



Les Jardins du Cloître

MARSEILLE



RAPPORT DU COMITÉ
DE MISSION

ANNÉE 2025
PRÉSENTÉ À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 30 JUIN 2026



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.

”



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 bistrannique 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**.



Rôles 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.

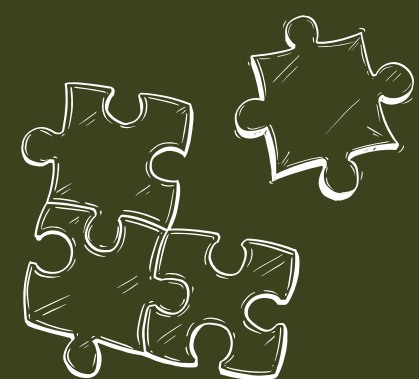
La mise en pratique



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.



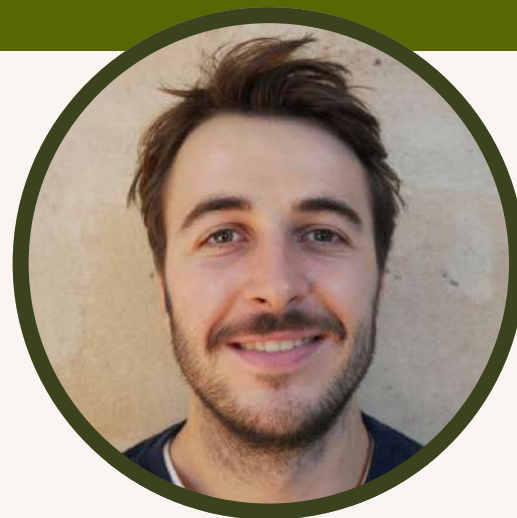
Devenir société à mission nous a permis d'explicitier nos intentions tout en fédérant nos parties prenantes (actionnaires, salariés, fournisseurs, producteurs, partenaires) autour d'une ambition commune. Aussi, ce statut et le travail mis en place pour le maintenir nous a conduit à améliorer notre image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



Notre comité de mission



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 Tom PADUANO, 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. Enfin, Alexa MATCHOULIAN, responsable de la Conciergerie Solidaire, prestataire majeur des Jardins du Cloître, vient apporter sa vision de l'activité événementielle du lieu. 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.



Hugo CASTAGNÈDE

*Responsable du développement durable - Référent ISO
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.



Alexa MATCHOULIAN

Responsable de la Conciergerie Solidaire - Référente ISO

Au plus près de l'activité événementielle du Cloître, de l'organisation en amont jusqu'au recueil des avis clients, Alexa est sans doute la mieux placée pour juger de la qualité des prestations fournies et suggérer des pistes d'amélioration.



Tom PADUANO

*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.



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.



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.

Notre raison d'être *et de faire ...*

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 !*



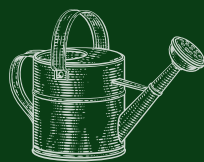
Les émissions de gaz à effet de serre

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.

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



Informar 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.

Participer concrètement
à la transition alimentaire.



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, 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



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 2027

- 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 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 %.

2 515 kg
de biodéchets collectés *

454 kg
de compost produit *

251 m²
de terres amendées *

**Chiffres calculés du 1/06/2025 au 30/06/2026.*

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.**



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 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).



