité, cuisine zéro déchets, compostage, agroécologie, nutrition etc...
Car selon nous, il s'agit d'un seul et même sujet : celui du respect du vivant.

CHIFFRES CLEFS

- **21 ateliers enfants au total** - 15 au BAL Café, 6 sur le festival Emmaüs
- **117 enfants** ont participé à un de nos ateliers de cuisine
- **94 sont revenus** poursuivre le cycle
- **4 associations partenaires** : Centre social Pouchet, Môm'artre, Samu social, Compagnie Résonances
- **7 CDDI impliqués** : Bessim, Ibrahim, Joyce, Capitaine, Moussa, Ali, Ana
- **6 cheffes impliquées** : Rebecca, Flora, Stéphanie, Juliette, Loukiana

ATELIERS DE CUISINE DANS DES LIEUX D'ACCUEIL : FAVORISER LA RENCONTRE ET LE VIVRE-ENSEMBLE ENTRE POPULATIONS ACCUEILLIES ET ACCUEILLANTES GRÂCE AU LANGAGE UNIVERSEL DE LA CUISINE

- Le principe est simple : **rassembler autour de la table entre 20 et 30 participant·es en mixité et leur proposer de cuisiner ensemble** des recettes inspirées de leurs histoires personnelles, aux saveurs du monde entier !

- Encadré·es par des chef·fes professionel·les, des animateur·rices et des coordinateurs.rices, **les participant·es sont senbilisé·es à une cuisine éthique et durable, respectueuse de l'Homme et de l'environnement.**

- Pour cuisiner, les participant·es sont divisé·es en trois équipes : l'équipe des entrées, celle des plats et celle des desserts. Chaque brigade peut "gagner" des ingrédients en répondant à des questions sur la cuisine durable et sur l'exil et tester ainsi ses connaissances...

- Après chaque atelier, **le repas est servi lors d'un banquet solidaire à prix libre pour une centaine de personnes.** Ainsi, tout le monde est invité à se rassembler autour de la table, à se rencontrer et à poursuivre l'échange **autour du plaisir convivial d'un repas partagé.**

ITINÉRAIRES SOLIDAIRES À BOURGES : PLUS DE MILLE PERSONNES PRÉSENTES POUR CETTE 2ÈME ÉDITION !

L'hospitalité est une fête !

C'est le message que nous avons souhaité faire passer à travers la seconde édition de notre festival Itinéraires Solidaires à Bourges, les 20 & 21 avril 2024. Pour l'occasion, Le RECHO a investi l'espace de la Halle au Blé de la ville de Bourges, pour faire rayonner la solidarité sur le territoire. Le temps de ce week-end hors du commun, Le RECHO et toutes les associations partenaires de l'événement se sont rassemblées pour 2 journées de bonheur partagé au rythme d'un programme culturel mêlant visites, arts créatifs, concerts, danse, sport et cuisine.

CHIFFRES CLEFS

- **1 010 personnes** participantes
- **53 associations partenaires et entreprises engagées**
- **45** super **bénévoles**
- **40 personnes** en **cuisine**
- **590 repas distribués sur place**
- **80 repas** distribués en **maraudes**

ATELIERS DE CUISINE ET DE SENSIBILISATION À DESTINATION DES ENTREPRISES

Pour fédérer les salarié·es d'entreprises autour de notre projet, nous leur proposons des ateliers de cuisine solidaires et engagés. Au programme ? Des team buildings autour de la cuisine durable, guidés par des chef·fes professionnel·les et des cuisinier·es réfugié·es en insertion ! Pendant l'atelier, les participant·es élaborent ensemble des repas qui seront ensuite distribués pour de l'aide alimentaire gourmande et de qualité. L'occasion idéale d'œuvrer pour le bien manger pour toutes et tous, en favorisant l'engagement collectif à travers une véritable dynamique d'équipe !

"Merci pour tout !
Meilleur team building ever,
on espère avoir fait des heureux !"
Salarié de BNP PARIBAS

UN OBJECTIF DÉPASSÉ HAUT LA MAIN :

→ Notre objectif initial était de 10 ateliers vendus entre mai et décembre 2024. Nous en avons vendu 15 et avons dû parfois refuser les demandes, n'ayant pour le moment pas de lieu adapté ni les ressources humaines suffisantes pour accueillir de trop grands groupes.

