



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2016-2017

SOMMAIRE

Le mot de la présidente	3
Temps forts 2016-2017	4
Les actions au Cambodge	6
Sala Bai	6
L'expansion du programme	8
Les élèves en 2016-2017	10
La vie éducative	12
La formation en 2016-2017	14
L'accès à l'emploi	16
La sélection de la promotion 2017-2018	18
Sré Ampil	20
OBT	22
Les équipes	24
Les opérations de levée de fonds	26
Les partenaires	28
Le rapport financier	30

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Quand Agir pour le Cambodge (APLC) a lancé Sala Bai en 2002, les espoirs que ce programme portait en lui étaient immenses, tout comme son ambition et son audace : une formation professionnelle gratuite, dédiée aux plus démunis, ciblant majoritairement les filles, et ouverte même aux jeunes à faible niveau d'éducation, souvent déscolarisés depuis plusieurs années de surcroît... À l'époque c'était une nouveauté. Quinze ans après, c'est une évidence.

Preuve en est le succès des anciens élèves de Sala Bai. Ces 1 500 diplômés de l'école nous rappellent que le chemin qu'a entrepris APLC dans sa lutte contre la pauvreté, est pavé de beaux succès... Et autant d'histoires personnelles qui nourrissent, jour après jour, l'ambition de l'organisation à former toujours mieux et toujours davantage de jeunes Cambodgiens dans un pays où encore un tiers de la population vit avec moins de 2 dollars par foyer et par jour.

En 2016-2017, APLC a continué le projet d'expansion de son programme Sala Bai. Une expansion qui passe par la construction de nouveaux internats dont la première pierre a été posée le 30 mai 2017 et qui permettront d'accueillir 150 élèves par an dès septembre 2018. Mais aussi par l'accréditation du diplôme délivré par l'école dans l'ensemble des pays du sud-est asiatique et par le renforcement des compétences de ses anciens élèves avec le lancement d'une formation en management intermédiaire. L'objectif est simple : garantir à l'ensemble des bénéficiaires la plus grande employabilité et la meilleure évolution de carrière possible malgré leurs origines socio-éducatives modestes.

Avec pour mission la lutte contre la pauvreté par l'éducation et la formation professionnelle, APLC a également décidé cette année de renforcer son action au Cambodge en soutenant un nouveau programme local : OBT (*Organization for Basic Training*). Situé en zone rurale dans la région de Kampong Cham, OBT a pour objectif de proposer aux enfants des villages environnants, où beaucoup de familles vivent sous le seuil de pauvreté, une éducation complémentaire gratuite tant le niveau scolaire public est faible. Avec Sala Bai et le foyer de Sré Ampil, OBT vient porter à trois le nombre de programmes dans lesquels APLC s'investit dans le cadre de la mission qu'elle s'est fixée.

Néanmoins APLC ne pourrait pas mener à bien l'ensemble de ces projets sans le soutien fidèle de nombres d'amis, partenaires et donateurs en France, au Cambodge, en Australie, Singapour, Hong-Kong et les États-Unis. Et cette année, APLC s'est vue également octroyer des fonds publics de l'AFD (Agence française de développement) dans le cadre de l'expansion du programme Sala Bai, une marque de confiance qui vient nourrir la légitimité de son action et renforcer notre motivation commune à donner à la jeunesse cambodgienne tout l'espoir et l'avenir qu'elle mérite.

Emmanuelle Dethomas
Présidente d'Agir pour le Cambodge

TEMPS FORTS 2016-2017



27 septembre

Journée Portes Ouvertes
aux parents d'élèves de
Sala Baï

27 mai

15 ans de Sala Baï
fêté au Cambodge au
Sofitel Angkor Phokeethra Resort



30 septembre

Soutien à OBT
dans le cadre de
mission de lutte contre
la pauvreté par l'éducation



30 mai

Début des travaux
de construction des
nouveaux internats



13 février

Signature de la convention
avec l'AFD pour le finance-
ment des internats et de la
formation de 150 élèves.



20 juillet

Les 108 élèves de la 15^{ème}
promotion de Sala Baï sont
diplômés





SALA BAÏ

LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ
PAR LA FORMATION PROFESSIONNELLE

2002-2017 : 15 ANS D' ACTIONS

2002
date de lancement
du programme

50 étudiants
première promotion

108 étudiants
en 2016-2017

Siem Reap
lieu de la formation

1500 diplômés
depuis 2002

112 \$ par mois
salaire moyen à l'embauche
promotion 2016-2017

303 \$ par mois
salaire moyen
au bout de 5 ans

LE PROGRAMME

Programme de développement créé et administré par APLC, Sala Bai est une école hôtelière gratuite dont l'objectif est de former plus d'une centaine de jeunes Cambodgiens défavorisés par an.

Pour être admis, les candidats doivent remplir plusieurs critères : venir d'une famille extrêmement défavorisée, être âgés de 17 à 23 ans, avoir le niveau scolaire minimum de la sixième (grade 6) et être extrêmement motivés. La priorité est donnée aux jeunes filles (70%) en raison de leur plus grande vulnérabilité et de plus grandes difficultés à accéder à l'éducation et aux emplois stables.

La formation dans l'une des 5 disciplines proposées alterne cours théoriques et pratique professionnelle, à l'école ou durant les stages effectués dans les hôtels partenaires.

La formation est entièrement gratuite pour les élèves. Sala Bai prend en charge les frais de scolarité (formation, fournitures, manuels, uniformes) ainsi que les frais de vie (logement, nourriture, vélo, assurance et frais médicaux) de tous les élèves.

Le diplôme délivré à l'issue de la formation est reconnu et cosigné par deux ministères du Cambodge : le ministère du Travail et de la Formation Professionnelle et le ministère du Tourisme. L'efficacité de la formation de l'école Sala Bai est également reconnue par les principaux acteurs locaux de l'hôtellerie et de la restauration.

La formation et le diplôme sont de vrais atouts pour trouver un emploi. Aujourd'hui, 100% des diplômés sont embauchés dans le mois qui suit la remise des diplômes et ont en moyenne un salaire mensuel d'entrée 3 fois supérieur au revenu de la famille. Les élèves peuvent aider financièrement leur famille permettant à leurs frères et sœurs de poursuivre leur scolarité.



Cuisine



Restaurant



Réception



Service d'étage



Soins et Beauté

L'EXPANSION DU PROGRAMME 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 un plan à 5 ans pour le développement du programme de Sala Bai.

LES DÉFIS

> Cambodge : un développement économique à deux vitesses

33 % de la population vit toujours avec moins de 2 \$ US par jour et 77 % habitent en milieu rural et bénéficie de très peu d'infrastructures et de services.