2023-2026

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 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2024	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2025	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2026-27
Volet environnemental / Enjeu 1 : réduire les pollutions					
Trier les flux principaux : carton, papier, verre, plastique Recycler les déchets organiques	Déchets : Taux de déchets valorisés / tous déchets Biodéchets : Taux de déchets valorisés / tous déchets (Quantité de compost produit / Surface de terre amendée "	Le restaurant n'utilise pas de plastique à usage unique (hormis le film plastique). 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 engage 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.	Déchets : 5,7% de matière valorisée (20,17 tonnes de déchets récupérés en 2025 au cours de 332 collectes (1,14 t de papiers et cartons; 15,15 t de déchets résiduels; 3,88 t d'encombrants). Eau économisée 55 m3. Energie économisée 12 MWh) Biodéchets : 5,5 % de matière valorisée (2682 kg de biodéchets triés, 484 kg de compost produit, 268 m2 de surface de terre amendée)"	Atteindre 6% da matière valorisée Organiser une visite au centre de tri pour sensibiliser encore plus les salariés (notamment les plus jeunes) à l'importance du tri et de la valorisation des déchets. Améliorer la signalétique dans les espaces locatifs, à proximité des zones de tri. Supprimer les sacs poubelles noirs pour des sacs transparents et fournir automatiquement des gants au personnel de la conciergerie si besoin de retrier avant de jeter le sac. Remplir après chaque événement les fiches check (Conciergerie) pour contrôler le tri des déchets.
Valoriser le surplus et limiter le gaspillage alimentaire	Nombre de repas du personnel. Suivi des dons à l'association Vendredi 13.	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 Les Casseroles Solidaires 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.	Nous valorisons nos invendus en les réutilisant pour réaliser les repas du personnel et lors d'événements d'envergure, et quand le surplus le permet, nous réalisons des portions pour des dons à Vendredi 13.	Augmenter la fréquence des dons à l'association Vendredi 13 après des événements en cas de surplus alimentaire.
o plastique à usage unique	Quantité de vaisselle et autres contenants en matière recyclée / quantité de vaisselle plastique	Le restaurant n'utilise pas de plastique à usage unique (hormis le film plastique).	Le restaurant bannit complètement le polystyrène des livraisons de son fournisseur de poissons et produits de la mer RM Marée.	90% de la vaisselle et des contenants utilisés sont en verre et/ou réutilisables.	Atteindre 95% de vaisselle en verre et/ou réutilisable. Déterminer un fournisseur unique pour tout besoin de vaisselle et autres contenants. Supprimer les matières non-recyclables des emballages de dosettes cafés.
Optimisation des énergies	Taux d'énergie verte/énergie globale utilisée. o gaz	Réfection complète des cuisines et installation de plaques à induction pour remplacer le gaz, de bacs de rétention d'huile, de robinets économiseurs d'eau et une plonge automatique. Les espaces locatifs sont équipés de 3 fontaines à eau pour encourager les clients à utiliser des gourdes ou autres contenants réutilisables.	Réfection complète des cuisines et installation de plaques à induction pour remplacer le gaz, de bacs de rétention d'huile, de robinets économiseurs d'eau et une plonge automatique.	Renouvellement du contrat chez Engie qui maintient le pourcentage d'énergie verte à 93%.	Maintenir 93% d'énergie verte en conservant le même contrat chez notre fournisseur Engie. Mesurer la consommation d'énergie relative à l'activité du restaurant uniquement.
Limiter l'impact carbone de notre approvisionnement	Quantité de CO ₂ généré chaque mois par la production et l'acheminement de nos denrées.	7 432 kg CO ₂ eq (audit 3/01/2023; échantillon 1 mois)	8 181 kg CO ₂ eq (audit 28/02/2024; échantillon 1 mois)	2734 kg CO ₂ mensuels (moyenne) calculé lors de l'audit 2025 Ecotable	Réaliser un bilan carbone. Apporter plus de clarté sur la séparation de l'approvisionnement restaurant / l'approvisionnement traiteur.

