Quand la **solidarité** porte ses fruits

la manne
Alimentaire

Centre d'**Entraide** alimentaire et de **Soutien** par le travail

Rapport d'activités 2025

Assemblée générale le mardi 16 juin à 18 h 00



Association La Manne, 23 rue du Galtz, 68000 COLMAR
03.89.41.44.27 info@lamanne.org

Siret 342 453 313 00039

Cofinancé par l'Union européenne
PRÉFET DU HAUT-RHIN
DDETSPP du Haut-Rhin (68)
ALSACE Collectivité européenne
Colmar
ALLOCATIONS FAMILIALES Caf du Haut-Rhin

TABLE DES MATIERES :

LE MOT DU PRESIDENT _____ *3*

ORGANIGRAMME _____ *4*

PARTENARIATS ET ANCRAGE TERRITORIAL _____ *5*

L'ENGAGEMENT DES BENEVOLES _____ *7*

LES DISPOSITIFS D'AIDE ALIMENTAIRE _____ *11*

L'épicerie sociale et ses ateliers _____ 11

La distribution de colis alimentaires _____ 14

Le restaurant social _____ 17

Le prêt à taux 0 _____ 20

LES ACTIVITES DU CHANTIER D'INSERTION _____ *22*

Les espaces verts _____ 22

La cuisine centrale _____ 23

La collecte et le tri _____ 24

Accompagnements des salariés en insertion _____ 25

Remerciements _____ *32*

LE MOT DU PRESIDENT



2025 : une année de travail intense

Le baromètre 2025 élaboré par IPSOS/BVA révèle « *qu'un Français sur cinq déclare être aujourd'hui dans une situation précaire…. La précarité est un élément qui les touche au quotidien. 84% d'entre eux déclarent qu'ils passent beaucoup de temps à calculer leurs dépenses et 74% se sentent tristes, déprimés ou désespérés en pensant à leur situation financière tandis que plus d'un sur deux (54%) ressent de la honte à cause de ces difficultés* »

Ces constats ne sont pas que statistiques. Ils traduisent des vies cabossées, des parcours brisés, des enfants qui subissent la pauvreté de leurs parents. Ils disent surtout une chose : la pauvreté n'est pas un choix et encore moins une fatalité.

2025 a connu des turbulences : remise en cause de la solidarité internationale, restrictions budgétaires, exigences accrus de nos partenaires financiers.

Ces situations nouvelles ne nous ont pas découragés. Nous avons choisi de nous adapter : une gestion rigoureuse, des partenariats vivants, consolidés ou nouveaux, afin de maintenir le cap.

Nous avons poursuivi et développé nos engagements pour améliorer la qualité de l'accueil, de l'accompagnement et de la formation de notre public très diversifié.

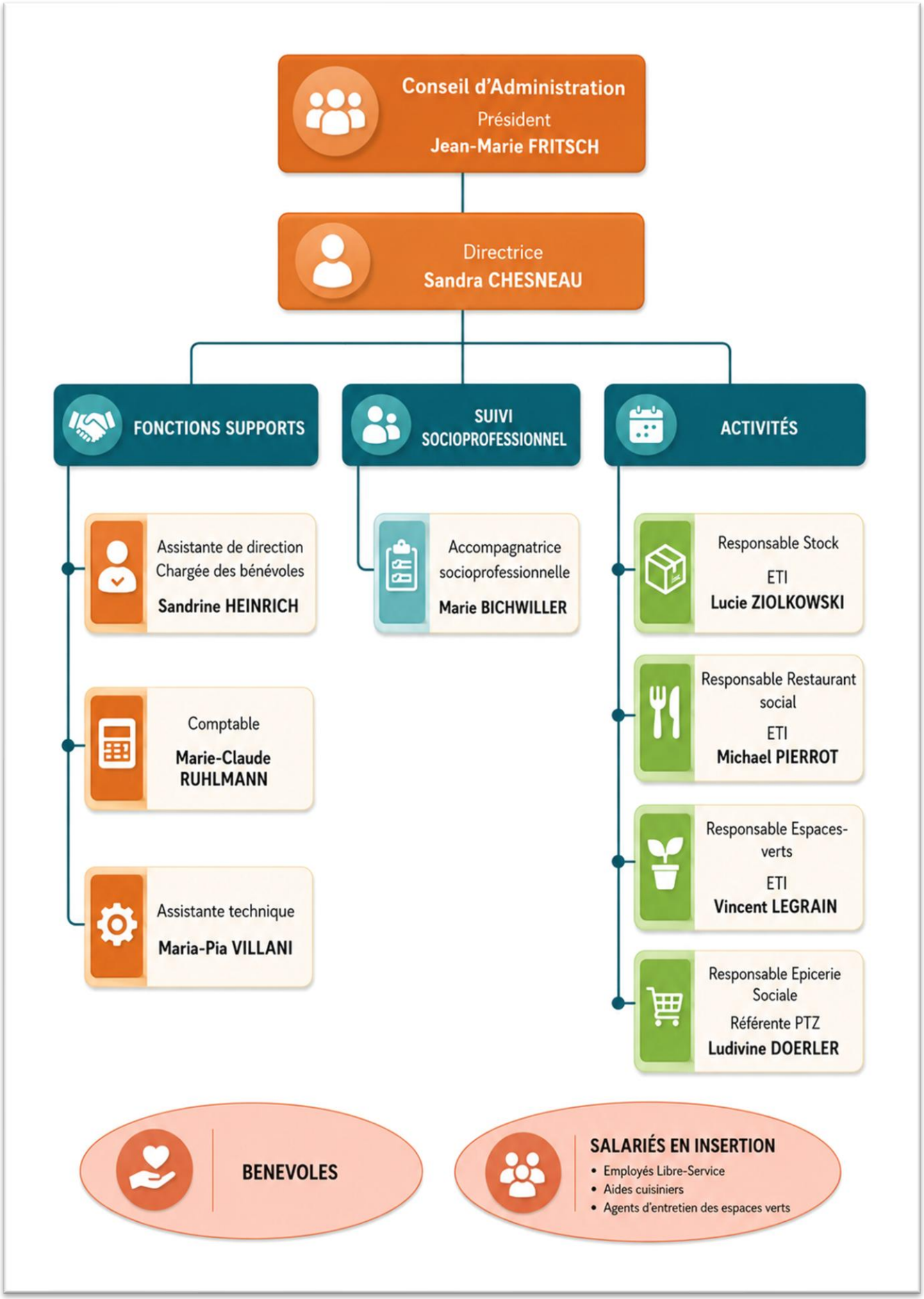
Par notre engagement fidèle (la Manne est ouverte toute l'année sauf dimanches et jours fériés), nous sommes restés fidèles à notre slogan « quand la solidarité porte ses fruits ! ».

Les chiffres et commentaires de ce rapport d'activité vous permettent de mesurer nos engagements.

Lorsque la solidarité est affirmée comme une priorité, la pauvreté recule. A sa manière, avec d'autres organismes, la Manne prend part à la communauté de celles et ceux qui transforment humblement et durablement la situation.

Jean-Marie FRITSCH
Président

ORGANIGRAMME



PARTENARIATS ET ANCRAGE TERRITORIAL

L'ancrage territorial et la dynamique partenariale constituent un pilier essentiel des actions menées par La Manne. Implantée au cœur du bassin colmarien, l'association développe quotidiennement un réseau solide de collaborations avec les acteurs sociaux, institutionnels, éducatifs, associatifs et économiques du territoire afin d'apporter des réponses adaptées aux besoins des personnes en situation de précarité.

En 2025, La Manne a poursuivi le renforcement de ses partenariats de proximité, notamment autour de l'Épicerie Sociale Rebond. Une quinzaine de rencontres ont ainsi été organisées avec différents travailleurs sociaux et structures partenaires afin de mieux comprendre les freins aux orientations observés ces dernières années et de favoriser un accompagnement plus fluide des bénéficiaires. Cette démarche a permis de renforcer la visibilité de l'épicerie sociale et de consolider les liens avec les professionnels du secteur social.
L'association a également développé des échanges de pratiques avec plusieurs épiceries sociales alsaciennes, telles que L'Essentiel à Mulhouse, Obern'aide à Obernai ou encore Coup d'Pouce à Munster. Ces rencontres ont permis de partager des expériences, d'échanger sur les problématiques rencontrées et de réfléchir collectivement à des pistes d'amélioration au service des publics accompagnés.

La Manne travaille en étroite collaboration avec de nombreux partenaires institutionnels et associatifs parmi lesquels la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA), le CCAS de Colmar, France Travail, la Mission Locale, la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ), le SPIP, la Ligue contre le Cancer, le Pôle APSA, Soliguide ainsi que plusieurs associations locales telles qu'ACCES, APPUIS, Espoir ou Emmaüs. Ces partenariats permettent d'assurer un accompagnement global des bénéficiaires, favorisant à la fois l'aide alimentaire, l'insertion sociale et l'accès aux droits.

L'ancrage territorial de La Manne se traduit également par une forte mobilisation des établissements scolaires du territoire. Plusieurs collèges et lycées colmariens, notamment les lycées Martin Schongauer, Bartholdi et Saint-André ainsi que le collège Jacques Prévert, se sont engagés cette année dans des actions solidaires au profit de l'association. Collectes alimentaires, confection de colis personnalisés ou préparation de cadeaux de Noël ont permis aux élèves de participer concrètement à des démarches de solidarité tout en sensibilisant les jeunes générations aux réalités de la précarité.



Le partenariat historique avec la Banque Alimentaire du Haut-Rhin demeure un soutien central dans l'organisation de l'aide alimentaire. L'ouverture en 2025 d'une nouvelle antenne à Wintzenheim a permis d'améliorer significativement la gestion des stocks, de fluidifier l'approvisionnement, de réduire les temps de transport et de limiter les coûts de carburant.

Elle ouvre également de nouvelles perspectives de développement du partenariat concernant les produits frais et surgelés, afin de compenser la diminution progressive des dons issus de certaines enseignes.

Par ailleurs, de nombreuses entreprises, commerces, producteurs locaux et donateurs privés soutiennent régulièrement La Manne à travers des dons alimentaires, des contributions matérielles ou des actions de solidarité ponctuelles. Ces engagements témoignent de la confiance accordée à l'association et participent pleinement à la continuité de ses missions.

En 2025, le Casino Shop de Turckheim a également rejoint spontanément notre réseau de partenaires en proposant la récupération de ses invendus alimentaires dans le cadre de notre tournée quotidienne.