> Une situation qui nourrit le trafic transfrontalier

Faute de perspectives, les jeunes Cambodgiens émigrent massivement et souvent illégalement en Thaïlande devenant les cibles de réseaux criminels. Le BIT et l'OIM estiment qu'environ 60 % de la population active des provinces frontalières a eu ou a l'expérience d'un emploi en Thaïlande.

> Un secteur économique à très fort potentiel

Le tourisme représente le troisième secteur économique du pays avec 4,1 millions de visiteurs en 2015 et une prévision de 7 millions en 2020 (soit près de 13 % du PIB). C'est donc un secteur extrêmement dynamique en termes de création d'emplois, soit autant d'opportunités d'embauche pour les personnes qualifiées en hôtellerie-restauration.

LES OBJECTIFS

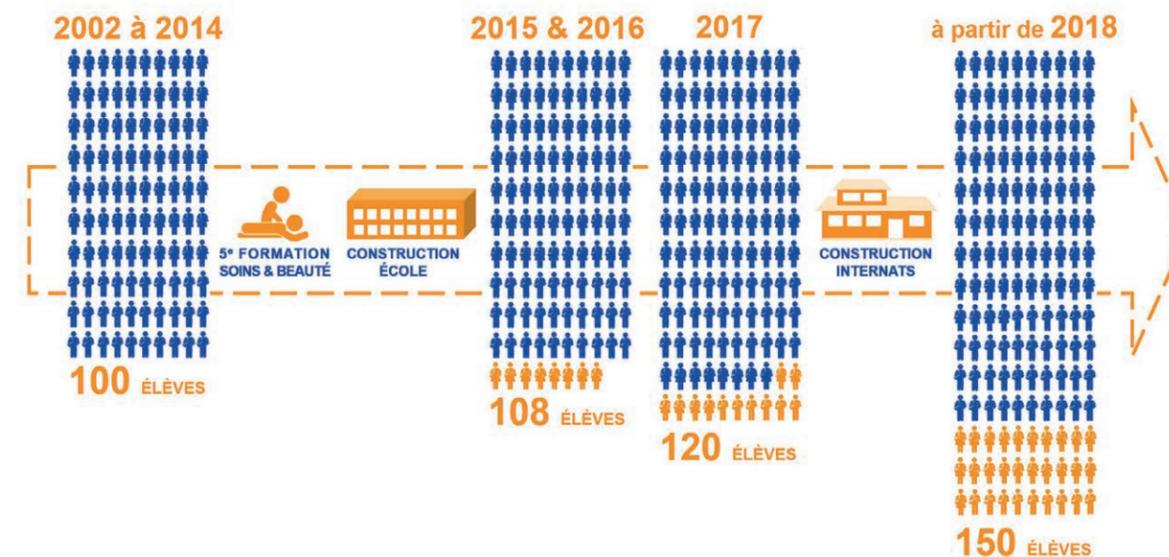
> Combattre efficacement le trafic d'êtres humains et réduire la pauvreté :

- En accroissant le nombre d'élèves de 50% d'ici 2018 tout en conservant la proportion de jeunes femmes à 70%.
- En augmentant le nombre de bénéficiaires pour les formations en forte demande dans l'industrie comme la réception, le service en salle et en cuisine.
- En renforçant la nouvelle formation en Soins et Beauté lancée en 2015 à destination des spas intégrés des hôtels de luxe.

> Garantir la viabilité du programme à long-terme :

- En augmentant la capacité d'accueil du restaurant et de l'hôtel d'application permettant ainsi d'accroître la part d'autofinancement du programme.
- En devenant propriétaire de l'école et des internats et baisser ainsi les coûts de fonctionnement.

LES ÉTAPES



LA NOUVELLE ÉCOLE

Inaugurée en février 2017, la nouvelle école permet l'accueil de 150 élèves et est composée d'un bâtiment-école avec salles de classe par section, une bibliothèque / salle informatique, les bureaux du personnel et les vestiaires des élèves ; un restaurant d'application sur deux étages avec une capacité d'accueil de 70 couverts et une cuisine pédagogique ; un hôtel d'application avec 6 chambres et un spa, dédié à la pratique des élèves en formation Soins et Beauté ; des espaces verts entretenus par les élèves de Service d'étage et où les élèves de Cuisine cultivent un jardin potager biologique dont la récolte sert à la composition des menus du restaurant.

EN 2016-2017 : LA CONSTRUCTION DES INTERNATS

Le 30 mai 2017, les travaux de construction des nouveaux internats ont commencé, dernière étape nécessaire à l'expansion du programme de Sala Bai à hauteur de 150 élèves par an. En effet, venant de différentes provinces et de zones reculées, ils ont tous besoin d'être logés à Siem Reap pour suivre leur formation et leurs familles, trop pauvres, ne peuvent prendre en charge les frais inhérents. Les nouveaux internats, situés juste derrière l'école inaugurée l'an passé, devraient être terminés en mars 2018 et permettront l'hébergement de 105 filles et 45 garçons ainsi qu'un logement pour un travailleur social, des cuisines et un terrain de volley.



LES ÉLÈVES EN 2016-2017

EN CHIFFRES

71 % de filles

19,5 ans en moyenne

27 % orphelins de père, de mère ou des deux parents

13 % parrainés par des ONG partenaires

24 % déscolarisés avant le lycée



Cuisine
22 filles
10 garçons



Restaurant
22 filles
10 garçons



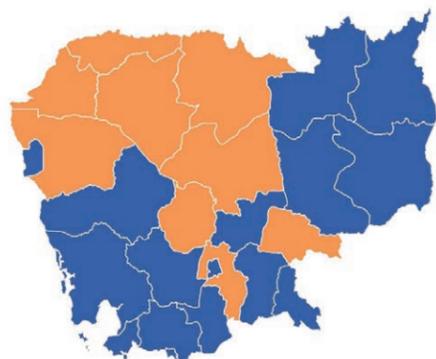
Réception
9 filles
3 garçons



Service d'étage
16 filles
8 garçons



Soins et Beauté
8 filles



56 % sont originaires de la province de Siem Reap

24 % de la province de Banteay Meanchey, région frontalière de la Thaïlande très affectée par l'exode illégal des jeunes et le trafic humain organisé