LES ENJEUX POUR 2025 :

→ 2025 représente un enjeu supplémentaire puisque nous sommes actuellement en phase de structuration pour pouvoir répondre à toutes les demandes (nouveaux lieux, renforcement des équipes, procédures et organisation interne...)

CHIFFRES CLEFS

- 17 ateliers de cuisine pour entreprises
- 404 participants aux ateliers ont été sensibilisés aux questions migratoires et au mieux manger
- 15 chefs de notre communauté se sont engagés
- 10 CDDI impliqués
- 1040 repas d'aide alimentaire

“Mieux manger, pour toutes et tous”

- Rompre l’isolement des publics vulnérables en créant des espaces de confiance, où l’on partage plus qu’un repas.
- Restaurer durablement l’humain en lui donnant accès et en le sensibilisant à une meilleure alimentation.

Chacun.e, quelle que soit sa situation, a le droit de bien manger.
Il s’agit ici du droit à la santé et la dignité pour toutes et tous.

TICKETS SUSPENDUS

Dans notre restaurant, au moment de l'addition, les client·es ont la possibilité de laisser un montant de leur choix pour **offrir un café ou un repas à une personne en situation de vulnérabilité.**

Le RECHO travaille avec des associations partenaires, afin **de rendre visible ce système auprès des personnes en situation de vulnérabilité** du quartier.
Ainsi, **notre restaurant devient un lieu d'accueil dans son quartier d'implantation.** Ces tickets suspendus permettent également de financer une partie du projet "La Table des Voisins".

Ensemble, nous cultivons l'entraide à travers des gestes aussi petits que significatifs : que ce soit un café ou un plat suspendu, chaque contribution fait la différence !

CHIFFRES CLEFS

- 3 299,20€ - soit 329 repas - récoltés en tickets suspendus au BAL Café par Le RECHO grâce à la générosité des client·es
- 2 partenaires de distribution : La Cloche et Refugee Food

TABLES DES VOISINS

Au sein de notre restaurant d'insertion Le BAL Café par Le RECHO (18ème), l'association organise des **Tables des Voisins.** Le principe est simple : **deux à trois fois par mois, nous invitons des personnes en situation de perte d'autonomie, d'isolement et/ou de précarité, ainsi que des bénévoles accompagnant·es, à se retrouver autour du plaisir convivial et joyeux de la table.** C'est un moment hors du temps, où l'on partage bien plus qu'un repas. Il n'existe pas de dispositifs d'aide alimentaire où l'on attache une telle importance à bâtir un espace de discussion et de partage entre convives. Or, cela a un impact immédiat sur l'estime de soi, le bien-être, l'énergie vitale de ces personnes qui traversent des moments de vie particulièrement éprouvants et qui ont besoin de **partage, d'écoute, d'attention autant que d'un repas.**

"Dans un monde de plus en plus brutal et de méfiance, vous vous distinguez par votre humanisme à travers l'initiative du RECHO. Délicieux plats !"

Mamadou, Médecins du monde, janvier 2025

CHIFFRES CLEFS

- 25 Tables des Voisins organisées
- 217 repas servis dans notre restaurant (équivalent à 6250,80 €)

"Merci pour l'accueil de notre public, pour votre gentillesse et pour vos bons plats. Votre projet est inspirant, en espérant qu'il puisse perdurer et s'agrandir et faire des petits"

Chloé, Armée du Salut, mars 2025

“S’insérer professionnellement”

- Favoriser l’autonomie des personnes exilées et précaires à travers un accompagnement global vers l’emploi.
- Créer des parcours qui valorisent les compétences, réactivent la confiance en soi et ouvrent des perspectives durables.
- Combattre l’exclusion par l’action, en affirmant que chaque personne a quelque chose à apporter, dès lors qu’on lui en donne la possibilité.

Chacun·e a le droit de contribuer, de se sentir utile et d’être reconnu·e dans la société à laquelle iel appartient.
Nous parlons du droit à l’existence sociale et à la dignité retrouvée par le travail.

