



Les Jardins du Cloître

MARSEILLE



RAPPORT DU COMITÉ DE MISSION

ANNÉE 2024
PRÉSENTÉ À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 30 JUIN 2025



Sommaire



Page 4
Qui sommes-nous ?



Page 6
**Être une société à mission,
pourquoi ?**



Page 7
Le comité de mission.



Pages 8-9
**Notre raison d'être et nos
objectifs statutaires.**



Pages 10-17
Objectif statutaire 1
Transition alimentaire et cuisine durable.



Pages 18-23
Objectif statutaire 2
Formation et insertion professionnelles
des jeunes du territoire.



Arnaud CASTAGNÈDE

Cofondateur et directeur du restaurant
Les Jardins du Cloître de Marseille



L'édito

Dans mon parcours, j'ai toujours fait le choix de conjuguer entreprise et impact social en proposant aux plus démunis une opportunité à saisir en pensant que nul n'est inemployable et que notre confiance peut sauver leur avenir. La réussite consiste à réunir au cœur de cette entreprise une équipe de femmes et d'hommes ouverts au monde et de créer avec elles et eux des lieux uniques où l'économie devient le moteur de ce projet social et sociétal.

Avec la création du restaurant *Les Jardins du Cloître*, nous avons cette ambition de prouver qu'une entreprise classique pouvait contribuer à l'effort d'insertion professionnelle pour les plus démunis, sans avoir recours à des subsides publics. Nous avons façonné ce modèle de sorte à ce qu'il soit inspirant pour le plus grand nombre et qu'il puisse être essaimé par tout entrepreneur qui souhaiterait s'engager.

Le choix de la restauration est apparu comme une évidence au vu de la situation du marché de l'emploi et du besoin en compétences du territoire marseillais dans ce secteur très représenté. C'est dans ce contexte que *Les Jardins du Cloître* a fondé sa raison d'être : être un restaurant indépendant, éco-responsable et engagé dans la transition alimentaire qui participe à la formation éthique et l'insertion professionnelle des jeunes du territoire marseillais (en majorité issus des QPV) vers les métiers de la restauration durable.

Et pour incarner cette cuisine innovante et engagée, c'est tout naturellement que Michel PORTOS s'est associé à la création du restaurant. Lui qui, tout au long de sa carrière de chef étoilé, a maintenu son implication à l'égard des plus démunis en assurant des interventions régulières en milieu carcéral, auprès des détenus.

Être société à mission est un symbole fort pour notre restaurant. Cette reconnaissance permet de prouver nos engagements mais surtout de les mesurer et de les évaluer de manière indépendante et en toute transparence, que ce soit par le comité de mission ou l'organisme tiers qui nous audite.



Qui sommes-nous ?



2016 - La genèse

Vincent ROBERT, président de la Fondation du Bayon, implantée à Angkor au Cambodge et qui agit pour la qualification des femmes dans le métier de la pâtisserie, sollicite Arnaud CASTAGNÈDE, fondateur d'ActaVista et de Bao Formation pour créer un pôle d'innovation économique et sociale à Marseille. Leur rencontre avec Bruno GALY, à l'époque directeur régional PACA d'Apprentis d'Auteuil, et avec des dirigeants engagés au sein de l'ONG Ashoka, leur permet d'envisager ensemble le projet du Cloître sur l'un des sites de la Fondation, au cœur du territoire nord de Marseille.



2017-2018 - La rénovation

Rénovation des 4000 m² sur les 6000 m² du bâtiment qui compose le Cloître. D'un domaine de 6 ha à l'état de friche, on commence à entrevoir le renouveau.

Le Cloître, fort de son histoire, devient un lieu hybride où **tous ses acteurs s'engagent dans la formation et l'insertion des jeunes du territoire**, en majorité issus des Quartiers prioritaires de la politique de la Ville (QPV).



2019 - L'ouverture

L'ouverture du restaurant *Les Jardins du Cloître* est marquée par l'intégration de **6 apprentis** via les dispositifs de formation et d'insertion professionnelle des **Apprentis d'Auteuil**. Toutes et tous engagent leur parcours de formation et de qualification professionnelle dans le restaurant. Leur arrivée marque le début d'une formidable aventure !



2022 - La révélation

En mai 2022, *Les Jardins du Cloître* inscrit sa **raison d'être** dans ses statuts juridiques et devient **société à mission**. Ses engagements font son identité.



Michel PORTOS

Cofondateur des *Jardins du Cloître*

C'est sous l'impulsion du marseillais Michel PORTOS, chef deux fois étoilé, chef de l'année Gault&Millau 2012, et d'Arnaud CASTAGNÈDE, entrepreneur social, que l'ensemble des cofondateurs du Cloître décident de créer le restaurant *Les Jardins du Cloître* en 2019.

L'ambition, développer une place bistronomique au sein du Cloître, où une cuisine saine éco-responsable et abordable allait rimer avec l'apprentissage des jeunes Apprentis d'Auteuil pour préparer les générations de futurs professionnels à devenir les ambassadeurs d'une cuisine éthique et durable.

En tant qu'acteur gastronomique installé au cœur du territoire nord de Marseille, c'est auprès des jeunes qui y vivent et issus des quartiers prioritaires de la politique de la Ville que le restaurant recrute ses futurs talents.



Qu'est ce qu'une société à mission ?



Nouveau cadre juridique introduit par la loi PACTE en 2019, la société à mission définit une entreprise dont la finalité concilie recherche de performance économique et contribution à l'intérêt général.

Les Jardins du Cloître est société à mission depuis mai 2022.

Rôle et enjeux :



Le comité de mission

L'entreprise *Les Jardins du Cloître* choisit des engagements qu'elle prend vis-à-vis de la société toute entière et le rôle du comité de mission est d'assurer le suivi de leur réalisation. Le comité de mission est également amené à proposer des actions complémentaires ainsi que des suggestions concernant les indicateurs de performance pertinents pour le suivi des engagements et des actions mises en place par les *Jardins du Cloître* en tant que société à mission. Il s'agit d'une nouvelle gouvernance qui complète la gouvernance existante de l'entreprise.

Les enjeux

Les différentes actions réalisées au cours du temps et les indicateurs permettant de justifier et mesurer leur impact sont répertoriés dans un "modèle de mission", plus couramment nommé feuille de route. Chaque année, le comité de mission se réunit plusieurs fois pour vérifier l'avancée de la réalisation des objectifs et rédige, en fin de cycle, son rapport de mission, sorte de bilan annuel.

L'évaluation par un Organisme Tiers Indépendant



Pour vérifier l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux.

L'OTI est chargé de vérifier le respect de chacun des objectifs statutaires à partir de la déclinaison de la mission dans les activités de l'entreprise (modèle de mission).

Il s'assure que le comité de mission a rempli ses obligations et que l'entreprise a honoré ses engagements (par sa composition, les travaux accomplis, les documents sollicités, les outils d'évaluation utilisés).

