

3 questions à ...

Passation de pouvoir à la direction du projet Bon Lieu : Christine Müller, ingénieure en denrées alimentaires et spécialiste du développement durable, succède à Michael Sahli, biologiste et spécialiste de l'intégration AI. Bilan et perspectives.



Michael Sahli,
responsable du projet
Bon Lieu
2020-mai 2023

Michael Sahli, quels sont les avantages de Bon Lieu ?

Le projet est efficace sur plusieurs plans. Il permet aux personnes en situation de pauvreté de participer à la vie sociale, car sans un bon Bon Lieu, nombre d'entre elles ne se rendraient pas au restaurant et se déplaceraient moins dans l'espace social. De plus, tous les restaurants partenaires pratiquent l'intégration professionnelle dans leur concept d'exploitation. Certains restaurateurs sont actifs dans la formation de personnes ayant des besoins particuliers, d'autres proposent des places de formation. Et grâce aux consommations des clients de Bon Lieu, le projet génère également un chiffre d'affaires. Enfin, les restaurants proposent des menus variés, privilégiant la possibilité de se nourrir de manière équilibrée.

Depuis sa création voilà dix ans, Bon Lieu n'a cessé de se développer. Quels ont été les plus grands défis ?

Il s'agit d'atteindre les objectifs du projet par des moyens et des processus simples. C'est un défi, car chaque point de distribution des bons — les Caritas régionales — et chaque restaurant partenaire sont uniques. Trouver le juste milieu entre ouverture et régulation a été et reste un exercice d'équilibriste qui exige sans cesse des adaptations et de la souplesse.

Quelle a été votre « expérience Bon Lieu » la plus surprenante quand vous étiez responsable du projet ?

Nous avons reçu une carte de remerciement d'une bénéficiaire de bons de Saint-Gall. Comme les collaboratrices et collaborateurs de Bon Lieu Suisse SA agissent en arrière-plan, cette carte était inattendue, mais a été très motivante. Elle nous a montré que le soutien parvenait aux bonnes personnes.



Christine Müller,
responsable du projet
Bon Lieu
depuis mars 2023

Christine Müller, quel a été votre premier contact avec Bon Lieu ?

C'est une amie qui m'a parlé du poste de responsable du projet. Pour être honnête, je ne connaissais pas Bon Lieu auparavant. Mais j'ai été séduite tout de suite. Le concept — permettre aux personnes touchées par la pauvreté de se retrouver dans un bon restaurant et d'avoir accès à une nourriture saine — me convainc totalement. En outre, la collaboration avec les nombreux acteurs impliqués m'intéresse beaucoup.

Quels sont les objectifs et mesures à mettre en place pour la suite ?

Tout d'abord, il me tient à cœur d'établir une bonne base personnelle avec nos entreprises partenaires. Ensuite, il s'agira d'étendre le projet à de nouveaux établissements. Nous avons déjà des idées pour de nouveaux sites qui permettraient aux personnes touchées par la pauvreté de se rendre au restaurant au-delà de leurs frontières cantonales. Nous envisageons également d'approfondir l'idée de la numérisation du système de bons.

Comment faites-vous pour convaincre un partenaire potentiel de rejoindre les restaurants du projet Bon Lieu ?

Le nom du projet en soi est parlant : Bon Lieu est synonyme de « bon endroit » - et de « lieu du bien » et ceci dans trois dimensions : Premièrement, le projet permet aux personnes en situation de pauvreté de participer à la société. Deuxièmement, Bon Lieu crée des perspectives professionnelles. L'un des critères pour les entreprises partenaires est de donner accès à des personnes socialement défavorisées à la formation et l'emploi afin de les aider dans leur réinsertion sur le marché du travail. Et troisièmement, la collaboration avec Bon Lieu attire une nouvelle clientèle — aussi bien des personnes en situation de pauvreté que des personnes qui apprécient les entreprises de restauration endossant une responsabilité sociale.



Bon Lieu en bref

Bon Lieu combine une gastronomie attrayante et la responsabilité sociale. Le projet a été initié par les institutions d'utilité publique SV Fondation et Caritas Suisse, qui en portent conjointement la responsabilité. Partout en Suisse, des restaurants partenaires mettent en œuvre le concept Bon Lieu.

