



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2014-2015



SOMMAIRE

I. ACTIONS AU CAMBODGE

Sala Baï, la formation au cœur du développement

Objectifs

Bénéficiaires

Équipe

Relations avec les autorités locales

Résultats

L'association des anciens élèves

5

7

7

8

9

9

10

11

Sala Baï en 2014-2015

> Les étudiants

- La promotion XIII

- La vie des élèves

> La formation

- La formation des formateurs

- La formation pratique et théorique des élèves

- Une insertion professionnelle record !

- Processus de recrutement promotion XIV

13

13

13

14

16

16

17

19

20

L'année 2014-2015 a été une année historique pour Agir pour le Cambodge qui a célébré ses 30 ans en janvier 2015, 30 ans de lutte contre la pauvreté par l'éducation et la formation. Agir pour le Cambodge (APLC) a été créée à la fin 1984 dans les camps de réfugiés à la frontière thaïlandaise et enregistrée officiellement le 17 janvier 1985.

Dès le début, Agir pour le Cambodge s'est donné pour tâche de lutter contre la pauvreté et la misère des camps par des programmes d'éducation. Quand après les Accords de Paris, il a été possible d'agir au Cambodge, l'association a accompagné les réfugiés des camps, de retour dans leur pays et a mis en place des programmes dans les provinces du Nord-Ouest, construisant des écoles, encourageant les professeurs à revenir dans leurs villages ou créant une banque d'engrais pour permettre aux parents d'envoyer leurs enfants à l'école plutôt que de les garder à travailler dans les rizières.

En 1995, la situation du pays commençant à se stabiliser, Agir pour le Cambodge (APLC) a orienté son action vers l'aide au développement.

Parmi les jeunes qu'APLC parrainait, tous ne pouvaient prétendre aller à l'université. Or au début des années 2000, au Cambodge, il n'y avait quasiment pas de formation professionnelle. Après une étude pertinente de l'équipe d'APLC de l'époque, il a été décidé de créer à Siem Reap, cette petite ville d'alors, aux portes des temples d'Angkor, une école hôtelière qui apporterait une main d'œuvre qualifiée à cette industrie naissante.

Ce pari a été gagné puisqu'à l'heure actuelle, il y a environ 400 hôtels et presque 500 restaurants à Siem Reap. Les élèves de Sala Bai font deux stages de deux mois dans les plus grands hôtels et trouvent tous un travail dans le mois qui suit leur diplôme ! Un succès qui encourage APPLC à accueillir encore plus de jeunes Cambodgiens en formation à Sala Bai dans les années à venir...

S'inscrivant dans la prévention du trafic d'êtres humains, l'association s'était également fixée pour objectif de donner la priorité aux filles, en raison du manque d'opportunité pour elles et de leur plus grande vulnérabilité. D'emblée, le pourcentage de filles a été fixé à 70 %. Alors que certaines années, il était parfois difficile d'atteindre ce pourcentage, les familles avaient du mal à laisser partir leurs filles, pour la première fois cette année, cette proportion a été légèrement dépassée ! Une évolution positive des mentalités dont on ne peut que se réjouir.

Les perspectives d'Agir pour le Cambodge sont aussi belles que son histoire.

Emmanuelle Dethomas

Président d'Agir pour le Cambodge

Les activités génératrices de revenus	22	Challenges solidaires	28
		Sur internet	29
Le développement du programme	22		
Sré Ampil, protection de l'enfance, éducation et transmission	25	III. L'ÉQUIPE	30
		En France	30
		Au Cambodge	31
II. ACTIONS DE COLLECTE	26	IV. ENTREPRISES ET FONDATIONS PARTENAIRES	32
Nouveau réseau de soutien aux États-Unis	26	Mobilisation d'entreprises au Cambodge	33
Événements en France	26	V. RAPPORT FINANCIER	34
Dîners au Cambodge	27		

INTRODUCTION





30 ANS D'ACTIONS AU CAMBODGE

Agir pour le Cambodge (APLC), 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 soutient financièrement le foyer de Sré 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 Sré Ampil, un recensement des offres de formations professionnelles avait été réalisé. Pour pallier leur insuffisance, l'école hôtelière de Sala Băi 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 Băi 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 Băi, au vu de ses résultats en matière d'insertion professionnelle, est reconnue comme un acteur majeur de lutte contre la pauvreté et contre le trafic d'êtres humains.

ACTIONS AU CAMBODGE





SALA BAÏ : LA FORMATION PROFESSIONNELLE, AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT

Objectifs

Chaque année, 100 jeunes Cambodgiens, dont 70 % de filles, issus de l'extrême pauvreté, apprennent un métier du secteur de l'hôtellerie-restauration à l'école Sala Baï. Ce programme de développement où déjà plus de 1 200 jeunes ont été formés a pour mission de :

- > lutter contre la pauvreté et le trafic d'êtres humains et prévenir les risques liés à l'émigration illégale par l'insertion professionnelle dans le secteur du tourisme, l'un des piliers économiques du pays,
- > favoriser l'accès à la formation professionnelle des jeunes filles, plus vulnérables et ayant traditionnellement moins accès à l'éducation,
- > favoriser le développement d'un tourisme responsable au Cambodge.

Bénéficiaires

Depuis sa création en 2002, Sala Bai recrute chaque année 100 jeunes Cambodgiens, âgés de 17 à 23 ans pour les former gratuitement aux quatre métiers principaux de l'hôtellerie : cuisinier, serveur, personnel de chambre, réceptionniste.