Pour l'accompagner dans sa démarche, *Les Jardins du Cloître* a mandaté le Cabinet Ficorec Audit du Groupe Crowe chargé de l'audit en tant qu'OTI.

Être une société à mission, pourquoi ?

*La cuisine comme levier
d'action durable pour les
hommes et leur environnement.*

Le restaurant *Les Jardins du Cloître* est devenu société à mission en 2022 en inscrivant sa raison d'être dans ses statuts juridiques. Mais il est nécessaire de remonter un peu le temps, pour comprendre à quel point **notre "mission" fait partie de notre ADN.**

Lorsque notre établissement voit le jour en 2019, l'ambition est double : **développer une table bistronomique et éco-responsable** au cœur du territoire nord marseillais, souvent délaissé, tout en **formant les jeunes de ce territoire**, pour la plupart en situation de décrochage, à devenir les générations futures de professionnels d'une restauration durable. Six ans après sa création, *Les Jardins du Cloître* a grandi, forcément, et de 6 apprentis au départ, le restaurant en compte aujourd'hui plus de 30 chaque année dans ses rangs, engagés dans des parcours de formation pour apprendre leur métier au plus près des conditions réelles de travail et obtenir un diplôme reconnu par l'État.

Prévoir l'avenir de la restauration, c'est aussi concilier la formation des générations futures et la **promotion d'une cuisine durable au cœur des enjeux liés à la préservation de l'environnement.** Ainsi, *Les Jardins du Cloître*, conscient des responsabilités qui lui incombent, s'est fixé des objectifs concrets pour **participer à la transition alimentaire.**

Les Jardins du Cloître contribue indéniablement à l'intérêt général. Mieux encore, notre entreprise a construit son identité forte autour de sa mission sociale, sociétale et environnementale.

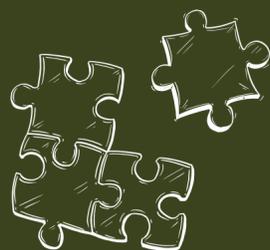
La mise en pratique

Pour suivre notre raison d'être, nous nous sommes fixés deux objectifs prioritaires ou "statutaires" selon les termes en vigueur.

Premièrement, nous nous sommes promis de contribuer à la transition alimentaire en proposant et en prônant une cuisine de qualité, saine, locale, de saison et éco-responsable à un coût abordable.

Deuxièmement, nous nous sommes engagés à associer le développement économique de notre restaurant à la formation professionnelle éthique des générations futures de la restauration tout en garantissant un équilibre entre leur vie personnelle et professionnelle.

Devenir société à mission nous a permis **d'expliciter nos intentions tout en fédérant les équipes** (actionnaires, salariés, fournisseurs, producteurs, partenaires) **autour d'une ambition commune.** Aussi, ce statut et le travail mis en place pour le maintenir nous a conduit à améliorer notre image de marque en affirmant notre raison d'être auprès de toutes les parties prenantes.



Pour constituer son comité de mission, *Les Jardins du Cloître* a souhaité que toutes les facettes de sa mission soient représentées. Ainsi, **Hugo CASTAGNÈDE**, référent sur le volet RSE, a sollicité **Valentin SMALL**, chef exécutif du restaurant, pour incarner notre engagement en faveur d'une restauration durable. Puis, **Céline YORDIKIAN** et **Cécilia PURIFICATO**, respectivement référentes formation et insertion professionnelle pour notre entreprise, ont intégré le comité pour personifier l'engagement social et sociétal du restaurant. Notre équipe se réunit au moins trois fois par an pour procéder à toute vérification qu'elle juge opportune et pour mettre en commun tout document nécessaire au suivi de l'exécution de la mission.

Notre comité de mission



Valentin SMALL

*Directeur de la restauration
Chef exécutif du restaurant*

En tant que responsable des commandes auprès de nos fournisseurs référencés, de l'élaboration des cartes et de la réalisation des assiettes, il est le principal garant du respect de nos engagements éco-responsables. Sa casquette de chef exécutif le place aussi au plus proche des effectifs, ce qui lui confère un rôle pédagogique prépondérant lors du processus d'apprentissage des jeunes accompagnés au restaurant, que ce soit dans leur formation technique comme dans leur sensibilisation aux pratiques éco-responsables.



Hugo CASTAGNÈDE

*Responsable du développement durable
Président du comité de mission*

Responsable de la communication et du développement durable aux *Jardins du Cloître*, sa vision à 360° lui permet de présider notre comité de mission.



Cécilia PURIFICATO

Responsable d'agence chez ID'ÉES INTERIM

Rouage indispensable de la mécanique positive des *Jardins du Cloître*, Cécilia s'occupe de l'identification et du recrutement des publics qui engagent leurs parcours d'apprentissage au restaurant. En plus de son rôle dans la formation des jeunes, elle les accompagne dans leur insertion professionnelle.



Céline YORDIKIAN

Responsable du pôle formation pour Apprentis d'Auteuil PACA

Véritable spécialiste de la formation, Céline est responsable du pôle régional de formation d'Apprentis d'Auteuil. Son regard avisé est essentiel dans l'élaboration du contenu pédagogique et du suivi des parcours jusqu'au passage des certifications.



Notre raison d'être



Notre travail d'introspection mené lors de ces deux premières années en tant que société à mission et en vue de la préparation de notre premier audit nous a permis de repenser ou plutôt de mieux penser l'expression de notre raison d'être. Nos réflexions ont mené à la simplification de la phrase que nous avons inscrite dans nos statuts il y a 2 ans. Cet ajustement est la première amélioration apportée dans le cadre de notre évaluation.

Raison d'être 2022 :

La volonté de tous les actionnaires et des équipes de la société *Les Jardins du Cloître* est d'associer le développement économique du restaurant et/ou de l'hôtel à la formation professionnelle éthique des générations futures de la restauration ou de l'hôtellerie et de contribuer à la transition alimentaire grâce à une cuisine de qualité, saine et éco-responsable à un coût abordable et d'en essaimer le modèle dans une démarche de Qualité de Vie au Travail et d'aménagement des organisations et notamment des plannings, pour une meilleure prise en compte de l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

2022

2024



Raison d'être 2024 :

Être un restaurant indépendant, éco-responsable et engagé dans la transition alimentaire, qui participe à la formation éthique et l'insertion professionnelle des jeunes du territoire marseillais (en majorité issus des QPV) vers les métiers de la restauration durable.



Nos objectifs statutaires



1

Contribuer à la transition alimentaire en adoptant une démarche éco-responsable et en sensibilisant le plus grand nombre aux bienfaits d'une cuisine saine, locale et durable.



2

Former les jeunes du territoire marseillais aux métiers de la restauration selon un modèle de formation éthique, sain et inclusif. Contribuer à leur insertion professionnelle dans un secteur en tension pour qu'ils deviennent les ambassadeurs d'une restauration durable.