PROJET O2R

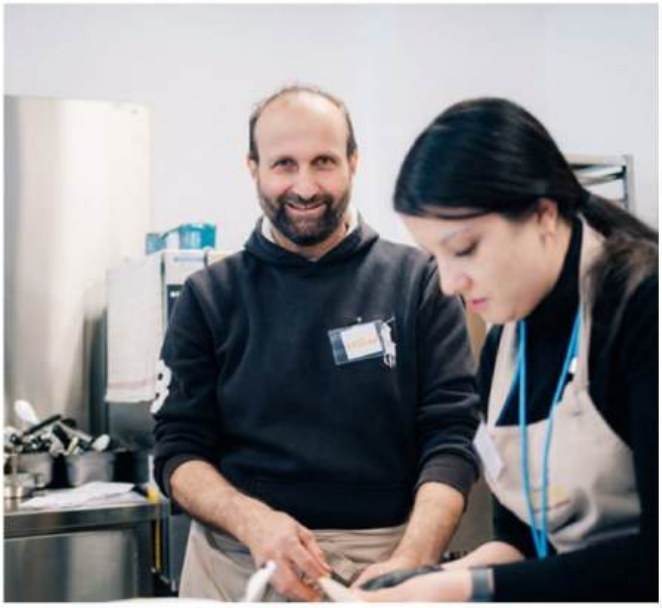
En 2024, Le RECHO est lauréat d'un appel à projet du ministère du Travail, de la DRIEETS et de France Travail.

Ce soutien, à hauteur de 605 000 € sur 3 ans, permet de déployer un projet ambitieux : O2R – Objectif Repérage et Remobilisation, intitulé « Cuisiner pour restaurer son avenir », conventionné en novembre 2024.

- Ce programme vise à **repérer et accompagner 125 personnes** exilées, primo-arrivantes et bénéficiaires de la protection internationale entre 2024 et 2027. Ces personnes, souvent qualifiées d'« invisibles » par l'administration, font face à de nombreux freins à l'emploi. Or, **l'accès au travail est essentiel, non seulement pour l'autonomie économique, mais aussi pour l'estime de soi, le sentiment d'utilité et l'intégration sociale.**

- Le RECHO propose **un accompagnement renforcé combinant ateliers collectifs, suivi psychosocial et immersions professionnelles.** Ces parcours individualisés, d'une durée de 5 à 12 mois, visent à lever les obstacles sociaux et à **faciliter l'accès à un emploi durable, une formation qualifiante ou un accompagnement par France Travail.**

- Ce projet ne se limite pas à favoriser l'insertion professionnelle : il agit en profondeur pour **redonner une place à chacun dans la société. Car chaque personne qui retrouve sa dignité et sa reconnaissance contribue à bâtir une société plus juste et plus solidaire.**



"S'engager"

- Ouvrir la voie à un engagement joyeux, accessible et porteur de sens pour toutes et tous.
- Créer des espaces où se rencontrent des parcours et des envies différentes, pour tisser des liens et faire société.
- Favoriser une dynamique d'entraide réciproque, où l'on passe librement du rôle d'aidant à celui d'aidé, et inversement.

"Chacun·e peut être acteur·ice du changement, à son échelle."
Il s'agit du droit de chacun·e à participer à une société solidaire, inclusive et vivante.

• **102 bénévoles engagé·es** à nos côtés sur les missions pour **439,5 heures travaillées** valorisées à **5 063,40€** sur l'année 2024.

• **17 chef·fes** de cuisine engagé·es à nos côtés avec du **mécénat de compétence** pour **150 heures travaillées** valorisées à **2 769 €** sur l'année 2024.

EN CUISINE CONTRE LA LOI RACISTE

La Casserole de trop – Quand la cuisine entre en résistance

En janvier 2024, alors que la loi "asile et immigration" est adoptée au Parlement, un souffle de colère et de solidarité s'est levé dans nos cuisines. À l'appel de deux jeunes et puissants chefs colombiens, Juan Pablo Rojas Pineda et Esteban Salazar, le collectif En Cuisine Contre La Loi Raciste est né. Le RECHO s'est associé au mouvement en proposant un manifeste autour duquel s'est rassemblé près de 1000 signataires de la profession, en quelques jours seulement. Nous avons répondu présent·es avec une mobilisation sans précédent, car comme le soulignait le journal Libération "il est rare que la profession descende dans la rue pour se faire entendre sur ces sujets". Nous avons, à travers cette action, incarné une autre voix de la profession, bien plus jeune, diverse, engagée et solidaire. Une voix qui tranche avec celle de certains syndicats plus conservateurs, souvent déconnectés des réalités humaines et sociales de notre métier.

Le 29 janvier, Ground Control a donc accueilli la grande soirée La Casserole de trop. 22 chef·fe·s de toutes nationalités confondues ont cuisiné ensemble 250 repas, servis dans une ambiance de fête, de débat et d'engagement. Les bénéfices (plus de 10 000€) ont été intégralement reversés aux associations Utopia 56 et GISTI, en première ligne de la défense des personnes exilées. La soirée a mêlé concerts, tables rondes et échanges pour réaffirmer un message simple : nos cuisines sont et doivent rester des espaces d'ouverture, d'accueil et d'hospitalité inconditionnelle.