Les candidats sont sélectionnés sur trois critères :

> Sociaux

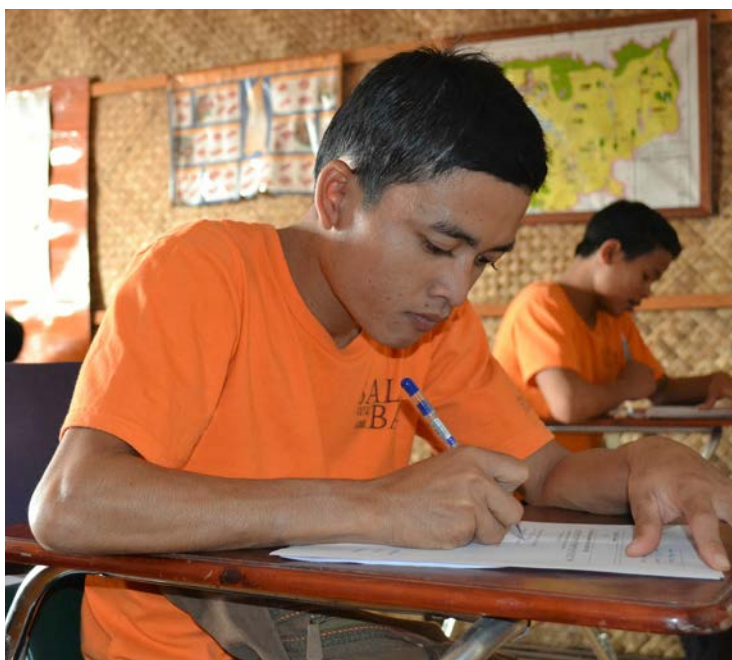
Les élèves de Sala Bai sont issus de familles dont le revenu familial est estimé à moins de 30 \$ par mois.

> Scolaires

Les formations cuisine, service en salle et service en chambre accueillent des jeunes à partir du grade 6 (équivalent à la sixième, alors que les formations professionnelles au Cambodge sont ouvertes, dans la grande majorité des cas, aux élèves ayant au moins atteint le grade 9, équivalent à la troisième). La formation réception, nécessitant une éducation plus solide en raison des impératifs des métiers (vente, réservation...), est réservée aux jeunes ayant atteint le grade 10 (équivalent à la seconde).

> Personnels

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





Équipe

L'équipe de Sala Bai est principalement composée de salariés cambodgiens qui représentent 22 employés sur 25. Il s'agit des formateurs techniques, des professeurs, des travailleurs sociaux et des personnes dédiées aux fonctions administratives et support.

À noter que 7 d'entre eux, soit près d'un tiers de l'effectif, sont eux-mêmes d'anciens élèves de l'école et ont souhaité, après plusieurs années d'expérience dans des hôtels et restaurants prestigieux, revenir à l'école enseigner et faire bénéficier de leur savoir-faire d'autres jeunes qui sont, comme eux l'étaient, issus de la grande pauvreté. Il existe donc un vrai attachement des Anciens envers leur école et le programme de Sala Bai.

Cette équipe cambodgienne est accompagnée par trois Volontaires de Solidarité Internationale (VSI) français dans les domaines du management, de la gestion du programme et de la recherche de fonds.

Relations avec les autorités locales

Dans l'ensemble de ses programmes Agir pour le Cambodge travaille avec les autorités locales dans une démarche collaborative.

Ainsi Agir pour le Cambodge a travaillé avec le ministère du Tourisme dès la création du programme de Sala Bai. Ce ministère a participé au comité de

pilotage de l'école, a donné son agrément pour cette formation et signe chaque année avec le ministère du Travail et de la Formation professionnelle les diplômes des élèves, leur donnant ainsi une reconnaissance nationale. La cérémonie de remise des diplômes est d'ailleurs présidée par le secrétaire d'État au ministère du Travail et de la Formation professionnelle et le secrétaire d'État au ministère du Tourisme.

Depuis 2014, Sala Bai s'engage aussi au côté du ministère du Tourisme dans le cadre de l'intégration du Cambodge à l'ASEAN (Association des Nations de l'Asie du Sud-Est) pour permettre la reconnaissance de la formation et du diplôme délivrés à l'école dans l'intégralité des pays de l'organisation.

L'activité de Sala Bai est également régie par un *Memorandum of Understanding* (MOU) avec ce même ministère du Travail et de la Formation professionnelle, ministère de tutelle du programme et avec le ministère des Affaires Étrangères, Agir pour le Cambodge étant une ONG française.

Ces MOU sont reconductibles tous les trois ans. Le MOU avec le ministère du Travail et de la Formation professionnelle a été renouvelé en 2015 et court jusqu'au 26 août 2019. Celui avec le ministère des Affaires Étrangères devra être renouvelé en 2016. Par ailleurs, l'école Sala Bai est contrôlée par le *Council for Development of Cambodia*, organisme qui encadre les ONG au ministère de l'Intérieur.

Résultats

Depuis 2002, plus de 1 200 jeunes Cambodgiens ont été formés à Sala Bai et tous ont trouvé un emploi.

Moins de quatre semaines après la cérémonie de remise des diplômes, la promotion 2014-2015 était embauchée, un nouveau record, ces délais se raccourcissant d'année en année. Comme l'année précédente, plus d'un quart des jeunes diplômés ont commencé leur vie professionnelle dans un des dix-huit hôtels partenaires qui accueillent les élèves en stage. Le salaire moyen à l'embauche hors avantages a été de 100 \$ (contre 92 \$ l'année précédente).

Dès la fin de leur formation, les élèves de Sala Bai accèdent ainsi à un emploi stable et qualifié avec des revenus trois fois supérieurs à ceux de leur famille, jusqu'alors. Ils peuvent ainsi subvenir à leurs besoins, aider leur famille et économiser pour, s'ils le souhaitent, poursuivre leurs études secondaires, s'ils ne sont pas bacheliers, et/ou des études supérieures à l'université.

Ainsi en quelques années, par les études supérieures ou par le système de formation et promotion internes que proposent certains hôtels et restaurants, les anciens élèves motivés peuvent accéder à des postes de management et voir



leur niveau de vie augmenter considérablement et très rapidement.

L'association des anciens élèves

Avec pour objectif de formaliser et renforcer les relations entre Sala Bai et ses anciens élèves, *Sala Bai 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 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 Bai se réunit chaque année à l'occasion du dîner Alumni. Le 3 avril 2015 pour sa cinquième édition, plus de 280 élèves ont répondu à l'appel.

L'école a également développé avec l'aide de bénévoles informaticiens missionnés par l'ONG Planète Urgence une base de données permettant le suivi et l'évolution des élèves tout au long de leur carrière.



ACTIONS AU CAMBODGE





SALA BAÏ EN 2014-2015

LES ÉTUDIANTS

LA PROMOTION XIII

Entre janvier et février 2014, 481 dossiers de candidatures avaient été reçus. À la suite des visites de famille permettant de sélectionner les candidats les plus déshérités, 259 d'entre eux étaient conviés à l'examen écrit puis 198 aux entretiens de motivation par spécialité, menés conjointement par les travailleurs sociaux et les professeurs techniques. Un processus de recrutement sélectif ayant permis cette année encore à 100 élèves, dont 71 filles, d'intégrer la promotion XIII de Sala Bai et de faire leur rentrée le 3 septembre 2014.