Et parfois des gestes ponctuels comme la remise de 800 pots de miel par la confédération des apiculteurs d'Alsace le 24 novembre 2025.



Dans une démarche de proximité et de sensibilisation auprès des différents publics du territoire, La Manne a participé à plusieurs événements et forums tout au long de l'année 2025.

L'association est notamment intervenue lors du forum solidarité dédié aux étudiants, organisé directement sur le campus du Grillenbreit. Cette présence a permis de faire connaître les dispositifs d'aide alimentaire proposés aux étudiants et d'informer un public parfois peu identifié sur les solutions d'accompagnement existantes. Cette action s'inscrit dans la volonté de La Manne de renforcer sa visibilité auprès des jeunes et de développer des actions adaptées aux problématiques de précarité étudiante.

La Manne a également participé à la journée d'accueil des primo-étudiants organisée par Colmar Agglomération. Cet événement a constitué une nouvelle opportunité de présenter les missions de l'association, d'échanger avec les étudiants nouvellement arrivés sur le territoire et de réaffirmer son engagement en faveur de l'accès à l'aide alimentaire pour tous les publics.

L'année 2025 a également été marquée par une première participation à la « Bulle Solidaire » organisée dans le cadre de la Grande Braderie de Colmar les 18 et 19 juillet 2025. Cette initiative, reconduite en 2026, a permis à l'association d'aller à la rencontre des habitants et des visiteurs dans un contexte convivial et accessible. À travers la vente de boissons et de gâteaux, les équipes salariées et bénévoles ont pu mettre en avant les activités de l'association, sensibiliser le public à ses actions solidaires et créer des temps d'échange favorisant une meilleure connaissance de ses missions. Cette participation contribue également à renforcer l'ancrage local de La Manne et à valoriser l'engagement collectif des équipes et des bénévoles.

Grâce à cet écosystème partenarial riche, dynamique et solidaire, La Manne confirme chaque année son rôle d'acteur incontournable de la solidarité et de l'insertion sur le territoire colmarien, au service des personnes les plus fragilisées.

L'ENGAGEMENT DES BENEVOLES

Les bénévoles de LA MANNE sont au cœur de la vie de l'association. Par leur disponibilité, leur générosité et leur engagement, ces femmes et ces hommes donnent chaque jour du sens à nos actions. Sans leur implication, régulière ou ponctuelle, notre association ne pourrait mener à bien ses missions auprès des personnes accompagnées.

La Manne compte 65 bénévoles, dont 5 nouveaux arrivants en 2025, qui contribuent activement au fonctionnement de nos différents services.

Chaque bénévole signe une charte des bénévoles, garantissant une parfaite connaissance du champ d'intervention proposé, des valeurs éthiques de l'association et des engagements réciproques qui nous unissent.

LES MISSIONS BENEVOLES ET LEUR IMPACT

Distribution alimentaire

Chaque après-midi, **de 13 h à 15 h (voire 16 h)**, une équipe de **6 voire 7 bénévoles** distribue des colis alimentaires aux familles en situation de précarité à Colmar et dans sa région. Certains bénévoles sont détachés pour animer un espace café, et rendre le temps d'attente plus convivial et détendu pour les bénéficiaires.

Au-delà de l'aide matérielle, ces moments sont de véritables occasions de **rencontre, d'écoute et de partage**, créant un lien social essentiel avec les bénéficiaires.

Cette activité mobilise le plus grand nombre de bénévoles.

Épicerie Rebond

Une équipe de **7 bénévoles**, avec **3 remplaçants**, se relaie par binôme à chaque demi-journée pour accueillir et conseiller les bénéficiaires.

Ils proposent une écoute attentive, accompagnent dans les achats et partagent parfois des recettes maison, très appréciées.

L'épicerie Rebond est ainsi un lieu de proximité, d'échange et de convivialité, renforçant le lien social.

Restaurant social

Chaque matin, de **9 h 30 à 11 h 30**, un **binôme de bénévoles** prépare des sandwichs destinés aux bénéficiaires du 115, livrés ensuite dans différents hôtels.

De **11 h 30 à 12 h 30**, ils assurent le service, offrant un moment de partage et d'écoute aux personnes sans domicile fixe, venant du foyer Schoelcher ou de la rue.

Le Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration est composé de **13 bénévoles dont 4 nouveaux en 2025**, qui se réunissent **11** fois dans l'année aux côtés du Président et de la directrice pour aborder la gestion de l'association, réfléchir aux projets futurs et résoudre les éventuels problèmes.

Les chauffeurs

Quatre bénévoles assurent le rôle essentiel de chauffeurs, effectuant les différentes ramasses auprès de nos fournisseurs et partenaires.

Chaque mois, ils réalisent la tournée vers la Banque Alimentaire pour récupérer les commandes destinées à la distribution alimentaire et à l'épicerie sociale.

Chaque année, en novembre, ils participent à la grande collecte nationale de la Banque Alimentaire, récupérant les dons dans les grandes surfaces.

Prêt à taux zéro

Le dispositif de prêt à taux zéro accompagne les bénéficiaires dans leurs projets. Les dossiers de demande sont envoyés par les travailleurs sociaux à la responsable, qui les prépare pour être présentés lors des commissions mensuelles.

Ces commissions réunissent **5 bénévoles**, qui, en concertation avec la responsable, décident de la suite à donner aux demandes.

Bénévolat du samedi matin

Bien que l'association soit fermée le samedi, une équipe de **10 bénévoles** se mobilise dès **7 h 30** pour effectuer la ramasse de la marchandise dans différents magasins et trier les denrées.

Cette collecte permet de constituer une partie des produits pour la distribution du lundi.

Bénévolat permis

Dans le cadre d'un dispositif municipal, les habitants de Colmar bénéficiant d'une aide financière de la Mairie pour passer leur permis de conduire (montant de 600 €) doivent effectuer 30 heures de bénévolat dans des structures partenaires, dont LA MANNE.

Les bénévoles participent soit au stock, en aidant les salariés pour le tri et la mise en rayon, soit au restaurant social, en tant qu'aide-cuisinier.

En 2025, nous avons accueilli **8 bénévoles**, pour un total de **240 heures** de bénévolat.

Marché de Noël

Chaque année, durant une semaine, M. Lucien FOHRER et Mme Denise FERFLAMM tiennent un stand au Koïfhus pour vendre les maisonnettes fabriquées tout au long de l'année par M. FOHRER, au profit de l'association.

Des bénévoles prennent le relais sur le stand pour assurer la vente et soutenir la logistique, permettant à M. FOHRER de continuer ses créations.

Parallèlement, Mme Christiane CHASSERY partage le stand et confectionne des articles au crochet, dont la recette est entièrement donnée à La MANNE.

Une généreuse donatrice nous a proposé de vendre ses confections et de garder la recette.

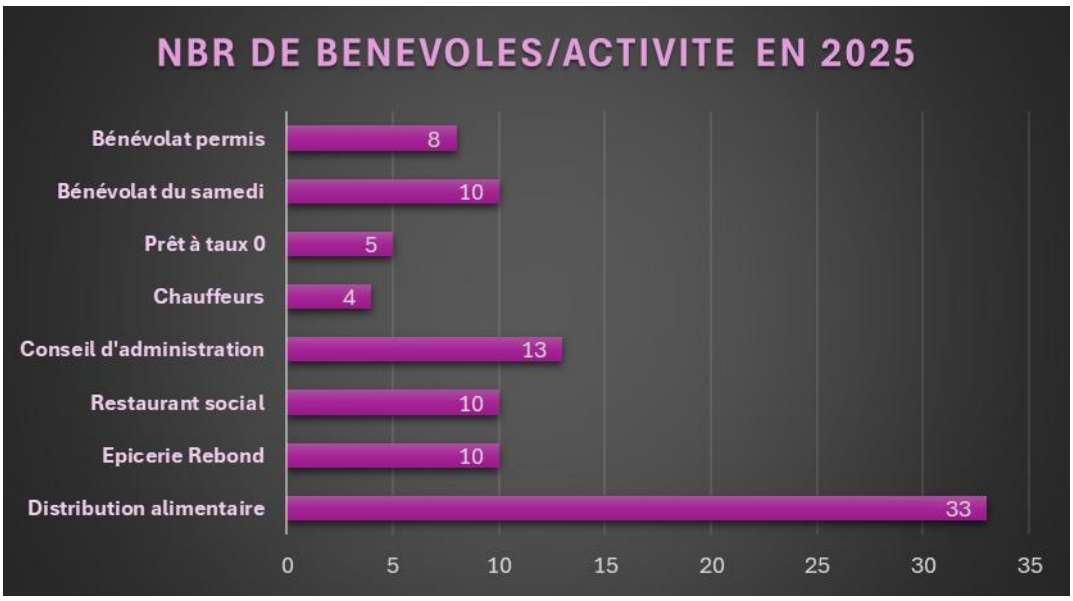
Aussi, un groupe de bénévole confectionne dans nos locaux, des bredalas qui sont vendus sur le stand.

Bilan global de l'engagement bénévole en 2025

En additionnant toutes les missions, les bénévoles de LA MANNE ont consacré plus de **8 158,20 heures** à l'accompagnement des personnes en situation de précarité.

Cet engagement, constant et généreux, illustre le rôle indispensable des bénévoles dans la réalisation de notre mission et dans le maintien de la solidarité et du lien social à Colmar et dans sa région.

Nous remercions chaleureusement chacun de nos bénévoles pour leur temps, leur énergie et leur humanité. Leur engagement est la force vive qui permet à LA MANNE de continuer à agir au quotidien.



Les heures de Bénévolat par activité en 2025

Mission	Nombre de bénévoles	Description	Heures 2025
Distribution alimentaire	**33**	Distribution de colis alimentaires et lien social avec les bénéficiaires	**4 437.65**
Épicerie Rebond	**7 + 3 remplaçants**	Accueil, conseils, partage de recettes	**617,80**
Restaurant social	**10**	Préparation et distribution de sandwichs, service et écoute	**1 270,50**
Conseil d'Administration	**13**	Réunions de gestion, suivi des projets	**200**
Chauffeurs	**4**	Ramasse mensuelle et collecte annuelle Banque Alimentaire	**266,75**
Prêt à taux zéro	**5**	Traitement des dossiers de prêts	**20,50**
Bénévolat du samedi matin	**10**	Ramasse et tri de denrées pour la distribution du lundi	**1 105**
Bénévolat permis	**8**	Aide au stock et au restaurant social pour le dispositif municipal	**240**

LES DISPOSITIFS D'AIDE ALIMENTAIRE

L'épicerie sociale et ses ateliers

L'épicerie Sociale Rebond est un acteur clé du bassin Colmarien puisqu'elle est la seule sur ce territoire. Elle offre aux personnes rencontrant une difficulté ponctuelle, la possibilité de faire leurs courses à moindre coûts.

