



AGIR pour le
CAMBODGE

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2013-2014



Les 100 étudiants de l'année scolaire 2013-2014 ont composé la douzième promotion et ce sont désormais 1 101 élèves qui ont été formés à Sala Bai depuis 2002, un symbole fort pour Agir pour le Cambodge dont la mission est de lutter contre la pauvreté par l'éducation et la formation. Le centre d'examens créé pour la précédente promotion dans la ville de Sisophon* de la province de Banteay Meanchey a été reconduit. Agir pour le Cambodge a en effet décidé d'intensifier le recrutement des élèves dans les provinces du nord du Cambodge pour répondre aux besoins de prévention du trafic vers la Thaïlande. L'organisation d'une session de mise à niveau d'anglais durant le mois d'août précédant la rentrée scolaire pour ceux qui, parmi les futurs élèves de Sala Bai en avaient besoin, a également été reconduite. Ces deux initiatives illustrent le souci constant d'APLC d'améliorer ses méthodes d'action pour mieux remplir sa mission. Cette préoccupation a amené notre association à s'engager dans le développement de Sala Bai. Le nombre de ses bénéficiaires devrait augmenter de 50 % d'ici 2017 avec la construction d'une nouvelle école et l'ouverture d'une cinquième formation en Soin et Beauté.

L'année a donc été marquée par la concrétisation du projet d'extension du programme de Sala Bai avec l'achat d'un terrain situé à 5 minutes du centre de Siem Reap le 27 janvier 2014. L'ouverture de la nouvelle école Sala Bai est prévue à l'automne 2015.

Pour le foyer de Sre Ampil, l'année 2013-2014 est synonyme d'amélioration des conditions d'accueil des enfants et de renforcement des liens avec l'établissement Saint-Louis de Gonzague (Paris) par l'organisation de missions bénévoles.

Sans votre générosité, ces enfants, ces jeunes et leur famille n'auraient pu espérer vivre dignement et sortir de la pauvreté. Vous leur avez offert un avenir meilleur. En leur nom parrains, donateurs, partenaires, je vous remercie. Vous nous avez fait confiance et nous avez permis de poursuivre notre mission auprès des plus pauvres. Je remercie aussi les fondations qui contribuent généreusement au développement de notre programme de Sala Bai, sans oublier les équipes au Cambodge et en France ainsi que les bénévoles qui, au quotidien, travaillent avec beaucoup d'énergie et de conviction à cette formidable mission.

* Ces locaux sont mis à disposition par l'ONG Enfants du Mékong, partenaire fidèle d'APLC.

Emmanuelle Dethomas

Président d'Agir pour le Cambodge

SOMMAIRE

I. ACTIONS AU CAMBODGE	5	Sala Bai en 2013-2014	13
Sala Bai, la formation au cœur du développement	7	Les étudiants	13
Objectifs	7	- La promotion sortante	13
Bénéficiaires	8	- La promotion entrante	14
Equipe	9	- La vie des élèves	16
Relations avec les autorités locales	10	La formation	18
Résultats	10	- La formation des formateurs et des fonctions supports	18
Les Anciens	11	- La formation pratique au restaurant d'application	19

Les activités génératrices de revenus	20	Soutenir Sala Bai tout en voyageant	25
Le développement de Sala Bai	20	III. L'EQUIPE	26
Sre Ampil, un accueil pour enfants et jeunes défavorisés	23	En France	26
		Au Cambodge	27
II. ACTIONS DE COLLECTE	24	IV. ENTREPRISES ET FONDATIONS PARTENAIRES	28
Challenges sportifs et solidaires	24	Mobilisation d'entreprises au Cambodge	29
Dîners en France	24	V. RAPPORT FINANCIER	30
Dîners au Cambodge	25		
E-collecte	25		



NOS ACTIONS AU CAMBODGE

Agir pour le Cambodge, association d'intérêt général, a été fondée en 1985 pour faire face à une situation d'urgence humanitaire dans ce pays et venir en aide à la population cambodgienne réfugiée dans les camps à la frontière thaïlandaise. Dès l'origine, Agir pour le Cambodge a placé l'éducation au cœur de sa mission de lutte contre la pauvreté.

Agir pour le Cambodge finance le foyer de Sre Ampil au Sud-Est de Phnom Penh. Il accueille des orphelins ou des enfants issus de familles incapables de subvenir à leurs besoins du fait de leur grande pauvreté. Depuis la création de ce foyer en 1995, Agir pour le Cambodge leur offre notamment un soutien scolaire, moyen d'accéder aux études supérieures ou de suivre une formation inenvisageables sans cette structure d'accueil. APLC prend également en charge les frais médicaux.

Dans le cadre de la réflexion sur l'avenir des enfants accueillis à Sre Ampil, un recensement des offres de formations professionnelles avait été réalisé. Pour pallier leur insuffisance, l'école hôtelière de Sala Bai a été créée en 2002 à Siem Reap, ville située aux portes des temples d'Angkor afin de bénéficier des débouchés du tourisme, un des secteurs économiques les plus dynamiques du Cambodge. Dès sa création, Sala Bai a ouvert ses portes à des jeunes en situation de très grande pauvreté venus de tout le pays. Répondant à sa mission sociale, l'école prend en charge la totalité des frais de l'année de formation et encourage le recrutement de jeunes déscolarisés depuis de nombreuses années. Sala Bai, au vu de ses résultats en termes d'insertion professionnelle, est reconnu comme un acteur majeur de lutte contre la pauvreté et contre le trafic d'êtres humains.