Composition de la promotion XIII (2014-2015)

71 % de filles. Pour la première fois dans l'histoire de l'école, le nombre de filles dépasse les 70 % imposés par la mission d'APLC et atteints pour les promotions précédentes.

32 % sont orphelins de père, de mère ou des deux parents.

6 % ont été envoyés par des ONG partenaires contre 25 % l'année passée en raison de l'arrêt du parrainage de l'ONG EGBOK, pour raison budgétaire.

20 % ont dû interrompre leur scolarité avant le lycée.

Origine géographique

65 % proviennent de la province de Siem Reap et **35 %** du reste du pays, dont 25 % de la province de Banteay Meanchey, région frontalière de la Thaïlande et très affectée par l'exode illégal des jeunes, en quête d'un avenir supposé meilleur et qui sont les premières victimes du trafic humain organisé. La prévention contre le trafic étant au cœur de sa mission, Agir pour le Cambodge a redoublé d'effort pour recruter dans cette région (campagne d'information et centre d'examen décentralisé). Un effort qui porte donc ses fruits avec l'accueil de 25 jeunes en provenance de Banteay Meanchey.

Age moyen : 19,4 ans – identique pour les filles et les garçons

Niveau moyen : Grade 11 (équivalent à la première)

Répartition de la promotion par métier

- > Service en chambre : **23 %**
- > Réception : **12 %**
- > Service en salle : **32 %**
- > Cuisine : **33 %**



LA VIE DES ÉLÈVES

Les étudiants 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 la cellule familiale. Par conséquent, Sala Baï a pour enjeu d'être davantage qu'une formation, un accompagnement de la personne vers l'autonomisation.

Rattrapage du baccalauréat

Dans le cadre des nouvelles procédures de contrôle des épreuves du bac cambodgien, le taux national de réussite est passé à la session d'août 2014 de 85 à 24 %.

Le ministère de l'Éducation a donc organisé une session de rattrapage les 13 et 14 octobre. Trente-huit des élèves, ayant intégré Sala Baï en septembre, étaient concernés et pour ne pas les pénaliser, des cours de révision ont été organisés le matin et le soir, en dehors des heures scolaires dédiés à leur formation hôtelière, ainsi que pendant les week-ends. Ces cours supplémentaires ont permis à 10 d'entre eux d'obtenir leur diplôme à l'issue des examens de rattrapage (soit un taux de réussite de 27 %, contre 18 % au niveau national).

Prévention et ouverture sur le monde

11 % 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. À titre d'exemple : des



cours de culture générale (géographie, politique, histoire, traditions culturelles...) pour une meilleure compréhension du monde qui les entoure et faciliter leurs relations avec les clients, la lutte contre la pédophilie à travers le programme *Childsafe* par *Friends International*, la prévention des maladies présentes au Cambodge (tuberculose, dengue, malaria, HIV et méningite) et sensibilisation aux dons du sang par l'*Angkor Hospital for Children*, une sensibilisation au handicap via une exposition présentée par l'ONG *Krousar Thmey*...

Ces éclairages sur la société participent à la mission de Sala Bai 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, visite des temples, visites guidées du Musée National d'Angkor, de l'usine d'eau Kulen (l'unique zone de production d'eau minérale au Cambodge), d'ateliers d'artisanat ou encore participation à des représentations du cirque de *Phare Performing Social Enterprise*.

Santé

La santé des élèves fait partie intégrante de la mission de Sala Bai. Les frais médicaux sont pris en charge par l'école. Le suivi médical a été renforcé en 2014-2015 grâce à un partenariat avec *Angkor Optic Siem Reap* et avec l'ONG française Hamap. Tous les élèves ont passé une visite de contrôle ophtalmologique et médical en début d'année scolaire, permettant ainsi de déceler d'éventuels problèmes médicaux et de les traiter au besoin. Quinze élèves ont, par exemple, été ainsi équipés en lunettes de vue. Les membres du personnel ont également pu bénéficier de cette visite médicale ainsi que d'une formation aux premiers secours.

Alimentation

Petits-déjeuners et déjeuners sont servis à la cantine de l'école du lundi au vendredi. Une allocation est versée aux élèves pour financer leurs repas quand l'école est fermée, le week-end et le soir. Un travailleur social, affecté au suivi de la vie en internat, vérifie chaque jour que les élèves font correctement leur marché et préparent des repas équilibrés. Les élèves retrouvent ainsi une atmosphère familiale qui leur est chère.

La vie en internat

D'autre part, pour améliorer le suivi de la vie en internat, les élèves élisent en début d'année des responsables et responsables adjoints parmi leurs pairs. Les 4 élèves élus (2 filles, 2 garçons) ont ensuite à charge, tout au long de l'année, de veiller au bon déroulement de la vie en communauté et d'informer les



travailleurs sociaux en cas de problèmes techniques ou relationnels. Par ailleurs, pour encourager l'hygiène dans les internats, deux étudiants, une fille et un garçon, sont élus à la fin de chaque mois, par les élèves eux-mêmes, pour les récompenser de leur participation aux travaux collectifs et de maintien de la propreté. Cette mesure instaurée en novembre 2012 a eu des effets bénéfiques sur la tenue des internats.

LA FORMATION

FORMATION DES FORMATEURS

> Processus d'accréditation ASEAN

Dans le cadre de l'intégration du Cambodge à la communauté de l'ASEAN (*Association of Southeast Asian Nations*), le ministère du Tourisme a mis en place des formations pour les professeurs techniques ainsi que les professionnels de l'industrie hôtelière. Ces formations ont pour but de garantir à terme une homogénéisation des standards requis en matière de formation hôtelière et des grilles de compétences par métier et position dans l'industrie - condition *sine qua none* à la reconnaissance des diplômes et des compétences du personnel hôtelier au Cambodge dans l'ensemble des pays membres de l'ASEAN. Suivant le calendrier de formation, trois membres de l'équipe de Sala Baï ont déjà suivi les formations de deux semaines pour la Réception, et deux autres pour la section *Food & Beverage*.