L'épicerie est ouverte le mardi journée et mercredi et jeudi matin. Les ventes se font par plage horaire de 20 à 30 minutes par bénéficiaire, toujours sur rendez-vous.

Les ventes sont assurées par 2 bénévoles qui accueillent les personnes, les guident et les conseillent ; offrant alors un moment d'échange et de partage en toute bienveillance.

LES NOUVEAUTEES DE 2025 :

Pour rappel, en 2024 nous énoncions les objectifs suivants :

- Aller à la rencontre de nos partenaires afin de comprendre les causes de la diminution des orientations à l'Epicerie Sociale REBOND et d'y remédier ;
- Réaliser un inventaire par mois afin que les stocks soient au plus juste avant l'arrivée de la commande mensuelle de la Banque Alimentaire ;
- Réorganiser les ateliers avec la Ligue contre le Cancer et le Pôle APSA à destination des bénéficiaires des colis alimentaires et les étendre pour les bénéficiaires de l'Epicerie Sociale REBOND.

➡ Rencontres partenariales :

En 2025 ; nous sommes allés à la rencontre d'une quinzaine de partenaires afin de comprendre les causes de la diminution des orientations sur les dernières années et tenter d'y remédier.

Cela a permis de faire connaitre davantage notre épicerie et ainsi d'augmenter les orientations pour arriver à 26 familles en file active au 31 décembre 2025, contre 16 au 31 décembre 2024.

Nous sommes également allés à la rencontre de trois épiceries sociales (L'Essentiel Mulhouse ; Obern'aide Obernai ; Coup d'Pouce Munster) afin de partager nos fonctionnements, nos difficultés, nos expériences… dans le but d'une amélioration commune.

➡ Inventaire mensuel :

Un inventaire mensuel a pu être mis en place dès janvier 2025, permettant alors la mise à jour régulière de la quantité des produits dans notre stock ainsi que la vérification des dates de chacun des produits.

Nous tenons à remercier les bénévoles qui nous ont soutenu pour ces inventaires !

➡ Les ateliers collectifs Epicerie :

En 2025, nous avons alors étendu ces mêmes ateliers mais à destination des bénéficiaires de l'Epicerie Sociale REBOND ; 28 actions collectives ont ainsi été organisées :

- 7 par le Pôle APSA : activité physique, alimentation petit budget, confiance en soi/gestion du stress, diététique…
- 5 par la Ligue contre le Cancer : tabac/alcool, prévention solaire, octobre rose…
- 16 par la Responsable de l'Epicerie Sociale REBOND : importance activité physique, budget, alimentation équilibré, organisation quotidienne, tri des déchets, cuisiner antigaspi, CV, lecture fiche de paie, vestiaire communautaire, Halloween…

Ces ateliers permettent alors d'échanger sur des thématiques spécifiques, liées à leurs difficultés, tout en favorisant le lien social pour des personnes pouvant souffrir d'isolement social.

LES EVENEMENTS 2025 :



➡ Notre épicerie sociale a bénéficié de l'engagement de la classe 1MCV1 – Métiers du Commerce et de la Vente – du lycée Martin Schongauer de Colmar, qui a mené un projet de collecte solidaire au profit de notre association. Les élèves ont recueilli divers produits alimentaires de première nécessité (boîtes de conserve, pâtes, riz, biscuits sucrés...).



Ils ont également réalisé des colis personnalisés à destination des bénéficiaires de l'Epicerie Sociale, soigneusement décorés et accompagnés de jolis mots, apportant une attention particulière et un message de bienveillance à chaque bénéficiaire.

➡ A l'approche de Noël, les élèves du collège Jacques Prévert de Colmar nous ont préparé des cadeaux personnalisés : filles/garçons 10-12 ans, fille/garçon 3 ans, fille/garçon ado… Ces derniers ont été remis aux bénéficiaires de notre Epicerie Sociale REBOND et ont réchauffer les cœurs à l'approche de la fin d'année.

➡ Nous remercions les étudiants du collège Episcopal St André, les élèves du lycée Bartholdi pour leur collectes à destination de note association, dont les produits ont été remis principalement à notre Epicerie.

QUELQUES RETOURS DE NOTRE ACTIVITE :

« Depuis que je suis chez vous, je remange des légumes. Je n'en achetais plus en raison de leur prix. »

« La première fois que je suis venue, j'avais honte. Aujourd'hui, j'attends mon rdv à l'Epicerie avec impatience. Vous devriez faire partie des remboursements par la Sécurité Sociale tellement vous me faite du bien financièrement et mentalement ».

« Je consomme des produits que je ne me permettais pas d'acheter, comme le saumon par exemple. »

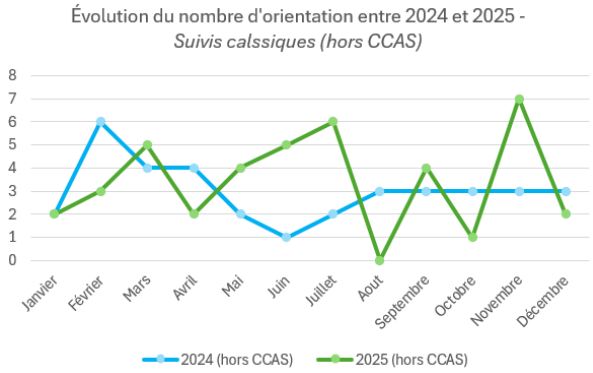
« J'ai repris le goût de cuisiner. »

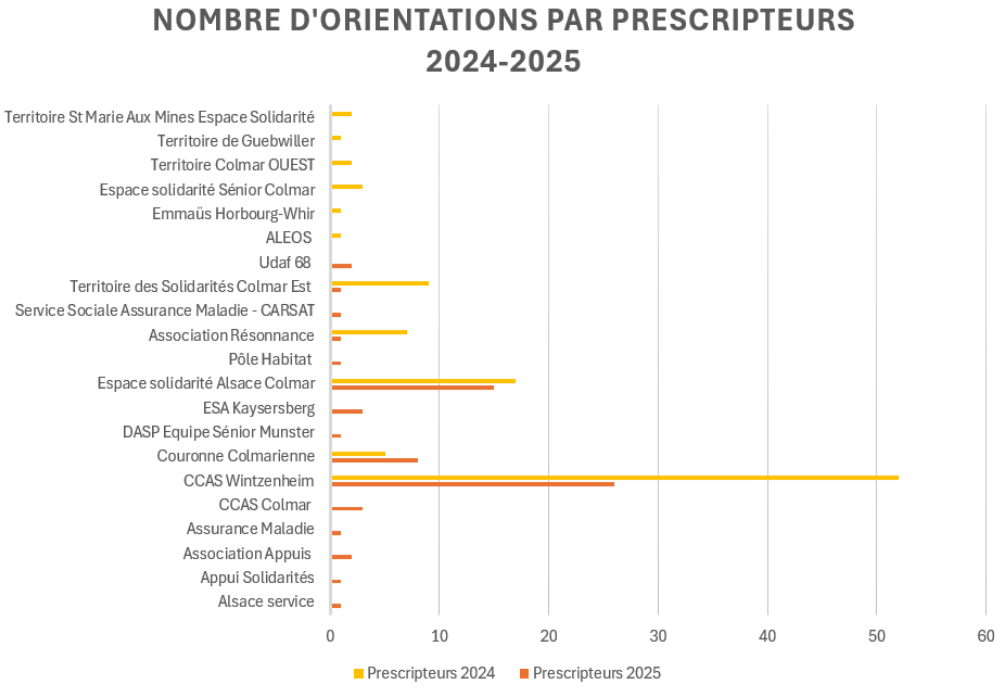
« Je suis très reconnaissant de l'aide bénéficié, notamment l'accueil du staff et de la responsable. Rien à redire sur l'organisation. Très sincèrement, je vous salue.»

QUELQUES CHIFFRES CLES :

Suivis classiques :

41 orientations par les travailleurs sociaux de secteurs (contre 36 en 2024) ; dont **29** ayant abouti à un accès à l'Epicerie Rebond (contre 23 en 2024).





La distribution de colis alimentaires

La distribution des colis alimentaires, se fait sur présentation d'un bon, délivré par des intervenants sociaux. Nous ne comptons pas moins de 63 prescripteurs tel que :

- ⇨ L'association ACCES (CADA, HUDA et SPADA)
- ⇨ L'action sociale des armées
- ⇨ L'association ADOMA
- ⇨ L'AEMO COLMAR
- ⇨ L'AFPA
- ⇨ ALEOS
- ⇨ ALMI
- ⇨ ALSACE SERVICE
- ⇨ APPUIS (CHRS, et autres services)
- ⇨ ARGILE CSAPA Colmar
- ⇨ L'ARSEA
- ⇨ La CAF
- ⇨ CARITAS
- ⇨ La CARSAT ALSACE MOSELLE COLMAR
- ⇨ Le CCAS de Colmar, de Horbourg-Wihr, de Wintzenheim et de Herrlisheim
- ⇨ Le centre hospitalier de Rouffach
- ⇨ La CIMADE
- ⇨ Le CMP Les Blés
- ⇨ Les services sociaux de la CPAM
- ⇨ Le CROUS - IUT COLMAR
- ⇨ Les services de la CEA (tous les espaces solidarités, Brasserie, Messimy, avenue de Paris, Guebwiller, Kaysersberg, Munster, Neuf Breisach, Horbourg-Wihr, Ribeauvillé, Sainte-Marie-aux-Mines, Wintzenheim, Soultz) ainsi que les différents Pôle seniors
- ⇨ L'association Espoir
- ⇨ Les hôpitaux civils de Colmar
- ⇨ RESONANCE-Pôle Parentalité et Insertion
- ⇨ SAVS (service d'accompagnement à la vie sociale)
- ⇨ Service Social de La Poste
- ⇨ SOLIDARITE FEMMES 68
- ⇨ SPIP – (service pénitentiaire insertion et probation)
- ⇨ UDAF 68
- ⇨ UDAF MJPM - Wintzenheim
- ⇨ Association LE LIEU
- ⇨ MSA
- ⇨ Apprentis d'Auteuil
- ⇨ La mission locale
- ⇨ Association LE TREMPLIN
- ⇨ APS COLMAR

Il existe deux types de bons alimentaires :

-Bons payants : après examen de dossier, pour un restant à vivre de moins de 200 euros, une participation de 1 euros par adultes de plus de 15 ans, et 0.50 euros par enfants, est demandé au bénéficiaire lors de chaque passage.