Répondre aux enjeux environnementaux

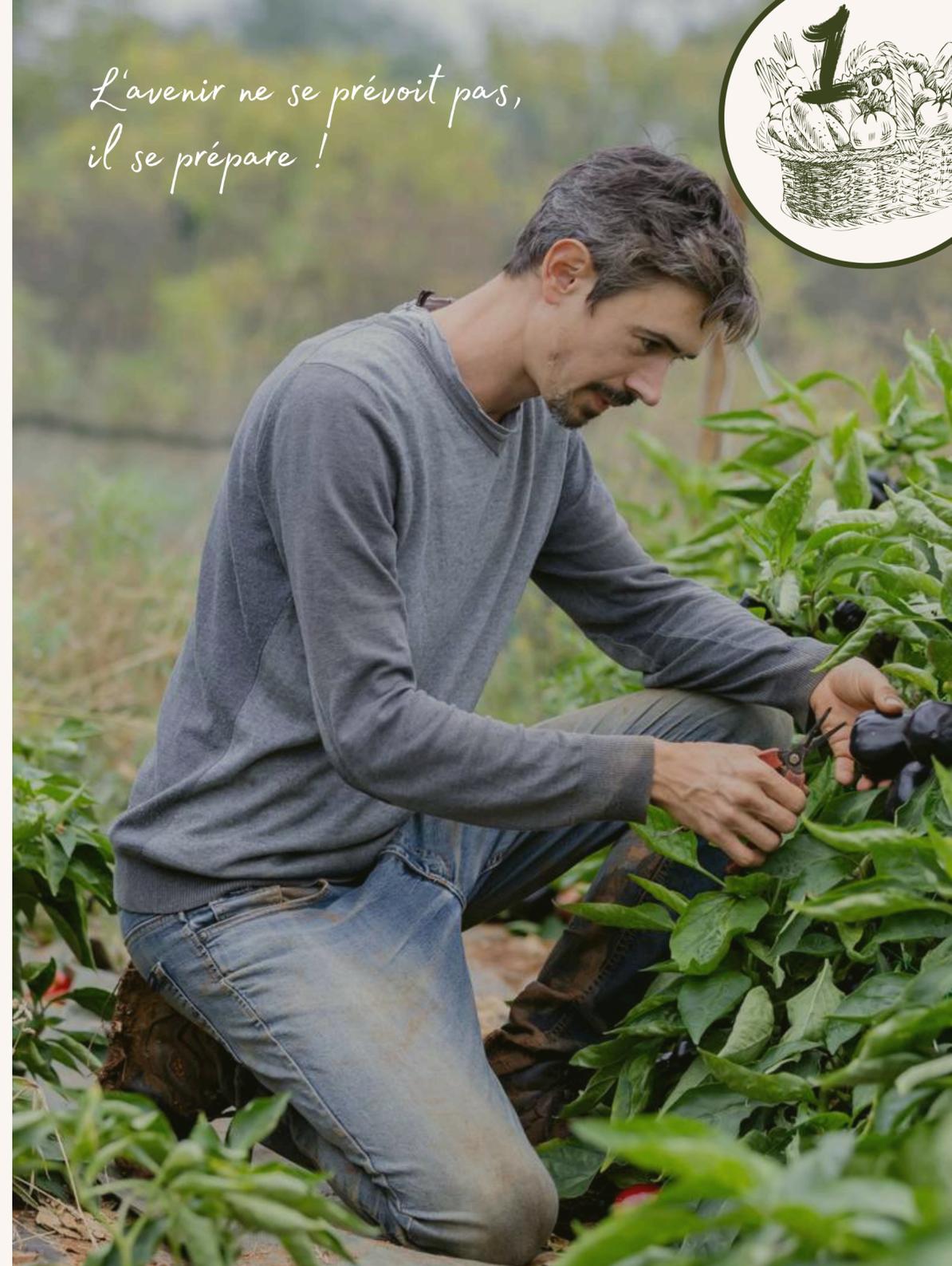
L'alimentation a un impact considérable sur l'environnement. La première cause de cet impact est sa **non-durabilité**.



Les 14 problématiques de la non-durabilité de l'alimentation

Source : BASIC 2021 - WWF

*L'avenir ne se prévoit pas,
il se prépare !*



Les émissions de gaz à effet de serre

L'agriculture contribue à environ **24%** des **émissions mondiales** de gaz à effet de serre, principalement sous forme de méthane et de protoxyde d'azote provenant du bétail et des pratiques agricoles.



L'utilisation des terres

Près de **40%** des terres émergées sont utilisées pour l'agriculture. La déforestation liée à l'expansion agricole est une source importante de perte de biodiversité.



La consommation d'eau

L'agriculture est l'un des plus grands consommateurs d'eau, utilisant environ **70%** des **ressources mondiales en eau douce**. Des pratiques agricoles durables peuvent contribuer à une utilisation plus efficace de l'eau.



Les déchets alimentaires

Environ un tiers de toute la nourriture produite dans le monde est perdue ou gaspillée, ce qui contribue aux émissions de gaz à effet de serre et à la pression sur les ressources.



Répondre aux enjeux environnementaux

Une alimentation durable génère des solutions concrètes face aux enjeux environnementaux en favorisant des modes de production agricole, de transformation des produits, de distribution et de consommation qui protègent la biodiversité et les écosystèmes et respectent les droits humains.

Plus précisément, l'alimentation durable favorise la réduction de l'empreinte carbone et des émissions de gaz à effet de serre, la préservation de la biodiversité et la gestion responsable des ressources naturelles. Elle contribue également à minimiser les déchets alimentaires et favorise des pratiques agricoles respectueuses de l'écosystème.

Avec l'accroissement des préoccupations liées à l'environnement, à la santé publique et aux inégalités sociales dans le domaine de l'alimentation, le concept de **transition alimentaire**, fruit d'une évolution collective de discours académiques, institutionnels et militants sur les systèmes alimentaires, a progressivement émergé. Il symbolise aujourd'hui cette **époque charnière que nous traversons et qui doit nécessairement s'accompagner de changements dans nos comportements alimentaires pour répondre aux enjeux contemporains comme la durabilité environnementale, la santé publique ou encore la justice sociale.**

En tant que restaurant, ayant lié son avenir avec celui des jeunes du territoire, dans la deuxième plus grande ville de France, **nous avons le devoir mais aussi le pouvoir de participer concrètement à cette transition alimentaire !**

Ainsi, *Les Jardins du Cloître* s'est fixé comme ligne directrice de proposer à ses clients une cuisine maison réalisée à partir de produits frais, locaux, de saison et dont les conditions de production ou d'élevage sont respectueuses du vivant.

Participer concrètement
à la transition alimentaire.

L'alimentation durable pour construire l'avenir



Parce qu'il est impossible d'envisager l'avenir des jeunes sans le concilier avec la préservation de leur environnement, *Les Jardins du Cloître* a fondé sa raison d'être sur l'éco-responsabilité avec la ferme volonté de participer activement à la transition alimentaire. Ainsi, en 2020, le restaurant *Les Jardins du Cloître* a signé la charte d'engagement **Écotable** et adopté un cahier des charges strict régissant l'ensemble des bonnes pratiques en matière d'alimentation durable.



