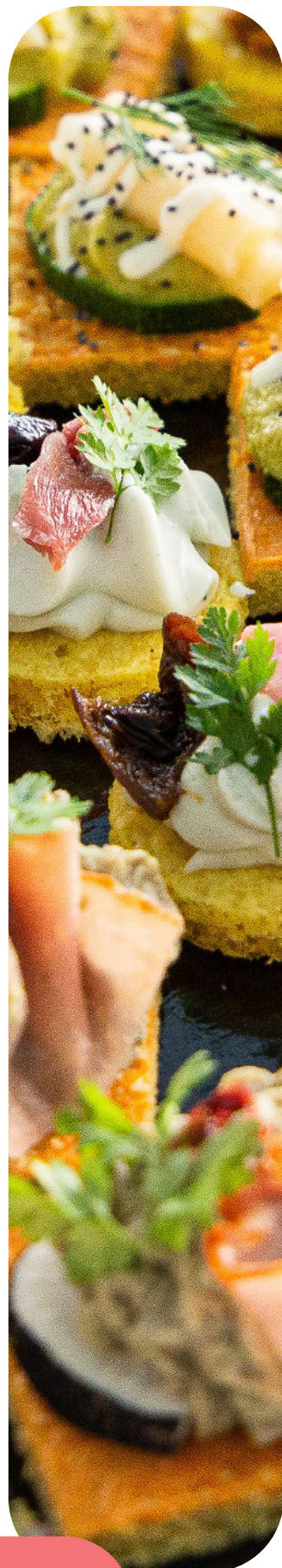




PARIS - GENNEVILLIERS

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



Rapport RSE 2025

Responsabilité Sociale et Environnementale

LA TABLE DE CANA PARIS-GENNEVILLIERS

Sommaire

I. La Force d'un réseau

- A. Un ancrage français
- B. Les 3 piliers : une démarche qualité exigeante

II. La Table de Cana Paris-Gennevilliers

1. Présentation

- A. Chiffres clés
- B. Un traiteur très complet
- C. Puerto Cacao : Un Chocolat bio et équitable
- D. Notre équipe
- C. Nos partenaires financiers

2. Révéler les talents

- A. Le parcours d'insertion
- B. Le profil des salariés
- C. Les freins rencontrés
- D. Les sorties
- E. Au delà de la Table de Cana Paris-Gennevilliers : Des Étoiles et des Femmes

3. Respecter l'environnement

- A. Un impact environnemental
- B. Livraisons écoresponsables
- C. Quelques producteurs partenaires (français et/ou bio)