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 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2024	PRINCIPALES RÉALISATIONS EN 2025	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2026-27
Volet environnemental / Enjeu 2 : proposer une alimentation plus vertueuse					
Proposer des produits sains et de saison	% de produits bio ou non conventionnels VS autres produits sur une commande mensuelle.	Le restaurant signe la charte d'engagement Écortable 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 Écortable.	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 Ecortable pour la deuxième année consécutive.	51% (moyenne) 52% de produits qualifiés durables. 25% certifiés biologiques. 78% produits en circuits courts. 48% produits en circuits courts (-250km)	Garantir >50% de nos produits issus de l'agroécologie ou de l'agriculture BIO.
Sélectionner des producteurs locaux conformes à nos valeurs	% de producteurs/fournisseurs situés à moins de 250 km du restaurant			La carte est renouvelée toutes les semaines pour garantir la saisonnalité des produits.	
				92% (22/24 au dernier audit Ecortable)	Garantir >90% de nos producteurs situés à moins de 250 km du restaurant.
Contribuer au développement de la ferme de La Bétheline à 6 km du restaurant	% de fruits et légumes commandés par rapport à notre approvisionnement global en fruits et légumes				Le restaurant a effectué ses premiers commandes de fruits et légumes auprès des producteurs Lissa et La Pepin'Hier de Demain installé à la Bétheline.
Volet environnemental / Enjeu 3 : préserver les ressources et la biodiversité					
Proposer majoritairement (+50%) des produits d'origine végétale	% de produits d'origine végétale versus autres produits dans notre approvisionnement mensuel (+50%, selon le diagnostic Ecortable sur un mois référence).	Le restaurant signe la charte d'engagement Écortable 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 Écortable.	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 Ecortable pour la deuxième année consécutive.	55% de notre approvisionnement est d'origine végétale.	Conserver une part majoritaire (+50%) d'approvisionnement d'origine végétale.
Préserver les ressources naturelles en garantissant que nos produits sont majoritairement (>50%) qualifiés durables, majoritairement certifiés BIO, majoritairement locaux , majoritairement produits en circuits courts	% de produits issus d'une production durable, biologique ou non conventionnelle, locale et en circuits courts.			51% (moyenne) 52% de produits qualifiés durables. 25% certifiés biologiques. 78% produits en circuits courts. 48% produits en circuits courts (-250km).	Conserver une part majoritaire (+50%) d'approvisionnement d'origine issus de productions durables, biologiques, en circuits ultra courts.



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 2025, 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. Autre étape majeure dans la structuration de sa politique de développement durable, *Les Jardins du Cloître* a entamé une démarche de certification à la Norme ISO 20121 relative à l'événementiel durable. L'accompagnement réalisé durant plusieurs mois aux côtés du cabinet *Authentis* a permis de préciser les différents objectifs opérationnels et, de fait, le plan d'actions.



Principaux objectifs et plan de progrès

Horizon 2027

- Obtenir le Bib' Gourmand en proposant un menu éco-responsable abordable et complet à moins de 40€.
- Augmenter les commandes de fruits et légumes auprès des producteurs installés à la Bétheline à hauteur de 10% de notre approvisionnement.
- Mesurer spécifiquement la consommation énergétique du restaurant.



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.

4ème

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

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 2025, 27 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. 12 sur les 34 jeunes accueillis sont issus des QPV (42%).

34
jeunes accompagnés
en 2025

12
jeunes accompagnés
sont issus des QPV.

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.

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.



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.