SALA BAÏ, LA FORMATION AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT

Objectifs

Chaque année, 100 jeunes Cambodgiens, dont 70 % de jeunes filles, issus de l'extrême pauvreté, apprennent un métier à l'école hôtelière de Sala Bai. Ce programme de développement où plus de 1 100 jeunes ont déjà été formés a pour mission de :

- lutter contre la pauvreté et contre le trafic d'êtres humains par l'insertion professionnelle dans l'un des trois secteurs les plus dynamiques du pays.
- permettre aux jeunes filles d'accéder à l'éducation et la formation,
- être un acteur dans la prévention de l'émigration illégale et du trafic d'êtres humains,
- favoriser le développement d'un tourisme responsable au Cambodge.

Bénéficiaires

100 jeunes par an âgés de 17 à 23 ans, dont 70 % de jeunes filles, apprennent un des quatre métiers enseignés à Sala Băi : cuisinier, serveur en salle, personnel de chambre, réceptionniste.

Pour postuler, il faut répondre à trois critères :

Critères sociaux

Les élèves de Sala Băi sont issus de familles dont le revenu familial est inférieur à 25 \$ par mois.

Critères scolaires

Les candidats doivent avoir atteint au moins le grade 6 (équivalent de la 6^e). La formation réception, nécessitant une formation plus solide en raison des impératifs des métiers (vente, réservation...), est réservée aux jeunes ayant atteint le grade 10 (2nde) et au-delà.

Critères personnels

Le sérieux de la formation repose en grande partie sur l'extrême motivation des étudiants sélectionnés au cours d'un long processus de sélection de six mois.

A noter : les formations cuisine, service en salle et service en chambre accueillent des jeunes à partir du grade 6 alors que les formations professionnelles au Cambodge sont ouvertes, dans la grande majorité des cas, aux élèves ayant au moins atteint le grade 9 (3^e).



Équipe

L'équipe de Sala Băi est composée en grande majorité de salariés cambodgiens, 22 salariés sur 25. Il s'agit des formateurs, des professeurs, des travailleurs sociaux et des personnes détachées aux fonctions supports.

Au-delà du salaire perçu, cette équipe bénéficie de transferts de compétences, grâce à des formations et à des plans d'accompagnement au développement professionnel, un des effets bénéfiques indirects du projet.

Leur attachement à Sala Băi est par conséquent très fort.

Trois volontaires français, deux Volontaires de la Solidarité Internationale et un Service Civique, gérés administrativement par la Guilde européenne du Raid, accompagnent cette équipe dans les domaines du management, de la gestion du programme, de la recherche de fonds et de la pédagogie.

Relations avec les autorités locales

Dans l'ensemble de ses programmes, Agir pour le Cambodge ne se substitue jamais aux autorités locales mais inscrit son action dans une véritable démarche de collaboration.

Sala Bai travaille en partenariat avec le ministère du Travail et de la Formation professionnelle et avec le ministère du Tourisme. Ils ont participé au comité de pilotage de l'école, ont donné leur agrément pour cette formation et apposent leurs signatures sur les diplômes. Pour toutes ces raisons, la remise des diplômes se fait toujours en présence du secrétaire d'Etat au ministère du Travail et de la Formation professionnelle et du secrétaire d'Etat au ministère du Tourisme.

L'activité de Sala Bai est régie par un MOU (*Memorandum of Understanding*) avec deux ministères cambodgiens : le ministère du Travail et de la Formation professionnelle (ministère de tutelle) et le ministère des Affaires étrangères, Agir pour le Cambodge étant une ONG française.

Le MOU avec le ministère des Affaires Etrangères, renouvelé en 2013, est valable jusqu'au 19 janvier 2016. Quant au MOU avec le ministère du Travail et de la Formation Professionnelle, il a été renouvelé en janvier 2015 et court jusqu'au 18 janvier 2018. Par ailleurs, l'école de Sala Bai est contrôlée par le CDC (*Council for Development of Cambodia*), organisme qui gère les ONG au ministère de l'Intérieur.

Résultats

Depuis sa création, plus de 1 100 jeunes ont été formés à Sala Bai. Tous ont trouvé un emploi. Cinq semaines après la cérémonie de remise des diplômes, la promotion 2013-2014 était embauchée, ces délais s'étant raccourcis ces dernières années. Le salaire moyen d'embauche s'élevait à 92\$. Plus d'un quart des jeunes diplômés commencent leur vie professionnelle dans un des dix-sept établissements partenaires de l'école où ils ont effectué leur stage.

Dès la fin de leur formation, les anciens élèves de Sala Bai, issus de l'extrême pauvreté, accèdent ainsi à la classe moyenne. Après quelques années, leur salaire est compris entre 250 \$ et 350 \$ (le salaire minimum au Cambodge étant de \$80).



Les Anciens

Dans un esprit d'amitié, de fidélité et de solidarité, les précédentes promotions de Sala Bai ont fondé avec l'aide des travailleurs sociaux de l'école, une association d'Anciens avec pour objectif d'institutionnaliser les liens déjà très forts avec leur école et le soutien aux promotions futures.

L'engagement des Anciens prend plusieurs formes : témoignages sur leurs parcours professionnels, soutien aux élèves en stage dans leur établissement hôtelier, participation financière à l'occasion du dîner annuel des Anciens... La quatrième édition de cet événement a eu lieu le 30 mai 2014 et a rassemblé quelques 400 personnes dont 261 anciens élèves. Toutes les promotions étaient représentées. Les anciens élèves ont reçu la nouvelle charte de l'école en khmer, reprenant les grandes valeurs de l'école : *the Sala Bai family code*. Une initiative incluse dans la charte, nommée *Be part of it*, invitait les signataires à s'engager (sous forme de promesse de don) à verser à Sala Bai un montant symbolique allant de 1 à 5 USD par mois.