Au-delà de cette formation des formateurs, l'accréditation ASEAN de la formation dispensée à Sala Baï est également conditionnée par l'intégration de documents et supports pédagogiques spécifiques aux différents curriculums. Cette intégration commencera à la rentrée 2015-2016.

> Perfectionnement technique

Un professeur de service en salle et un professeur de service d'étage ont suivi un programme de perfectionnement, le premier avec la responsable *Food & Beverage* de l'Amansara et le second au *Sofitel Angkor Phokeethra Golf & Spa Resort*, deux prestigieux hôtels 5-étoiles à Siem Reap. Ce type de partenariat permet aux professeurs techniques de garantir, année après année, un niveau d'enseignement d'excellence suivant les évolutions des standards dans l'industrie.



> Cours d'anglais

Pendant trois mois, un professeur d'anglais certifié a donné des cours de perfectionnement en langue anglaise, deux soirs par semaine. Ces cours, dispensés à l'école, étaient ouverts à tous les membres de l'équipe.



> Gestion, épargne et contrôle de la dette

Grâce à un partenariat avec *Phare Performing Social Enterprise* et *ANZ Bank*, sept membres de l'équipe (travailleurs sociaux, professeurs, fonctions support) ont bénéficié d'une formation sur la gestion de leur budget menée par l'entreprise sociale *a + b = 3*, qui propose des programmes d'éducation financière à destination des entreprises et des ONG. Cette formation a principalement porté sur le mécanisme des dettes, apprendre à faire un budget, prioriser ses dépenses, comment épargner, etc. Une formation qu'ils peuvent donc mettre à profit dans la gestion quotidienne de leur budget personnel mais aussi qui leur permet de compléter la formation dispensée aux élèves qui comprend chaque année des cours de gestion budgétaire sur le même modèle.

> Premiers secours

Neuf membres de l'équipe (travailleurs sociaux, professeurs, fonctions support) ont aussi participé à une journée de formation aux premiers secours dispensée par l'*Angkor Hospital for Children*. Si beaucoup avaient déjà suivi ce type de formation il y a plusieurs années, soit à Sala Bai soit dans les hôtels dans lesquels ils travaillaient auparavant, il est indispensable de rappeler régulièrement l'ensemble des mesures et gestes d'urgence et d'assistance afin d'assurer la sécurité de tous au sein de l'école : équipe, élèves et clients.

LA FORMATION PRATIQUE ET THÉORIQUE DES ÉLÈVES

Au-delà de la formation des formateurs, Sala Bai propose grâce à des intervenants extérieurs et en fonction du cycle d'apprentissage des élèves, des cours et ateliers permettant de découvrir d'autres savoir-faire et d'élargir le champ de leurs connaissances et compétences.

Cuisine et Service en salle

> Perfectionnement en cuisine végétarienne

Un chef suisse spécialisé dans la cuisine végétarienne est venu à Sala Bai animer pendant deux jours un

atelier 100 % végétarien autour de plats de sa création. La cuisine végétarienne est de plus en plus plébiscitée par la clientèle internationale et requiert une créativité particulière.

> Sensibilisation aux produits maraîchers de qualité

En partenariat avec l'ONG Agrisud International, spécialisée dans l'aide et la formation des agriculteurs locaux à la production maraîchère raisonnée, les élèves ont passé une journée de découverte des principes de l'agriculture intégrée : gestion des sols, diversification des cultures pour minimiser l'impact des fluctuations du marché et des conditions météorologiques, impact sanitaire et écologique de l'utilisation de pesticides... En tant que futurs cuisiniers et chefs, les élèves se sont montrés sensibles à l'importance de la qualité et de la traçabilité des produits.

> Participation au dîner de l'UNESCO

Les élèves de service en salle et de cuisine ont participé à l'un des plus grands événements de l'année au Cambodge. Dans le décor somptueux des temples d'Angkor et au côté du personnel de l'hôtel 5-étoiles *Sokha Resort & Spa* en charge de l'évènement, ils ont cuisiné et servi en extérieur plus de mille représentants de 99 pays à l'occasion de la Conférence mondiale de l'Organisation Mondiale du Tourisme et de l'UNESCO sur le tourisme et la culture.

> Œnologie

Les élèves de service en salle ont pu bénéficier d'une formation, sanctionnée par un diplôme, de découverte en œnologie en partenariat avec Celliers d'Asie, leader au Cambodge dans l'importation et distribution de vins et spiritueux.

Ateliers d'écriture en anglais pour la Réception et le Service d'Étage

En partenariat avec l'ONG *Writing Through*, les élèves de réception et de service d'étage ont participé à un atelier d'une semaine d'écriture en langue anglaise. Les objectifs de ces ateliers sont multiples :

- > améliorer le niveau d'anglais des élèves,
- > les aider à penser de manière conceptuelle,



- > former les professeurs d'anglais à d'autres techniques pédagogiques.

Les élèves ont été amenés à rédiger en groupe un poème et une histoire puis à créer chacun leurs propres écrits. Toutes les productions ont été, en fin de semaine, présentées oralement aux autres élèves et

professeurs de l'école. Une manière de valoriser leur travail et développer également leur expression orale et leur confiance en eux.

Renforcement de l'apprentissage de l'anglais

L'apprentissage de l'anglais en un an étant l'un des défis majeurs pour les élèves, l'équipe pédagogique continue le renforcement de l'enseignement de cette matière par :

- > des cours au mois d'août, avant même la rentrée scolaire, pour les élèves au niveau le plus faible,
- > des cours du soir et le samedi par groupes de niveau,
- > deux heures de cours supplémentaires par semaine pour les élèves au niveau le plus faible, animées cette année bénévolement par le responsable Qualité et Formation du *Sofitel Angkor Phokeethra Golf & Spa Resort*,
- > l'instauration du mercredi comme journée 100 % en langue anglaise, pour encourager les élèves à parler en anglais au quotidien.



Diplôme

La cérémonie de remise des diplômes de la XIII^e promotion a eu lieu le 22 juillet 2015 sous la présidence de S.E. Pich Sophoan, Secrétaire d'État au ministère du Travail et de la Formation Professionnelle (MLVT), S.E. Pok Pann, Sous-secrétaire d'État au MLVT, S.E. Pak Sokhom, Secrétaire d'État au ministère du Tourisme, S.E. Sin Ron, Gouverneur adjoint de la Province de Siem Reap, S.E. Laov Him, Directeur Général de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle et en présence de représentants d'ONG et de professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette cérémonie est l'aboutissement pour les 100 élèves de Sala Bai de leur année de formation à l'un des métiers de l'hôtellerie. Elle a été suivie du voyage de fin d'année du 28 au 30 juillet 2014 à Sihanoukville et à Phnom Penh. Une manière de fêter ensemble leur succès et la nouvelle vie qu'ils s'approprient à débiter mais surtout l'occasion pour les élèves, et ce pour la première fois de leur vie, d'être touristes en leur pays.