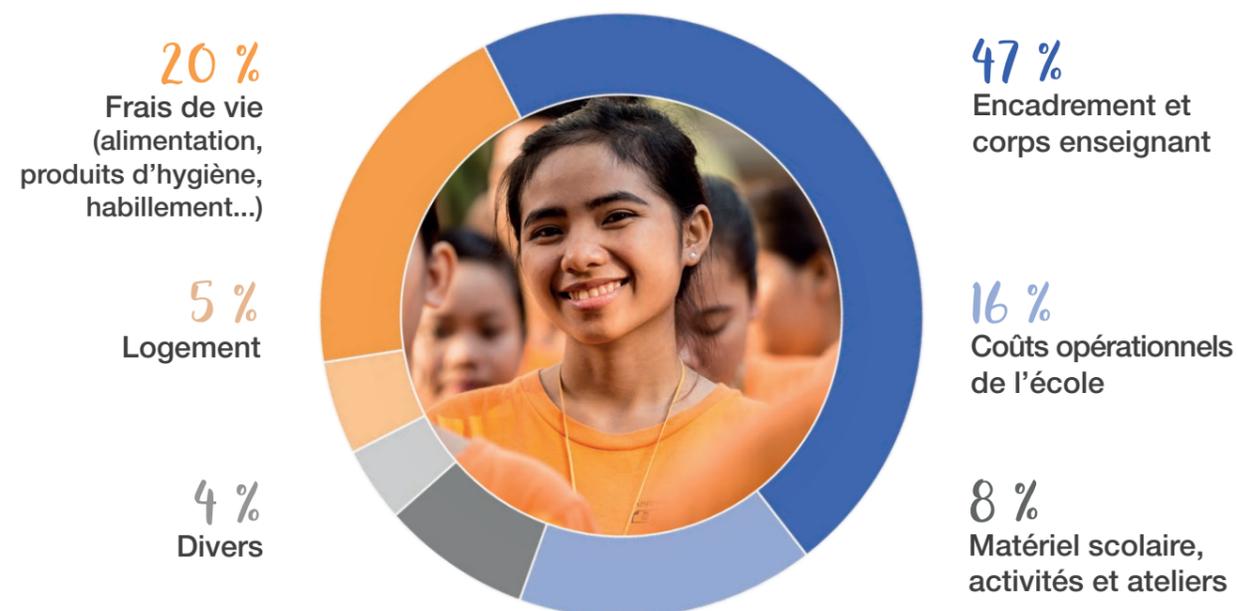
20 % de 7 autres provinces (Battambang, Tbong Khmum, Preah Vihear, Kandal, Oddar Meanchey, Kampong Chhnang et Kampong Thom)



LA VIE ÉDUCATIVE

Les élèves sont intégralement pris en charge par l'école pendant leur année d'apprentissage : logement, nourriture, suivi médical... Pour la très grande majorité des élèves, c'est la première fois qu'ils quittent leur village et le cocon familial. Par conséquent, Sala Bai a pour enjeu d'être davantage qu'une formation, un accompagnement de la personne vers l'autonomisation.

Répartition des frais de prise en charge d'un élève en 2016-2017



PORTES OUVERTES AUX PARENTS

La configuration de la nouvelle école permettant l'accueil d'un bien plus grand nombre de personnes sur le site, cette année et pour la première fois, les parents d'élèves ont tous été conviés à une journée porte ouverte le 27 septembre 2016. Cet événement a permis aux 80 parents présents de mieux comprendre le programme, les métiers de l'hôtellerie et de visiter les lieux où leurs enfants passeront l'année à se former. L'objectif étant de les rassurer et de les impliquer davantage dans le cursus de leur enfant afin qu'ils puissent le soutenir tout au long de l'année dans ses efforts d'apprentissage. Ils ont également été conviés à la remise des diplômes le 20 juillet 2017 et ont pu ainsi être témoins du succès de leur enfant.



ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Avec pour volonté de réduire au maximum son impact environnemental et encourager les élèves à en faire de même, Sala Bai s'est lancée dans une politique d'actions et de sensibilisation à la protection de l'environnement qu'elle tend à renforcer année après année :

- > Construction de la nouvelle école et des internats selon des principes éco-responsables comme des systèmes de ventilation naturelle, d'éclairage basse tension, d'assainissement des eaux usées et de conservation des arbres présents sur les terrains ;
- > Approvisionnement de façon éthique en produits maraîchers auprès de producteurs soutenus par l'ONG Agrisud International, programme de valorisation des filières maraîchères en agriculture raisonnée et création et entretien par les élèves de Cuisine d'un potager au sein de l'école en partenariat avec cette même ONG ;
- > Partenariat avec l'entreprise Naga Biofuel pour le traitement et la revente des huiles usagées ;
- > Distribution des déchets alimentaires de la cantine et du restaurant d'application à des éleveurs porcins ;
- > Sensibilisation des élèves aux problématiques environnementales au cours d'ateliers et participation avec les hôtels à des opérations de nettoyage de la ville *Keep Siem Reap Clean* ;
- > Utilisation de bouteilles réutilisables à usage quotidien et d'emballages naturels pour les pique-niques de tous les élèves et le personnel.



Visite d'Angkor Wat



Jardin pédagogique



Opération *Keep Siem Reap Clean*



Sensibilisation à la protection de l'enfance

LA FORMATION EN 2016-2017

EN CHIFFRES

203 jours d'école

137 journées de cours
par élève

27 ateliers
menés par
des intervenants extérieurs

16 sorties scolaires

9 formateurs

3 professeurs
d'anglais

1 professeur
de français
et mathématiques

5 travailleurs sociaux
chargés des cours de
culture générale, éthique
et savoir-être

CERTIFICATION ASEAN

Processus initié en 2015 dans le cadre de l'intégration prévue du Cambodge dans l'ASEAN par la formation progressive de l'ensemble des professeurs, l'école a cette année refondu ses cursus pédagogiques sur le modèle et le calendrier définis par l'ASEAN (sur la base des programmes de formation professionnelle australiens). Un processus suivi par le ministère du Tourisme et le ministère du Travail et de la Formation professionnelle et piloté par une volontaire australienne de mai à août 2017 qui avait déjà travaillé sur cette problématique au sein d'autres structures de formation. Ces nouveaux outils de formation seront appliqués dès septembre 2017 pour une certification effective en 2018.

ESPACE INFORMATIQUE & BIBLIOTHÈQUE

La nouvelle école a été conçue de manière à pouvoir agrandir la bibliothèque et la compléter par un espace dédié aux cours d'informatique. La salle a été équipée de 8 ordinateurs grâce à un don et dès novembre 2016, des ateliers d'initiation à l'informatique (traitement de texte, utilisation de tableurs, internet...) ont été mis en place par petits groupes d'élèves entre 11h et 13h chaque jour. L'objectif est qu'en un an de formation, les élèves soient familiarisés avec l'utilisation d'un ordinateur et les principaux logiciels qu'ils seront amenés à utiliser dans leur activité professionnelle.

Les ordinateurs servent également de supports pédagogiques pour certains cours d'anglais notamment en ce qui concerne les exercices de compréhension et cours d'ouverture à la culture anglo-saxonne.



