

Besoin d'un nouveau local, besoin de vous !



LA CHORBA

Partage et Laïcité

Présentation de La Chorba



DESCRIPTION

Association à but non lucratif qui agit contre la faim et l'injustice

DATE DE CRÉATION

Janvier 1998

DIRECTEUR

Kather Yenbou

EFFECTIF

12 salariés permanents
1 alternant
16 salariés en chantier d'insertion (26h/semaine).

NOTRE HISTOIRE

La création de La Chorba est partie d'un constat simple : le nombre de personnes en difficulté pour se nourrir est croissant alors que notre système de consommation entraîne au quotidien un gaspillage de nourriture faramineux. Tout a commencé avec l'objectif d'être un trait d'union permettant de relier des personnes en situation de grande précarité et de **revaloriser des denrées non commercialisables** mais totalement consommables.

Plus de 20 ans après, c'est une formidable chaîne humaine qui s'active au quotidien pour rendre toutes ces actions possibles. Des personnes d'horizons sociaux, géographiques et culturels très différents qui forment un melting pot incroyable. C'est une immense famille où chacun apporte sa pierre à l'édifice, se rend utile dans un esprit de fraternité et de partage.

NOS VALEURS

Nos salariés et nos bénévoles sont avant tout réunis par les valeurs de diversité, de tolérance et de laïcité : nous aidons chaque personne le souhaitant, sans distinction d'origine, d'opinion ou de religion. Nous apportons notre solidarité dans une volonté de partage et d'échange : nous souhaitons que nos rencontres soient aussi enrichissantes pour nous que pour nos bénéficiaires. La Chorba s'est construite sur des valeurs d'engagement, d'injustice et de gaspillage alimentaire.

NOS OBJECTIFS

Nous luttons au quotidien contre la faim et l'exclusion sociale. La réinsertion sociale est l'essence même de notre engagement. Nous apportons une aide durable aux plus démunis afin de leur permettre de vivre plus dignement.

« 20 ans après, c'est une formidable chaîne humaine qui s'active au quotidien pour rendre toutes ces actions possibles. »

Nos actions



Actions d'aide alimentaire • Les repas chauds distribués sur nos actions d'aide alimentaire sont préparés à partir d'invendus par nos salariés en insertion.

DISTRIBUTION DE REPAS

Nous organisons tous les soirs une distribution de repas chauds dans deux locaux couverts où les bénéficiaires dînent assis. Porte de la Villette : 500 à 900 personnes chaque soir (sauf le jeudi) et un accès inconditionnel : tout le monde peut venir. Dans le réfectoire de l'Hôtel de Ville : 200 personnes chaque soir, sur orientation d'associations partenaires. Les repas sont préparés chaque jour par nos salariés et bénévoles à partir des denrées récupérées auprès de nos partenaires.

MARAUDES

Nos bénévoles rendent visite à des personnes sans-abri sur leur lieu de vie afin de renouer le lien social. 6 parcours différents, tous les lundis soirs, permettent de rencontrer entre 70 et 150 personnes.

COLIS ALIMENTAIRES

Un samedi sur deux, d'octobre à juin, nous organisons à notre siège une distribution de 500 colis alimentaires à destination de familles défavorisées. Cette action est l'occasion d'aider un public que nous ne rencontrons pas au cours des distributions de repas chauds. Les bénéficiaires sont orientés par l'un de nos partenaires : Ville de Paris, CAFDA, APTM, Espaces Insertion

COLIS À DOMICILE

Certaines personnes dans le besoin sont en incapacité de se déplacer jusqu'à notre local. Aussi, une fois par mois, nous acheminons des colis à leur domicile, ce qui est l'occasion de rétablir le lien social.

INSERTION

Nos bénéficiaires ayant besoin d'un accompagnement sur le long terme, nous avons développé en 2013 une action d'insertion. Notre objectif est de remobiliser ceux qui en bénéficie avec des dispositifs adaptés à leur rythme. Nous avons donc intégré le Dispositif Premières Heures de la Mairie de Paris et nous accompagnons entre 15 et 20 personnes selon les périodes. En 2015, nous avons étendu nos actions d'insertion en créant un Atelier Chantier d'Insertion dans lequel 14 salariés exercent les fonctions d'agent polyvalent de restauration ou de chauffeur livreur.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur de notre fonctionnement. Depuis la création de l'association en 1998, nous menons nos actions grâce à la collecte des invendus de nos partenaires. Aujourd'hui, nous achetons toujours très peu de denrées et le coût unitaire de nos repas en matières premières est estimé à 0,14 €.

LA CHORBA EN CHIFFRES

340 000

REPAS CHAUDS DISTRIBUÉS

7000

COLIS DISTRIBUÉS

225

MARAUDES

300

TONNES DE NOURRITURE RECUPERÉES

36

SALARIÉS EN INSERTION



Comment nous aider ?

- > **DEVENEZ BÉNÉVOLE**
- > **RELAYEZ NOS ACTIONS** et **SUIVEZ-NOUS** sur les réseaux sociaux et sur lachorba.fr
- > **FAITES UN DON**
- > **DEVENEZ PARTENAIRE**

POURQUOI DEVENIR NOTRE PARTENAIRE ?