-Bons gratuits : ils sont utilisés essentiellement en cas d'urgence (famille sans ressources) et sur deux semaines.

Les horaires d'ouverture de la distribution sont de 13 h 00 à 15 h 00, du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

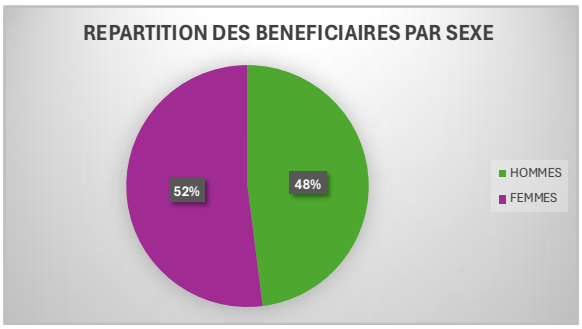
Six guichets sont ouverts et assurés par nos bénévoles, afin de réduire l'attente de la distribution de colis alimentaires pour nos bénéficiaires sous la supervision de Mme VILLANI Maria Pia, qui se charge du bon fonctionnement et si besoin en renfort lors des temps forts de la distribution.

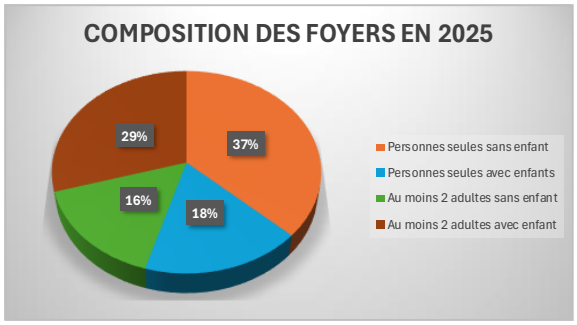
Un bénévole se charge de l'enregistrement de la famille bénéficiaire, avant de pouvoir passer pour récupérer son colis au comptoir. Ce colis se compose de produits secs (farine, pâtes, conserves…), de produits frais (viandes, fromages, yaourts…), de fruits et légumes, produits d'hygiènes, d'œufs, de pains et viennoiseries, ce qui correspond pour une famille composée de 4 personnes (2 adultes et 2 enfants) l'équivalent d'un panier d'une valeur de plus ou moins **200 euros**.

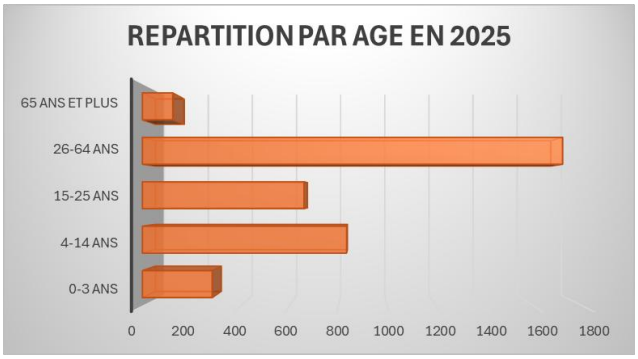
Nous avons également un accueil café assuré par un bénévole, qui propose café, thé, ainsi qu'un temps pour la découverte de la lecture pour les plus petits, un moment d'échange, de partage pour les plus grands et surtout garder un lien social pour les personnes seules.

LES CHIFFRES A RETENIR :

Pour l'année 2025, nous avons enregistré 1 558 foyers avec des droits en cours, ce qui représente **3 955** personnes inscrites au total, dont 1 215 enfants de moins de 15 ans, contre 1 550 foyers inscrits pour 3 938 personnes en 2024.









Au cours du mois d'octobre, l'espace de distribution a bénéficié d'un important réaménagement afin de répondre à l'augmentation de la fréquentation enregistrée ces derniers mois. L'accueil d'un nombre croissant de bénéficiaires, associé à une quantité importante de marchandises à gérer dans un espace restreint, rendait l'organisation quotidienne plus complexe et nécessitait davantage de temps ainsi qu'une mobilisation accrue des bénévoles. Il devenait donc indispensable de repenser l'aménagement afin d'optimiser le fonctionnement de la distribution.



De nouveaux présentoirs, plus modernes et fonctionnels, ont ainsi été installés afin d'offrir une présentation des produits plus claire, plus attractive et mieux adaptée aux besoins des bénéficiaires. Cette réorganisation a permis une meilleure optimisation de l'espace disponible, facilitant une circulation plus fluide et plus sécurisée pour les bénévoles, les salariés et le public accueilli. Le sens de circulation a également été repensé afin de limiter les encombrements et de rendre les déplacements plus efficaces.

Dans cette même dynamique d'amélioration, un congélateur armoire a été acquis pour remplacer l'ancien congélateur bahut. Ce nouvel équipement permet un rangement plus pratique, un accès facilité aux produits et une meilleure gestion des stocks. Enfin, les murs de la zone de distribution ont été repeints afin d'apporter davantage de luminosité et de créer une ambiance plus chaleureuse et accueillante.

L'ensemble de ces investissements contribue aujourd'hui à moderniser l'espace de distribution, à améliorer les conditions de travail des équipes bénévoles et salariées, à gagner en efficacité dans l'organisation quotidienne et à offrir aux bénéficiaires un cadre plus agréable, convivial et sécurisant.

La diversité partenariale

L'entreprise ENTRAIDE PARTNAIRE, a pu découvrir le temps d'une après-midi, la distribution des colis, ils ont participé et distribué les denrées aux bénéficiaires.

Ce fut pour eux une découverte de notre association et ainsi que le rôle et les besoins que nous pouvons apporter au plus démunis.

Les ateliers collectifs

En tant que centre d'entraide alimentaire, nous prenons à cœur aussi notre mission de prévention. Pour donner suite au partenariat déjà mis en place en 2024 avec la Ligue contre le Cancer et le Pôle APSA, 15 ateliers ont pu être organisés en 2025 à destination des bénéficiaires de la distribution des colis alimentaires :

- 9 ont été réalisés par le Pôle APSA : activité physique, alimentation petit budget, dépistage…
- 5 ont été réalisés par la Ligue contre le Cancer : tabac/alcool, prévention solaire, octobre rose…
- 1 a été réalisé par Soliguide

Ces ateliers sont animés durant les temps d'attente des bénéficiaires ; un bon moyen de passer le temps, de créer du lien et des échanges et surtout de sensibiliser sur des sujets du quotidien.

Le restaurant social

Le restaurant social accueille chaque jour des personnes en difficulté autour d'un repas chaud, équilibré et servi dans une ambiance conviviale et bienveillante. Plus qu'un simple lieu de restauration, cet espace favorise l'écoute, le lien social et la dignité des bénéficiaires, tout en s'inscrivant dans une démarche d'entraide et d'insertion.

En 2025, l'augmentation de l'activité s'accompagne d'une forte optimisation des coûts, permettant une amélioration significative de la rentabilité globale.

Nous avons servi 49 117 repas en 2025 soit une augmentation de 14.46% (+6 204 repas VS 2024), répartis de la manière suivante :

Partenariat avec ACCES – 63.36 % des repas distribués soit **près de 2 repas sur 3**

31 125 repas ont été livrés en liaison froide à notre partenaire ACCES, qui accompagne des familles en situation de grande précarité hébergées dans les hôtels HECO de Houssen et Formule 1 de Colmar.
En réponse aux besoins soulevés par ACCES, nous proposons une formule repas en fonction des échanges établis. De plus lorsque des bébés de moins de 2 ans sont accueillis parmi les familles, nous fournissons, lait, petits pots et couches.

Restaurant social – 6.28 % des repas

3 086 repas chauds ont été confectionnés et servis dans notre restaurant social.
Pendant la trêve hivernale, les personnes orientées par le CCAS peuvent bénéficier d'un repas complet composé de :

- Une soupe chaude maison,
- Une entrée froide,
- Un plat chaud (féculents, légumes, protéines),
- Un laitage (yaourt ou fromage),
- Un dessert maison et un café.

En dehors de la trêve, les repas sont allégés mais restent complets et variés : entrée, plat, dessert et café.

➡ Partenariat avec l'association Espoir – 30.24 % des repas soit **près d'1 repas sur 3**

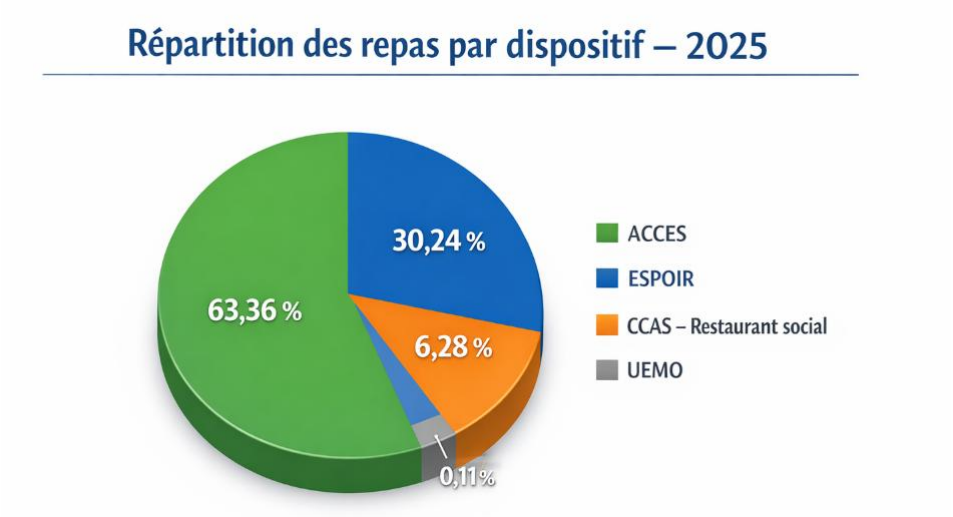
L'association Espoir, partenaire historique, reçoit :

- 6 690 repas livrés en liaison froide au foyer Tjibaou,
- 7 576 repas livrés en liaison froide au foyer Schoelcher.
- 588 repas livrés en liaison froide au CAVA ''période fermeture du restaurant CHIC''

Les repas, conditionnés en barquettes thermoscellées, sont réchauffables au micro-ondes. Ils comprennent un plat chaud, accompagné d'une entrée ou d'un dessert.

