



LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

**RESTAURATEUR**

**ENTREPRISE**  
**TABLE DE CANA**

**Chiffre d'Affaires (2017) :**  
11 millions d'euros

**Effectif (2015) :** 211

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
<https://latabledecana.com/>

**Contact:**

Jean-Marie CLEMENT  
Directeur  
+33 1 41 11 25 25  
(numéro du standard  
Gennevilliers)



## LA TABLE DE CANA, un modèle d'entreprise coopérative et solidaire

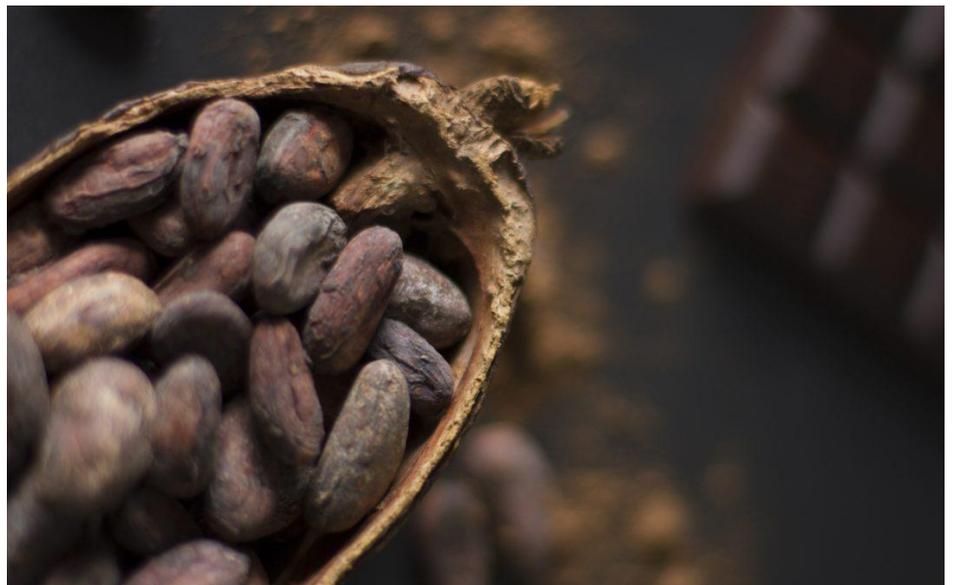
### CONTEXTE

Fondée en 1985, LA TABLE DE CANA s'est développée autour du métier de traiteur et organisateur de réception et plus généralement des métiers de bouche. Elle est le premier réseau national d'insertion sur ce métier avec 8 implantations sur l'ensemble du territoire français.

Installée depuis 1995, LA TABLE DE CANA Paris-Gennevilliers exerce une activité à la fois de traiteur et de chocolatier. Afin de respecter ses valeurs d'entreprise d'insertion solidaire, elle ne fonctionne qu'avec des produits responsables.

### OBJECTIF(S)

- Soutenir le travail des petits producteurs de chocolat
- Vendre des produits de grande qualité
- Aider les exclus du marché du travail à retrouver un emploi
- Rapprocher le producteur du consommateur



### DÉMARCHE

Depuis sa création, LA TABLE DE CANA aide les personnes en difficultés d'insertion à retrouver un emploi. Depuis l'ouverture à Paris-Gennevilliers, ce sont plus de 350 salariés qui s'y sont succédés et au moins la moitié d'entre eux ont retrouvé le chemin de l'emploi de façon pérenne.

Afin de rester fidèle à ses valeurs d'entreprise d'insertion et solidaire, LA TABLE DE CANA à Gennevilliers exerce une activité de chocolatier qui se veut responsable.

Pour en savoir plus

<http://www.latabledecana-genevilliers.com/utilisons-cacao-equitable-confectionner-nos-chocolats-quest-commerce-equitable/>

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=90&v=rhWb-fdcYks](https://www.youtube.com/watch?time_continue=90&v=rhWb-fdcYks)

<https://latabledecana.com/insertion-recette/>

## DÉMARCHE (SUITE)

Tous les produits de la chocolaterie de Gennevilliers sont fabriqués à partir de chocolat bio et équitable. Le cacao de grande qualité provient de République Dominicaine, dans les Caraïbes.

Le chocolat utilisé provient d'une coopérative biologique la plus importante du monde : Conacado. Cette coopérative assure une formation technique, une aide financière pour l'entretien des terres et l'achat du matériel et une aide sociale pour les producteurs adhérents. En s'approvisionnant chez Conacado, LA TABLE DE CANA assure donc une rémunération plus juste des producteurs.

Le chocolat est ensuite transformé de façon artisanale dans les ateliers Gennevillois. En les formant à ce métier, LA Table de CANA accroît l'autonomie des hommes et femmes qui y travaillent et favorise leur insertion dans le marché de l'emploi par la suite. Ce modèle d'entreprise coopérative et solidaire permet donc d'impliquer, de protéger et de valoriser des salariés à chaque maillon de la chaîne.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Partenariat avec une des plus importantes coopératives biologiques mondiales
- Utilisation de chocolat grand cru 72% pur cacao labellisé bio et équitable
- Produits labellisés Ecocert, certifiant que tous les ingrédients proviennent d'agriculture biologique

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisition de la marque Puerto Cacao</li> <li>• Environ 1 million d'euros de chiffre d'affaires par an pour les ateliers de Gennevilliers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meilleure rémunération des petits producteurs</li> <li>• Rapprochement entre le producteur et le consommateur</li> <li>• Vente de produit de grande qualité</li> <li>• Formation aux métiers de bouche</li> </ul>