PROGRAMME PILOTE DE MANAGEMENT INTERMÉDIAIRE

Avec pour objectif de permettre aux anciens élèves de Sala Baï, qui ont commencé leur formation initiale avec un niveau d'éducation très bas, d'acquérir des compétences supplémentaires et d'accéder à des postes à responsabilité dans l'industrie hôtelière, un programme pilote de management intermédiaire a été testé en février en partenariat avec **eHotelier**, spécialiste mondial de la formation continue en ligne dans le domaine de l'hôtellerie.

Dans ce cadre, Sala Baï a accueilli le professeur Peter Jones, doyen de la formation **eHotelier**, directeur de l'école hôtelière **Edge** (Essex-UK), directeur de l'association professionnelle de l'hôtellerie (HOSPA) et de l'association des directeurs de l'école hôtelière internationale (EUHOFA).

Dix anciens élèves de Sala Baï, ayant déjà plusieurs années d'expérience professionnelle, s'étaient portés volontaires pour tester le dispositif de formation proposé par Peter Jones. Chaque module a été construit individuellement en fonction des attentes de chacun des participants mais également conçu pour encourager les activités de groupe, la résolution de problèmes et la mise en œuvre de solutions en équipe, comme cela se passe en réalité dans la gestion hôtelière au quotidien.

Ce test a permis d'affiner le dispositif de formation en fonction des besoins spécifiques des anciens élèves de Sala Baï et des particularités du marché hôtelier au Cambodge. L'objectif est à terme de l'élargir à l'ensemble des anciens élèves à la recherche de promotion ou d'avancement de carrière.

La présence du professeur Jones a permis également de consacrer une journée de formation spécifique pour les enseignants de l'école autour des dimensions professionnelles des métiers de l'hôtellerie et de leurs applications pédagogiques.

« Cet atelier m'a permis de développer de nouveaux savoir-faire spécifiques au management d'équipe comme la gestion et organisation des opérations de manière informatisée. C'était également un vrai plaisir pour moi de rencontrer d'autres anciens élèves, de constater leurs réussites professionnelles et personnelles et d'apprendre des uns et des autres sous l'œil expert du professeur Peter Jones. »

Sichan ORM, ancienne élève de la
5^{ème} promotion



L'ACCÈS À L'EMPLOI

FORMATION PRATIQUE À L'HÔTEL, AU RESTAURANT ET AU SPA D'APPLICATION

L'hôtel, le restaurant et le spa d'application sont des outils essentiels d'apprentissage pour les élèves. Chaque jour de mi-octobre à début juillet, ils y accueillent de véritables clients, touristes et locaux, permettant ainsi à toutes les sections de s'exercer en conditions réelles.

Les élèves de Réception prennent en charge les réservations, l'accueil et l'accompagnement des clients de l'hôtel pendant leurs séjours. Les élèves de Service d'étage assurent que les clients soient accueillis dans les meilleures conditions : propreté et confort des chambres et des parties communes, entretien du jardin sont de leur responsabilité quotidienne. À certaines périodes de l'année, les clients qui le souhaitent peuvent également bénéficier des soins du spa réalisés par les élèves de la section Soins et Beauté. Pendant ce temps-là, les élèves de Cuisine et de Restaurant assurent le service du petit-déjeuner et déjeuner au restaurant d'application du lundi au vendredi.

Ces outils pédagogiques permettent également de financer en partie la formation des élèves. En 2016-2017, les bénéfices issus de ces activités ont permis de couvrir les frais de formation et de vie annuels de 23 élèves sur 108.



C'est le nombre de nuitées passées par des clients au sein de l'hôtel d'application en 2016-2017.



C'est le nombre de clients reçus au restaurant d'application en 2016-2017. Soit plus encore de repas préparés et servis par les élèves pendant leur formation !

LES STAGES

De novembre à juin, les élèves de Sala Bai alternent cours et stages par période de deux mois, ce qui leur permet d'effectuer pendant l'année de formation deux expériences professionnelles distinctes dans deux des 19 hôtels partenaires 4 et 5 étoiles de l'école.

Au-delà de la nécessité pour les élèves d'être formés au plus près de la réalité du métier, ces stages sont de véritables tremplins vers l'emploi pour eux puisque près de la moitié sont embauchés dès l'obtention de leurs diplômes par ces mêmes hôtels partenaires.

FORUM DE L'EMPLOI

Organisé le 6 juillet 2017 au sein de l'école, le forum a permis à chaque élève de déposer leurs CV auprès de deux entreprises participantes après avoir visité tous les stands.

Cet événement a également permis aux élèves de développer leur connaissance quant aux différents types d'hôtel.

16 hôtels partenaires étaient présents ainsi que le département Ressources Humaines de l'aéroport de Siem Reap.

« L'année est passée tellement vite ! Je n'arrive pas à croire que je viens d'être diplômée ! En plus j'ai déjà trouvé un emploi à l'hôtel 5-étoiles Sokha Siem Reap Resort lors de la journée de Forum de l'emploi. Je commence dans quelques semaines. »

Monita CHHENG, élève en Réception



RÉSULTATS

Depuis sa création, plus de 1 500 jeunes ont été formés et tous ont trouvé un emploi dans les métiers de l'hôtellerie. Grâce à son diplôme national, reconnu conjointement par le ministère du Travail et de la Formation Professionnelle et le ministère du Tourisme, Sala Bai garantit un emploi à la sortie de l'école, en moins de quatre à six semaines avec un salaire les propulsant ainsi dans la classe moyenne de leur pays.

112 \$

salaires moyens des élèves promotion 2016-2017
soit + 4.8% vs août 2016 (hors pourboires et intéressements)

38 élèves touchent des pourboires
en complément de leur salaire

52 élèves reçoivent des intéressements

51 élèves employés
dans un des hôtels partenaires de Sala Bai
soit 48% de la promotion

LA SÉLECTION DE LA PROMOTION 2017-2018

393 dossiers de candidature dont 75 % féminins

360 visites de famille

259 candidats aux examens écrits

202 entretiens de motivation

120 élèves sélectionnés pour intégrer Sala Baï

87 filles & 33 garçons

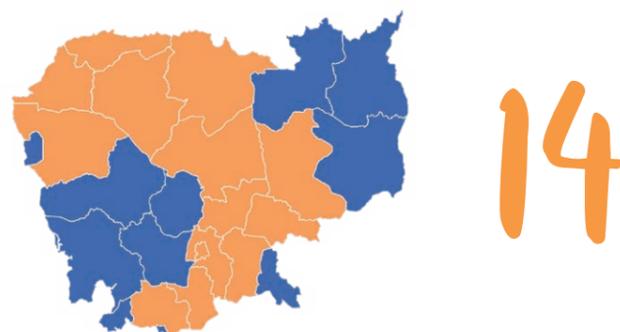
1/3 originaires des zones frontalières thaïlandaises

17 élèves inscrits aux modules de mise à niveau en anglais avant la rentrée

Sala Baï recrute ses élèves sur tout le territoire cambodgien selon un processus de sélection très strict qui garantit que le programme bénéficie à ceux issus des familles les plus déshéritées et parmi les plus motivés.