Partenariats avec des fournisseurs durables

Collaborer avec des fournisseurs engagés dans des pratiques durables pour garantir que les ingrédients utilisés respectent des normes environnementales élevées.



Sensibilisation des clients

Informers les clients sur les choix durables, les pratiques agricoles responsables et les impacts environnementaux pour encourager des habitudes alimentaires plus conscientes.



Des options végétariennes

Proposer un menu diversifié avec des options végétariennes et végétaliennes pour réduire la pression sur les ressources et offrir des choix plus durables.



Choix des ingrédients

Opter pour des produits locaux, de saison et durables pour réduire l'empreinte carbone et soutenir les producteurs locaux.



Réduction du gaspillage alimentaire

Mettre en place des stratégies pour minimiser le gaspillage alimentaire, comme des portions adaptées, des programmes de dons ou la mise en place de pratiques de stockage efficaces.



Répondre aux enjeux environnementaux

En 2024, *Les Jardins du Cloître* s'est doté de sa propre ferme agroécologique nourricière à Château Gombert, à quelques kilomètres seulement de ses cuisines. Cette ferme urbaine de près de 14 ha dont 12 ha de terres agricoles dédiées à des exploitations agroécologiques (apiculture, agroforesterie, maraîchage, ferme florale, ferme pédagogique, viticulture, pastoralisme) permet la production des denrées alimentaires nécessaires à l'approvisionnement du restaurant.

Avec la ferme de *La Bétheline*, *Les Jardins du Cloître* écourte plus encore le chemin **de la fourche à la fourchette** et assure une traçabilité hors du commun.



12 ha
dédiés à
l'agroécologie



BÂTIMENTS

2 500 m²
de bâtis agricoles et
de bâtiments

Les cultures expérimentales dans une ferme urbaine jouent un rôle clé dans l'adaptation des pratiques agricoles aux défis spécifiques du milieu urbain, tout en soutenant l'innovation et la durabilité.

À *La Bétheline*, des espaces tests ont été délimités pour développer des expériences et techniques bio-intensives adaptées au contexte méditerranéen et au changement climatique.



Une ferme agroécologique inclusive

Horizon 2026

- Des établissements et des services d'aide par le travail qui interviennent sur le domaine pour l'insertion d'un public en situation de handicap.
- Les dispositifs de formation et d'inclusion de la Fondation Apprentis d'Auteuil pour accompagner les jeunes du territoire vers les métiers de l'agriculture et de la restauration.
- Un Atelier du Goût et une ferme pédagogique pour sensibiliser le grand public et notamment des groupes scolaires aux bienfaits de l'agriculture et de l'alimentation durables pour les Hommes et leur environnement.



*De la fourche à la
fourchette !*

Répondre aux enjeux environnementaux

Compost des biodéchets : une boucle vertueuse

En février 2025, le restaurant fait appel à l'entreprise *Les Alchimistes* pour assurer le traitement de ses déchets organiques. La particularité de cette entreprise est qu'elle récolte la matière organique à vélo pour la traiter dans son centre de tri et la transformer ensuite en compost qui répond à la norme NF U44-051 relative à un taux de matière sèche supérieur à 30 % et un taux de matière organique supérieur à 20 %.

763 kg

de biodéchets triés

138 kg

de compost produit

76 m²

de terres nourries

Une partie du compost produit est redistribuée aux agriculteurs locaux et notamment à certains maraîchers installés sur notre ferme nourricière de *La Bétheline* qui nous fournit en fruits et légumes : **la boucle est bouclée.**



les
Alchimistes

Créée en 2016, *Les Alchimistes* est une entreprise solidaire d'utilité sociale (agrément ESUS). Le réseau est implanté dans plus de 20 territoires français. Au-delà des bienfaits de son action pour l'environnement, l'activité crée en moyenne 6 postes par 1 000 tonnes traitées, principalement destinés aux personnes éloignées de l'emploi ou en insertion professionnelle.

Réduire, réutiliser, recycler !



Réduire les déchets

En détournant des poubelles des milliers de kilos de biodéchets chaque année, nous limitons fortement les volumes emmenés au centre d'enfouissement, tout en diminuant les coûts et les émissions liés au transport.



Recycler la matière organique localement

Le compost est produit à Marseille même, évitant ainsi l'importation de matières fertilisantes venues de l'extérieur.



Fertiliser durablement les cultures maraîchères

Le compost issu de ce recyclage alimente le sol des terres cultivables de la ferme de La Bétheline, située à quelques kilomètres du restaurant.



Un amendement naturel

Notre ferme nourricière bénéficie d'un amendement naturel, riche en humus, nutriments et micro-organismes bénéfiques.



*“ Un restaurant
aux pratiques exemplaires ! “*
-Écotable

2021-2022

Le restaurant obtient 1 macaron Écotable

Le diagnostic réalisé par Écotable établit que Les Jardins du Cloître remplit les critères suivants :

- ✔ Le restaurant obtient une note **Resto-Score A,B ou C.**
- ✔ Au moins **15% des produits** servis par le restaurant sont **issus de l'agriculture biologique** ou de filières durables.
- ✔ Le restaurant **respecte strictement les saisons** pour les fruits et légumes cultivables en France.
- ✔ Le restaurant bannit les œufs et ovoproduits **issus de poules élevées en cage** (code 2 ou 3).
- ✔ Le **tri sélectif** est systématiquement effectué.
- ✔ Le restaurant propose au moins un **plat végétarien.**
- ✔ Tous les plats sont élaborés **sur place** à partir de produits **bruts et frais.**
- ✔ Sur place, les clients sont servis dans de la **vaisselle réutilisable.**
- ✔ Le restaurant propose un doggy bag pour les clients ne terminant par leur assiette.
- ✔ (À emporter) le restaurant propose une **alternative au tout jetable** (consigne et/ou possibilité de venir avec son propre contenant).



2023-2025

Le restaurant obtient 3 macarons Écotable

Le diagnostic réalisé par Écotable établit que Les Jardins du Cloître remplit les critères suivants (en plus des critères du niveau 1) :

- ✔ Le restaurant obtient une note **Resto-Score A,B ou C.**
- ✔ Au moins **50% des produits** servis par le restaurant sont **issus de l'agriculture biologique** ou de filières durables.
- ✔ Le restaurant réalise des recettes **zéro-gaspillage.**
- ✔ Les viandes servies sont **100% Françaises** et issues de **filières durables.**
- ✔ Le restaurant privilégie des **viandes à faible impact carbone** (volaille, porc, etc.)
- ✔ Au moins **50%** de l'approvisionnement du restaurant est d'**origine végétale.**
- ✔ Le restaurant communique sa démarche à ses clients et son personnel.
- ✔ Le restaurant n'a **aucune espèce de poisson menacée** à sa carte.
- ✔ Le restaurant n'utilise **aucun produit alimentaire ultra transformé** (hors boisson).
- ✔ Le restaurant **trie et valorise ses biodéchets.**
- ✔ Le restaurant utilise des **produits d'entretien écologiques.**
- ✔ Le restaurant souscrit à un **fournisseur d'énergies renouvelables.**
- ✔ Le restaurant développe l'**aspect social** dans son établissement.

