

FRANCE



14%

des personnes sans diplôme sont au chômage*

±0

Très faible accès de ces personnes à l'accompagnement à l'entrepreneuriat

* Observatoire des inégalités

POUR QUI ?



Des personnes avec un projet en restauration

Dans la métropole lyonnaise, certaines personnes peu formées mais entreprenantes veulent tirer parti d'une première expérience en restauration ou d'un talent en cuisine plus informel pour lancer une activité génératrice de revenu dans ce domaine, sortir de la précarité et gagner en autonomie. Certaines d'entre elles ont même déjà lancé leur activité.

Mais faute de culture économique, de connaissances techniques suffisantes, de réseau, d'accès au capital et parfois de maîtrise de la langue française, leur projet semble voué à l'échec.

Elles sont seules pour surmonter tous les obstacles.

QUOI ?



Un parcours complet pour réussir

A Lyon, depuis 2017, le programme Des Saveurs et des Ailes (DSDA) créé et incubé par Entrepreneurs du Monde aide ces entrepreneurs vulnérables à déployer leur projet 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
- franchir chaque étape dans un cadres sécurisé

ENJEUX PRIORITAIRES

INCLUSION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

ÉMANCIPATION DES FEMMES



© Jerome Poulalier

COMMENT ?

Découvrir, se former, se lancer

1- Découvrir la démarche entrepreneuriale

Les publics ciblés sont invités à des réunions d'information sur les étapes à franchir dans un projet entrepreneurial et sur les acteurs de l'écosystème.

2- Se former (11 semaines de formation en salle, en labo et en foodtruck-école)

Les personnes qui se sont portées candidates et ont été sélectionnées entrent dans le parcours pour structurer leur projet et se former 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.

3- Se lancer en sécurité

Chaque porteur de projet bénéficie d'un suivi individualisé ante ou post création. A l'issue de la formation initiale, il peut choisir de tester son activité dans la couveuse DSDA, via un contrat CAPE ou CAPA de 3 mois, renouvelables 2 fois.

AVEC QUI ?

Une équipe en incubation et en réseau

Comme tous les projets d'Entrepreneurs du Monde, l'équipe Des Saveurs et des Ailes, recrutée et incubée par l'ONG, bénéficie d'un appui technique là où nécessaire, par exemple en gestion, gouvernance, gestion de la performance sociale et environnementale, recherche de fonds et communication.

L'équipe travaille 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.

Elle a aussi établi un partenariat avec la Burgundy School of Business, le Centre Hospitalier le Vinatier et Eiffage pour accueillir son foodtruck-école sur leur terrain et mettre ainsi les porteurs de projet en situation réelle (préparation, service, encaissement, comptabilité, etc).

IMPACT



Je suis fière de n'avoir jamais lâché ! C'est un bon exemple pour mes enfants !

Je suis arrivée d'Ethiopie en France en 2009. Je voulais devenir indépendante et travailler dans la cuisine était logique pour moi puisque ma mère est cuisinière et que je l'ai toujours aidée.

Je suis d'abord devenue commis dans un restaurant puis j'ai accumulé d'autres expériences en cuisine. Ensuite, j'ai décidé de monter mon entreprise pour devenir traiteur.

En 2023, je suis entrée en formation avec Des Saveurs et Des Ailes et j'ai commencé ma vie de femme indépendante. J'avais déjà des compétences solides en cuisine, mais là, j'ai pu apprendre à entreprendre. Par exemple, j'ai mieux évalué mon prix de revient et mon prix de vente et j'ai créé des outils de promotion : j'ai trouvé un nom vendeur « *Lucy, cuisine d'Ethiopie* », j'ai réalisé des tracts, une page facebook, etc. L'association m'a accompagnée dans les démarches administratives et comptables et elle a m'a aidée à décrocher mes premiers contrats.

Aujourd'hui je suis traiteur indépendant à la commande et sur les marchés et je suis fière de n'avoir jamais lâché et d'être indépendante financièrement. C'est un bon exemple pour mes enfants.

Aujourd'hui, je rêve plus grand : j'économise pour ouvrir une épicerie éthiopienne dans laquelle je pourrais proposer mes plats à emporter.

Lydia HABTAMU



	2024	Objectifs 2025
Personnes accueillies et orientées	108	130
Personnes formées collectivement	18	20
Personnes accompagnées individuellement, en post formation	14	15
Personnes accompagnées en couveuses	7	10
Salariés (ETP) au 31/12	2,9	3,9
Viabilité opérationnelle du programme	15 %	25 %

CHIFFRES CLÉS 2024



18
entrepreneurs
accompagnés



81 %
de satisfaction



76 %
sont des femmes



82 %
des entrepreneurs ont au
maximum le niveau BAC



Une année intense et des objectifs atteints

L'équipe a atteint les objectifs ambitieux qu'elle s'était fixés :

- 18 personnes (2 promotions de 9) ont été formés dans le parcours collectif « créateur »
- puis 14 d'entre elles ont été accompagnées dans le parcours individuel « chef d'entreprise ».
- enfin 7 d'entre elles ont signé un contrat d'appui au projet d'entreprise (CAP) pour être accompagnées dans la couveuse DSDA.



Mais des freins à surmonter pour accélérer l'impact

Pour absorber une telle charge d'activité, les ressources humaines et logistiques ont montré certaines limites.

Or, DSDA a aujourd'hui un parcours de formation et d'accompagnement solide qui peut réellement changer la trajectoire d'entrepreneurs vulnérables. Pour développer ses formations et sa production, elle doit :

- recruter et stabiliser son équipe
- déménager dans un laboratoire de production plus grand, plus adapté et moins éloigné pour développer sur place un service de vente à emporter.

PERSPECTIVES 2025



Augmenter le nombre de bénéficiaires

L'équipe est à nouveau complète et engagée. Elle va finaliser le process de certification Qualiopi pour :

- mieux valoriser son parcours d'accompagnement auprès d'organismes partenaires qui accompagnent des personnes vulnérables dans leur insertion économique et sociale et cherchent la brique manquante que DSDA propose : l'accompagnement de personnes vulnérables en entrepreneuriat.
- permettre aux porteurs de projet accompagnés d'obtenir le Titre « Entrepreneur de Petite Entreprise » ou a minima l'un de ses blocs de compétences.



Construire la viabilité du projet sereinement

Comme tout programme incubé par Entrepreneurs du Monde, DSDA devra à terme accompagner un grand nombre de bénéficiaires, durablement et en toute autonomie.

En 2025, l'équipe renforcée va donc chercher des financements publics et privés pour assurer la période de croissance des 2 prochaines années, tout en développant des ressources propres : facturation de ses formations aux partenaires, vente de plats préparés, et des prestations traiteurs, développement des ressources tirées de la couveuse, etc.

CONTACT



Ludovic Picot

Responsable de programme

ludovic.picot@dessaveursetdesailes.com

PARTENAIRES



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



Tester pour
réussir
By Couveruses et CAE



ACCOR
HEARTIST SOLIDARITY

FONDATION
GROUPE EDF

FONDATION
CAISSE D'ÉPARGNE
RHÔNE ALPES

PayPal
Giving Fund

FONDATION RSM FRANCE
RSM

LCL
BANQUE ET ASSURANCES

Ma vie. Ma ville. Ma banque.