Le RECHO est fier de pouvoir être actif auprès d'un écosystème puissant dans ces moments décisifs de prise de parole et de plaidoyer.

- Plus de 1 000 signataires
- 22 chef·fes engagé·és
- 250 repas servis
- 10 261 € récoltés pour les associations Gisti et Utopia 56

LE MANIFESTE D'UNE PROFESSION ENGAGÉE*

À TABLE, COMME EN CUISINE, CHACUN.E A SA PLACE EN FRANCE.

La cuisine française, à travers les siècles, est le délicieux fruit du *métissage* des populations d'ici et d'ailleurs... Cette cuisine s'est longtemps singularisée par sa perméabilité avec les autres cultures culinaires du monde.

Nos cuisines sont et doivent rester des lieux d'*ouverture* sur le monde, de partage et d'hospitalité. Elles doivent continuer de susciter la rencontre avec l'autre, l'étranger.e, *la différence*.

50% des postes en cuisine d'Île-de-France sont occupés par des étrangers selon l'INSEE.

200 000 postes non pourvus dans le secteur de la restauration en france

Nous avons besoin des personnes immigrées, très nombreuses à se tourner vers nos métiers, dans un secteur qui peut et doit former, recruter et faire évoluer des dizaines de milliers de personnes.

C'est pourquoi nous affirmons que *nos tables* comme *nos cuisines* doivent rester ouvertes à toutes et tous, inconditionnellement.

Que nous placerons toujours le *talent, l'envie et le courage* avant une nationalité, une origine ou un statut administratif.

Que nous refuserons d'appliquer toute mesure discriminatoire envers les étranger.es, contraires à nos *valeurs républicaines*.

Que nous ne laisserons pas s'installer au sein de notre profession des discours stigmatisants en décalage avec la *réalité* des migrations et la réalité vécue au quotidien au sein de nos établissements.

Chacun.e doit pouvoir trouver sa place dans notre France humaniste.

EN CUISINE CONTRE LA LOI RACISTE

Nous nous opposons à cette loi et demandons qu'une véritable politique d'intégration, notamment par le travail, soit mise en place, au bénéfice de notre secteur et pour la société toute entière.

*Collectif *La cuisine contre la loi raciste* composé de chef.fes, de professionnel.les des métiers de bouche et de la gastronomie et d'associations oeuvrant pour l'insertion sociale et professionnelle des personnes étrangères en cuisine dont La Chorba, La Cuisine de Souad, La communauté Ecotable, Ernest, Le RECHO, Refugee Food

LES ÉVÉNEMENTS SOLIDAIRES DE 2024

CARNAVAL HAUT LES MASQUES - 2 JUIN

- **Un atelier** de cuisine à destination des **enfants**
- **6 de nos bénévoles** se sont mobilisés pour mener à bien cet événement

FESTIVAL EMMAÜS - 8 JUIN

- En association avec Emmaüs Solidarité
- Sortie du **foodtruck ! + de 500 clients** sur la journée
- **2 120 € de bénéfice en levée de fonds**
- **60 participant·es aux ateliers-enfants** sur l'après-midi

LE RECHO X LE REVERS DE LA MÉDAILLE - 4 AOÛT

- Implication auprès d'un écosystème d'associations partenaires pour la lutte contre d'exclusion
- Deux **ambassadrices** bénévoles du RECHO : Marie-Pierre et Camille
- **Renforcement de nos relations** avec Le Petit Bain pour un nouveau lieu partenaire événementiel

SOUPE SOLIDAIRE X ZONE SENSIBLE - 9 OCTOBRE

- Atelier de cuisine + repas partagé sous la serre de Zone Sensible
- **50 personnes** présentes pour cuisiner et partager un repas
- Plus de **60 repas produits**

LA "PAUSE CAFÉ" DE LA CAF 75 AU BAL

- **6 ateliers** à destination de mères isolées, bénéficiaires de la CAF
- Ateliers de **lâcher prise et reprise de confiance en soi**

LA COURSE LA PARISIENNE AVEC AB MAURI - DU 18 AU 20 OCTOBRE

- Le **dernier démarrage** du foodtruck de 2024 !
- Plus de **6 000 € récoltés**
- **Pérennisation** du **partenariat** avec **AB MAURI**, fabricant de levure boulangère fraîche
- Développement du **partenariat** avec **UNOX**, équipement professionnel de cuisine