Sur 261 anciens étudiants présents à la soirée, 171 ont signé le *Sala Bai Family code*, soit 68 %, pour une promesse totale de dons de 3 624 \$ par an soit le financement d'une formation et demie.



SALA BAÏ EN 2013-2014 :

Les étudiants

LA PROMOTION SORTANTE

Tous les étudiants de la XII^e promotion ont obtenu leur diplôme.

La cérémonie de remise des diplômes a eu lieu le 24 juillet 2014 sous la présidence de S.E. Pich Sophoan, secrétaire d'Etat au ministère du Travail et de la Formation professionnelle, en présence de S.E. Pock Pann, sous-secrétaire d'Etat au ministère du Travail et de la Formation professionnelle, de S.E. Mao Vuthy, Gouverneur de la province de Siem Reap, de représentants d'ONG et de professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Le voyage de fin d'année a eu lieu du 28 au 30 juillet 2014 à Sihanoukville et à Phnom Penh.

UNE TRES RAPIDE INSERTION PROFESSIONNELLE

Le 31 août 2014, 96 % de la promotion avait déjà trouvé du travail. Une semaine après, le taux de placement était de 100 %. L'insertion totale de la 12^{ème} promotion mettait fin à la mission de Sala Baï à l'égard des élèves. Le salaire moyen d'embauche s'élevait à \$92 (\$80 en N-1).



LA PROMOTION ENTRANTE

Six mois de sélection

481 dossiers de candidature ont été déposés entre janvier et février 2014, chiffre en hausse par rapport à celui de 2013-2014. Cette augmentation est notamment due à des campagnes de distribution de dépliant plus nombreuses dans certaines régions et à la mise en place de relais plus importants via nos ONG partenaires.

420 dossiers ont été retenus donnant lieu pendant deux mois et demi, à des visites de familles par les quatre travailleurs sociaux de l'école. Élément essentiel de la sélection, ces visites servent à contrôler que la formation dispensée à Sala Bai bénéficiera aux plus démunis. A leur issue, 259 candidats ont été convoqués aux tests écrits : composition en khmer avec un questionnaire de motivation, examen de mathématiques et test de connaissance en anglais.

Pour répondre à sa mission sociale et éviter aux familles des candidats des frais inhérents à un long trajet, Sala Bai a organisé pour la deuxième année un second centre d'examen à Sisophon dans la province frontalière de Banteay Meanchey grâce à la mise à disposition d'un local par l'ONG Enfants du Mékong. Cette province, fortement touchée par l'immigration vers la Thaïlande et la pauvreté, devient ainsi la deuxième province derrière celle de Siem Reap en nombre de candidatures. 71 candidats originaires des régions du Nord-Ouest du Cambodge y ont passé leurs tests écrits et pour les plus éloignés d'entre eux, leur entretien de motivation. Cette organisation sera renouvelée en 2015.

En juin 2014, 198 candidats ont passé des entretiens de motivation par spécialité. La composition de la XIII^e promotion (2014-2015) a été publiée le 5 juillet 2014.

La composition de la XII^e promotion (2013-2014)

35 % sont orphelins de père, de mère ou des deux parents.

25 % ont été envoyés par des ONG partenaires : Enfants du Mékong, Pour un Sourire d'Enfant, EGBOK, Enfants de la Riziére, Enfants d'Asie, Caring for Cambodia.

7 % sont déscolarisés depuis une dizaine d'années. Faute de moyens financiers, ils ont dû quitter le système scolaire au grade 6, équivalent à la classe de 6^e.

Origine géographique

Les élèves proviennent de dix provinces réparties dans le Nord-Ouest, le Centre, le Sud et le Sud-Est du Cambodge.

66 % de la province de Siem Reap, le reste de la province de Banteay Meanchey, de Phnom Penh, Battambang, Oddor Meanchey, Kompong Cham, Kompong Speu, Prey Veng, Kompong Chhnang, Kompong Thom et Ratanakiri.

Age moyen

20 ans

Niveau moyen

Grade 10 (équivalent à la seconde)

Répartition de la promotion par métier

32 % Cuisinier

32 % Serveur

24 % Femme et valet de chambre

12 % Réceptionniste



LA VIE DES ÉLÈVES

Les étudiants sont intégralement pris en charge par l'école pendant leur année d'apprentissage : logement, nourriture, suivi médical... Par conséquent, Sala Baï est bien plus qu'une formation, elle est un accompagnement vers l'autonomisation.

Prévention et ouverture sur le monde

10 % de l'enseignement est consacré à la culture générale sous forme de conférences sur des thèmes de société et des questions de santé publique. Elles sont animées par les travailleurs sociaux et des intervenants extérieurs. A titre d'exemple : le cours *Culture and Behaviour* dont le but est de proposer au travers de sujets de culture générale (géographie, politique, histoire, traditions culturelles...) une meilleure compréhension du monde qui les entoure et d'améliorer leurs connaissances pour la relation avec les clients. La lutte contre la pédophilie à travers le programme *Childsafe* par *Friends International*, la prévention des maladies présentes au Cambodge telles que la tuberculose, la dengue, la malaria, le HIV, la méningite par *l'Angkor Hospital for Children* ont de nouveau été abordés cette année.

Ces éclairages sur la société participent à la mission de Sala Baï qui, au-delà d'une formation, propose une véritable éducation globale de la personne. Ils sont d'autant plus importants dans une école avec 70 % de jeunes filles. Sensibilisées aux problèmes de santé publique et aux enjeux de société, elles élèveront leurs enfants différemment en leur transmettant ces valeurs et ces savoirs. Pour renforcer cette ouverture au monde, des sorties ont également été organisées : journées sportives, visites des temples, participation à des représentations du cirque de

l'association Phare Ponleu Selpak, ou encore dons du sang à *l'Angkor Hospital for Children*.