UNE INSERTION PROFESSIONNELLE RECORD !

Quatre semaines après la remise des diplômes, les 100 élèves de la promotion 2014-2015 avaient déjà trouvé du travail. L'insertion totale de la promotion XIII mettait fin à la mission de Sala Bai à l'égard des élèves. Le salaire moyen d'embauche hors avantages s'élevait à 100 \$ (92 \$ en N-1).

PROCESSUS DE RECRUTEMENT PROMOTION XIV

Six mois de sélection

De janvier à juin a eu lieu le recrutement de la promotion XIV qui fera sa rentrée le 2 septembre 2015. Retour sur six mois de sélection en quelques dates clés :

- > 9 janvier – lancement du processus de recrutement avec la réunion annuelle d'information sur le programme où 19 ONG étaient représentées ;
- > 10 janvier au 15 février – appel à candidature via des campagnes d'affichage, relayé également dans d'autres provinces du Cambodge par les ONG partenaires, et annonces radio sur deux antennes nationales ;
- > 26 janvier au 20 février – réception de 441 dossiers d'inscription émanant de 15 provinces du Cambodge ;
- > 14 mars et 15 mars – examens écrits à Phnom Penh, Siem Reap et Kampong Cham pour 305 candidats ;
- > 22 mars – examens écrits à Sisophon pour 113 candidats ;
- > Avril à juin – visites de 343 familles de candidats par les travailleurs sociaux à travers 10 provinces du Cambodge. Une étape longue et éprouvante mais qui permet de garantir une sélection juste des élèves quant aux critères socio-économiques.
- > Juin – entretiens de motivation avec les travailleurs sociaux et les professeurs techniques pour les 193 candidats sélectionnés à l'issue des visites de famille ;
- > 30 juin – publication des 108 candidats qui rejoindront Sala Baï pour un an de formation en septembre.

Amélioration du processus de recrutement



Le fonctionnement d'un second centre d'examen à Sisophon a été maintenu dans les locaux que l'ONG Enfants du Mékong met à la disposition d'APLC depuis deux ans et deux autres centres ont été utilisés. L'un près de Kampong Cham (province du Centre-Est) dans les locaux

de l'ONG OBT (*Organization for Basic Training*), et l'autre à Phnom Penh, dans les locaux de l'ONG CWCC (*Cambodian Women's Crisis Center*). La multiplication de ces centres vise à se rapprocher des candidats qui, faute de moyens, abandonnent souvent le recrutement avant de passer les examens.

Pour également raccourcir le temps d'attente entre l'inscription et l'examen écrit, pour la première année, le processus de recrutement a été revu et les visites de famille ont eu lieu après les examens.



Formation Soins et Beauté

Pour la première année, 108 élèves ont été sélectionnés au lieu de 100. Huit élèves supplémentaires qui rejoindront Sala Bai pour suivre la nouvelle formation en Soins et Beauté.

Cette cinquième formation est créée en réponse à un besoin croissant de l'industrie hôtelière de luxe qui intègre aujourd'hui des spas à ses établissements, élargissant ainsi l'offre proposée à ses clients hauts-de-gamme. En outre, il existe peu de centres de formation professionnelle spécialisés dans ce domaine, une formation qui attire majoritairement des femmes et qui rentre donc dans le cœur de mission d'Agir pour le Cambodge.

Trois élèves malentendants recrutés

Pour la première fois également, Sala Bai a travaillé avec l'ONG *Krousar Thmey* afin d'intégrer à la promotion XIV trois jeunes malentendants qui rentrent dans les critères de recrutement de l'école quant à leur profil, niveau d'éducation et origines socio-économiques de leurs familles. Deux d'entre eux suivront à la rentrée 2015 la formation en Service d'Etage et le dernier, la formation en Cuisine.

Les activités génératrices de revenus

Grâce à ses activités génératrices de revenus, et notamment à l'activité de l'hôtel et du restaurant d'application, Sala Baï a maintenu sa part d'autofinancement du programme en 2014-2015, à hauteur de 35 %.

Ouverts de mi-octobre à mi-juillet, ils ferment deux semaines au moment du nouvel an khmer en avril. Sala Baï étant avant tout une école, le restaurant est fermé les soirs, week-ends et jours fériés.

579 : nombre de nuits passées par les clients dans l'hôtel

4 500 : nombre de clients au restaurant

40 % : pourcentage des clients venant par des tours opérateurs

35 % : taux d'autofinancement du programme de Sala Baï

Le développement du programme

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 Baï en partant du constat suivant :

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

La croissance du nombre de visiteurs au Cambodge a été multipliée par près de 6 depuis la création de Sala Baï, passant de 780 000 en 2002 à 4,5 millions en 2014 (7 millions attendus en 2020).

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 a lancé en 2013 un programme de réaménagement visant à doubler sa capacité de trafic, lui permettant d'accueillir jusqu'à 5 millions de passagers. Ces travaux devraient être finalisés en 2016.





Les Objectifs du plan de développement

POURQUOI	COMMENT
Permettre d'augmenter le nombre de bénéficiaires	Passer de 100 à 150 élèves à l'horizon 2018
Répondre aux besoins exponentiels de main d'œuvre qualifiée du secteur hôtelier	Créer une 5 ^{ème} formation : Soins et Beauté pour les spas des hôtels et renforcer les formations Cuisine, Service en salle et Réception
Assurer la pérennité de son action	Limiter les coûts de fonctionnement en accédant à la propriété : construction d'une nouvelle école (ouverture décembre 2015) et d'internats (ouverture septembre 2017)
Augmenter graduellement la part d'autofinancement du programme : 30 % en moyenne aujourd'hui, 50 % prévus en 2018	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 Bai avec des effectifs augmentés de 50 % d'ici 2018, a impliqué depuis 2013 :

- > 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 et d'un chef de projet,
 - l'élaboration des plans,
 - la sélection d'un constructeur après montage d'un dossier d'appel d'offres.