LES FINANCES EN SYNTHÈSE

Produits :

Chiffre d'affaires : 63 000 € *(31 000 € en 2023)*

Dons et subventions : 205 000 € *(185 000 € en 2023)*

- 55 000 € de subventions privées
- 68 000 € de subventions publiques, *dont 34 000 € du projet O2R*
- 81 000 € de dons divers, *dont 31 000 € de la Table du RECHO*

Charges :

- **AMMP et AACE :** 104 000 € *(120 000 € en 2023)*
- **Masse salariale :** 60 000 € *(96 000 € en 2023)*

Dons récoltés auprès des particuliers :

- 6 336 € collectés auprès des particuliers tout au long de l'année

Mécénat de compétences et bénévolat :

- On estime à 4 282,72 € le mécénat de compétences offert à l'association soit 232 heures
- On estime à 439,5 heures le bénévolat fait pour l'association

(valorisation au SMIC horaire : 11,52€ soit 5 063,04€)

L'association affiche en 2024 **un résultat net positif : 51 000 €** *(7 000 € en 2023)*
L'accélération sur les produits couplée à une diminution du niveau de charges a ainsi permis un redressement du résultat net de l'association.

LA TABLE DU RECHO

Entreprise d'insertion

Créée en 2020 comme prolongement entrepreneurial de l'association Le RECHO, **la SAS La Table du RECHO incarne notre volonté de faire de la cuisine durable un levier d'insertion professionnelle pour les personnes exilées.**
Agréée Entreprise d'Insertion (EI) - depuis octobre 2021 dans le 75 et depuis décembre 2022 dans le 92 - la structure conjugue **exigence gastronomique, accompagnement vers l'insertion, impact social et engagement écologique.**

Depuis le lancement de l'activité, 36 salarié·es en contrat d'insertion ont été recruté·es.
À ce jour, **25 personnes – dont 7 femmes – sont sorties de l'insertion avec succès**, en accédant à un emploi durable ou à une formation qualifiante. Plusieurs apprenti·es ont également été accompagné.es tout au long de leur parcours de formation.

En parallèle, **l'équipe s'est professionnalisée et structurée** avec des profils confirmés (notamment Floriane, commerciale et cheffe de projet aux côtés de Marion, Emmanuelle, notre conseillère en insertion professionnelle et Samuel, notre logisticien), **pour assurer un encadrement de qualité.**

En 2024, notre activité traiteur a poursuivi sa croissance, atteignant 872 K€ de chiffre d'affaires, malgré la fermeture de notre food corner à forte activité événementielle installé au 211 à la Villette (qui générait 150 K€ de CA) et la perte temporaire du marché récurrent des Fashion Week opérées par notre fidèle client Bureau Betak, suite à la réquisition de leurs espaces pour les Jeux Olympiques de Paris 2024.
Grâce à une stratégie renforcée via l'optimisation des marges, l'acquisition de nouveaux clients, la mise en place du CRM Mobichef et le développement de notre portefeuille de devis (461 demandes, plus de 196 signatures), nous avons réussi à clôturer l'exercice à l'équilibre.

Par ailleurs, nous poursuivons notre implantation au BAL (Paris 18e), où nous gérons un restaurant de 30 couverts dans un lieu culturel dédié à l'image-document. Labellisé AB et triple Écotable, ce lieu nous permet de proposer une cuisine de marché, tout en maintenant notre mission sociale. En 2024, l'équipe du BAL compte 4 personnes, dont 2 en contrat d'insertion, dans un contexte économique toujours tendu, qui nous pousse à repenser le modèle du lieu pour en améliorer sa rentabilité.

NOTRE AMBITION POUR 2025 : PÉRENNISER LES OUTILS MIS EN PLACE, ACCÉLÉRER LA MONTÉE EN COMPÉTENCES DES SALARIÉ·ES EN INSERTION, ET CONSOLIDER UN MODÈLE HYBRIDE, VERTUEUX ET RÉSILIENT, QUI PROUVE CHAQUE JOUR QUE L'EXCELLENCE CULINAIRE PEUT RIMER AVEC INCLUSION.