➡ Partenariat avec l'UEMO ''PJJ'' – 0,11% des repas

- 52 repas livrés en liaison froide à la cité administrative



<u>Donnée économique :</u>

➡ La croissance du chiffre d'affaires confirme une dynamique positive et durable.

Coût matière par repas :

2,71 € en 2025, contre 3,61 € en 2024
Soit une baisse de 0,90 € par repas, représentant -24,93 %

⟹ C’est un levier majeur de performance, indiquant :

Optimisation des portions
Meilleure négociation fournisseurs
Réduction du gaspillage

Mise en place de la gestion « zéro déchet alimentaire » – Restaurant social 2025

En 2025, dans le cadre de notre volonté « zéro déchet alimentaire », les restes de fin de service sont systématiquement conditionnés en barquettes et redistribués via l’aide alimentaire. Les normes HACCP et sanitaires sont strictement respectées : l’équipe du restaurant social refroidit les repas selon la réglementation en vigueur, puis les conditionne en barquettes.

Ces restes correspondent à notre activité normale, liée à l’organisation et aux contraintes logistiques de production. En effet :
Les commandes sont reçues le matin à 8 h 00, pour une livraison prévue vers 11 h 00-11 h 30.
Pour des raisons d’organisation, le responsable du restaurant social planifie la production avec un jour de décalage, ce que l’on appelle en jargon professionnel le J-1.
Concrètement, un repas consommé le mardi sera préparé en cuisine le lundi, refroidi dans les normes, conditionné, puis livré et réchauffé sur site.
Les écarts entre la prévision et le réel, ainsi que les réservations non honorées du restaurant social, génèrent un nombre limité de repas restants chaque jour.
En 2025, 895 barquettes ont été produites à partir de ces restes.
Calcul du pourcentage sur le total des repas :

$$\frac{895}{49\,117} \times 100 \approx 1{,}82\%$$

Ainsi, 1,82 % des repas ont été redistribués, contribuant directement à la réduction du gaspillage alimentaire et à notre engagement zéro déchet.

Continuité de service pendant les fermetures

Malgré nos jours de fermeture, nous veillons à assurer une continuité de service pour garantir le bien-être des bénéficiaires.

- ACCES reçoit des vivres appertisés pour les week-ends et jours fériés afin de maintenir une sécurité alimentaire constante.

- Les bénéficiaires du CCAS, accueillis au restaurant social le midi, repartent avec un panier-repas pour les jours de fermeture. Ce panier contient : un sandwich fait maison, chips, boissons, gâteaux, fruits frais, compotes, friandises et un kit d’hygiène selon leurs besoins.

- Pour le partenaire Espoir, une production différée est organisée en cuisine centrale. Par exemple, le vendredi est une journée intense en cuisine : les repas sont préparés pour couvrir les besoins jusqu’au lundi midi, tout en garantissant qualité gustative et sécurité alimentaire.

Le prêt à taux 0

Le Prêt à Taux Zéro (PTZ) de la Manne existe depuis 1999.

Son démarrage a été financé entièrement par un mécène et nous permet de soutenir des personnes en situation précaire.

Cette action a été mise en place afin de permettre à des familles exclues du système bancaire traditionnel de financer des achats indispensables, tout en prévenant les risques d'endettement excessif et de surendettement.

OBJET DE LA DEMANDE :

- Facture impayée
- Frais d'huissier
- Acquisition de mobilier de première nécessité : machine à laver, four, réfrigérateur, congélateur, lit…
- Financement de permis de conduire
- Autre (sous conditions) : frais de santé…

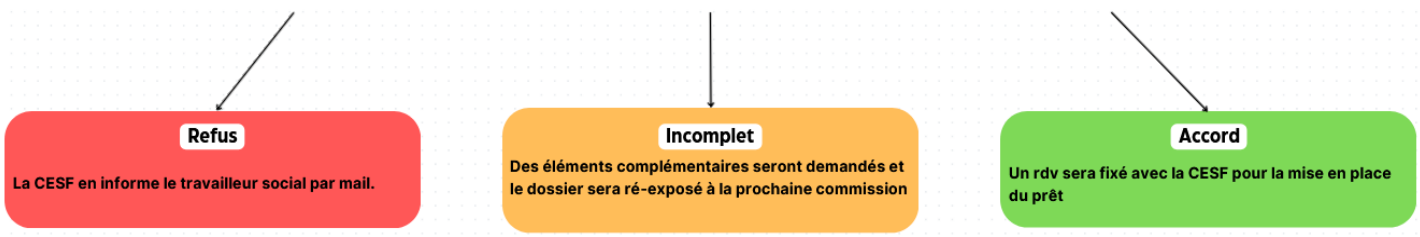
Refus d'office pour l'achat d'un véhicule et le remboursement d'un découvert bancaire !

MODALITES DU PRET :

- **1 500 €** maximum d'emprunt
- **24** mensualités maximum
- Remboursement par **virement** automatique
- Prêt à **0%**
- Le demandeur doit résider dans le **secteur Colmarien** *(périmètre de 25 km autour de Colmar en restant dans le département)*

PROCEDURE :

1. La personne prend rendez-vous avec un travailleur social (seul prescripteur de la demande).
2. Si la situation correspond aux critères, le dossier de demande sera envoyé à la Référente du PTZ
3. La référente (Conseillère en Economie Sociale Familiale – CESF) contrôle que cette dernière soit complète :
   - Evaluation socio-budgétaire
   - Pièces d'identité
   - Justificatifs de ressources
   - Trois derniers relevés bancaires
   - Justificatif de la demande (facture des impayés, devis…)
4. Après avoir été rendu anonyme, le dossier est présenté en commission (tous les deuxièmes lundis de chaque mois en respectant un seuil de participant minimum qui a été décidé de 3 bénévoles présents sur 5).



CRITERES D'ACCORD

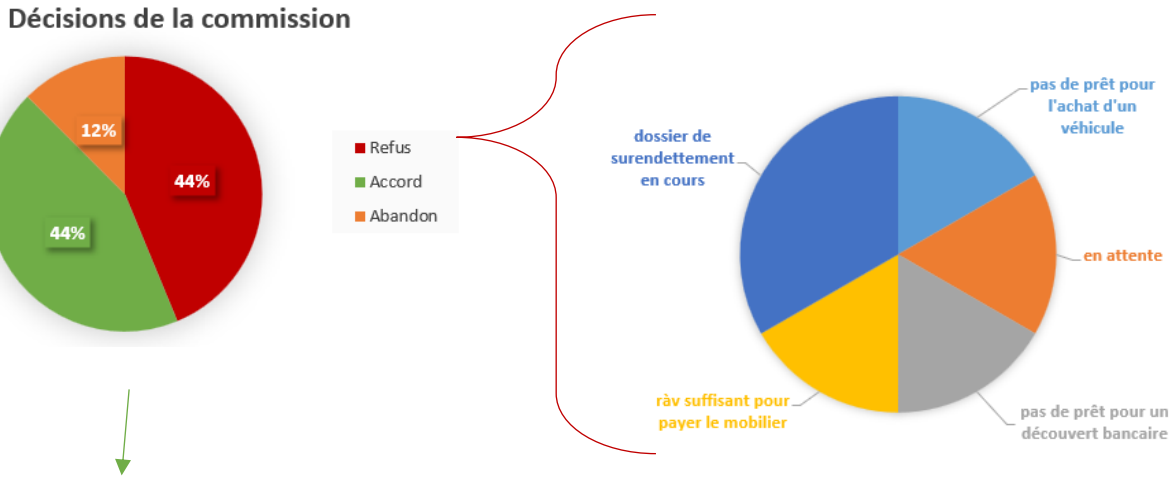
- Avoir une capacité de remboursement
- Avoir des ressources stables
- Avoir un compte bancaire traditionnel et non en ligne (Nickel, Hello One…)
- Avoir exploré toutes autres options de financement

QUI SONT LES PRESCRIPTEURS ?

- Centre Communal d'Action Sociale (CCAS)
- Collectivité Européenne d'Alsace (CEA)
- Travailleurs sociaux partenaires : Espoir, Argile, Appui, Accès, Adoma…

16 demandes

8 203,01€ empruntés



100% des prêts accordés ont été pour du mobilier de première nécessité.

LES ACTIVITES DU CHANTIER D'INSERTION

Les espaces verts

L'activité « Maraîchage », mise en place lors de l'ouverture de l'Atelier Chantier d'Insertion (ACI), a évolué en 2014 vers la création du pôle « Entretien des Espaces Verts ». Cette transition a permis de conserver et de valoriser une grande partie du matériel ainsi que les véhicules déjà adaptés à l'activité.

En 2025, l'équipe Espaces Verts est composée :

- ⇨ d'un encadrant technique, Vincent LEGRAIN ;
- ⇨ de huit salariés en parcours d'insertion.

Afin de garantir la sécurité des interventions et la transmission des bonnes pratiques professionnelles, des formations sont proposées dès le début des contrats des salariés en insertion. Même lorsque les espaces verts ne constituent pas leur projet professionnel final, ces actions permettent de sécuriser les chantiers, de développer les compétences techniques mais aussi d'améliorer les savoir-être et les codes professionnels en entreprise.

Les formations externes suivies en 2025 dans le domaine des espaces verts ont porté sur :

- ⇨ la maçonnerie paysagère ;
- ⇨ la reconnaissance des végétaux ;
- ⇨ l'entretien et la maintenance des outils d'espaces verts.

Les prestations réalisées par l'équipe auprès des clients comprennent notamment :

- ○ la taille d'arbres et d'arbres fruitiers ;
- ○ la taille de haies ;
- ○ l'entretien des pelouses (tonte) ;
- ○ l'entretien des massifs (désherbage, binage) ;
- ○ les petites plantations ;
- ○ les petits aménagements paysagers et l'engazonnement.