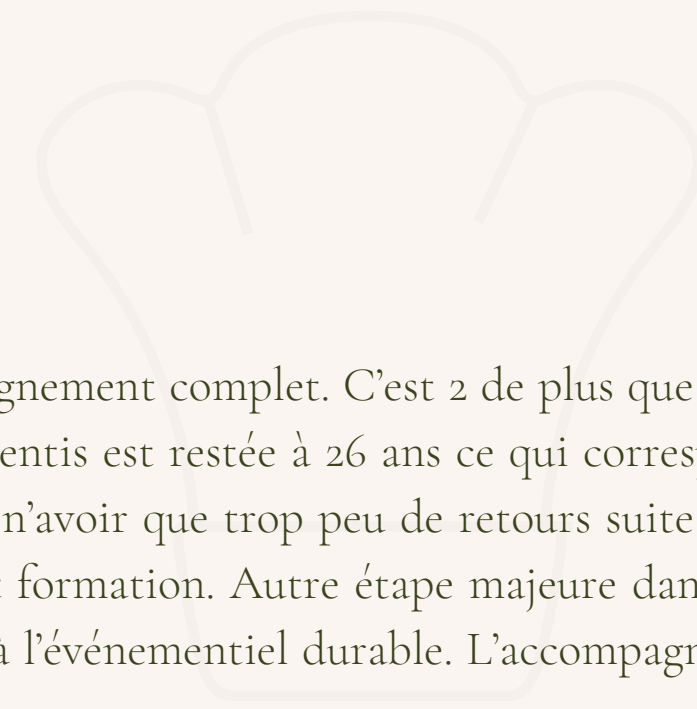
ENJEUX	INDICATEURS	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2023	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2024	PRINCIPALES RÉALISATIONS 2025	OBJECTIFS ET PLAN DE PROGRÈS 2025
Volet social / Enjeu 1 : assurer le bien-être et la montée en compétences des parties intéressées					
Participer à l'inclusion de Marseillais éloignés de l'emploi	Nombre de jeunes accompagnés chaque année % d'obtention du diplôme Taux d'insertion à l'issue du parcours de formation au restaurant.	66 jeunes ont entamé un parcours de formation aux Jardins du Cloître en 2023. 18 jeunes ont obtenu leur titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP) partiel ou complet. Moyenne d'âge : 25 ans Part issue des QPV : 66% ----- 12 jeunes accompagnées aux Jardins du Cloître ont trouvé un emploi au cours de l'année. 6 CDI signés 5 CDD de moins de 6 mois 1 en création d'activité	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. Moyenne d'âge : 26 ans Part issue des QPV : 42%	78 jeunes ont intégré les effectifs, 34 ont suivi un parcours de formation 27 ont obtenu leur titre pro (dont 4 réussite partielle) (+/- 80% de réussite au total : 77% cuisine, 82% serveur) <i>Peu de lisibilité au sujet du taux d'insertion à l'issue de la formation. Le restaurant leur propose un contrat de 3 mois après leur formation.</i> Moyenne d'âge : 26 ans Part issue des QPV : 44%	Garantir la formation d'au moins 30 jeunes par an. Atteindre de nouveau le cap des 80% taux de réussite à l'examen final. Obtenir plus de visibilité sur le taux d'insertion.
Favoriser des conditions de travail optimales pour les salariés	Résultats du questionnaire QVT Compte rendu des entretiens individuels annuels"	/	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	Les entretiens de satisfaction n'ont pas été réalisés en 2025.	Réaliser des entretiens individuels en bonne et due forme durant lesquels est distribué un questionnaire QVT dont les réponses sont anonymisées.
Participer à des projets locaux d'ESS en accord avec nos valeurs et engagements	Nombre de dîners caritatifs co-organisés Montants des fonds levés grâce aux événements Nombre de participants	/	/	3 dîners caritatifs ont été co-organisés en 2025 : Gala Ecole comestible : 7500€ Gala Correns : 45 000€ Gala Souvenir d'Enfance UNICEF : non précisé Gala Vendredi 13 : annulé	Co-organiser au moins 5 dîners caritatifs en 2026.



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 2025, le restaurant a intégré au total 78 jeunes à ses effectifs et formés 34 d'entre eux durant un parcours d'accompagnement complet. C'est 2 de plus que l'année passée. Autre satisfaction, le taux de réussite global à l'examen du Titre professionnel a été maintenu à hauteur de 80%. La moyenne d'âge des apprentis est restée à 26 ans ce qui correspond aux objectifs fixés. La part des jeunes issus des QPV a évolué de 42% à 44% par rapport à 2024. Le comité de mission regrette, encore cette année, de n'avoir que trop peu 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. Autre étape majeure dans la structuration de sa politique de développement durable, Les Jardins du Cloître a entamé une démarche de certification à la Norme ISO 20121 relative à l'événementiel durable. L'accompagnement réalisé durant plusieurs mois aux côtés du cabinet *Authentis* a permis de préciser les différents objectifs opérationnels et, de fait, le plan d'actions.



Principaux objectifs et plan de progrès

Horizon 2027

- Limiter le taux de décrochage en cours de parcours pour augmenter le taux de réussite aux examens.
- Améliorer la visibilité concernant le taux d'insertion des jeunes accompagnés aux Jardins du Cloître à l'issue de leur parcours d'apprentissage.



Les Jardins du Cloître

MARSEILLE



RAPPORT DU COMITÉ
DE MISSION

EXERCICE 2025-2026
PRÉSENTÉ À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 30 JUIN 2026