Indicateurs et résultats

Détail



Engagement : Contribuer à la transition alimentaire en adoptant une démarche éco-responsable et en sensibilisant le plus grand nombre aux bienfaits d'une cuisine saine, locale et durable.

ENJEUX	INDICATEURS	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2022	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2024	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2026	
Garantir, prôner et incarner une cuisine éco-responsable.	L'obtention du label Écotable	Le restaurant signe la charte Écotable et remplit un certain nombre de critères d'exigence en matière d'éco-responsabilité.	Le restaurant signe la charte d'engagement Écotable et adopte un cahier des charges strict qui régit la sélection de ses produits et donc de ses fournisseurs selon leurs engagements éco-responsables et la traçabilité de tous leurs produits. Ce cahier des charges est mis à jour chaque année selon les critères Écotable.	Le restaurant renouvelle ses engagements pour une cuisine écoresponsable et durable en maintenant ses critères d'exigence ce qui lui permet d'obtenir le label 3 macarons Ecotable pour la deuxième année consécutive.	Maintenir le niveau 3 Macarons Écotable.	
		La carte du restaurant est renouvelée tous les 10 jours pour garantir la saisonnalité des produits.				Obtenir le Bib' Gourmand, récompense du Guide Michelin qui valorise les restaurants de qualité qui proposent un menu complet à moins de 40€. Cette reconnaissance viendrait valoriser nos efforts pour garantir une cuisine saine, locale et de saison tout en maintenant des prix abordables : un des enjeux de la transition alimentaire.
		Le restaurant est labellisé 1 macaron Écotable et devient "un établissement engagé, avec une marge de progression".	Le restaurant obtient le 3^{ème} macaron , plus haut niveau d'exigence du Label Écotable et devient ainsi "Un restaurant aux pratiques exemplaires".		Intégrer un ou plusieurs producteurs de notre ferme nourricière au comité de mission du restaurant.	
Sensibiliser les employés et le grand public aux enjeux d'une alimentation durable et de la transition alimentaire.	Le nombre de repas préparés et livrés gratuitement par le restaurant dans le cadre de son action Les Casseroles Solidaires	Après avoir préparés et livrés 160.000 repas gratuitement pendant la crise Covid, le restaurant poursuit son action solidaire en livrant 50 repas par semaine à l'association Vendredi 13 pour une distribution auprès des étudiants précaires du territoire nord marseillais.	Le restaurant développe son action <i>Les Casseroles Solidaires</i> en offrant, au cours de l'année, 2 500 repas, issus de la carte du restaurant pour limiter le gaspillage alimentaire, à l'association Vendredi 13 pour une distribution aux étudiants précaires de Marseille nord.	Le restaurant poursuit son opération solidaire aux côtés de Vendredi 13. Le dîner gala organisé dans l'optique de lever des fonds pour financer notre action doit être annulé ce qui suspend un temps les dons.	Développer des balades sensorielles initiatives aux côtés du <i>Paysan Urbain</i> avec qui nous partageons les jardins qui jouxtent la terrasse sud du Cloître afin de sensibiliser nos clients à nos actions en faveur d'une cuisine de saison et à partir des produits de notre région.	
		La participation, y compris financière, à des programmes de protection de l'environnement et la mise en avant des initiatives écologiques par le restaurant.	Le restaurant intègre la Convention des Entreprise pour le Climat et nomme deux référents pour assister aux ateliers et débats et adopter une feuille de route concernant nos engagements environnementaux.	Le restaurant s'engage aux côtés de la Fondation Surf Rider et devient un restaurant "Ocean Friendly" en accélérant notamment son processus de réduction des déchets plastiques à usage unique. Mesure forte : le chef retire complètement le polystyrene de ses livraisons de produits de la mer.	Définir des responsables du personnel en cuisine et en salle sur le volet "éco-responsable" qui seraient les référents en matière de respect de notre engagement au quotidien.	
		Le restaurant sensibilise et forme ses employés pour une meilleure appréciation des enjeux environnementaux et notamment dans le secteur de la restauration : affichage des calendriers de saisonnalité des fruits et légumes, des fiches d'informations sur la pêche responsable ou sur les viandes à faible impact carbone.	Le restaurant recrute un responsable du développement durable pour s'occuper du volet RSE. Ce salarié est également responsable de la communication pour assurer la promotion de nos bonnes pratiques. Il préside le comité de mission et à ce titre dirige les différentes réunions d'information.	Une deuxième personne intègre l'équipe pour s'associer à notre responsable RSE pour être formée à la norme ISO 20 121 en vu d'un audit fin 2025.	Réaliser une opération de ramassage des déchets sur une plage marseillaise aux côtés de Surf Rider pour sensibiliser nos jeunes apprentis aux conséquences de la pollution plastique.	
		Le restaurant sensibilise et forme ses employés pour une meilleure appréciation des enjeux environnementaux et notamment dans le secteur de la restauration : affichage des calendriers de saisonnalité des fruits et légumes, des fiches d'informations sur la pêche responsable ou sur les viandes à faible impact carbone.	Le restaurant recrute un responsable du développement durable pour s'occuper du volet RSE. Ce salarié est également responsable de la communication pour assurer la promotion de nos bonnes pratiques. Il préside le comité de mission et à ce titre dirige les différentes réunions d'information.	Une deuxième personne intègre l'équipe pour s'associer à notre responsable RSE pour être formée à la norme ISO 20 121 en vu d'un audit fin 2025.	Raccourcir la distance producteur/consommateur en développant notre propre ferme agroécologique nourricière à seulement quelques kilomètres du restaurant. Inclure une ferme pédagogique sur le domaine. Allouer des parcelles de culture mutualisées avec d'autres restaurateurs engagés du territoire pour les inciter à produire sain et 100% local.	

Indicateurs et résultats

Détail



1

Engagement : Contribuer à la transition alimentaire en adoptant une démarche éco-responsable et en sensibilisant le plus grand nombre aux bienfaits d'une cuisine saine, locale et durable.