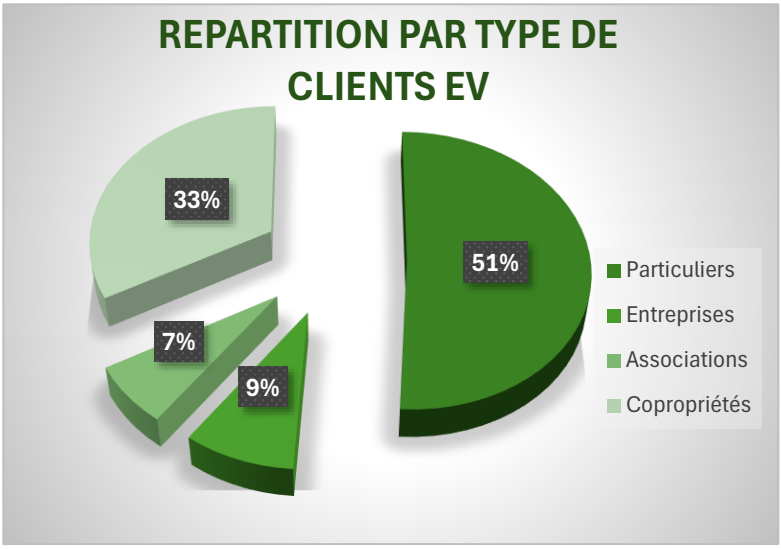
Au cours de l'année 2025, les salariés sont intervenus sur **82** chantiers, de manière ponctuelle ou régulière selon les contrats établis, pour un montant total facturé de **59 750 €.**

L'activité est restée globalement stable sur l'année écoulée. Trois appels d'offres ont été déposés auprès :

- ➢ de Pôle Habitat ;
- ➢ de la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA) ;
- ➢ de Colmar Agglomération.

La réponse obtenue pour Pôle Habitat a toutefois été défavorable. Malgré cela, ces démarches traduisent la volonté de la structure de poursuivre son développement et de renforcer son ancrage territorial.

LA CLIENTELE EST DIVERSE



La cuisine centrale

L'atelier restauration du Restaurant Social accueille six salariés en insertion professionnelle, mobilisés du lundi au vendredi de 8h30 à 14h30 au sein d'une activité de production réelle. Chaque journée débute par un temps de briefing collectif animé par l'encadrant technique, permettant de répartir les tâches, d'organiser la production et de renforcer la cohésion d'équipe. Cette organisation favorise l'apprentissage du travail collectif, la responsabilisation et l'autonomie progressive des salariés.

Les salariés interviennent en rotation sur plusieurs postes essentiels au fonctionnement de la cuisine collective : préparation des entrées et des légumes, élaboration des plats chauds, confection des desserts maison, conditionnement et mise en barquette des repas. À travers ces missions, ils découvrent les exigences du secteur de la restauration tout en développant des compétences techniques concrètes et transférables.

Présent quotidiennement sur le terrain, l'encadrant technique, Michael PIERROT, assure un rôle central dans le fonctionnement du restaurant social et dans l'accompagnement des salariés en insertion. Responsable de l'organisation générale de l'activité et de la production d'environ **150 repas par jour**, il accompagne chaque salarié dans l'acquisition progressive des savoir-faire professionnels et des savoir-être attendus en entreprise.

Son accompagnement repose sur une pédagogie active en situation réelle de travail. Aux côtés des salariés, il transmet les techniques de base de la restauration collective : gestes professionnels, techniques de découpe, modes de cuisson, respect des normes d'hygiène, utilisation du matériel, organisation du poste de travail et gestion des priorités. Il veille également à l'apprentissage des compétences comportementales indispensables à une insertion durable : ponctualité, assiduité, respect des consignes, communication au sein d'une équipe, autonomie et capacité à rendre compte de son activité.

L'encadrant adapte son accompagnement au rythme et aux difficultés de chacun, notamment pour les personnes éloignées de l'emploi ou rencontrant des freins linguistiques. En lien avec des dispositifs de formation FLE (Français Langue Étrangère), un travail spécifique est mené autour de la compréhension des consignes professionnelles, du vocabulaire métier et de la communication en situation de travail.

Des formations internes régulières viennent compléter cet apprentissage afin de consolider les acquis et de renforcer la montée en compétences des salariés. Les progrès observés au fil du parcours témoignent de l'impact positif de cet accompagnement, tant sur le plan professionnel que personnel : reprise de confiance en soi, développement de l'autonomie, capacité à travailler en équipe et projection vers un emploi durable.

Au-delà de sa fonction de production alimentaire, l'atelier restauration constitue ainsi un véritable support d'insertion socio-professionnelle, combinant activité économique, transmission de compétences, accompagnement individualisé et remobilisation vers l'emploi.

Par ailleurs, plusieurs temps fédérateurs rythment l'année, comme l'organisation du repas de Noël réunissant les collaborateurs du CCAS, permettant aux salariés de valoriser leur travail, de participer à un événement collectif et de renforcer leur sentiment d'appartenance à la structure.

La collecte et le tri

L'activité de tri et de collecte des denrées alimentaires constitue un maillon essentiel du fonctionnement de l'association, à la fois pour garantir une aide alimentaire de qualité aux bénéficiaires et pour proposer un support d'insertion professionnelle concret et responsabilisant.

Sous la responsabilité de Lucie ZIOLKOWSKI, encadrante technique, une quinzaine de salariés en insertion occupent des postes d'employés libre-service au sein de l'atelier stock et logistique. Présente au quotidien sur le terrain, l'encadrante technique assure l'organisation de l'activité, la coordination de l'équipe et l'accompagnement individualisé des salariés dans l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à leur retour vers l'emploi.

Les salariés participent à l'ensemble des opérations de réception, de contrôle et de préparation des marchandises destinées à la distribution alimentaire. Leur mission principale consiste à garantir la qualité et la conformité des produits remis aux bénéficiaires. Ils effectuent notamment le tri des denrées en contrôlant les dates de consommation (DLC/DDM) des produits frais et secs, ainsi que le contrôle visuel, le nettoyage et le conditionnement des fruits et légumes.

Cette activité permet aux salariés de développer des compétences techniques variées tout en intégrant les exigences professionnelles liées au secteur de la logistique alimentaire. Ils sont sensibilisés et formés au respect des normes d'hygiène et de

sécurité alimentaire, notamment aux règles HACCP, au respect de la chaîne du froid, à l'organisation des espaces de stockage et aux procédures de traçabilité.

Les salariés participent également au rangement des marchandises, à l'organisation du stock et à la réalisation des inventaires mensuels. Une attention particulière est portée à la gestion des produits financés par le Fonds Social Européen (FSE), nécessitant un suivi rigoureux et une traçabilité précise. Ces missions contribuent à renforcer leur autonomie, leur sens des responsabilités et leur capacité à travailler en équipe.

L'encadrante technique accompagne les salariés dans l'apprentissage des savoir-être professionnels indispensables à une insertion durable : ponctualité, rigueur, respect des consignes, communication, capacité d'adaptation et travail collectif. Grâce à un accompagnement progressif et individualisé, chacun peut évoluer à son rythme et reprendre confiance dans ses capacités professionnelles.

L'activité logistique est complétée par l'intervention de deux chauffeurs chargés d'assurer quotidiennement la ramasse alimentaire auprès de dix magasins partenaires ainsi qu'auprès de l'hôpital Pasteur. Leur travail permet d'assurer la continuité des collectes, la gestion des flux de marchandises et le maintien de partenariats de proximité, essentiels au fonctionnement de l'aide alimentaire.

Le samedi, une équipe de bénévoles prend le relais des salariés en insertion afin d'assurer la continuité de l'activité et de la distribution.

Quelques chiffres clés

En 2025, l'association a collecté au total **455 tonnes** de marchandises auprès de l'ensemble de ses partenaires, dont près de **430 tonnes** dans le cadre des conventions tripartites établies avec la Banque Alimentaire.

La valeur mercuriale des marchandises récupérées au nom de la Banque Alimentaire représente un montant total de **1 886 698 euros.**

À titre de comparaison, 417 tonnes de marchandises avaient été collectées en 2024, soit une progression de près de 9 % en une année. Cette évolution témoigne à la fois du renforcement des partenariats locaux, de l'efficacité de l'organisation logistique mise en place et de l'engagement quotidien des équipes salariées, bénévoles et encadrantes.

Accompagnements des salariés en insertion

➔ Qui réalise l'accompagnement socio-professionnel ?

L'accompagnement socio-professionnel est assuré par une accompagnatrice socio-professionnelle (ASP), en lien étroit avec les encadrants techniques. Elle intervient auprès des salariés en insertion dans le cadre d'entretiens individuels réguliers, visant à construire et à faire évoluer un projet professionnel réaliste et adapté à chaque situation.

« L'accompagnatrice socio-professionnelle, c'est un peu le GPS de l'insertion : elle recalcule l'itinéraire autant de fois qu'il le faut, sans jamais juger la destination. »

Lors de ces entretiens, trois axes principaux sont travaillés :

⇨L'accompagnement social

Il vise à soutenir le salarié dans l'ensemble de ses démarches administratives et sociales afin de favoriser son bien-être et son insertion sociale. Cet accompagnement peut concerner le logement, l'accès aux droits, les documents administratifs, la santé ou encore le maintien du lien social.

⇨L'accompagnement professionnel

Il a pour objectif de faciliter l'intégration du salarié dans le monde du travail. Il permet d'évaluer et de développer les savoir-faire et savoir-être, d'identifier les compétences existantes et celles à renforcer, et d'élaborer un projet professionnel de sortie cohérent et viable.

⇨La formation

La formation permet au salarié d'acquérir et de renforcer ses compétences en vue d'un accès à un emploi durable. Elle répond aux attentes des entreprises tout en développant des compétences transversales telles que la gestion du temps, la communication, la gestion du stress et l'autonomie.

L'objectif principal de l'accompagnement est d'identifier les problématiques sociales pouvant freiner le parcours d'insertion, afin de soutenir, conseiller et orienter le salarié de manière adaptée. Le salarié est pleinement acteur de son projet : les objectifs sont co-construits lors des entretiens et régulièrement réajustés.

« Accompagnatrice socio-professionnelle : mi-coach, mi-assistante sociale, mi-magicienne… mais 100 % humaine. »

« Mon rôle en tant qu'ASP au sein de l'ACI La Manne est d'accompagner chaque salarié sur le chemin de l'insertion, de favoriser leur autonomie, de leur redonner confiance et de développer leurs compétences professionnelles. Je suis convaincue que les actions mises en place renforceront durablement leur parcours. Pour moi, une accompagnatrice socio-professionnelle, c'est quelqu'un qui voit du potentiel là où les autres voient des difficultés. » **Marie BICHWILLER**

➔ L'accès au chantier d'insertion

L'accès au chantier d'insertion de La Manne repose sur un travail partenarial étroit avec les acteurs du territoire colmarien. De nombreux partenaires nous orientent des candidats : France Travail, CAP Emploi, la Collectivité européenne d'Alsace (CEA), la Mission Locale, Contact +, ALEOS, APPUIS, le SPIP, la PJJ, ainsi que d'autres structures de l'insertion socio-professionnelle.