Les accomplissements de 2024 :

- **Lauréat** de l'**accélérateur ESS de la région Ile-de-France** en partenariat avec **HEC** pour 2 ans d'accompagnement
- **Accompagnement** par le **Coorace** pour 8 demi-journées autour du **renforcement de l'accompagnement des salariés en insertion**
- **Lauréat du Fond Avenir Bio** pour le déploiement de notre première **Cantine d'entreprise humaniste**
- **Recrutement en CDI de Ashgar** en tant que Chef de partie, présent sous un contrat d'insertion pendant presque 2 ans dans nos effectifs

NOTES MOYENNES DE NOTRE RESTAURANT :

Le BAL Café par Le RECHO Google : **4,6/5 (sur 163 avis)**
Le BAL Café par Le RECHO Zenchef : **4,8/5 (sur 232 avis)**

NOS AVIS CLIENTS

"Un grand merci à vous et à vos équipes, pour la réussite de cet événement. Tout le monde a adoré, c'était très bon, vous risquez d'avoir de nouveaux clients..."

"Nourriture délicieuse dans un cadre chaleureux avec un service impeccable et super souriant. Découverte extrêmement heureuse dans un écrin insoupçonné !"

"Nous avons apprécié à l'unanimité le délicieux repas qui nous a été servi. Nous vous remercions pour l'accueil chaleureux qui nous a été réservé !"

"Très bon accueil et très bon repas également, nous étions ravis d'avoir pu profiter de ce lieu en mode évasion. Merci"

"Ambiance charmante entre square arboré, librairie de cinéma et galerie pointu. Le service est aimable. La cuisine d'une recherche de saveurs inventives. Et le plaisir partagé d'un bon moment en accompagnant le Recho dans son projet humaniste."

LA COMMUNICATION

RELATIONS PRESSE

32 retombées presse en 2024, soit +52% par rapport à 2023, dont :

- 25 retombées web
- 7 retombées print
- 1 retombée radio
- 1 retombée TV
- 3 retombées newsletter

Une audience potentielle de 176 millions de personnes

NEWSLETTER

- **20 newsletters** envoyées en 2024
- **4 694 abonné·es** (+58% par rapport à 2023)
- **Taux d'ouverture moyen : 40%** (un bon taux d'ouverture se situe entre 15% et 20%)
- **Taux de clic moyen : 2.2%** (proche des 3%, considérés comme bon taux de clic moyen)

SITE WEB

Un nouveau site en ligne depuis mars 2024 !

- **1 200 visiteurs** uniques mensuels en moyenne

Acquisition de trafic :

- Organic search : 680 personnes/mois
- Direct : 401 personnes/mois
- Referral : 150 personnes/mois

Top 3 des pages les plus visitées :

- Accueil - 8 233 visiteur·ices
- Restaurant - 5 716 visiteur·ices
- Traiteur - 4 767 visiteur·ices

RÉSEAUX SOCIAUX

- **1 433 abonné·es** sur la page **Linkedin Le RECHO**
  *(+32% par rapport à 2023) avec un taux d'engagement moyen de **10%***

- **548 abonné·es** sur la page **Linkedin La Table du RECHO**
  *(lancée en février 2024) avec un taux d'engagement moyen de **8%***

Un bon taux d'engagement sur Linkedin en 2024 est supérieur à 5%

- **4 381 abonné·es** sur le compte **Instagram du RECHO**
  *(+10% par rapport à 2023) avec un taux d'engagement moyen de **1%***

- **4 340 abonné·es** sur le compte **Instagram de La Table du RECHO**
  *(+0.5% par rapport à 2023) avec un taux d'engagement moyen de **0.5%***

- **1 632 abonné·es** sur le compte **Instagram Le BAL Café par Le RECHO**
  *(+54% par rapport à 2023) avec un taux d'engagement moyen de **2%***

Un bon taux d'engagement sur Instagram en 2024 se situe entre 1% et 3%

CONFIANCE ET RECONNAISSANCE

HEC PARIS | ACCELERATEUR ess

FONDS AVENIR BIO
Pour un monde plus Bio

BOURGES

ILS NOUS ONT ACCOMPAGNÉ EN 2024

NOS SOUTIENS FINANCIERS :

NOTRE ÉCOSYSTÈME :

NOS CLIENTS :

NOS LABELS & CERTIFICATIONS :

le Recho

CONTACT : vanessa@lerecho.com – 0607397223

@lerecho @le_recho www.lerecho.org

© CRÉDITS PHOTOS :
Michael Mendes, Juliette Turrini, Alice Barbosa,
Katya Shabut & Lola Gadea