ENJEUX	INDICATEURS	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2022	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2024	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2026
Sensibiliser les employés et le grand public aux enjeux d'une alimentation durable et de la transition alimentaire.	La participation, y compris financière, à des programmes de protection de l'environnement et la mise en avant des initiatives écologiques par le restaurant.	Le restaurant a son propre potager face aux cuisines et collabore étroitement avec le Paysan Urbain dont les cultures sont également au Cloître à quelques mètres du restaurant	Le restaurant se dote d'une nouvelle ferme nourricière et pédagogique à Château Gombert avec l'ambition de devenir les pionniers d'une restauration à la fois saine, bonne et durable fondée sur l'agroécologie méditerranéenne et périurbaine et sur la recherche et le développement de techniques bio-intensives adaptées au contexte méditerranéen et leurs impacts sur l'écosystème urbain.	Le restaurant bannit complètement le polystyrène des livraisons de son fournisseur de poissons et produits de la mer RM Marée.	Indiquer l'impact carbone des plats du restaurant sur nos cartes grâce à l'outil Écotable. Réalisation d'un diagnostic carbone.
	La communication positive du restaurant sur tous ses canaux au sujet d'une alimentation saine et durable.		Le restaurant recrute Virginie Caruso, docteur en pharmacie et experte en micronutrition pour cocréer la carte hebdomadaire avec notre chef et partager un conseil nutrition aux clients.	Le restaurant reçoit ses premières livraisons de fruits et légumes en provenance de la production de sa ferme nourricière de La Bétheline. Grâce à ce projet, le restaurant permet l'installation sur le domaine de maraîchers marseillais (Vincent Duvochel, Michael Tavlioglu, Terre de Mars) en favorisant l'exploitation agroécologique des 12 ha de terres cultivables. En se fournissant auprès des producteurs de La Bétheline, Les Jardins du Cloître écourte plus encore le chemin de la fourche à la fourchette et assure une traçabilité hors du commun.	
Minimiser sa consommation énergétique et tendre vers le "zéro déchet".	Les pratiques en matière de recyclage des déchets et d'utilisation de produits à fort impact environnemental adoptées par le restaurant.	Le restaurant réduit considérablement son utilisation de plastique à usage unique.	Le restaurant n'utilise pas de plastique à usage unique (hormis le film plastique).	Le restaurant participe à la relocalisation et à l'installation d'agriculteurs locaux sur sa ferme agroécologique nourricière de La Bétheline ainsi qu'à la pérennisation de leurs activités en achetant les produits issus de leurs productions pour approvisionner le restaurant.	o film plastique en cuisine en privilégiant les contenants réutilisables et les couvercles, en supprimant tous les autres plastiques à usage unique.
		Le restaurant composte tous ses déchets organiques. Une fois compostée la matière est donnée aux jardiniers du Cloître (Conciergerie) et au Paysan Urbain pour en faire du terreau écologique, sans engrais ni pesticide.	Le restaurant a engagé une société de récupération des déchets recyclables qui se charge de la collecte.	Le restaurant engage l'entreprise solidaire d'utilité sociale Les Alchimistes pour le traitement de ses déchets organiques. La particularité de cette entreprise est qu'elle récolte la matière à vélo pour la transformer ensuite en compost qui répond à la norme NF U44-051 relative au taux de matière sèche supérieur à 30 % et un taux de matière organique supérieur à 20 %. Une partie du compost produit est donné aux agriculteurs locaux et notamment à Vincent Duvochel, maraîcher installé à la ferme de La Bétheline qui nous fournit en fruits et légumes : la boucle est bouclée.	
		Le restaurant a engagé une société de récupération des déchets recyclables qui se charge de la collecte.	Les équipes en salle et le personnel d'entretien utilisent uniquement des produits d'entretien biologiques.	Le restaurant refait intégralement ses cuisines pour garantir des conditions de travail optimales notamment en matière de sécurité et installe des dispositifs d'optimisation énergétique : plonge automatique, robinet économiseur d'eau, piano à induction, o gaz, optimisation de l'éclairage naturel avec l'ajout de grandes fenêtres. La société en charge des travaux a utilisé des matériaux éco-responsables : carrelage en terre cuite, briques en terre cuite BIO.	



Engagement : Contribuer à la transition alimentaire en adoptant une démarche éco-responsable et en sensibilisant le plus grand nombre aux bienfaits d'une cuisine saine, locale et durable.

Avis du comité de mission :

En 2024, le restaurant a maintenu un haut niveau d'exigence en matière d'écoresponsabilité comme en atteste le renouvellement de la labellisation 3 Macarons Ecotable dont la charte d'engagement régit l'ensemble de nos pratiques. En étant, en 2025, sélectionné pour la 5^{ème} année consécutive par le prestigieux Guide Michelin, *Les Jardins du Cloître* prouve une fois de plus qu'il est possible de concilier le "bon" pour les papilles avec le "bon" pour l'environnement. Le lancement de la Ferme de La Bétheline marque également un tournant dans la politique environnementale du restaurant. Cette avancée permet à la fois de soigner plus encore l'empreinte carbone de notre activité économique, d'impliquer nos producteurs dans la vie du restaurant en valorisant leurs pratiques agroécologiques et en assurant leur pérennité, de développer notre modèle vertueux entre sensibilisation-formation-impact auprès des jeunes, au-delà de nos murs. Enfin le comité se satisfait de la réfection complète des cuisines qui constituait un objectif majeur de cette année. Les travaux, réalisés à partir de matériaux écoresponsables, ont permis non seulement la sécurisation des espaces, fondamentales lorsqu'il s'agit d'accueillir un public de jeunes en formation, mais aussi d'installer des dispositifs économiseurs d'énergie comme une plonge automatique ou encore un bac de récupération des huiles usées.



Principaux objectifs et plan de progrès

Horizon 2026

- Obtenir le Bib' Gourmand en proposant un menu éco-responsable abordable et complet à moins de 40€.
- Intégrer un ou plusieurs producteurs de La Bétheline à notre comité de mission.
- Supprimer le film plastique en cuisine pour atteindre notre objectif du 0 plastique à usage unique.
- Indiquer l'impact carbone des plats du restaurant sur nos cartes grâce à l'outil Écotable et réaliser un diagnostic carbone.



Répondre aux enjeux sociaux et sociétaux



La restauration, un secteur en tension.

Lorsque la fondation Apprentis d'Auteuil redonne vie au Cloître de Marseille, le projet est de restaurer un patrimoine historique pour en faire un lieu hybride, au cœur du territoire nord de Marseille, où des entreprises s'installeraient pour développer leur activité, poussées par l'ambition commune de **former les jeunes à des métiers d'avenir**.

En 2019, année de l'ouverture de notre restaurant, les professions d'**aide et apprenti de cuisine**, de **serveur** et de **cuisinier** figurent toutes dans le **top 10 des métiers en tension** (*Étude Nouvelle Vie Professionnelle AEF, France, 2018*). Le secteur de la restauration fait face à une problématique de taille : le nombre d'emplois est supérieur au nombre de candidats et/ou les entreprises ont du mal à recruter.

Cette situation conduit à une très forte demande de la part des entreprises de restauration à Marseille, **3^{ème} secteur le plus représenté** avec plus de **2 400 établissements** recensés (*Chiffres de l'INSEE*). Cinq années plus tard, en 2023, la restauration est le **4^{ème} secteur d'activité qui embauche le plus à Marseille** avec **10 600 embauches** et **2 970 offres d'emploi**. Parallèlement, les métiers de **serveur en restauration**, **personnel de cuisine** et **personnel polyvalent en restauration** sont respectivement **4^{ème}**, **8^{ème}** et **10^{ème}** au classement des **métiers les plus recherchés par les demandeurs d'emploi de moins de 25 ans** (*Pôle emploi, STMT, données brutes en France métropolitaine, septembre 2023*).