Parallèlement, toute personne intéressée peut également déposer sa candidature de manière spontanée à l'accueil de La Manne ou directement via la plateforme de l'inclusion. L'accès à la structure reste toutefois conditionné au respect des critères d'éligibilité propres aux chantiers d'insertion. Ceux-ci concernent notamment les personnes ayant par exemple un faible niveau de qualification, éloignées durablement de l'emploi, en situation de handicap, sans hébergement ou en situation d'hébergement précaire, ou bénéficiaires du RSA.

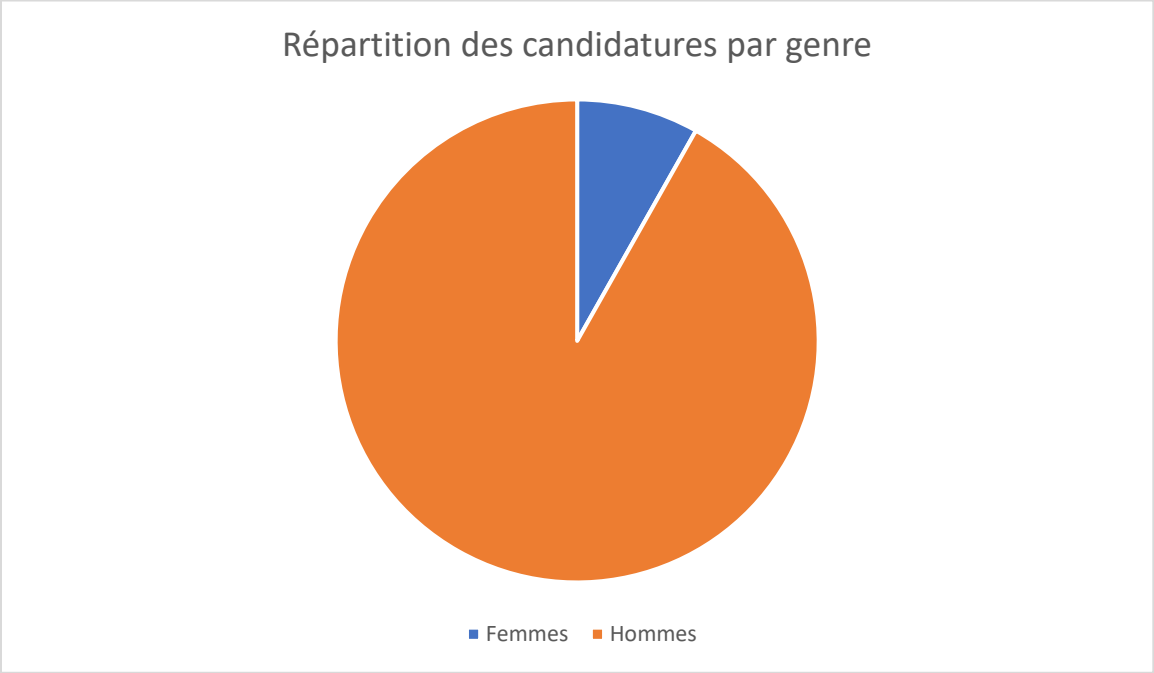
Lorsque des besoins en recrutement sont identifiés pour les activités du chantier, les candidats présélectionnés sont reçus en entretien individuel. Cet échange permet de présenter clairement le rôle de La Manne en tant que **tremplin vers l'emploi**, ainsi que l'accompagnement personnalisé mis en place pour sécuriser et valoriser chaque parcours.

Les personnes recrutées intègrent alors la structure dans le cadre d'un Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI), conclu pour une durée initiale de quatre mois, renouvelable jusqu'à un maximum de deux ans, en fonction de l'évolution du projet et des besoins du salarié.

➔ L'année 2025 🎊

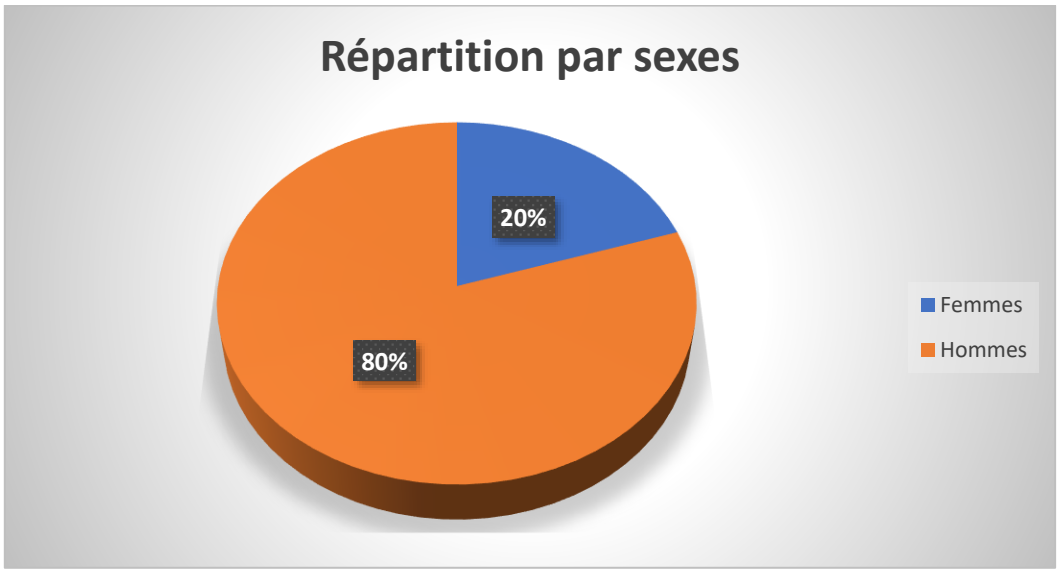
Quelques informations sur notre public accueilli

⇨ Nous avons réceptionné 123 candidatures sur l'année 2025 : (dont 31 femmes et 92 hommes).

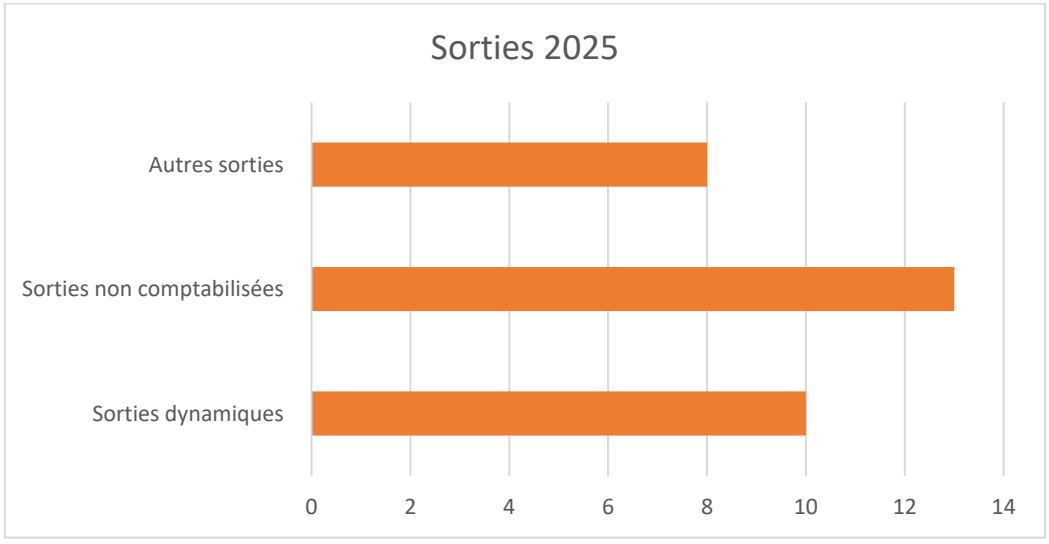


79 candidats ont été vu en entretien et nous en avons retenu 30 au total sur l'année 2025.

⇨ 60 salariés en insertion ont été accompagnés en parcours durant l'année 2025



⇨ 31 salariés sont sortis de notre structure en 2025

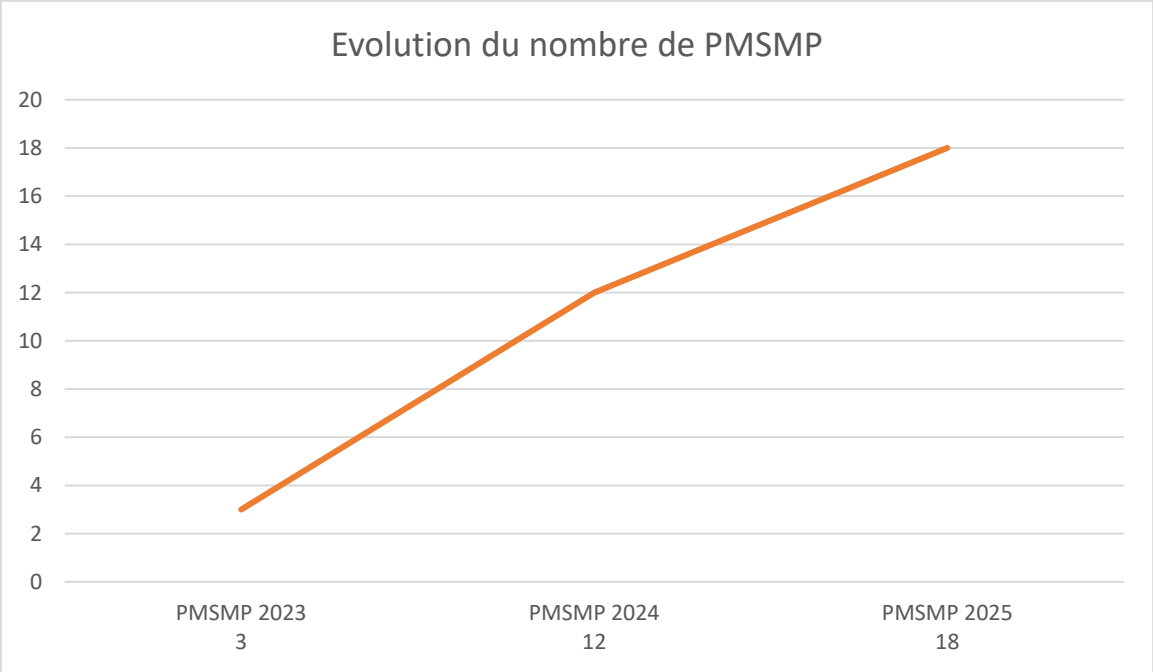


<u>Les autres sorties concernent :</u> l'accès au chômage – les sorties pour problématiques santé – le non-renouvellement des contrats à l'initiative du salarié ou de l'employeur – les salariés dont nous n'avons plus de nouvelle du jour au lendemain – la sortie pour maternité ou encore pour décision de justice.