Nous contacter

I. La Force d'un réseau

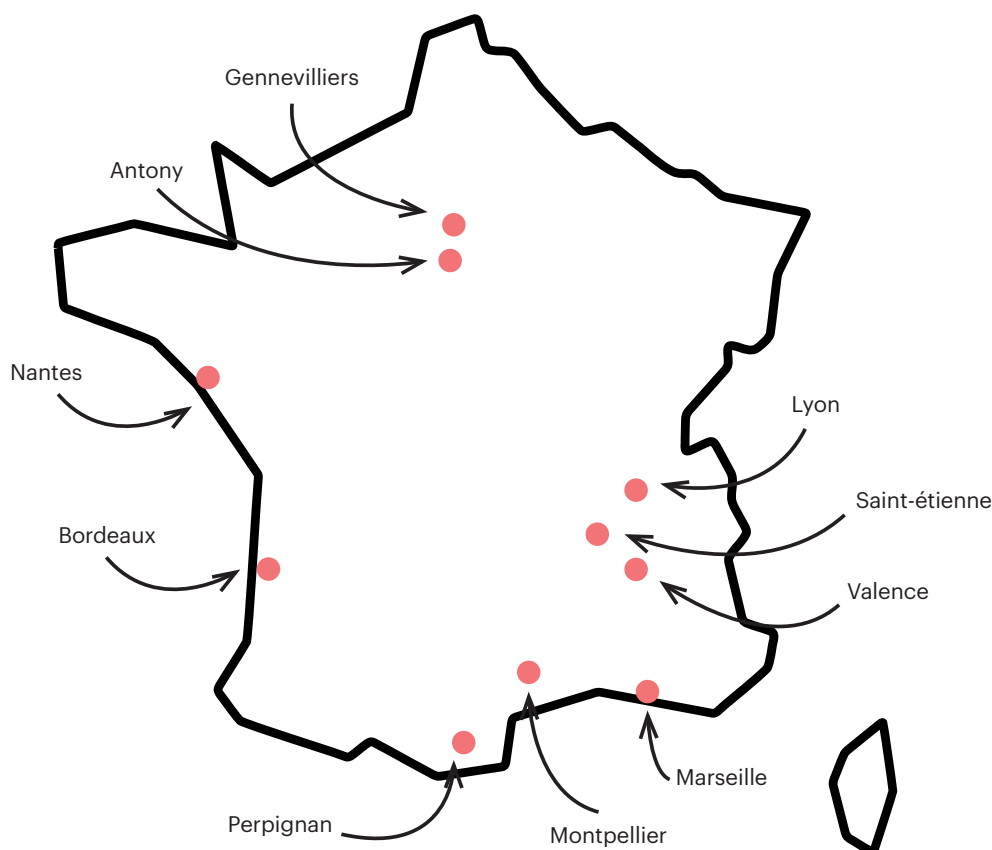


I. La Force d'un réseau

Créée en 1985, La Table de Cana est aujourd'hui le plus grand réseau français de « Traiteurs Gourmands et Engagés ». Avec 10 implantations au niveau national, elle réunit des professionnels de la restauration (traiteurs, restaurateurs traditionnels et collectifs, chocolatier...) disposant d'une solide expérience dans les métiers de bouche et dans la conduite d'événements exigeants, La Table de Cana conjugue une offre de service qualitative et maîtrisée à une mission efficace d'accompagnement de publics fragilisés vers l'insertion pérenne, permettant à ses clients de décliner avec succès leur Responsabilité Sociale et Environnementale et d'en mesurer les impacts.

A Un ancrage français

La Table de Cana, un réseau de **10 traiteurs-restaurateurs nationaux**, offre des services de qualité tout en formant et guidant les personnes en insertion vers un emploi stable.



B Les 3 Piliers : Une démarche qualité exigeante

A l'heure des multiples enjeux auxquels est confrontée notre société, La Table de Cana a adopté une démarche globale rigoureuse qui s'appuie sur 3 piliers pour conjuguer l'excellence opérationnelle, un impact social mesurable et une transition environnementale réussie : Les Saveurs, les Talents et l'Environnement, dont le respect rigoureux est impératif pour l'accomplissement réussi de notre mission.

Un Label «**Envol**» et l'engagement dans une gestion très impliquée dans **les défis sur l'environnement**

Respecter
l'Environnement

Révéler
les Saveurs

Révéler
les Talents

80% minimum de fruits et de légumes frais et de saison

60% minimum des approvisionnements correspondent à la définition du «fait maison»

+ 2 salariés sur 3 sont en parcours d'insertion **depuis 1995**
60% de salarié.e.s sortent tous les ans de la privation d'emploi
Objectif : insertion pérenne en travaillant sur l'ensemble des freins à l'emploi



La Table de Cana - Paris Gennevilliers

1. Présentation





La Table de Cana - Paris Gennevilliers

Un engagement à la réussite

Depuis plus de 30 ans, La Table de Cana Paris Gennevilliers a contribué à la réussite de milliers de réceptions, des plus simples aux plus exigeantes, grâce à une équipe de professionnels engagés, faisant chaque jour la démonstration qu'une entreprise peut maîtriser la qualité, très justement attendue par ses clients, tout en conduisant une mission à impact social fort et mesurable.

Une démarche qualité produit sans concession

Notre cuisine, à plus des 2/3 assurée par nos laboratoires et de ce fait riche en saveurs authentiques. Elle est le fruit d'une démarche globale. Nous privilégions les produits frais, naturels et de saison, soutenant aussi les producteurs locaux, les circuits courts, l'équitable et l'artisanat. La plupart de nos fabrications sont préparées en flux tendu pour vous garantir le maximum de goût, de fraîcheur et de santé. Du potager à votre réception, la Qualité et le Sens sont nos priorités.