Les candidats doivent avoir entre 17 et 23 ans, avoir été scolarisés au minimum jusqu'au grade 6 (équivalent à la 6^{ème} en France) et maximum jusqu'au grade 12 (Terminale), être issus de milieu défavorisé et être très motivés. La sélection des élèves, gérée par l'équipe des travailleurs sociaux, se déroule en 4 phases pendant 6 mois : dépôt de candidatures, visite des familles afin de vérifier leurs situations socio-économiques, tests écrits pour valider la capacité des candidats à lire et à écrire en khmer, et entretien individuel de motivation avec les professeurs.

Cette année, 393 dossiers ont été déposés dont 75 % par des jeunes filles, ce qui montre d'une part les besoins constants de la jeunesse déshéritée cambodgienne en formation diplômante et par ailleurs, l'évolution progressive du regard de la société sur l'éducation et la formation des jeunes filles, les familles étant de moins en moins réticentes à les laisser venir suivre une formation en ville.



C'est le nombre de provinces parcourues par les travailleurs sociaux pour la visite des familles des 360 candidats dans le cadre du recrutement de la 16^{ème} promotion soit plus de 2 500 km à moto !

LES ANCIENS



1 500 diplômés depuis 2002



234 anciens élèves présents à la soirée annuelle



8 salariées de Sala Baï anciens élèves et membres de l'association

Avec pour objectif de formaliser et renforcer les relations entre Sala Baï et ses anciens élèves, *Sala Baï Family* a été créée en mai 2014 par et pour tous les diplômés. Cette association permet d'une part de favoriser, par la mise en réseau, la forte solidarité entre l'ensemble des élèves de l'école dans le cadre de leur développement professionnel et social. Elle permet d'autre part de renforcer les liens de solidarité également entre les anciens élèves et l'école, permettant aux diplômés de participer activement au succès de leur école, financièrement par la mise en place d'un programme de micro-don et pédagogiquement, beaucoup d'anciens élèves se portant volontaires pour animer des conférences et des ateliers auprès des promotions actuelles.

Cette grande famille Sala Baï se réunit chaque année à l'occasion du dîner Alumni. Le 5 mai 2017, pour la première fois en sept ans d'existence, cette fête a pu se tenir au sein même de l'école. Un événement rendu possible grâce à la capacité d'accueil de la nouvelle infrastructure inaugurée en 2016 et le travail de l'ensemble des élèves de la 15^{ème} promotion et de l'équipe pédagogique. 234 anciens élèves ont ainsi répondu à l'appel et ont pu se familiariser avec les nouveaux locaux de leur école.

« Je ne rate jamais la soirée des anciens de Sala Baï. C'est l'occasion de retrouver mes camarades de promotion, de partager nos souvenirs et nos évolutions. Et il y a aussi toujours des anciens professeurs présents. C'est vraiment une grande célébration de la famille Sala Baï ! »
Thina THO, 8^{ème} promotion





SRÉ AMPIL

UN FOYER D'ACCUEIL POUR ENFANTS ET JEUNES DÉFAVORISÉS

LE PROGRAMME

Créé en 1994, le foyer de Sré Ampil est administré par la Fondation khmère pour la paix, la justice et le développement. Il est situé à 27 km au sud de Phnom Penh et accueille aujourd'hui 40 filles et garçons entre 8 et 22 ans, orphelins ou abandonnés par leurs parents, trop pauvres pour les élever.

Sré Ampil en 4 objectifs :

- > Aider ces enfants et ces jeunes à réussir leur scolarité en leur proposant des cours de soutien de khmer, de langues étrangères, de mathématiques, de sciences ;
- > Leur transmettre la culture de leur pays par l'apprentissage du chant, de la danse et de la musique traditionnels ;
- > Les responsabiliser en les faisant contribuer aux tâches collectives quotidiennes mais aussi aux travaux agricoles : récolte de riz, gardiennage d'animaux ;
- > Reconstruire un environnement stable pour ces enfants.

Présent depuis la création du foyer, APLC prend en charge le suivi médical des jeunes hébergés par le foyer ainsi que des cours supplémentaires, notamment de khmer, de langues étrangères, de mathématiques et de sciences et leur permettre ainsi d'atteindre un meilleur niveau scolaire.

APLC verse également chaque année une subvention au foyer pour ses dépenses de fonctionnement.

De plus, l'été, des groupes de jeunes bénévoles français, coordonnés par APLC, effectuent des missions d'animation, de soutien scolaire en anglais et réalisent des travaux de réfection à Sré Ampil.





OBT

UNE MEILLEURE ÉDUCATION POUR LUTTER CONTRE LA PAUVRETÉ



LE PROGRAMME

2009
date de création

413 enfants
bénéficiaires

11 professeurs
locaux employés

Province de Tboung Khmum
localisation du programme

OBT (Organization for Basic Training) est une association cambodgienne fondée en 2007 par un ancien travailleur social d'APLC. De retour dans son village natal, Chiro, dans la province de Tboung Khmum (anciennement partie sud de la province de Kampong Cham), il est convaincu que la lutte contre la pauvreté passe par un meilleur niveau éducatif. OBT a donc pour objectif de proposer aux enfants des villages environnants une éducation complémentaire gratuite en sus des cours prodigués à l'école publique dont le niveau reste très faible.

Grâce à OBT, les enfants, issus de familles d'agriculteurs gagnant moins de 300 dollars par an, peuvent ainsi gratuitement suivre des cours de khmer, anglais, informatique, musique et danse traditionnelles et ont accès à une bibliothèque et à des terrains de jeux. Ils peuvent également développer leurs connaissances scolaires, se réapproprier et faire vivre leur culture dans un environnement sécurisé et amical.

À ce jour 413 enfants bénéficient de ce programme et 11 professeurs locaux sont employés par l'organisation. Depuis septembre 2016, APLC soutient ce programme local par le financement du salaire annuel d'un professeur.

OBT développe aussi des programmes à destination des villageois comme l'accès à l'eau courante, la sensibilisation à l'agriculture raisonnée et à la protection de l'environnement. À terme les enfants du village pourront ainsi devenir de jeunes citoyens, acteurs responsables du développement de leur pays.

L'ensemble de ces projets est financé en partie par l'accueil de touristes en chambres d'hôtes qui permettent aux visiteurs de faire l'expérience de la vie familiale à la campagne, au bord du Mékong, participer aux activités de pêche et découvrir l'ambiance extraordinaire de cette école associative.