- Pour permettre à chacun de se nourrir avec des produits de qualité.
- Pour lutter contre l'exclusion sociale en rassemblant bénéficiaires, bénévoles et salariés.
- Pour participer à l'insertion de nos salariés en contrat d'insertion en leur proposant des stages que nous prenons en charge financièrement.
- Pour participer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Jusqu'à 60% de vos dons sont déductibles des impôts.

Urgent

En nous aidant à trouver UN NOUVEAU LOCAL POUR POURSUIVRE NOS ACTIVITÉS

Depuis 2003, le siège de l'association se situe dans le 12^{ème} arrondissement. C'est depuis ces locaux que nous organisons l'ensemble de nos activités. Or, le propriétaire de l'immeuble a demandé à récupérer son bien **avant le 22 Juin 2022**. Nous sommes donc aujourd'hui à la recherche du lieu parfait à Paris pour continuer notre activité et venir en aide aux personnes qui en ont besoin.

NOS IMPÉRATIFS

Rester sur Paris afin de faciliter l'approvisionnement et l'acheminement des repas vers les sites de distribution. Prendre en compte le temps de réalisation de potentiels travaux (tels que l'installation d'extracteurs de fumées pour la production des repas). Dans l'idéal, une solution trouvée en **Avril 2022**.

A la recherche de nos locaux

AVANT AVRIL 2022, POUR...

- Préparation de plus de 340 000 repas (distribués sur deux autres sites)
- Préparation et distribution de 7 000 colis alimentaires,
- Préparation et organisation de plus 250 maraudes
- Stockage de produits frais et secs (besoin d'espace pour lutter contre le gaspillage alimentaire).
- Accompagnement de 36 salariés en insertion professionnelle
- Accueil et soutien d'autres associations connexes à notre activité

OPTION 1 : UN LOCAL UNIQUE

	LOCAL ACTUEL	LOCAL UNIQUE SOUHAITÉ
LOCALISATION	87 Boulevard Poniatowski, 75 012 - Paris	d)
DESTINATION	Toutes les activités excepté les distributions de repas	Toutes les activités actuelles + hub d'associations
STOCKAGE SEC	100 m ²	100 m ²
STOCKAGE FROID	Chambre froide : 3 x15m ² (inclue dans la cuisine)	Chambre froide : 4 x15m ² Chambre froide négative : 1x 15m ²
CUISINE	90 m ²	120 m ²
VESTIAIRE / DOUCHE	15 m ²	2x20 m ²
BUANDERIE		10 m ²
TOILETTES	x3 Mixtes : 15 m ²	x3 Mas et x3 Fem : 20m ²
BUREAUX	130 m ²	140 m ²
SALLE POLYVALENTE	70 m ²	200 m ² pour permettre la distribution des colis
QUAI D'ARRIVAGE	20 m ²	20 m ²
TOTAL SURFACE	470 m ²	725 m ²
NOTES	Contraintes sur les conditions de travail : vestiaire Contrainte accueil du public La bonne circulation des camions est une nécessité Stockage de grande capacité	
NICE TO HAVE		Parking (adapté aux gros véhicules) proche des transports en communs 2 entrées

OPTION 2 : DEUX LOCAUX À PROXIMITÉ

	LIEU 1	LIEU 2 (proche du lieu 1 / parisien)
LOCALISATION	Paris Intra-muros A proximité du périphérique Est ou Nord	Dans Paris intra-muros A proximité du Lieu 1 et des transports en commun
DESTINATION	Siège social + préparation des repas + Maraudes + chantier d'insertion	Stockage + distribution des colis + envoi de colis + hub d'associations
STOCKAGE SEC	40 m ²	60 m ²
STOCKAGE FROID	Chambre froide : 2 x15m ²	Chambre froide : 2 x15m ² Chambre froide négative : 1x15 m ²
CUISINE	120 m ²	
VESTIAIRE / DOUCHE	2x20 m ²	
BUANDERIE	10 m ²	
TOILETTES	x2 Mas et x2 Fem : 20m ²	x1 Mas et x1Fem : 10 m ²
BUREAUX	140 m ²	15 m ²
SALLE POLYVALENTE	130 m ²	70 m ² pour permettre la distribution des colis
QUAI D'ARRIVAGE		20 m ²
TOTAL SURFACE	530 m ²	220 m ²
NOTES	Contrainte : espace de restauration donc aération RDC ou monte-charge Contraintes sur les conditions de travail : vestiaire, ... La bonne circulation des camions est une nécessité	Demande d'agrément pour accueil du public. Si séparé du lieu 1, va manquer d'âme La bonne circulation des camions est une nécessité
NICE TO HAVE	Parking	Parking

BUDGET PRÉVISIONNEL : 114 000 € de loyer annuel (TTC et avec charges).





CONTACT

Usman ISHAQ

Adjoint de Direction

usman.ishaq@lachorba.fr

06 25 73 67 00



lachorba.fr