Une démarche sociétale ambitieuse

Incorporer dans nos équipes 2 salariés sur 3, souvent très éloignés de l'emploi, en visant leur inclusion exige beaucoup de compétences métiers et d'envie de transmettre. Mais poser une ambition d'inclusion pérenne demande aussi un accompagnement professionnel rigoureux pour leur permettre de lever réellement les freins à l'emploi rencontrés et les surmonter.

... être centré sur l'humain c'est aussi prendre soin de la planète et de son environnement.



La Table de Cana - Paris Gennevilliers



Chiffres clés 2025



1,1M€

de chiffre d'affaires

31 ans

d'engagement
pour l'inclusion



650

réceptions



44000

convives

67%

de notre effectif
(équivalent temps
plein) est composé
de salariés en
parcours insertion

64%

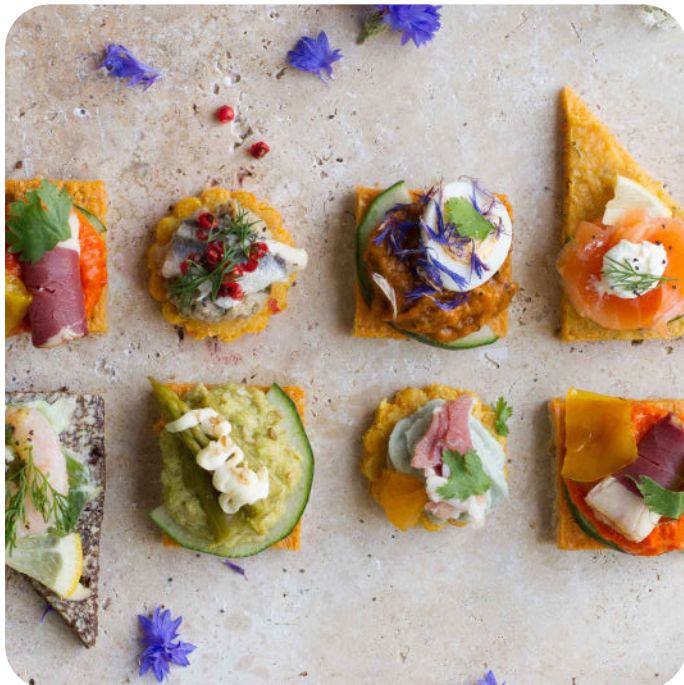
de nos salariés
sont sorties de la
privation d'emploi



351€HT

de CA = 1 journée de
travail d'un salarié
d'insertion

B Un traiteur très complet



Cockt'Elles

(100% féminin) - Cocktails, compléments dinatoires...



LTBS

Buffets, plateaux-repas et repas assis, petit-déjeuner...