Santé & Hygiène

La santé des élèves fait partie intégrante de la mission de Sala Baï. Les frais médicaux sont pris en charge par l'école. En 2013-2014 le partenariat avec *Angkor Optic Siem Reap* a été renouvelé. Tous les élèves ont passé une visite de contrôle ophtalmologique.

D'autre part, pour améliorer l'hygiène dans les internats, deux étudiants, une fille et un garçon, sont récompensés tous les mois pour leur ordre et leur participation aux travaux collectifs de maintien de la propreté. Cette mesure instaurée en novembre 2012 a eu des effets bénéfiques sur la tenue des internats.

Alimentation

Une indemnité est versée aux élèves pour financer leurs repas quand l'école est fermée, le week-end et le soir. Un travailleur social vérifie chaque jour que les élèves font correctement leur marché et préparent des repas équilibrés. Ils retrouvent ainsi une atmosphère familiale qui leur est chère.





La formation

L'adéquation entre la formation professionnelle dispensée à Sala Bai et les besoins du marché étant un souci constant de nos équipes, la formation de formateurs s'est poursuivie en 2013-2014 grâce notamment à l'implication d'établissements hôteliers au Cambodge et à nos réseaux partenaires à Singapour et en Australie.

FORMATION DE FORMATEURS ET DES FONCTIONS SUPPORTS

Cuisine et service en salle

Un professeur de cuisine et un professeur de service en salle de Sala Bai ont suivi une formation dans la section *Hospitality School* à la *Republic Polytechnic School* de Singapour.

Un professeur de cuisine a suivi un programme de perfectionnement en cuisine et boulangerie pâtisserie au Raffles Grand Hotel de Siem Reap.

Réception et personnel de chambre

Le contenu pédagogique des cours a été revu et adapté par un professionnel d'un grand hôtel qui a également accompagné les professeurs sur les cours dispensés aux élèves. Le professeur de service en chambre a également effectué un stage de "mise à jour des connaissances" au Raffles Grand Hotel de Siem Reap.

Comptabilité

Grâce à un partenariat avec l'hôtel Sofitel Angkor Phokeethra, la comptable de Sala Bai a bénéficié d'un stage pratique de deux semaines dans le département "Achat et contrôle des coûts".

Anglais

Devant le succès des trois innovations mises en place l'année précédente pour améliorer le niveau d'anglais des étudiants, les cours du soir et du week-end se sont intensifiés. Les jeux de rôle encadrés par une volontaire pour les élèves les plus faibles à raison de deux séances hebdomadaires ont été poursuivis.

Au mois d'août, une classe d'anglais pour les élèves débutant leur formation en septembre a été reconduite.

Un groupe de 20 élèves de la XIII^{ème} promotion, n'ayant jamais reçu de formation d'anglais durant leur scolarité, a été pris en charge par les trois professeurs d'anglais de l'école à raison de quatre heures par jour. Cet apprentissage des bases permet également aux professeurs d'obtenir des groupes dont le niveau est plus homogène et de faciliter ainsi l'apprentissage de l'anglais pour tous.



Redonner le goût de la lecture

En partenariat avec l'ONG SIPAR, (ONG française au Cambodge spécialisée dans l'accès à la lecture pour tous), une formation de nos travailleurs sociaux pour la mise en place d'une gestion informatisée de la bibliothèque a été réalisée. L'école est désormais équipée d'un logiciel performant de gestion informatique, permettant de gérer efficacement le prêt de livres à nos élèves. SIPAR a également considérablement renouvelé et enrichi notre fond de livres.

Cette mission a pu être réalisée grâce au soutien de la fondation AnBer.

LA FORMATION PRATIQUE AU RESTAURANT ET A L'HOTEL D'APPLICATION

La formation dispensée à Sala Bai met l'accent sur la formation pratique, que ce soit à l'hôtel, au restaurant d'application, mais aussi pendant les quatre mois de stages dans les dix-sept hôtels et restaurants partenaires de l'école.

Pour mettre les élèves en confiance avant l'ouverture officielle du restaurant et de l'hôtel d'application le 13 octobre, une session de pré-ouverture a été organisée pendant une semaine à partir du 6 octobre.

Les activités génératrices de revenus

Sala Baï a augmenté les activités génératrices de revenus avec son hôtel et son restaurant d'application. Ouverts de mi-octobre à mi-juillet, ils ferment deux semaines au moment du nouvel an khmer en avril. Avant tout une école, le restaurant de Sala Baï est fermé les soirs, week-ends et jours fériés.

LA FRÉQUENTATION DE L'HÔTEL ET DU RESTAURANT D'APPLICATION

64 % : taux d'occupation de l'hôtel

5 400 : nombre de clients au restaurant

55 % : pourcentage des clients n'ayant pas réservé (clientèle de passage)

45 % : pourcentage des clients venant par des tours opérateurs

36 % : taux d'autofinancement du programme de Sala Baï, en augmentation de 8 %.

Le développement de Sala Baï

Pour renforcer son action dans la lutte contre la pauvreté et contribuer davantage au développement économique du Cambodge, Agir pour le Cambodge a mis en place en 2012 "l'objectif 2017" pour le développement du programme de Sala Baï en partant du constat suivant :

Le tourisme au Cambodge est le 3^{ème} secteur économique du pays

► La croissance du nombre de visiteurs à Siem Reap a été multipliée par 17 depuis la création de Sala Baï, passant de 200 000 en 2002 à 3,4 millions estimés en 2014 (7 millions attendus en 2020).