En formant plus de **30 apprentis par an** en situation réelle de travail et en les accompagnant à la validation d'un **titre professionnel de cuisinier ou serveur**, véritable tremplin vers leur insertion, le restaurant *Les Jardins du Cloître de Marseille* prépare les jeunes du territoire marseillais à devenir de talentueux professionnels du métier, qualifiés, tout en répondant aux besoins du marché du travail à Marseille.

4^{ème}

la restauration est le 4^{ème}
secteur qui embauche le plus
à Marseille en 2023.



Former des jeunes en apprentissage aux métiers de la restauration

Grâce aux dispositifs de formation d'Apprentis d'Auteuil, *Les Jardins du Cloître* forme depuis 2021 **plus de 30 apprentis par an** aux métiers de la restauration : cuisinier, serveur et désormais maître d'hôtel depuis fin 2023. Les apprentis s'engagent dans un parcours de formation d'environ 9 mois pour préparer l'obtention d'un titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP). En 2024, **32 jeunes ont obtenu leur diplôme** (partiel ou complet).

26 ans
de moyenne d'âge

Le restaurant *Les Jardins du Cloître* s'est également engagé, en tant que résident du Cloître, à former les jeunes du territoire marseillais issus des quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV). En 2024, les jeunes ayant entamé un parcours de formation aux *Jardins du Cloître* ont **en moyenne 26 ans**. 28 sur les 67 jeunes accueillis sont issus des QPV (42%).



67

jeunes accompagnés
en 2024



Une formation inclusive basée sur l'apprentissage par le geste et en situation réelle de travail.

En n'imposant aucun prérequis lors du recrutement qui se base uniquement sur des critères de motivation, en mettant gratuitement à disposition des apprentis le matériel professionnel nécessaire à l'exercice de leurs fonctions (tabliers, pantalons, vestes, torchons, toques, couteaux, etc), mais aussi et surtout en construisant le parcours d'apprentissage autour d'un modèle pédagogique de "Formation par le geste", limitant le contenu théorique en faveur d'un apprentissage pratique et en situation réelle de travail, le restaurant garantit une formation éthique et inclusive. Le titre professionnel de niveau 3 est un diplôme qui permet justement une évaluation des compétences techniques par un examen pratique dans la lignée de ce qui a été enseigné aux jeunes durant leur parcours de formation.

28

jeunes accompagnés en
2024 sont issus des QPV.

Pour placer les employés dans les conditions de travail les plus confortables et sécurisées possible, *Les Jardins du Cloître* a instauré un modèle de rotation des effectifs permettant à chaque employé qui le souhaite de bénéficier de **3 jours de repos pour 4 jours travaillés**. Les employés réalisent, pour la plupart, **un service continu sous forme de bloc de 7h ou 8h sans coupure**.

Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle jusqu'à leur embauche finale.

Les Jardins du Cloître s'engage, aux côtés d'Id'Interim, à assurer **un suivi complet du parcours des jeunes accompagnés**, de leur entrée en formation et passage de leur examen à leur arrivée sur le marché de l'emploi.

Ainsi, Cécilia PURIFICATO, membre du comité de mission et référente inclusion pour *Les Jardins du Cloître* chez Id'Interim, organise des ateliers de suivi auprès des jeunes ayant été accompagnés au restaurant pour favoriser leur insertion professionnelle : réalisation de CV et lettres de motivation, aide aux démarches en ligne sur les plateformes de recrutement, etc.

Le restaurant partage également les candidatures de ses anciens apprentis auprès de son réseau et les appuie lorsque c'est nécessaire. Ces démarches portent leurs fruits puisque **14 jeunes accompagnés au restaurant ont pu trouver un emploi au cours de l'année 2022 et 14 en 2023 et 2024.**



Indicateurs et résultats *Détail*



Engagement : Former les jeunes du territoire marseillais aux métiers de la restauration selon un modèle de formation éthique, sain et inclusif. Contribuer à leur insertion professionnelle dans un secteur en tension pour qu'ils deviennent les ambassadeurs d'une restauration durable.

ENJEUX	INDICATEURS	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2022	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2024	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2025
Former les jeunes du territoire marseillais (en majorité issus des Quartiers prioritaires de la politique de la Ville) en apprentissage, aux métiers de cuisiniers et de serveurs.	Le nombre de jeunes ayant entamé leur parcours de formation aux <i>Jardins du Cloître</i> Le nombre de jeunes accompagnés ayant obtenu leur titre professionnel.	67 jeunes ont entamé un parcours de formation aux <i>Jardins du Cloître</i> . 13 jeunes ont obtenu leur titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP) partiel ou complet.	66 jeunes ont entamé un parcours de formation aux <i>Jardins du Cloître</i> . 18 jeunes ont obtenu leur titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP) partiel ou complet.	67 jeunes ont entamé un parcours de formation aux Jardins du Cloître en 2024. 32 jeunes ont obtenu leur titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP) partiel ou complet. 10 ont abandonné avant ou pendant l'examen.	Stabiliser le nombre d'apprentis engagés dans des parcours de formation au restaurant à hauteur de 65 . Avec une tolérance de 10%.
	La moyenne d'âge des personnes engagées dans un parcours de formation au restaurant.	Les 67 personnes accompagnées en 2022 ont en moyenne 25 ans .	Les 66 personnes accompagnées en 2023 ont en moyenne 25 ans .	Les 67 personnes accompagnées en 2023 ont en moyenne 26 ans .	Stabiliser la moyenne d'âge des apprentis accompagnés à environ 25 ans et faire en sorte que la part de jeunes accompagnés issus des QPV soit supérieure à 50% .
	La part du nombre de jeunes accompagnés issue des quartiers prioritaires de la politique de la ville de Marseille.	Sur les 67 apprentis ayant intégré le restaurant, 34 sont issus d'un QPV.	Sur les 66 personnes ayant été accompagnées, 41 sont issues d'un QPV.	Sur les 67 personnes ayant été accompagnées, 28 sont issues d'un QPV. 3 apprentis ont suivi un parcours de formation au métier de maître d'hôtel .	Réduire le taux de décrochage et d'abandon en cours de formation notamment en haussant notre niveau d'exigence quant à la motivation des candidats lors de leur entretien d'embauche. Passer sous la barre des 10 abandons/an.
Garantir une formation éthique et inclusive	Le modèle pédagogique qui caractérise la formation dispensée au restaurant.	Le parcours d'apprentissage est construit autour d'un modèle pédagogique spécifique appelé " <i>Formation par le geste</i> " limitant le contenu théorique en faveur d'un apprentissage pratique et en situation réelle de travail.			Développer la formation au métier de maître d'hôtel.
	Les chiffres d'équité homme-femme au sein des effectifs.	Maintien d'une politique d'équité homme-femme au sein de nos effectifs d'apprentis : 34 hommes / 35 femmes.	Maintien d'une politique d'équité homme-femme au sein de nos effectifs d'apprentis : 30 hommes / 36 femmes.	Maintien d'une politique d'équité homme-femme au sein de nos effectifs d'apprentis : 33 hommes / 34 femmes.	Maintenir une politique d'équité homme-femme au sein des effectifs en limitant à un rapport 60%/40% le déséquilibre.
	Les critères de recrutement utilisés par Id'Interim.	Le recrutement des jeunes par Id'Interim se fait uniquement sur des critères de motivation afin d'éliminer toute discrimination à l'embauche.			Réfection des cuisines pour permettre à tous les employés, notamment ceux en situation de handicap, de travailler dans des conditions de confort et de sécurité optimales.
	La mise à disposition de l'ensemble du matériel professionnel nécessaire à l'exécution de leurs fonctions.	Le restaurant fournit l'intégralité des équipements professionnels aux employés (tabliers, pantalons, vestes, torchons, toques, couteaux, etc)			