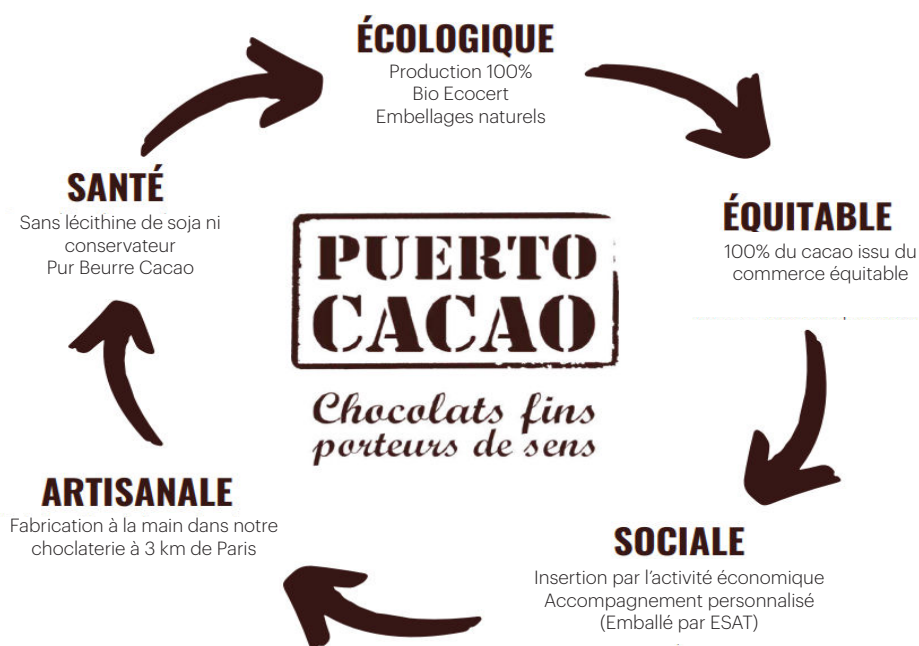


C-EVENT

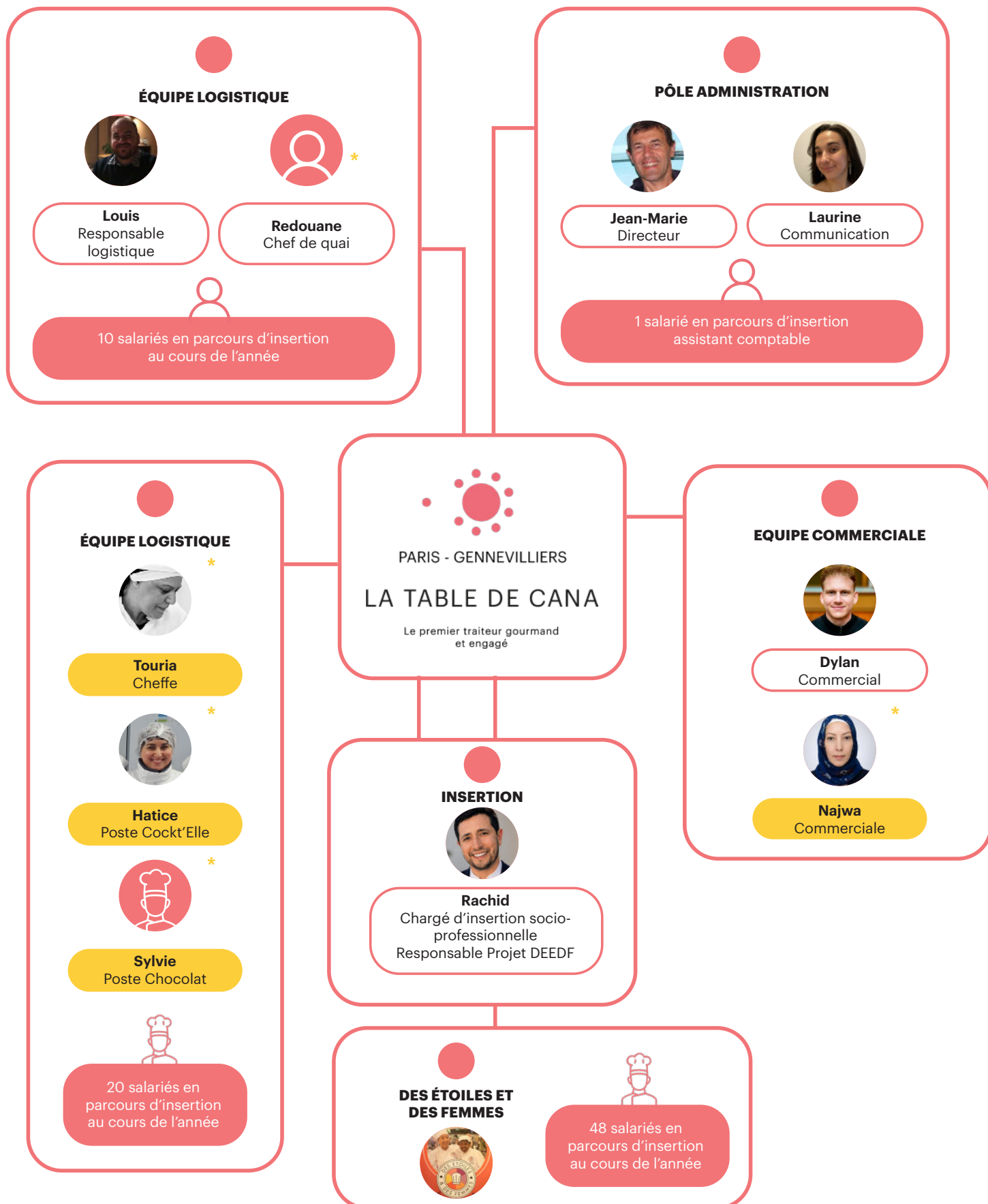
Organisation de réceptions/événement clé en main, pauses cafés...