<u>Les sorties dynamiques concernent</u> : embauche en CDD/CDI – le départ en retraite – les entrées en formation (CFPPA/AFPA…) – dans une autre SIAE ou encore la création d'entreprise.

<u>Les sorties non comptabilisées concernent</u> : les arrêts en période d'essai à l'initiative du salarié ou de l'employeur ou les salariés étant sortis avant les 4 premiers mois de contrat.

⇨ <u>LES PMSMP</u> = Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel



La PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) est un outil permettant à un salarié en parcours d'insertion de découvrir un métier ou un secteur d'activité en conditions réelles de travail. Elle a pour objectif de valider un projet professionnel, de le confirmer ou, au contraire, de constater qu'il ne correspond pas aux attentes ou aux capacités du salarié.

La PMSMP permet également d'obtenir un retour de l'employeur sur la faisabilité du projet professionnel, tant sur les compétences que sur la posture professionnelle. Cet outil permet de travailler les savoir-être professionnels (ponctualité, communication, respect des consignes, intégration dans une équipe).

Dans certains cas, la PMSMP peut déboucher sur une proposition de contrat de travail, ce qui en fait un véritable levier pour l'emploi des salariés accompagnés.

Les recherches d'employeurs sont principalement menées par les Encadrants Techniques d'Insertion qui ont un regard sur les savoir-être et savoir-faire des salariés en insertion, avec l'appui de l'accompagnatrice socio-professionnelle, notamment pour l'ensemble des démarches administratives liées à la mise en place de la PMSMP.

En 2025, l'équipe pluridisciplinaire a su travailler de manière coordonnée et complémentaire afin de développer les relations avec les employeurs, dans l'intérêt des salariés et de la sécurisation de leur parcours d'insertion professionnelle.

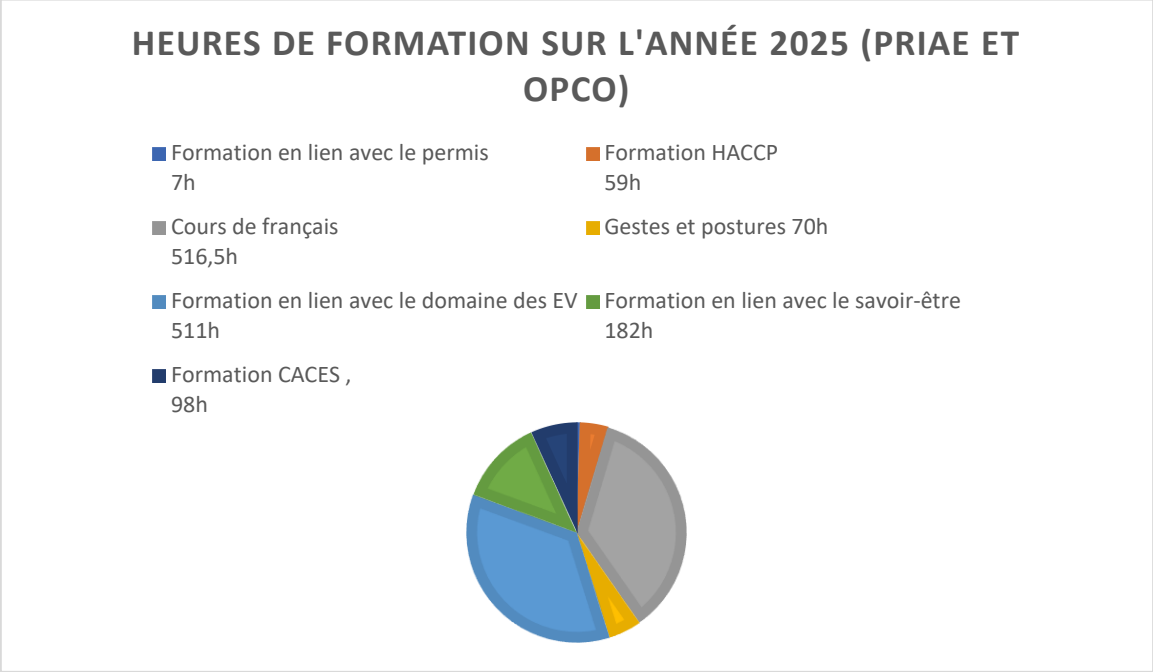
Nous tenons à remercier l'ensemble des employeurs qui acceptent d'accueillir des stagiaires, conscients que cet engagement demande du temps, de l'investissement et une réelle disponibilité, et dont l'implication est essentielle à la réussite des parcours d'insertion.

⇨ La formation

En tant qu'Atelier et Chantier d'Insertion (ACI), nous avons pour mission de former les salariés et de les accompagner dans la montée en compétences tout au long de leur parcours.

Dans ce cadre, nous travaillons en partenariat avec l'URSIEA (Union Régionale des Structures d'Insertion par l'Économie d'Alsace) pour la mise en œuvre des formations proposées dans le cadre du PRIAE (Programme Régional de formation pour les salariés en structures d'insertion). Ce travail est complété par une collaboration avec notre OPCO, permettant de mobiliser différents dispositifs de formation et de financement au bénéfice des salariés en insertion, en cohérence avec leur projet professionnel.

Sur l'année 2025, nous avons travaillé avec différents organismes de formation tels que : le CCI CAMPUS, Eglo, le CFPPA, le CPCV, GRP formation, NB formation ou encore l'AFPA.



Au total, **1443.50 heures** de formation ont été dispensées aux salariés, couvrant divers domaines.

En 2025, la majorité des heures de formation a été liée au domaine des Espaces Verts (511 h) et au français (459 h), grâce à la prise en charge du PRIAE en fonction des besoins du territoire et des projets des salariés.

D'autres formations, telles que le CACES (98 h), l'HACCP (59 h) ou les gestes et postures (70 h), représentent des volumes moins importants mais essentiels pour certains projets professionnels. Les formations axées sur le savoir-être (175 h) et le permis (7 h) ont également été proposées, bien que leur financement partiel nécessite parfois un montage de dossier avec participation.

Nous notons une légère baisse par rapport à 2024 (1645,50 h), due principalement à la réduction par deux des financements de l'IAE, tant au niveau régional que national.

Nous comptabilisons également des orientations et actions collectives de 233.50 heures au total (bilan CPAM, mes événements emploi, information collective emploi/formation, forum emploi, atelier CAP EMPLOI, entretien d'embauche, atelier France travail, cours de français réalisé par une bénévole en interne).

⇨ Quelques actions menées sur l'année 2025

Nous avons une fois de plus dynamisé nos actions et renforcé nos partenariats. L'année 2025 a été particulièrement riche en interventions destinées à nos salariés en insertion, notamment dans le domaine de la prévention.

<u>Parmi les actions et interventions menées cette année :</u>

- Deux interventions de la CPAM dans nos locaux pour des examens de prévention santé destinés aux salariés en insertion 👨‍⚕️
- Interventions de l'APSA sur différentes thématiques de prévention, à destination de nos salariés ainsi que de notre public 🤷‍♂️
- Participation depuis mars 2025 aux commissions Jeunes Espoir, dispositif dédié aux jeunes
- Présentation de structures et sensibilisation de l'équipe permanente par différents partenaires : Mission Locale, PJJ et SPIP
- Organisation par l'URSIEA d'une visite partenaire dans nos locaux 👀
- Accueil d'un groupe de jeunes pour une visite de structure avec la Mission Locale
- Revue trimestrielle de portefeuille avec l'ASP et France Travail, en lien avec notre conseiller référent afin de trouver des orientations possibles de parcours
- Signature d'une convention partenariale avec la Mission Locale pour des Job Dating
- Présentation de la Manne Alimentaire dans plusieurs structures et associations : APPUIS, PJJ, établissements scolaires
- Visite de l'ESAT Eguisheim, partenaire de notre réseau
- Participation à la distribution solidaire d'ordinateurs organisée par Emmaüs, en orientant des salariés en parcours

⇨ Quelques perspectives pour l'année 2026

- Maintenir le lien partenarial - présenter notre offre de service auprès des différents partenaires
- Visite collective pour la prévention de l'écohabitat aux salariés en parcours
- Ateliers collectifs mensuels : boostez son CV - Réalisation d'une LM percutante - Aisance orale et communication - entrainement aux entretiens d'embauche
- Maintenir la participation de nos bénévoles pour dispenser des cours de français en interne
- Refaire 2 sessions de prévention avec la CPAM pour l'examen de prévention

« Les parcours de vie ne débutent pas tous sur la même ligne de départ. »

Remerciements

À travers chaque action menée, chaque accompagnement réalisé, chaque sourire partagé, c'est une véritable chaîne humaine qui fait vivre la Manne au quotidien.

L'ensemble de l'équipe salariée de la Manne souhaite adresser ses plus sincères remerciements à toutes les personnes qui contribuent, de près ou de loin, à l'accomplissement de ses missions sociales, solidaires et humaines.

Merci aux bénévoles, piliers indispensables de l'association, pour leur disponibilité, leur présence fidèle, leur bienveillance, leur énergie communicative et leur bonne humeur qui illuminent chaque journée.

Merci aux salariés en insertion pour leur implication, leur courage, leur engagement quotidien et le chemin parcouru dans la construction de leur projet personnel et professionnel.

Merci à nos partenaires, aux magasins donateurs, aux prescripteurs et à l'ensemble des acteurs locaux qui nous accordent leur confiance et permettent à nos actions d'exister et de se développer.

Merci également à l'URSIEA devenu iae Alsace, à la Banque Alimentaire et à toutes les structures qui œuvrent à nos côtés dans un esprit de coopération et de solidarité.

Enfin, nous remercions chaleureusement l'ensemble de nos financeurs pour leur soutien essentiel :

le Fond Social Européen, la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations, la Direction Territoriale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse, la Collectivité Européenne d'Alsace, le Centre Communal d'Action Sociale, la CAF, les Politiques de la Ville ainsi que les communes avoisinantes.

Grâce à chacun d'entre vous, la Manne continue d'avancer, d'accompagner, d'inclure et de créer du lien.