Les travaux de construction de la nouvelle école ont débuté le 20 octobre 2014 pour une livraison prévue fin 2015.

ACTIONS AU CAMBODGE





SRÉ AMPIL, PROTECTION DE L'ENFANCE, ÉDUCATION ET TRANSMISSION

Les origines

Créé par SON Soubert en avril 1995, parallèlement à la Fondation pour la Justice, la Paix et le Développement, le foyer de Sré 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.

SITUÉ À 30 KM DE PHNOM PENH, LE FOYER DE SRÉ AMPIL ACCUEILLE 50 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 troisième) 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 Sré Ampil, ils y reviennent régulièrement.



Le soutien d'Agir pour le Cambodge

Agir pour le Cambodge en 2014-2015 a poursuivi son action auprès des enfants de Sré 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.

ACTIONS DE COLLECTE

83% des ressources d'Agir pour le Cambodge sont issus de dons privés. La tendance à la diversification et à l'internationalisation des actions de collectes s'est poursuivie en 2014-2015.

- Aux États-Unis, une école hôtelière de Chicago a levé des fonds pour Sala Bai et un nouveau réseau de soutien a été créé en Floride. Il vient s'ajouter aux deux autres réseaux internationaux que sont *Friends of Sala Bai Australia* et *Touch Sala Bai Singapore*.
- En Australie, le réseau *Friends of Sala Bai Australia* a organisé le 19 novembre 2014, à l'occasion de ses 10 ans, un dîner de levée de fonds exceptionnel à Sydney.
- À Hong Kong et Singapour, grâce aux challenges sportifs et solidaires organisés par *Life Cycle Riders* et *The Chain Reaction Project* (TCRP).
- À Paris, avec l'organisation de ventes privées au profit d'Agir pour le Cambodge et avec la première collecte de dons ISF par la Fondation Sala Bai.
- À Siem Reap, avec l'organisation d'un nouveau dîner de levée de fonds à l'*Heritage Suites Hotel* et à Sala Bai avec la création des dîners *Great chefs meet great students*.

NOUVEAU RÉSEAU DE SOUTIEN AUX ÉTATS-UNIS

En 2014, un nouveau réseau, *Support Sala Bai*, a été créé aux États-Unis par deux Américaines, amies et soutiens de Sala Bai. A l'instar des réseaux déjà existants en Australie et à Singapour, *Support Sala Bai* organise des événements de collecte de fonds sur le sol américain et permettra aux personnes vivant aux États-Unis et souhaitant s'engager auprès d'Agir pour le Cambodge et de Sala Bai de rejoindre le mouvement.

ÉVÉNEMENTS EN FRANCE

Dîner de Gala et levée de fonds à Paris à l'occasion des 30 ans d'Agir pour le Cambodge. Un anniversaire célébré sous le patronage du ministère des Affaires Étrangères et du Développement International, le 30 janvier 2015, dans

le prestigieux décor du Quai d'Orsay. Cinq Chefs d'exception, Régis Marcon, Patrick Jeffroy, Philippe Mille, Christelle Brua et Thierry Charrier, ont réalisé ce dîner multi-étoilé pour près de deux-cents convives, assistés en cuisine et au service par les élèves de l'École Ferrandi.

Une véritable célébration de l'art de la table à la française qui a largement contribué au financement des travaux de la cantine et de la cuisine pédagogique pour la nouvelle école Sala Bai.



PHILIPPINE MARQUIER

9^e dîner organisé par Nouveau Challenge pour le Cambodge en partenariat avec le lycée des métiers Sainte-Anne. Le 3 avril 2015, l'association a organisé avec



JACK SAOLINE

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.

Une vente privée de bijoux Mellerio a été organisée le 9 décembre 2014 au profit d'APLC grâce à l'engagement du joaillier.



JACK SAOLINE

DÎNERS AU CAMBODGE

A l'Heritage Suites Hotel. Pour la troisième année, un dîner de levée de fonds a été organisé le 22 mai 2015. L'objectif de ce dîner était de permettre à Sala Bai de former davantage d'élèves dès la prochaine promotion 2015-2016. Pour ce faire, une vente aux enchères de prix offerts par des entreprises locales et internationales a animé ce dîner. Cette soirée a réuni plus de quatre-vingts convives autour d'un dîner concocté par un jeune Chef montant de la scène thaïlandaise, Chef Ton, venu spécialement de Bangkok pour l'occasion. A l'occasion de ce dîner, une e-collecte a également été réalisée via la plate-forme Alvarum, permettant ainsi à certaines personnes ne pouvant être présentes à la soirée, de participer à la levée de fonds.

A Sala Bai. Fort du succès de l'année précédente, l'école a réitéré ses dîners événements *Great Chefs meet Great Students*, en collaboration avec trois Chefs pour trois soirées en janvier, février et mars. Chaque Chef a élaboré un menu spécial qu'il a enseigné aux élèves à cette occasion. L'objectif est de 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 sont l'occasion de promouvoir localement l'excellence de la formation à Sala Bai et de lever des fonds pour l'école.

CHALLENGES SOLIDAIRES

Semi-marathon d'Angkor – le 7 décembre 2014, vingt-sept Singapouriens ont participé à la 19^{ème} édition du semi-marathon d'Angkor au côté des élèves et de l'équipe de Sala Bai qui ont couru 3 km symboliques. Vingt-quatre des participants sont venus et ont levé des fonds pour l'école avec l'organisation *The Chain Reaction Project* et trois autres participantes se sont joint individuellement à l'événement sportif et ont levé des fonds auprès de leurs proches via la plate-forme de collecte de dons Alvarum.



ALEXANDRATOH



Cambodge à vélo - *Life Cycle Riders*, une organisation basée à Hong Kong, a organisé un voyage sportif et solidaire au Cambodge. Les dix-huit participants ont visité le Cambodge à vélo tout en levant des fonds pour quatre programmes d'ONG qu'ils ont découverts sur leur parcours, dont Sala Bai.

Une association étudiante aux États-Unis s'engage pour Sala Bai.

L'association étudiante FCCLA Illinois (*Family Career and Community Leaders of America*) a organisé en partenariat

avec *Kendall College*, une des écoles hôtelières de Chicago, deux événements pour soutenir Sala Bai : une compétition de cupcakes en octobre suivie en mai dernier par une course en relais sur tricycle ou à pied. Ces deux événements originaux ont rencontré un vif succès auprès de tous les jeunes participants et ont permis de lever des fonds pour Sala Bai.