LES ÉQUIPES

EN FRANCE



BUREAU

Emmanuelle DETHOMAS
Présidente

Nicolas FLOQUET
Trésorier

Diane FOUCHÈRE
Secrétaire Général

Hubert CHANOINE
Vice-trésorier

Stéphane BAVEREZ
Membre associé chargé
des ressources humaines

Claude COLOMBIÉ
En charge des relations avec le
Cambodge

ADMINISTRATEURS

Clémence BAUDET
Laurent FICHTER
Philippe GLOAGUEN
Anne-Charlotte GOUPIL
Régis MARCON
Bruno de MONTE
Elisa O'NEILL
Donatienne du VIGNAU

PERMANENTS

Mayelle BARBIER
Responsable de la communication
et de la levée de fonds

Claire D'HÉBRIL & Béatrice DOYER
Chargées de l'événementiel

BÉNÉVOLE

Félicité OGÉREAU
En appui au recrutement
des volontaires et permanents

MISSIONS DE TERRAIN

Emmanuelle DETHOMAS
Présidente, novembre 2016,
février et mai 2017

Mayelle BARBIER
Responsable de la communication
et de la levée de fonds,
juillet 2017

AU CAMBODGE



LES VOLONTAIRES À SALA BAÏ

Philippe BÈS
Directeur de l'école
depuis juillet 2016

Emilie DESCHASEAUX
Directrice adjointe de l'école
depuis mai 2016

Anne-Laure BARTENAY
Responsable de la communication
depuis août 2015

LES MISSIONS BÉNÉVOLES

Catherine ADDINGTON
Bénévole de *Friends of Sala Bai*
Australia, conseillère pédagogique
pour l'apprentissage de l'anglais à
l'école

Andrea BASHFIELD
Professeur en hôtellerie en Australie,
professeur d'anglais et conseillère
pédagogique pour l'accréditation
ASEAN

Rémi OUITIS
Professionnel des métiers de la banque,
mission de soutien administratif et
financier

Peter JONES
Doyen de la formation *eHotelier*,
directeur de l'école hôtelière *Edge*
(Essex-UK), directeur de l'association
professionnelle de l'hôtellerie (HOSPA)
et de l'association des directeurs de
l'école hôtelière internationale (EUHOFA),
en charge du programme de formation
en management intermédiaire pour les
anciens élèves

Hélène PICON et Christian SHAW
Chef cuisinier et chef pâtissier,
intervenants dans l'animation d'ateliers
auprès des élèves de cuisine

LES OPÉRATIONS DE LEVÉE DE FONDS

20 % des ressources d'Agir pour le Cambodge sont issues de la générosité du public de manière diversifiée et internationale. Les dons récoltés au travers de ces différentes actions solidaires participent au financement, soit de la formation de la prochaine promotion, soit de la construction des nouveaux internats permettant d'accueillir, à partir de 2018, jusqu'à 150 élèves par an, tous pensionnaires à Sala Bai. Un projet d'envergure qui nécessite une intensification et une diversification importante des sources de financement.

ÉVÉNEMENTS EN FRANCE

Un dîner de gala et levée de fonds au profit d'APLC a été organisé le 2 février au Quai d'Orsay à Paris. Une soirée sous le signe de la Femme puisque le chef triplement étoilé Régis Marcon, parrain de Sala Bai et administrateur d'APLC, s'était entouré pour l'occasion de quatre femmes chefs d'exception : Amandine Chaignot, Beatriz Gonzales, Stéphanie Lequelléc et Nina Métayer. Ensemble ils ont créé et réalisé un menu de haute gastronomie, assistés, en cuisine et en salle, par les élèves et professeurs de Ferrandi, l'école française de gastronomie. Plus de 200 donateurs et sympathisants d'APLC ont participé à cette soirée, sous le patronage du ministère des Affaires étrangères et du développement International.

Un concert a également été organisé le 22 avril à Paris à l'initiative de l'ensemble vocal System 20+. Une performance musicale ayant permis de financer la formation de plus de 2 élèves.

Par ailleurs, deux autres dîners de levée de fonds ont été organisés dans la région des Pays de la Loire par de fidèles amis et soutiens de Sala Bai : le chef Jacques Hybert le 12 octobre 2016 à Moutiers sur le Lay et Nouveau Challenge pour le Cambodge le 7 avril 2017 à Campbon. Ces deux événements permettent de financer la formation d'élèves et l'approvisionnement en eau potable sur le site des internats.

ÉVÉNEMENTS AU CAMBODGE

Le 27 mai 2017, Sala Bai a fêté ses quinze ans. Un anniversaire célébré au *Sofitel Angkor Phokeethra Resort* autour d'un dîner concocté par pas moins de 5 chefs d'exception de la scène culinaire cambodgienne avec les chefs Joannès Rivière, Kimsan Sok et Sopheap Un, thaïlandaise avec le chef David Thompson et singapourienne représentée par le chef Sandro Falbo ; le tout exécuté conjointement par les élèves de Sala Bai et les équipes du Sofitel.

Une très belle soirée qui vient couronner quinze années de lutte contre la pauvreté par la formation professionnelle et qui a mobilisé beaucoup d'entreprises et sympathisants locaux permettant de lever des fonds pour le financement de la scolarité de près de 6 élèves en 2017-2018.

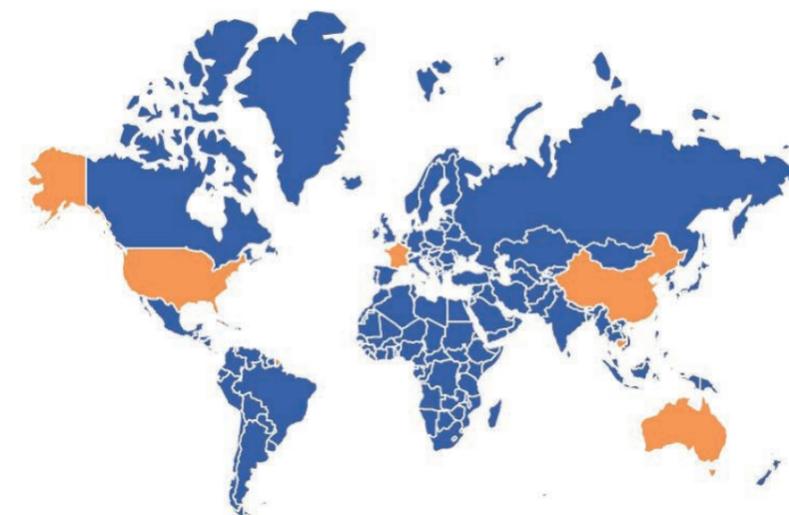
Par ailleurs, une soirée théâtre et une soirée sur le thème de la culture latine ont été organisées au profit de Sala Bai grâce à l'investissement de la troupe de théâtre amateur locale SRAS et des hôtels *Victoria Angkor Resort & Spa* et *Angkor Village Resort*. Les bénéficiaires de ces deux soirées ont été reversés au financement de la formation des élèves.