Vues en 3D de la future école de Sala Baï.



► Siem Reap/Angkor est la 1^{ère} destination touristique du pays où on compte plus de 400 hôtels et 500 restaurants.

L'aéroport de Siem Reap prévoit de doubler sa capacité fin 2015.

L'Objectif 2017

POURQUOI	COMMENT
Permettre d'augmenter le nombre de bénéficiaires	Passer de 100 à 150 élèves à l'horizon 2017
Répondre aux besoins exponentiels de main d'œuvre qualifiée du secteur hôtelier	Créer une 5 ^{ème} formation : Soin et Beauté pour les spas des hôtels et en renforçant les formations cuisine et réception
Assurer la pérennité de son action	Limitier les coûts de fonctionnement en accédant à la propriété : construction d'une nouvelle école (ouverture septembre 2015) et d'internats (ouverture septembre 2016)
Augmenter la part d'autofinancement du programme : 30 % aujourd'hui, 50 % prévus en 2017	Augmenter la capacité d'accueil du restaurant d'application (de 45 à 70 couverts) et de l'hôtel d'application (de 4 à 6 chambres)

La préparation du développement de Sala Baï avec des effectifs augmentés de 50 % d'ici 2017, a impliqué en 2013-2014 :

► l'achat d'un terrain le 27 janvier 2014, situé à Wat Svay à 5 mn en tuk tuk du centre de Siem Reap, une distance raisonnable pour assurer une fréquentation optimale de l'hôtel et du restaurant d'application.

► la recherche de financements pour la construction et l'aménagement de trois bâtiments :

- Bâtiment A : le restaurant d'application, la cuisine pédagogique et la cantine des élèves,
- Bâtiment B : l'école (salles de classes et bureaux pour l'administration),
- Bâtiment C : l'hôtel et le spa d'application.

► Actions pour mener à bien le projet :

- la recherche d'un architecte,
- l'élaboration des plans,
- la recherche d'un chef de projet,
- le montage du dossier d'appel d'offres aux constructeurs.



SRE AMPIL, UN ACCUEIL POUR ENFANTS ET JEUNES DÉFAVORISÉS

Les origines

Créé par SON Soubert en avril 1995, parallèlement à la Fondation pour la Justice, la Paix et le Développement, le foyer de Sre Ampil accueille des orphelins ou des enfants abandonnés par des familles issues de la grande pauvreté de la province de Kandal. Cette structure leur permet de retrouver un cadre de vie inspiré du modèle familial et de suivre une scolarité, conditions indispensables pour se reconstruire et préparer l'avenir. Jusqu'en mars 2003, des volontaires ont contribué à la gestion quotidienne du foyer. Depuis, il est entièrement géré par la Fondation et est soutenu par Agir pour le Cambodge grâce à un programme de parrainage collectif.

SITUE À 40 KM DE PHNOM PENH, LE FOYER DE SRE AMPIL ACCUEILLE 54 ENFANTS ET JEUNES.

L'organisation de la vie du foyer

Elle s'organise autour de l'éducation des enfants : après le lever de 6h, la prière au temple et un petit déjeuner, ils partent pour l'école primaire ou le lycée. A leur retour, temps d'étude et moments de détente alternent. Du plus petit au plus grand avec l'aide des monitrices, chacun contribue aux tâches collectives quotidiennes. Les cours supplémentaires dispensés à partir du grade 9 (équivalent de la 3^{ème}) leur permettent d'envisager plus sereinement leur orientation vers des études supérieures ou une formation professionnelle. Les jeunes partent du foyer à la fin de leurs études secondaires pour rejoindre, le plus souvent, Phnom Penh. Très attachés au Foyer de Sre Ampil, ils y reviennent régulièrement.

Le soutien d'Agir pour le Cambodge

Agir pour le Cambodge en 2013-2014 a poursuivi son action auprès des enfants de Sre Ampil en :

- prenant en charge les dépenses de santé des pensionnaires,
- finançant des cours de soutien de khmer, langues étrangères, mathématiques, sciences,
- versant une subvention au foyer pour ses dépenses de fonctionnement,
- envoyant deux équipes de bénévoles : l'une en juillet 2014, l'autre en août 2014 pour effectuer des travaux de peinture et seconder l'équipe d'animation.

En 2014, grâce à des fonds levés par de jeunes bénévoles, Agir pour le Cambodge a financé l'achat d'une sonorisation complète, la rénovation des huisseries des dortoirs et la rénovation des instruments de musique traditionnelle.

Des travaux de peinture ont été réalisés par un groupe de routiers en juillet 2014.

ACTIONS DE COLLECTE

46,4 % des ressources d'Agir pour le Cambodge sont issues de la générosité du public. La tendance à la diversification et à l'internationalisation des actions de collectes initiée en 2011-2012, intensifiée à l'occasion de l'année du dixième anniversaire de Sala Bai en 2012-2013, s'est poursuivie en 2013-2014.

- En Australie, le réseau *Friends of Sala Bai in Australia* a organisé divers événements, dont les plus importants ont été : un dîner de collecte à l'école hôtelière *Blue Mountains* et une vente aux enchères de grands crus de vins.
- A Siem Reap, avec l'organisation d'un dîner de levée de fonds à l'hôtel Héritage et à Sala Bai avec la création des dîners *Great chefs meet great students*.

Les canaux d'e-collecte se sont diversifiés : inauguration de la page d'Agir pour le Cambodge sur le site d'e-collecte HelloAsso qui permet tout à la fois de collecter les dons du grand public et de mettre en place des campagnes de collectes dédiées pour les missions de courte durée à Sre Ampil.

La création de la Fondation Sala Bai, sous égide de la Fondation Caritas France qui permet de lever des fonds au titre de l'ISF.