SUR INTERNET

L'utilisation des canaux d'e-collecte s'est amplifiée :

notamment comme outil complémentaire de collecte favorisant la mobilisation autour d'événements de levée de fonds. Ainsi la plate-forme francophone HelloAsso et la plate-forme Alvarum ont permis de collecter des dons en ligne à l'occasion du dîner des 30 ans d'Agir pour le Cambodge à Paris, du dîner de Charité de l'*Heritage Suites Hotel* au Cambodge et de la participation de sportifs solidaires au semi-marathon d'Angkor.



Des entreprises de vente en ligne se mobilisent. Cette année, Krama Krama, entreprise française qui vend des kramas (dont l'un aux couleurs de Sala Bai) en ligne sur kramakrama.com, a renouvelé son partenariat avec APLC et reverse 5 € pour chaque krama vendu. Et un nouveau partenariat a vu le jour avec l'entreprise allemande *One Hundred Aid* qui vend son thé *Matcha 108* en ligne sur matcha108.de et reverse également une part de ses bénéfices chaque mois à APLC.

Krama Or & Krama Cuivre
25% soie - 75% coton - Teintures naturelles à base de feuilles d'arbres

KR

FOULARDS
du
CAMBODGE

En soutien à l'ONG
AGIR POUR LE CAMBODGE
& l'école SALA BAI

Tonlé Sap Angkor Thom

KR

FOULARDS
du
CAMBODGE

En soutien à l'ONG
AGIR POUR LE CAMBODGE
& l'école SALA BAI

L'ÉQUIPE EN FRANCE

BUREAU

Emmanuelle DETHOMAS

Président

Tek Lin TAN

Vice-Président et Trésorier

Diane FOUCHÈRE

Secrétaire Général

Stéphane BAVEREZ

Membre associé chargé
des ressources humaines

ADMINISTRATEURS

Clémence BAUDET

Hubert CHANOINE

Laurent FICHTER

Pierre FICHTER

Nicolas FLOQUET

Philippe GLOAGUEN

Régis MARCON

Bruno de MONTE

Elisa O'NEILL

Donatienne du VIGNAU

PERMANENTS

Charlotte GUTTINGER

Responsable de l'animation
de réseau et de l'événementiel

Véronique ESKÉNAZI

Responsable de la communication et de
la levée de fonds de juin 2014 à mai 2015

Marie-France BREMOND

Responsable de la communication et
de la levée de fonds depuis mai 2015

MISSIONS DE TERRAIN

Emmanuelle DETHOMAS

Président, novembre 2014
et mars 2015

Véronique ESKÉNAZI

Responsable communication
et levée de fonds, novembre 2014

Tek Lin TAN

Vice-Président et Trésorier,
janvier et mars 2015

L'ÉQUIPE AU CAMBODGE

LES VOLONTAIRES À SALA BAÏ

Claude COLOMBIÉ

Directeur de l'école depuis août 2012

Mayelle BARBIER

Responsable de la communication
depuis septembre 2013

Caroline THUREL

Directrice adjointe de l'école
depuis juillet 2014

LES MISSIONS BÉNÉVOLES DE COURTE DURÉE À SALA BAÏ

Catherine ADDINGTON

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

Tracey DINGLEY

Professionnelle de l'industrie
du Soins et du Spa, conseillère
pédagogique pour la création
de la formation Soins et Beauté

Pascal HAAG

Chef spécialisé dans la cuisine
végétarienne

Jérôme LESAINT

Ingénieur informaticien
en charge du développement
de la base de données Alumni

Sobey MOUN

Propriétaire du restaurant
Touich à Siem Reap, intervenant
en cours de culture générale

Thi THY

Responsable de l'hôtel
Karavansara Retreat
& *Residences*, professeur
suppléant de Service d'Étage

Kim Loeurn LENG

Responsable Qualité et
Formation au *Sofitel Angkor*
Phokeethra Golf & Spa Resort,
professeur d'anglais bénévole

Michèle ZALESSKY

Professeur de français

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 CASSIOPÉE

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 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 2014-2015, la fondation

PATA a permis à 4 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 huit étudiants.

FONDATION SISLEY D'ORNANO

La Fondation Sisley-d'Ornano accompagne le développement de Sala Bai et plus particulièrement la formation Soins 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 ainsi qu'un mécénat de compétences pour la rédaction des supports pédagogiques avec le Centre de Formation par Apprentissage d'Eaubonne (95).

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 2014-2015 a vu le renouvellement et l'amplification du soutien de plusieurs entreprises partenaires.

L'hôtel **Amansara**, déjà partenaire de Sala Bai pour la formation d'élèves stagiaires, a créé en 2015 un programme de soutien aux communautés locales via ses employés. L'ensemble du personnel de l'Amansara a décidé de reverser un dixième de ses commissions sur le service à des organisations et programmes œuvrant au développement local. Sala Bai fait partie des bénéficiaires de cette action solidaire. Ainsi grâce à ces fonds, ils financent entièrement la formation de 2 élèves par an.

Heritage Suites Hotel a accueilli le 3^{ème} dîner de levée de fonds le 22 mai 2015 et propose tout au long de l'année à ses clients de faire des dons à l'école.

Le **Sofitel Angkor Phokeethra Golf Resort & Spa** a renouvelé l'opération « kit de rentrée » proposant à ses clients d'acheter des sacs

et des vélos pour les nouveaux élèves de la promotion XIII.

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 2014.

L'Angkor W Group, qui gère douze restaurants à Siem Reap, a pris en charge la confection des uniformes techniques des élèves et a également participé avec son Chef Yann Poillot à l'un des dîners *Great Chefs meet Great Students*.

Les autres soirées *Great Chefs meet Great Students* ont été rendues possibles grâce à la **Résidence d'Angkor** et son Chef Saul Garcia Ramos, **Abacus Restaurant**, son Chef Pascal Schmit et sa Sous-Chef, Mut Sam Phors, ancienne élève de Sala Bai, promotion I, et les importateurs de vin **Celliers d'Asie et Warehouse**.

L'hôtel **Pavillon d'Orient** a offert des kits d'hygiène dentaire pour les élèves à la rentrée scolaire.