C Puerto Cacao : Chocolaterie bio et équitable

Créée en 2007, la chocolaterie artisanale d'insertion, **Puerto Cacao** est implantée à Gennevilliers. Les salariés en parcours d'insertion y sont formés pendant deux ans aux métiers de chocolatier, avec pour objectif un retour à l'emploi durable. Les chocolats sont exclusivement fabriqués à partir de grands crus de **cacao bio et équitables** certifiés Fair For Life, provenant de **coopératives en Haïti et au Pérou**, et l'ensemble est certifié agriculture biologique par Ecocert. Les commandes importantes peuvent, par ailleurs, être emballées par un ESAT local, employant des personnes en situation de handicap.



D Notre équipe



* Ancien.ne.s salariée en insertion

E Nos partenaires financiers



**Renault
Group**
La Fondation





La Table de Cana - Paris Gennevilliers

2. Révéler les talents



A Le parcours d'insertion



1 mois

Intégration

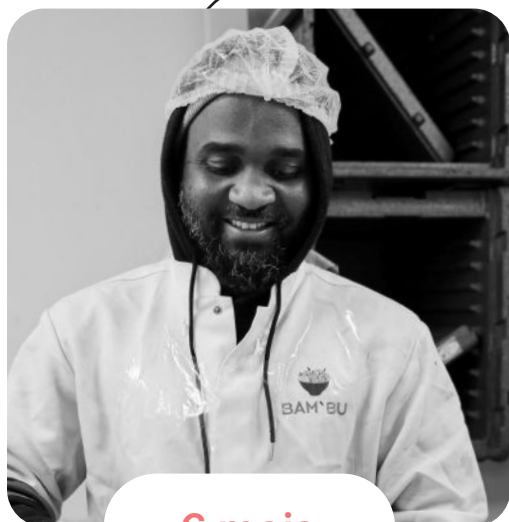
- Recrutement
- Accueil
- Découverte

Formation à l'emploi

- Encadrement
- Accompagnement social
- Elaboration du projet personnel



14-17 mois



6 mois

Accompagnement à la sortie

- Aide à la recherche d'emploi
- Mise en situation
- Suivi post-insertion

B Le profil des salariés

30 salarié.e.s en parcours d'insertion
16 équivalents Temps Plein



Localisation

26 salariés d'Hauts-de-Seine
dont 10 de Gennevilliers



11

salariés au RSA



30%

ont plus de 50 ans



87%

des salariés ne
sont pas diplômés

C Les freins rencontrés

3,3

freins par salariés

47%

des salariés sont
en situation
d'alphabétisation

36%

des salariés ont besoin
d'une formation au
numérique

100%

des salariés développent
des compétences
professionnelles

27%

de précarité
au logement

47%

des salariés aménagent
un projet professionnel

12

freins à l'emploi
indentifiés

Quelques exemples de freins identifiés :

Gestion administratives (30%)

Situation familiale (10%)

État psychologique (13%)

Mobilité (10%)

Santé (10%)

D Les sorties

64%

de sorties
dynamiques en 2025

10

Nouveaux recrutements
dans l'année

11

sorties

2

emplois durables

4

formations
qualifiantes



Témoignage de sorties positives en 2025

«Jeune de moins de 26 ans, j'ai été accompagné pendant 6 mois au sein de La Table de Cana Paris-Gennevilliers. Dès mon arrivée, j'ai été aidé à **structurer mon projet professionnel**, à identifier un titre professionnel en alternance adapté à mon profil et à mes ambitions. J'ai également été soutenu dans **ma recherche d'employeur**, ce qui m'a permis de signer un contrat en alternance à l'issue de mon parcours. Pour renforcer mes chances de réussite, **j'ai aussi pris des cours de français** afin de mieux me préparer aux entretiens d'embauche. Un accompagnement spécifique m'a permis de **gagner en autonomie dans les démarches administratives.**»
Monsieur D.

E Au delà de la Table de Cana Paris-Gennevilliers

Des Étoiles et des Femmes Ile de France

Depuis 2018, La Table de Cana Paris-Gennevilliers renforce sa capacité d'insertion en déployant en Île-de-France le programme « Des Étoiles et des Femmes », fondé par l'association Festin.