CHALLENGES SPORTIFS SOLIDAIRES

Le 1^{er} décembre 2013, 38 sportifs sont venus de Singapour via *The Chain Reaction Project*, lever des fonds en participant au semi-marathon d'Angkor.



DÎNERS EN FRANCE

Dîner de levée de fonds à Paris. Le 11 février 2014, Régis Marcon, chef trois étoiles et administrateur d'Agir pour le Cambodge, a donné un dîner gastronomique au profit des étudiants de Sala Bai. Les élèves et professeurs de l'Ecole Ferrandi se sont impliqués dans cette soirée de gala qui avait lieu dans leur école à Paris.

8^e dîner organisé par NCPC en partenariat avec le lycée des métiers Sainte-Anne. Le 27 mars 2014 et pour la 8^e année consécutive, l'association Nouveau Challenge pour le Cambodge a organisé avec le concours d'élèves du lycée hôtelier Sainte-Anne de Saint-Nazaire, un dîner de levée de fonds. Les élèves participent à cette soirée sur la base du volontariat.

Dîner à la Rochelle. Le lycée hôtelier de la Rochelle a souhaité s'engager pour soutenir Sala Bai en organisant un dîner de levée de fonds le 3 avril 2014. 90 étudiants de classe de BTS se sont ainsi mobilisés pour cette soirée.



DINERS AU CAMBODGE

A Sala Bai. Initiation d'une nouvelle opération en 2014 : des dîners événements *Great Chefs meet Great Students*, en collaboration avec quatre grands Chefs, pour quatre soirées en janvier, février, avril et mai 2014.

Le principe : chaque Chef élabore un menu spécial, l'enseigne et dirige en cuisine les étudiants de Sala Bai.

L'objectif : permettre aux étudiants en cuisine de découvrir de nouvelles recettes, de travailler des produits plus nobles et d'acquérir de nouvelles techniques. Pour les étudiants de service en salle cela permet de travailler un niveau de service exigeant. Ces dîners ont permis de promouvoir localement l'excellence de la formation à Sala Bai et de lever des fonds pour l'école.

L'opération a rencontré un vif succès et sera rééditée.

A l'hôtel Héritage. Dîner de levée de fonds le 22 mars 2014 dans cet établissement cinq étoiles partenaire de Sala Bai qui a réuni plus de quatre-vingt convives pour un dîner gastronomique dans un cadre prestigieux.

E-COLLECTE

Le site d'Exofoundation <http://exofoundation.org/> ainsi que le portail Buy1Give1 www.B1G1.com proposent aux internautes de contribuer au financement de la formation des élèves de Sala Bai.

36 membres du réseau Buy1Give1 ayant effectué une visite à Sala Bai en janvier 2014 ont fait un don permettant de financer des kits scolaires pour les élèves.

SOUTENIR SALA BAÏ TOUT EN VOYAGEANT

Poursuite du partenariat avec TravelGiver. En créant un compte sur www.travelgiver.com, l'internaute peut choisir de soutenir Sala Bai quand il réserve des nuits d'hôtel sur www.booking.com, www.accorhotel.com ou encore www.hostelworld.com. La commission de ces agences sur le net est en partie reversée à Sala Bai, sans frais supplémentaire pour l'utilisateur.

L'ÉQUIPE EN FRANCE

Le Conseil d'administration

LES MEMBRES DU BUREAU

Emmanuelle DETHOMAS

Président

Juliette BIENFAIT

Trésorier

Jean-Rémi LANQUETOT

Secrétaire

Véronique ESKENAZI

Membre associé chargé
de l'événementiel

Stéphane BAVEREZ

Membre associé chargé
des ressources humaines

LES ADMINISTRATEURS

Xavier ESCHERMANN

Laurent FICHTER

Pierre FICHTER

Philippe GLOAGUEN

Clémence BAUDET

Hubert CHANOINE

Régis MARCON

Bruno de MONTE

Elisa O'NEILL

Tek Lin TAN

Anne-Charlotte CARRE

Responsable de la communication
et de la levée de fonds
septembre 2010 - mai 2014

Véronique ESKENAZI

Responsable de la communication
et de la levée de fonds depuis juin 2014

MISSIONS DE TERRAIN

Emmanuelle DETHOMAS

Président, octobre 2013, janvier 2014
et mai 2014

Clémence BAUDET et

Véronique ESKENAZI

Administrateurs, décembre 2013

Régis MARCON

Administrateur, janvier 2014

Tek Lin TAN

Administrateur, février 2014

L'ÉQUIPE AU CAMBODGE

LES VOLONTAIRES À SALA BAÏ

Claude COLOMBIE

Directeur de l'école depuis août 2012

Mayelle BARBIER

Responsable de la communication
depuis septembre 2013

Alexia SUZZONI

Service civique, assistant
du directeur d'août 2013 à août 2014

Caroline THUREL

Directrice adjointe de l'école
depuis juillet 2014

LES MISSIONS BÉNÉVOLES DE COURTE DURÉE À SALA BAÏ

Catherine ADDINGTON

Bénévole *Friends of Sala Bai in Australia*
Professeur d'anglais, mise à jour du
programme formation, janvier et mai
2014

Michael STRAUTMANIS

Bénévole professeur d'anglais

Louis Gabriel GUILLAUME

Volontaire, mission de six semaines

MISSIONS DE COURTE DURÉE À SRE AMPIL

En lien avec l'établissement Saint-Louis
de Gonzague, deux missions ont eu lieu
à l'été 2014 :

- Envoi en mission d'un groupe de
routiers en juillet 2014
- Envoi en mission de deux étudiantes
anciennes de Saint-Louis de Gonzague
en août 2014

ENTREPRISES ET FONDATIONS PARTENAIRES

ARCTURUS GROUP

Arcturus Group, cabinet de conseil en stratégie institutionnelle et en développement de marché, accompagne Agir pour le Cambodge dans sa stratégie de recherches de financements publics en France.