Indicateurs et résultats *Détail*



Engagement : Former les jeunes du territoire marseillais aux métiers de la restauration selon un modèle de formation éthique, sain et inclusif. Contribuer à leur insertion professionnelle dans un secteur en tension pour qu'ils deviennent les ambassadeurs d'une restauration durable.



ENJEUX	INDICATEURS	2022	2023	2024	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2026
Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle jusqu'à leur embauche finale.	Le nombre de personnes accompagnées aux <i>Jardins du Cloître</i> ayant trouvé un emploi au cours de l'année.	14 personnes accompagnées aux <i>Jardins du Cloître</i> ont trouvé un emploi au cours de l'année 2022.	14 personnes accompagnées aux <i>Jardins du Cloître</i> ont trouvé un emploi au cours de l'année 2023.	XX personnes accompagnées aux <i>Jardins du Cloître</i> ont trouvé un emploi au cours de l'année 2023.	Du fait de son indépendance, <i>Les Jardins du Cloître</i> est libre d'exporter son modèle. L'ambition est de développer de nouvelles opportunités d'emploi grâce à l'essai de notre modèle et la création de nouveaux établissements (<i>Les Jardins Sainte Victoire</i> à Maignane, <i>Le Domaine de la Bétheline</i>).
	Les actions de suivi des apprentis réalisées après leur parcours de formation jusqu'à leur insertion professionnelle.	La référente inclusion du restaurant pour Id'Interim organise des ateliers de suivi auprès des jeunes ayant été accompagnés aux <i>Jardins du Cloître</i> pour favoriser leur insertion professionnelle (réalisation de CV et lettres de motivation, aide aux démarches en ligne sur les plateformes de recrutement, etc)			Permettre à des apprentis engagés dans des parcours de formations auprès d'Apprentis d'Auteuil d'intégrer des établissements partenaires : <i>Les Jardins Sainte Victoire</i> , <i>Le Domaine de la Bétheline</i> , etc.
Instaurer un modèle de travail sain pour les employés afin de garantir un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.	Le planning de travail des apprentis.	Le restaurant a instauré un modèle de rotation des effectifs permettant à chaque employé qui le souhaite de bénéficier de 3 jours de repos pour 4 jours travaillés.			Générer plus de lien entre les équipes des bureaux et les équipes en salle grâce à des communications internes efficaces et plus de transparence dans les prises de décisions.
		Les employés réalisent, pour la plupart, un service continu sous forme de bloc de 7h ou 8h sans coupure.			
	Les indemnités versées pour compenser les frais supplémentaires engagés par les employés pour se déplacer jusqu'à leur lieu de travail et pour manger.	Le restaurant finance les trajets retours en taxi pour les apprentis après leur service du soir.	Une indemnité transport de 120€ net est versée chaque mois aux employés.		
		Une indemnité de repas (journalier) de 7,10 € est intégrée à la paye des apprentis, en plus du repas des employés le midi et le soir fourni par le restaurant.			
La satisfaction des employés en matière de Qualité de Vie au Travail.			17 personnes ont répondu au questionnaire de satisfaction 2023 Équilibre vie pro/vie perso : 76,47% sont plutôt ou totalement satisfaits. Rémunération et avantages sociaux : 64,7% sont plutôt ou totalement satisfaits. Qualité des locaux et conditions de travail : 58,8% sont plutôt ou totalement satisfaits	Faire installer de nouveaux casiers pour que chaque employé puisse avoir un casier individuel lors de son service.	

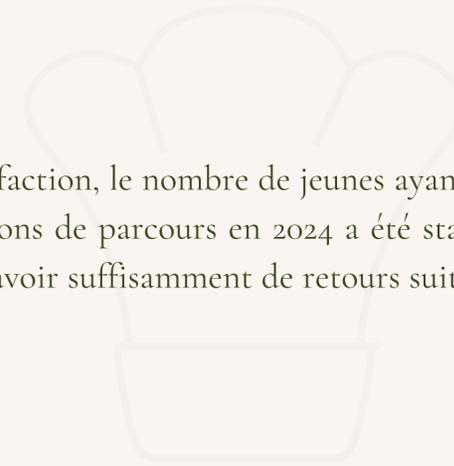


Engagement : Former les jeunes du territoire marseillais aux métiers de la restauration selon un modèle de formation éthique, sain et inclusif. Contribuer à leur insertion professionnelle dans un secteur en tension pour qu'ils deviennent les ambassadeurs d'une restauration durable.



Avis du comité de mission :

En 2024, le restaurant a formé 67 jeunes issus du territoire marseillais soit un de plus que l'année passée. Autre satisfaction, le nombre de jeunes ayant obtenu au bout de leur parcours tout ou partie de leur diplôme a doublé passant de 18 apprentis qualifiés en 2023 à 32 au cours de l'année 2024. Le nombre d'abandons de parcours en 2024 a été stabilisé à 10. La réfection des cuisines a permis une optimisation des conditions de travail pour toutes les équipes. Le comité de mission regrette en revanche de ne pas avoir suffisamment de retours suite à la prise de contact avec les jeunes accompagnés à l'issue de leurs parcours aux *Jardins du Cloître*, ce qui rend difficile l'évaluation du taux d'insertion post formation.



Principaux objectifs et plan de progrès

Horizon 2026

- Limiter le taux de décrochage en cours de parcours pour augmenter le taux de réussite aux examens.
- Développer de nouvelles opportunités d'emploi grâce à l'essaimage de notre modèle
- Favoriser l'insertion professionnelle à l'issue du parcours de formation aux Jardins du Cloître



Les Jardins du Cloître

MARSEILLE



RAPPORT DU COMITÉ DE MISSION

EXERCICE 2023-2024
PRÉSENTÉ À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 30 JUIN 2025