ÉVÉNEMENTS À L'ÉTRANGER

> En Australie, les fidèles amis et soutiens de Sala Bai, *Friends of Sala Bai*, ont organisé leur dîner de charité et vente aux enchères de vins annuels. Une soirée comme à l'accoutumée très réussie qui permettra de couvrir les formations de pas moins de 12 élèves dès l'année prochaine.

> À Singapour, le réseau *Touch Sala Bai* a organisé son dîner de charité annuel, accueilli par le Sofitel Sentosa Resort & Spa et qui a réuni 230 convives. À cette occasion, le chef Joannès Rivière du célèbre restaurant *Cuisine Wat Damnak* à Siem Reap, ancien formateur à Sala Bai et spécialiste de la cuisine cambodgienne, avait préparé un menu mettant à l'honneur toutes les subtilités des saveurs khmères qui font la réputation de son établissement en Asie. Les fonds récoltés grâce à ce dîner sont dédiés au financement des nouveaux internats. Cette année, *Touch Sala Bai* a également lancé une campagne de levée de fonds autour d'événements sportifs au profit de Sala Bai, nommée *Dedicate my distance* et relayée sur internet. Le principe est de permettre aux volontaires, qui souhaitent s'engager dans des défis sportifs petits ou grands, de récolter des fonds pour les nouveaux internats et participer aux frais de formation des élèves à cette occasion via la plateforme en ligne : www.touchesalabai.com/dmd

> A Hong Kong, le 21 avril, la création d'un nouveau réseau de soutien à Sala Bai a officiellement été lancée à l'occasion d'une soirée *Green Party brings hope* organisée par la communauté française et réunissant près de 300 expatriés. L'occasion de faire connaître plus amplement l'association Agir pour le Cambodge et son programme de lutte contre la pauvreté.



Les réseaux de soutien d'APLC à travers le monde

LES PARTENAIRES

À L'INTERNATIONAL

AFD - AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT
Institution financière au cœur du dispositif français de l'aide publique en faveur des pays en développement et de l'Outre-mer, le financement de l'AFD participe à l'accroissement du nombre d'élèves bénéficiaires du programme et à la construction de nouveaux internats pour les élèves.

ARCTURUS GROUP

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

API RESTAURATION

Le groupe API Restauration est une entreprise de restauration collective, familiale et indépendante. Depuis 2015, API Restauration s'est engagée à prendre en charge, chaque année, la formation de quatre élèves de Sala Bai et ce, sur une période de cinq ans.

DFS GROUP

Présente au Cambodge depuis 2015, cette entreprise internationale soutient Sala Bai dans le développement de son programme en participant au financement de la construction des internats.

FONDATIONS ACÔME, ARCEAL, ARCHAMBAULT ET AVENIR SOLIDAIRE

Depuis 2016, ces quatre fondations familiales sous égide de la fondation Caritas participent au financement de la formation des élèves.

FONDATION CASSIOPÉE

La Fondation Cassiopée a accompagné le développement de Sala Bai en accordant un financement de trois ans pour l'achat du terrain de

la future école, sa construction et une participation à la formation de la promotion 2015-2016. En 2016, elle a renouvelé son soutien en participant au financement de la construction des internats.

FONDATION IF INTERNATIONAL

Depuis 2017, cette fondation participe activement au financement de la construction des nouveaux internats.

FONDATION MCKINSEY FOR CHILDREN

La fondation *McKinsey for Children* a pour objectif l'aide à l'enfance par la protection et l'accompagnement vers l'âge adulte. Pour ce faire, elle met l'accent sur l'éducation scolaire et la formation professionnelle. La fondation a soutenu Sala Bai en prenant en charge la formation complète (logement, nourriture, frais de santé et fournitures scolaires) de 9 étudiants pour chacune des 12^{ème}, 13^{ème}, 14^{ème} et 15^{ème} promotions.

FONDATION PATA

Avec ses programmes, la fondation PATA (*Pacific Asia Travel Association*), contribue 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 à l'éducation. En 2012, la fondation PATA a décidé de s'engager auprès de Sala Bai et a, à ce jour, déjà soutenu la formation de 24 élèves.

FONDATION SISLEY D'ORNANO

En novembre 2013, la fondation Sisley d'Ornano a décidé de soutenir le développement de Sala Bai en accordant une subvention à APLC pour l'achat du terrain et la construction de la nouvelle école à Wat Svay, en prenant en charge les nouveaux élèves de la formation Soins et Beauté et en accompagnant

AU CAMBODGE

APLC dans la définition pédagogique de ce cursus. En 2016, elle a renouvelé son soutien en participant au financement des nouveaux internats.

FONDATION TRIPADVISOR

The TripAdvisor Charitable Foundation a accordé son soutien à APLC en 2014 pour son projet de développement de l'école Sala Bai et notamment en 2016-2018 la construction des nouveaux internats.

FONDS POUR EUX ET POMENA ENFANCE

Depuis 2016, ces deux fonds participent au financement de la formation des élèves.

GUIDE DU ROUTARD

Partenaire historique d'APLC, Le Guide du Routard soutient l'école de Sala Bai depuis sa création et offre des pages d'information dans chaque édition du guide sur le Cambodge, ainsi qu'un billet d'avion A/R par an pour Siem Reap afin qu'un membre de l'équipe à Paris puisse effectuer une mission de terrain, nécessaire à son travail de communication et recherche de fonds.

KRAMA KRAMA

Krama Krama est une boutique en ligne de kramas, produits exclusivement par l'ONG Krama YuYu près de Siem Reap.

Elle a créé un krama aux couleurs de Sala Bai et reverse 5 € à l'école sur chaque écharpe de l'ensemble de ses collections vendues en ligne.

ONE HUNDRED AID

One hundred aid est une entreprise proposant une sélection de produits répondant à des critères de responsabilité sociale et environnementale. Elle reverse chaque mois une part de ses bénéfices à Sala Bai.

L'année 2016-2017 a vu le renouvellement du soutien de plusieurs entreprises partenaires.

Sofitel Angkor Phokeethra Golf Resort & Spa a accueilli et co-organisé le dîner anniversaire pour les 15 ans de Sala Bai et a renouvelé son opération visant à proposer à leurs clients d'acheter des sacs et des vélos pour les élèves des promotions à venir.