FONDATION ANBER

La Fondation AnBer accompagne le développement de Sala Bai en accordant un financement pour la construction de la future école.

FONDATION CASSIOPEE

La Fondation Cassiopée accompagne le développement de Sala Bai en accordant un financement de trois ans pour l'achat du bâtiment de la future école, sa construction et une participation à la formation de la promotion d'ouverture de la nouvelle école.

FONDATION D'ENTREPRISE CHANEL

Pour la troisième année consécutive, la Fondation d'Entreprise Chanel a souhaité soutenir Sala Bai. En 2013-2014, elle a pris en charge 15 étudiantes.

FONDATION MCKINSEY

La fondation McKinsey for Children soutient Sala Bai depuis juillet 2013 en prenant en charge la formation complète de 12 étudiants pendant 3 ans.

FONDATION PATA

Avec ses programmes, la fondation PATA, Pacific Asia Travel Association, s'est donné pour mission de contribuer à la croissance et au développement des voyages et du tourisme en Asie Pacifique par la protection de l'environnement, la conservation de l'héritage culturel et par le soutien de

l'éducation. En 2013-2014, la fondation PATA a permis à 10 étudiants de suivre une formation.

FONDATION PHILANTHROPIA

Fondation abritante liée à la banque Lombard Odier et reconnue d'utilité publique. La Fondation Philanthropia a accordé son soutien à Sala Bai avec un financement sur le développement de l'école et un autre pour la prise en charge de cinq étudiants.

FONDATION RAJA-DANIÈLE MARCOVICI

Les opportunités d'emploi offertes aux jeunes filles formées à Sala Bai incitent régulièrement et avec fidélité la fondation RAJA-Danièle Marcovici à prendre en charge la formation professionnelle d'étudiantes dont cinq en 2013-2014.

FONDATION SISLEY D'ORNANO

La Fondation Sisley-d'Ornano accompagne le développement de Sala Bai et plus particulièrement la formation Soin et Beauté de la future école avec un financement sur trois ans pour l'achat, l'aménagement de la partie spa de l'hôtel d'application et la prise en charge de la première promotion de cette cinquième formation.

FONDATION TRIPADVISOR

The TripAdvisor Charitable Foundation a accordé son soutien à Agir pour le Cambodge en 2014 pour son projet de développement de l'école Sala Bai.

TALENTS & PARTAGE

Talents & Partage a renouvelé son soutien à Agir pour le Cambodge en votant une subvention contribuant à l'achat du terrain de la nouvelle école.

MOBILISATION D'ENTREPRISES AU CAMBODGE

L'année 2013-2014 a vu une implication significativement plus grande d'établissements hôteliers partenaires.

Le **Sofitel Angkor Phokeethra** a poursuivi l'opération « kit rentrée » en proposant à ses clients d'acheter besaces ou vélos pour les nouveaux étudiants de Sala Bai.

L'**Hôtel Victoria Angkor Resort & Spa** a reversé à Sala Bai une partie du prix du séjour des sportifs de *The Chain Reaction Project* venus courir le semi-marathon d'Angkor en décembre 2013.

Heritage Suites Hotel a accueilli le dîner de levée de fonds du 22 mars 2014 et propose à ses clients de faire des dons à l'école.

Chef Luu Meng a assuré le dîner de levée de fonds et offert avec l'aide de ses fournisseurs la très grande partie des matières premières.

L'**hôtel Raffles** a fait un don de 5 ordinateurs et son chef a participé à l'un des dîners *Great Chefs meet Great Students*.

La **Résidence d'Angkor**, Chef Pola du **Mie Café**, les Chefs **Kimsan Twins** du **Groupe Angkor W** et les importateurs en vin **Warehouse** et **Celliers d'Asie** pour leur participation aux dîners *Great Chefs meet Great Students*.

Des entreprises en dehors du secteur hôtelier se sont également engagées auprès de Sala Bai.

Artisans d'Angkor, entreprise sociale qui promeut la culture khmère et qui soutient la formation professionnelle des plus démunis, a confectionné gracieusement les uniformes des étudiants de réception et de service en salle.

L'entreprise **Krama Krama** apporte son soutien à Sala Bai. Elle a créé un foulard « Sala Bai » vendu à l'école et sur la boutique en ligne : www.kramakrama.com. Pour chaque krama vendu, une partie est reversée à Sala Bai.

Bodia Nature, entreprise qui fabrique des produits de beauté naturels et qui soutient le commerce équitable, fournit à titre gracieux l'hôtel d'application de Sala Bai en produits d'accueil.



RESSOURCES

RESSOURCES (en €)	2013-2014	2012-2013
Dons du grand public	287 793	310 875
Autres fonds privés	366 935	165 002
Autres produits		
Produits financiers	3 544	2 704
Cotisations	1 550	1 290
Revenus de l'hôtel et du restaurant d'application	65 770	61 926
Vente de livres et autres revenus	9 421	8 945
Production immobilisée nouvelle école	15 234	—
Total autres produits	95 519	74 865
Total général des ressources de l'année	750 247	550 742

► Le total des recettes est en augmentation de 36,2 % par rapport à 2012-2013 et s'élève à 750 247 €. 48,9 % de nos recettes viennent du soutien des fondations et des entreprises.