Bon Lieu est un concept

- novateur sur le plan de la gestion : prix usuels du marché pour les personnes qui gagnent correctement leur vie.
- social : repas à prix réduits abordables pour les personnes en situation de précarité (CarteCulture).
- valorisant la qualité : cuisine équilibrée basée sur les produits frais.
- dynamique : opportunités de réinsertion professionnelle pour les personnes socialement défavorisées.

CARITAS Schweiz
Suisse
Svizzera
Svizra

SV Fondation
Une alimentation saine pour tous.

Éditorial

En 2022, le coronavirus est devenu une réalité quotidienne et les gens ont pu retourner au restaurant. Mais une nouvelle crise s'est déclarée, avec la guerre en Europe.

Le renchérissement qu'elle provoque, même s'il n'est pas aussi brutal en Suisse que dans les pays voisins, grève tout de même lourdement le budget de nombreux ménages. Ceci est particulièrement vrai pour les quelque 1,3 million de personnes qui, selon Caritas Suisse, sont touchées ou menacées par la pauvreté dans notre pays. La demande de bons Bon Lieu a donc de nouveau été élevée en 2022.

Grâce aux trois organes de financement que sont SV Fondation, Caritas Suisse et Mars Suisse SA, 1772 bons ont été distribués en 2022, permettant à 2843 personnes au total de profiter d'un bon repas à un prix fortement réduit dans l'un des restaurants partenaires du projet Bon Lieu. Le nombre de bénéficiaires des bons a donc nettement augmenté par rapport à l'année précédente.

Au cours de l'année sous revue, de nouveaux bons-valeur ont remplacé les anciens bons-pourcentages. Ce changement s'est déroulé sans problème. Déjà dans le cadre de la phase pilote,

on avait reçu beaucoup de réactions, majoritairement positives. Pour que l'introduction des nouveaux bons soit un succès, il a fallu un effort particulier des restaurants partenaires de Bon Lieu, puisqu'ils ont dû adapter leurs processus d'encaissement et de valorisation des bons. Nous tenons à leur adresser un remerciement spécial.

2022 a été une année de défis. Les partenaires du projet de Bon Lieu ont été fortement sollicités – les restaurants en raison de la hausse des prix des produits et de la pénurie de main-d'œuvre, les Caritas régionales à cause de la vague de réfugiés supplémentaires. C'est pourquoi nous adressons un grand merci à toutes celles et tous ceux qui, en plus des multiples tâches quotidiennes, se sont engagés avec énergie dans le projet Bon Lieu dans cette période difficile, permettant ainsi à près de 3000 personnes en situation de pauvreté de passer un bon moment dans l'un des restaurants partenaires de Bon Lieu.

Michael Sahli, responsable du projet Bon Lieu

Bon Lieu Suisse SA
c/o Caritas Suisse
Adligenswilerstrasse 15
case postale
6002 Lucerne
bon-lieu.ch

2022 en chiffres

1772bons distribués.

2843personnes bénéficiaires d'un bon, dont environ 420 enfants de moins de 12 ans.

3apprentis ayant terminé avec succès leur apprentissage dans le domaine de la gastronomie.

Printemps

Les premiers bons d'après la pandémie sont utilisés. La nouveauté, c'est qu'il s'agit de bons-valeur et non plus de bons-pourcentages. Avec les restaurants partenaires, l'encaissement, tout comme la facturation, sont adaptés en conséquence.

Automne

Des discussions sont en cours concernant la succession du responsable du projet. Par ailleurs, des clarifications sont en cours avec d'éventuels nouveaux partenaires de restauration.

Été

La demande de bons pour les groupes augmente. Ces derniers sont désormais émis par le secrétariat de Bon Lieu Suisse SA. On voit désormais que les enfants de moins de 12 ans profitent également des bons.

Hiver

Avec Christine Müller, un successeur adéquat a été trouvé pour Michael Sahli. Le transfert des responsabilités peut être planifié et organisé de manière synchrone.

Restaurants avec le label Bon Lieu

Restaurant Limmathof, Zurich
(au lieu du Restaurant Krone, Zurich)
Restaurant Schipfe 16, Zurich
Militärkantine, St-Gall
Restaurant Wärchbrogg, Lucerne
Roter Turm, Baden
Parktheater, Grenchen
Parterre One Restaurant, Bâle
Restaurant Eiger, Berne
Haller's brasserie tout le monde, Berne
L'Union Hotel-Restaurant, Epalinges
Café Restaurant Les Tilleuls, Renens
Café Cult, Genève