RESSOURCES

RESSOURCES (en €)	2014-2015	2013-2014
Dons du grand public	286 914	287 793
Autres fonds privés	436 675	366 935
Autres produits		
Produits financiers	33 643	3 544
Cotisations	1 430	1 550
Revenus de l'hôtel et du restaurant d'application	66 878	65 770
Vente de produits dérivés	7 164	9 421
Production immobilisée nouvelle école	31 087	15 234
Total autres produits	140 202	95 519
Total des recettes de l'année	863 791	750 247
Reprise des fonds dédiés collectés auprès du public	284 949	—
Total général des ressources de l'année	1 148 740	750 247

► Le total des recettes de l'année est en augmentation de 15,1 % par rapport à 2013-2014 en grande partie du fait d'une hausse de 19 % du soutien des fondations et des entreprises (le projet de développement de Sala Bai a en effet suscité l'intérêt spécifique de nombre d'entre elles).

► Le montant des reprises sur fonds dédiés provient d'une reclassification comptable touchant aux fonds dédiés et entièrement utilisés en 2014 – 2015 pour financer le projet de la nouvelle école.

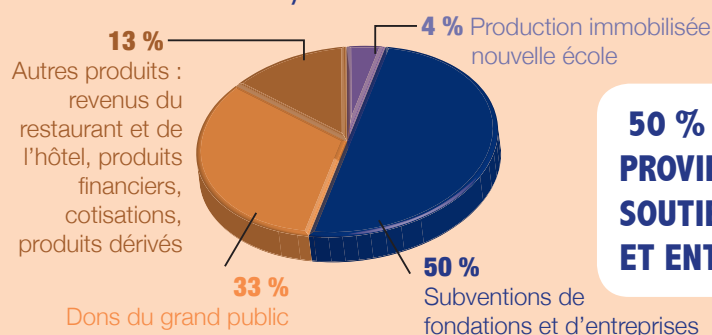
► Autre conséquence de la construction de la nouvelle école, la production immobilisée pour ce projet a doublé cette année.

► On note une relative stabilisation des dons du grand public en 2014-2015 après une année 2013-2014 particulièrement défavorable du fait de la conjoncture.

► Après une année 2013-2014 record, les revenus issus directement de l'activité du restaurant et de l'hôtel d'application de Sala Bai se sont également stabilisés (+1,7 %). Cette stabilisation s'explique, d'une part, par l'atteinte du seuil critique de la capacité d'accueil des clients, dans un restaurant et un hôtel d'application limités en place. D'autre part si la croissance touristique au Cambodge reste forte, elle a peu concerné cette année les touristes européens (+1 %) qui constituent une part importante de la clientèle de Sala Bai, du fait de la conjoncture économique défavorable.

► Avec par ailleurs des dépenses en augmentation du fait de l'expansion du programme, Sala Bai maintient néanmoins sa part d'autofinancement à 35 % contre 36 % l'année précédente.

RÉPARTITION DES RESSOURCES 2014-2015 PAR ORIGINE (HORS REPRISE DES FONDS DÉDIÉS)



**50 % DES RESSOURCES
PROVIENNENT DU
SOUTIEN DES FONDATIONS
ET ENTREPRISES**



DÉPENSES

EMPLOIS (en €)	2014-2015	2013-2014
Missions sociales réalisées au Cambodge	348 614	270 013
Frais de recherche de fonds	46 250	35 584
Frais de fonctionnement	22 384	14 642
Total des emplois inscrits au compte de résultat	417 248	320 239
Engagements à réaliser sur ressources affectées	—	284 949
Excédent de l'année	731 492	145 059
Total général	1 148 740	750 247

► Les dépenses au Cambodge ont augmenté de 29 % et s'expliquent, d'une part, par une appréciation défavorable du taux de change du dollar par rapport à l'euro (+ 16,5 % en moyenne entre 2013-2014 et 2014-2015) et, d'autre part, par le projet de développement de Sala Bai qui occasionne un renforcement des équipes locales.

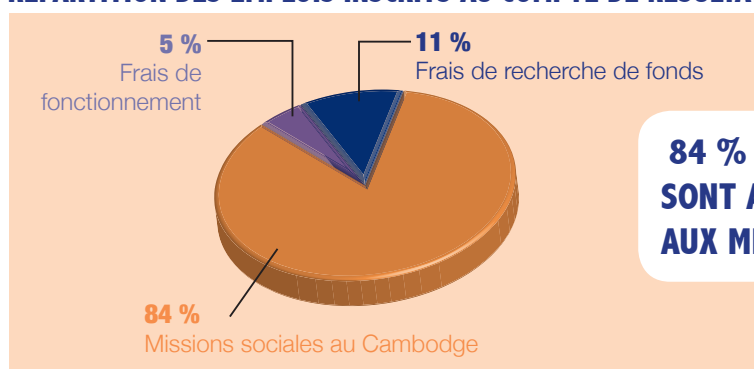
► 84 % des dépenses de l'année sont consacrées aux missions sociales réalisées au Cambodge : Sala Bai et Sré Ampil.

► Bien qu'en légère augmentation du fait

des efforts de levées de fonds et d'encadrement du projet de développement, les frais de recherches de fonds et de fonctionnement ne représentent respectivement que 11 % et 5 % des dépenses. Une répartition des dépenses maintenue par rapport à l'exercice précédent.

► L'excédent de l'année de 731 492 € provient à hauteur de 660 959 € de fonds dédiés servant à financer le projet de construction de la nouvelle école qui prendra fin en décembre 2015. Le solde restant de 70 532 € a été affecté en report à nouveau.

RÉPARTITION DES EMPLOIS INSCRITS AU COMPTE DE RÉSULTAT



**84 % DES EMPLOIS
SONT AFFECTÉS
AUX MISSIONS SOCIALES**



AGIR POUR LE CAMBODGE

Association loi 1901 reconnue d'intérêt général

14, rue du Dragon

75006 Paris

Contacts

► À Paris – France

contact@agirpourlecbodge.org

► A Siem Reap – Cambodge

Anne-Laure Bartenay

info@salabai.com

www.agirpourlecbodge.org

www.facebook.com/SalaBaiSchool

TripAdvisor :

Sala Bai Restaurant School

www.tripadvisor.fr

Crédits photos :

APLC / Scott A.Woodward