► Les subventions des fondations ont enregistré une hausse de 122,4 % en 2013-2014 pour atteindre 366 935 €. Le projet de développement de Sala Bai a suscité l'intérêt de nombreuses d'entre elles. D'autre part, les résultats probants de Sala Bai dans les domaines de l'insertion professionnelle des jeunes filles et du développement d'un tourisme responsable ont incité des fondations partenaires à opter pour des soutiens pluriannuels.

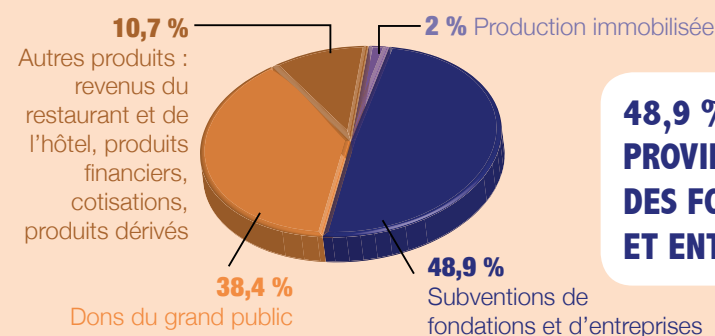
► La croissance des dons issus de la générosité du public a marqué le pas en France. Agir pour le Cambodge n'a pas

échappé à cette conjoncture défavorable et enregistré un léger recul des dons issus du public. Voir baromètre de la générosité sur www.francegenerosite.org.

► L'augmentation de nos autres ressources est en partie due aux résultats du restaurant et de l'hôtel d'application. Par ailleurs, on observe une augmentation significative de cette participation financière de l'industrie hôtelière locale au programme de Sala Bai depuis 2013 et surtout 2014 (en année civile). Cette participation comprend : les indemnités de stage chez 95 % des hôtels partenaires de Sala Bai, le dîner de charité en mars 2014 et les opérations de levée de fonds avec certains hôtels.

La part d'autofinancement du programme passe ainsi de 28 % en 2012-2013 à 36 % en 2013-2014.

RÉPARTITION DES RESSOURCES PAR ORIGINE



48,9 % DES RESSOURCES PROVIENNENT DU SOUTIEN DES FONDATIONS ET ENTREPRISES

Ce graphique présente le montant de chaque rubrique d'emplois par rapport au total des emplois du compte de résultat de l'exercice 2013-2014.



DÉPENSES

EMPLOIS (en €)	2013-2014	2012-2013
Missions sociales réalisées directement au Cambodge	270 013	245 044
Frais de recherche de fonds	35 584	33 003
Frais de fonctionnement	14 642	11 872
Total des emplois inscrits au compte de résultat	320 239	289 919
Engagements à réaliser sur ressources affectées	284 949	—
Excédent de l'année	145 059	260 823
Total général	750 247	550 742

► Nos dépenses au Cambodge ont augmenté de 10,2 % et s'expliquent principalement par un accroissement des coûts matières du restaurant en ligne avec le niveau plus élevé des recettes générées par l'activité du restaurant.

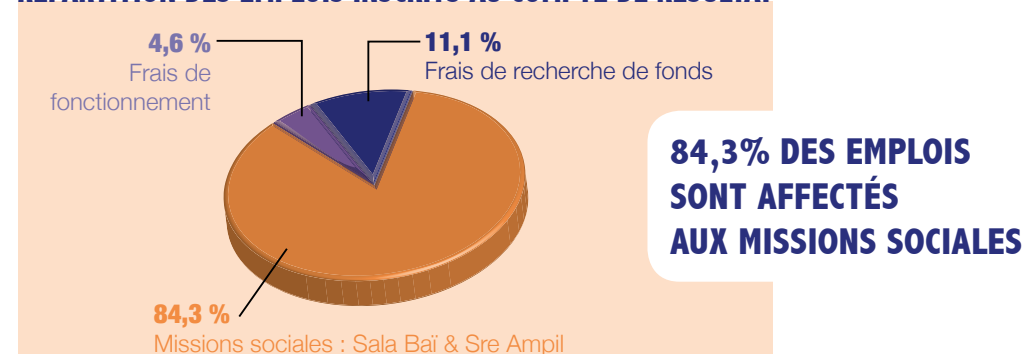
► 84,3 % des dépenses de l'année sont consacrées aux missions sociales réalisées au Cambodge.

► Nos frais de fonctionnement ne représentent que 4,6 % de nos dépenses et les frais de recherche de fonds 11,1 %.

► Au 31 août 2014, le solde des ressources collectées auprès du public non affectées et non utilisées en fin d'exercice est nul compte tenu du projet de développement de Sala Bai lancé en janvier 2014 par l'achat d'un terrain et le lancement des études de la construction.

► La totalité des engagements à réaliser sur ressources affectées ont servi à financer le projet de développement de l'école.

RÉPARTITION DES EMPLOIS INSCRITS AU COMPTE DE RÉSULTAT



84,3% DES EMPLOIS SONT AFFECTÉS AUX MISSIONS SOCIALES

Ce graphique présente le montant de chaque rubrique d'emplois par rapport au total des emplois du compte de résultat de l'exercice 2013-2014.



AGIR POUR LE CAMBODGE

Association loi 1901 reconnue d'intérêt général

14, rue du Dragon

75006 Paris

Mail : contact@agirpourleCambodge.org

Contacts

► À Paris – France

Marie-France Brémond

contact@agirpourleCambodge.org

► A Siem Reap – Cambodge

Anne-Laure Bartenay

info@salabai.com

www.agirpourleCambodge.org

www.facebook.com/SalaBaiSchool

TripAdvisor :

Sala Bai Restaurant School

www.tripadvisor.fr

Crédits photos :

APLC / Scott A. Woodward

