

La lettre du CCAS



Chères Annœullinoises,
Chers Annœullinois,

Editorial

Acteur incontournable de l'innovation sociale, notre CCAS propose des actions nouvelles qui s'adaptent à des besoins sociaux nouveaux ou mal satisfaits. Celles-ci améliorent les conditions de vie des personnes en difficulté en agissant par prévention sur les risques d'exclusion sociale.

Elles répondent également aux exigences de qualité et de performance du service public.

Il y a maintenant 7 ans, le CCAS créait l'épicerie sociale « la Parenthèse » qui est un véritable outil d'insertion sociale. Elle permet aux bénéficiaires d'être acteurs de leur parcours d'insertion socio-professionnelle et c'est dans ce cadre qu'ils ont souhaité mettre en place un restaurant éphémère à vocation d'insertion sociale.

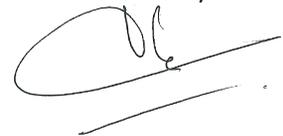
L'idée est de vous proposer 6 fois par an de venir déjeuner dans un cadre entièrement conçu par les bénéficiaires. Ainsi l'atelier couture a créé les rideaux et autres tissus décoratifs, l'atelier bricolage a conçu le bar en palettes, l'atelier cuisine réalise les repas, etc ...

Une démarche votée à l'unanimité par les membres du Conseil d'Administration car elle permet aux bénéficiaires de mettre en pratique leurs connaissances, de mieux s'approprier les codes du monde du travail et de développer leurs diverses compétences comme la communication, la gestion du stress, le travail en équipe, le respect des consignes hiérarchiques, l'adaptation...

Ce restaurant éphémère nommé « Aux recettes de la Parenthèse » a pour ambition d'être un lieu accessible à tous grâce à des prix raisonnables et a vocation à devenir un lieu de rencontres et de sociabilité, riche de la diversité sociale, culturelle, économique, générationnelle et associative.

Nous avons eu le plaisir de tester le premier repas : nous vous conseillons les prochains !

Cordialement,



Philippe PARSY
Le Président du C.C.A.S



UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

A VOCATION D'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE

En 2012, le CCAS d'Annœullin, sous l'égide du Président du CCAS, Philippe PARSY et de son Conseil d'Administration, a mis en place une épicerie sociale « La Parenthèse ».

QUEL NOUVEAU PROJET ?

« Un restaurant d'application éphémère »

Un nouveau concept ! Non pas pour valider une qualification dans ce secteur mais immerger le bénéficiaire dans la réalité du travail en levant ses appréhensions.

COMMENT ?

Autour de cette immersion, une équipe de professionnels compétents les accompagnent afin de retrouver une certaine confiance en leur savoir-faire souvent oublié de par leur histoire personnelle.

D'OÙ VIENT CETTE IDÉE ?

Des bénéficiaires acteurs.

POURQUOI ?

Pour s'ouvrir vers le monde extérieur
Pour apporter un nouvel élan aux ateliers existants

LE DÉFI DU CCAS ?

- Lever l'ensemble des obstacles ciblés
- Valoriser de nouvelles compétences transférables et transversales dans le monde du travail
- Eveiller à nouveau des projets professionnels

QUEL EST CE RESTAURANT INNOVANT ?

Un restaurant :

- Pédagogique ou d'initiation
- Virtuel (ce n'est pas une entreprise réelle)
- Éphémère (ouvert sur réservation et de manière ponctuelle)

QUI PEUT S'Y RESTAURER ?

Le nombre de places étant limité, il accueillera une clientèle issue de la population Annoeullinoise et des partenaires socio-professionnels sur réservation.

A QUEL PRIX LE MENU EST-IL PROPOSÉ ?

Aux choix :

- une entrée et un plat: 11 euros
- un plat et un dessert : 11 euros
- une entrée, un plat et un dessert : 15 euros
- le menu Moussaillon (enfant) : 5 euros

Les boissons ne sont pas comprises dans le tarif.

Le **Mercredi 20 mars dernier**, les portes d'« Aux recettes de la Parenthèse » ont ouvert pour la première fois leurs portes.

Toutes les places ont été réservées en deux jours !!