Un tremplin vers l'emploi pour les femmes éloignées du marché du travail

Des Étoiles et des Femmes est un dispositif innovant qui permet à des femmes de réaliser des formations diplômantes en cuisine tout en bénéficiant d'un accompagnement individualisé et d'un stage en restaurant gastronomique.

Objectif : un retour à l'emploi réussi et une autonomie durable.



En 2025

48 femmes

réparties en 4 promotions

98%

de réussite au CAP

80%

de retour à l'emploi dans les six mois.



La Table de Cana - Paris Gennevilliers

2. Respecter l'environnement



A Un impact environnemental

Des approvisionnements écoresponsables

Du potager au buffet de votre réception. La qualité de nos produits repose sur une démarche globale : privilégier des produits frais et naturels, issus de fruits et légumes de saison, tout en soutenant les producteurs locaux, les circuits courts, le commerce équitable et l'artisanat.



Des emballages écoresponsables

Engagé dès 2019 dans une démarche « zéro plastique », l'ensemble des contenants à usage unique (assiettes, verres, couverts, plats de présentation et plateaux-repas) a été progressivement remplacé afin d'atteindre 100 % d'emballages biodégradables.

Du matériel dur en location est conseillé avec tous nos menus.

La gestion des déchets

Nous réduisons le gaspillage alimentaire grâce à une planification précise et des portions adaptées à vos événements.

Sur demande les déchets sont triés directement sur site dans des poubelles adaptées pour faciliter leur traitement.



B Livraisons écoresponsables

La Table de Cana Paris-Gennevilliers s'engage dans **une démarche progressive de décarbonation de ses livraisons**. Nous proposons déjà, pour toute commande express, une option de livraison **en vélo cargo** dans un rayon adapté, permettant de réduire significativement notre empreinte carbone sur les trajets urbains. À plus grande échelle, il nous est possible de mettre à disposition **des véhicules utilitaires électriques** pour assurer nos tournées de livraison. L'objectif est de tendre vers un service de livraison, rapide et écologique, en cohérence avec les valeurs sociales et environnementales qui animent notre structure. Ce schéma de livraison progressivement plus responsable reflète notre conviction que solidarité et durabilité vont de pair.

Lors des élections municipales 2025, grâce exclusivement à des vélos cargos et des utilitaires électriques, nous avons assuré les livraisons de 110 points de livraison en moins de 2h.



C Quelques partenaires producteurs (français et/ou bio)

LA GRANDE BOULANGERIE DE PARIS
LGBP



La Grande Boulangerie de Paris

- Paris -

Pains français fabriqués à partir de blé de proximité et de levain maison.



La Reinette Verte

- Perche -

Jus de fruits produit issue de l'agriculteur écologique.



Pousse de là !

- Vexin -

Quinoa, lentilles et pois chiche bios français.



Vins Richard

- Gennevilliers -

Vins de régions viticoles françaises : éco-consignés embouteillées à Gennevilliers.



Brasserie du Grand Paris

- St-Denis -

Brasserie artisanale.



Limeuhnaderie Solibulle

- Normandie -

Boissons sans caféine et sans acide phosphorique issus du commerce équitable.



Vins Oé

- Auvergne -

Vins certifiés en agriculture biologique.



Champagne Ariston

- Champagne -

Champagne artisanal produit à Brouillet avec un travail de la terre raisonné.



Château St Ahon

- Médoc -

Vins rouges certifiés Haute Valeur Environnementale.

Acteurs de l'ESS



Vijaya

- Mayenne -

Fruits secs provenant de Mayenne dans une culture agricole biologique.



Café Lobodis

- Bretagne -

Café solidaire produit en Bretagne avec une démarche inclusive.



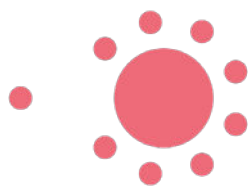
Ethiquable

- Haïti et Pérou -

Cacao bio équitable provenant d'Haïti et du Pérou.

Et aussi 100% buchettes de sucre bio et équitable, thés tisanes (Coop 1336) ...

Nous contacter



PARIS - GENNEVILLIERS

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé



9, rue de la Sablière
92230 Gennevilliers



01 41 11 25 25



commercial@latabledecana-
gennevilliers.com



latabledecana-gennevilliers.com