Restaurant Collection (anciennement Angkor W Group), a pris de nouveau en charge le renouvellement des uniformes techniques des élèves.

Les hôtels *Victoria Angkor Resort & Spa* et *Angkor Village Resort* ont accueilli des événements de levée de fonds au profit de Sala Bai.

Par ailleurs dans le cadre des différents événements organisés au profit de l'école, beaucoup d'entreprises locales se sont également mobilisées : Cuisine Wat Damnak, Embassy, Celliers d'Asie, Taittinger, Warehouse, Agrisud, Auskhmer, LSH, Lactalis-President, Malongo, Mie Café, Eric Stocker, Templantation, Embassy, Sala Lodge, Eric Raisina, Garden of Desire, Raffles Grand Hotel, Amansara, Heritage Suites Hotel, Heritage Adventures, ALLILA, Nou Sary et Theam's painting, Bayon Pastry School, Georges Rhumerie, Le Bel Air, Bugs Café, Food Coop, The Harbour, Almond Hotel, Sevenses Restaurant, Uy Kuy Teav restaurant, Atelier Coiffure, Mlle Thyda, Frangipani Spa, Soieries du Mékong, Kaya Spa, Khmer Ceramics, Inspiration Cambodia TA, Khmer Relief Spa, Tuol Serey Restaurant, A.Lanka Bijou, Naga Earth, Green e bike, Phare Circus, Cambodia Adventure.com, Senteurs d'Angkor, Artisans d'Angkor, Jayav'art, La Boutique - Free your art, Music Art School, Sombai Rice wine et La Crêperie.

LE RAPPORT FINANCIER

PRINCIPAUX INDICATEURS	pi*	2016-2017	2015-2016
Autofinancement	a/b	21 %	18 %
Frais de recherche de fonds en % des fonds levés	f/b	5 %	10 %
Résultat de l'exercice	c-g	- 3 652	- 49 310
Variation de trésorerie	b+h-e	344 143	- 45 889

* pi : principaux indicateurs construits depuis les emplois et ressources présentés ci-après.

- > L'autofinancement du programme s'améliore passant de 18 % à 21 % grâce aux recettes locales qui progressent de 10% quand les frais liés au programme se stabilisent.
- > Les frais de levées de fonds sont en recul en pourcentage des fonds levés du fait de la participation accrue des fondations apportant des fortes contributions dans la perspective du financement des internats.
- > Le résultat de l'exercice est quasiment à l'équilibre et la trésorerie en forte augmentation du fait des fonds levés pour les internats à livrer en 2018.

RESSOURCES

RESSOURCES (en €)	pi	2016-2017	2015-2016
Dons du grand public		219 835	258 682
Subventions privées et publiques		795 684	323 200
Autofinancement	a	75 504	68 313
Autres produits		3 759	4 057
Total des fonds levés	b	1 094 782	654 252
Engagement à réaliser		- 628 972	- 183 528
Total des recettes de l'année	c	465 810	470 724

- > Le total des fonds levés (b) est en hausse de 67 % par rapport à 2015-2016. Une forte augmentation qui s'explique par le soutien accru de fondations privées et d'entreprises et celui de l'AFD dans le cadre de la construction des nouveaux internats ainsi que de l'augmentation progressive du nombre de bénéficiaires.
- > 628 972 euros levés en 2016-2017 sont destinés aux internats à livrer en 2018 et donc exclus du résultat de l'année. Si bien que les recettes comptables à 465 810 euros (c) sont en léger recul par rapport à l'an dernier.
- > On note une baisse de 15 % des dons du grand public en 2016-2017 confirmant en partie les conditions défavorables du fait de la conjoncture.
- > L'autofinancement (a) est en hausse de 11 % par rapport à 2015-2016. Il s'agit pour l'essentiel des revenus issus directement de l'activité du restaurant et de l'hôtel d'application de Sala Bai, ce qui montre que la nouvelle école est maintenant bien implantée dans le paysage touristique de la région.

EMPLOIS

EMPLOIS (en €)	pi	2016-2017	2015-2016
Missions sociales au Cambodge	d	367 319	378 286
Dotations aux amortissements	e	46 616	32 677
Frais de levée de fonds et de fonctionnement	f	55 528	64 423
Frais relatifs à la construction			44 648
Total des dépenses de l'année	g	469 462	520 034
Construction		281 606	190 407
Évolution du BFR		46 186	22 377
Total des fonds utilisés	h	797 255	732 818

- > Les dépenses relatives aux missions sociales en 2016-2017 au Cambodge sont relativement stables par rapport à l'année passée.
- > Les dotations aux amortissements augmentent pour cette première année complète d'opération de la nouvelle école.
- > Les frais de levée de fonds et de fonctionnement sont en léger retrait du fait des mouvements de personnel au sein de l'équipe en France.
- > La construction des internats se traduit déjà par des investissements du fait de l'acquisition du terrain et du début de la construction à proprement dite.

BILAN SIMPLIFIÉ

ACTIF (net, en €)	31-août-17	31-août-16	PASSIF (net, en €)	31-août-17	31-août-16
Corporelles	556 235	602 851	Fonds associatifs et report à nouveau	1 365 574	1 414 883
Financières	671 746	532 171	Résultat de l'exercice	- 3 652	- 49 310
En cours	142 032		Fonds dédiés	812 500	183 528
Actif immobilisé	1 370 013	1 135 022	Fonds associatifs et réserves	2 174 421	1 549 102
Créances	5 097	7 092	Passif circulant	32 912	32 941
Disponibilités	878 228	534 085	Écart de conversion passif	46 004	94 156
Actif circulant	883 325	541 177	Total Passif	2 253 338	1 676 199
Total Actif	2 253 338	1 676 199			

- > Le total des actifs progresse de façon importante du fait de l'acquisition du terrain et du début des travaux des internats.
- > L'augmentation de la trésorerie provient des fonds levés auprès des fondations pour les internats qui s'achèveront en 2018.
- > Les fonds propres sont en forte augmentation compte tenu principalement de la croissance des fonds dédiés de 628 972 euros.
- > Pour le reste, le passif est relativement stable à l'exception notable de la réduction des écarts de conversion passif du fait de la progression du dollars US.



AGIR POUR LE CAMBODGE

Association loi 1901 reconnue d'intérêt général
14, rue du Dragon
75006 Paris
FRANCE

Contacts

> Paris – France

Anne-Charlotte GOUPIL
contact@agirpourleCambodge.org

> Siem Reap – Cambodge

François ZELLER
info@salabai.com

www.agirpourleCambodge.org

www.salabai.com

TripAdvisor :
Sala Bai Restaurant School
www.tripadvisor.fr

Crédits photos :
APLC / Sré Ampil / OBT
Régis Binard / Rod Andrewartha / Matthieu Suprin