Les clients, notamment, Monsieur Philippe PARSY, Président du CCAS et Maire de la Commune ayant participé à l'inauguration de cette journée, ont affirmé, à l'unanimité, avoir apprécié la qualité de la prestation !

Un succès inespéré et spontané !

« Un accueil chaleureux et souriant dans un beau décor !
Des plats excellents, très bien présentés ! »

Des participantes de l'action confiantes, une collaboration naturelle, une prestation à la hauteur, digne d'un restaurant traditionnel !

Une contribution dès la naissance de ce beau projet avec une participation active au choix de la vaisselle, des couleurs des tentures, de la décoration mais également à l'achat des denrées !

QUELLE BELLE INTERACTION !

Un grand merci également aux ateliers couture, créatif et bricolage pour leur implication et la solidarité qu'ils ont su apporter au groupe en confectionnant les rideaux, le bar en palettes, et la décoration.

Sans collaboration et investissement de la part des bénéficiaires, « Aux recettes de la Parenthèse » n'aurait pu voir le jour.

Trois mois de délai avant cette jolie création, cela relève d'un challenge !

Venez nombreux soutenir Lysiane, Aurore, Véronique, Caroline, Emmanuelle, Cathy, Sabine, Doriane et Aurore ! Elles auront le plaisir de vous accueillir avec le sourire



Epicerie Sociale «La Parenthèse»



Témoignages

« **Aux recettes de la Parenthèse** » mis en lumière dans la Voix du Nord par Anne-Gaëlle DUBOIS (Extrait de La Voix du Nord du samedi 23/03/2019) :

« **Le restaurant de l'épicerie sociale, du goût dans l'assiette ... au goût du travail.** »

Une belle idée pour remettre le pied à l'étrier de 10 femmes de 28 à 61 ans.

Les dix volontaires se sont inscrites à cette première session pour tenir le restaurant éphémère, en cuisine ou en salle. Elles font partie des 120 bénéficiaires (une majorité de femmes) du RSA, habitants de la Haute Deûle.

Le but n'est pas forcément que tous s'orientent dans la restauration, mais qu'ils retrouvent confiance en eux et la valeur du travail.

Les participantes ont des parcours qui les ont fortement éloignées de l'emploi. Avec ce restaurant, on les voit autrement que comme demandeurs d'emploi. Elles sont contentes de rendre service.

Selon le cuisinier et malgré le stress latent, « on sentait la motivation des cuistots du jour. Il y a du niveau, de la bonne volonté et un super esprit d'équipe... Je leur apporte surtout une organisation, apprendre à ne pas perdre de temps ...

Il y a des personnes prêtes à être embauchées en restauration. »

Quelques témoignages :

Cathy, 49 ans : « Il ne faut pas se fier aux apparences. Je me suis isolée, renfermée, je ne sortais pas de chez moi. Je suis transformée, au début je n'avais pas envie de venir et puis, je me suis sentie à l'aise. J'ai suivi les ateliers de coaching et aussi la chorale ! En cuisine, je découvre plein de recettes. Je veux reprendre ma famille en main... »

Doriane s'est arrêtée de travailler pour élever ses enfants, il y a 16 ans. « Je me rends compte que j'ai un manque de confiance en moi... J'aimerais bien retravailler en cuisine, pour une entreprise ou une collectivité. »



PAR CETTE LETTRE, LE CCAS VOUS INFORME QUE LA PROCHAINE OUVERTURE AURA LIEU LE :

MERCREDI 15 MAI 2019 LE MIDI ! (DÈS 12H JUSQU'À 14H)

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES MODALITÉS DE RÉSERVATION,
VEUILLEZ-VOUS ADRESSER AU CCAS AU 03.20.90.41.55



Éditée par le CCAS de la Ville d'Annœullin
Directeur de Publication : Philippe Parsy Maire, Président du CCAS
Conçue et réalisée par le Service Communication de la Ville d'Annœullin
Crédits photos : Service Communication de la Ville d'Annœullin
Impression : Imprimerie HECHTER à Vendin les Béthune

C.C.A.S

Hôtel de Ville, Grand Place
4^{ème} étage

59112 Annœullin

Tél. 03 20 90 41 55

Fax : 03 20 85 94 16

christine.leroy@ville-annoeullin.fr