



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2015-2016



Cette année 2015-2016 a été une grande année pour Agir pour le Cambodge et ce à plusieurs titres. Tout d'abord et après quatorze ans d'existence, Sala Băi s'est doté d'un nouveau lieu de formation, une école qui offre un formidable outil pédagogique modernisé en ligne avec les standards actuels de l'hôtellerie et de la restauration, et surtout qui permettra d'accueillir jusqu'à 150 élèves en 2018. Une école qui a aussi permis l'ouverture d'une cinquième formation en Soins et Beauté, déjà dispensée à huit élèves qui ont trouvé un emploi qualifié dès l'obtention de leur diplôme.

Autre projet pilote initié en cette année 2015-2016, l'intégration de trois élèves sourds, dont la situation familiale et sociale correspondait aux critères de sélection de Sala Băi, au sein des formations Cuisine et Service d'étage. Dans un pays où le handicap est souvent perçu comme une malédiction et dans un secteur hôtelier où les enjeux de communication sont cruciaux au bon fonctionnement des établissements, cette intégration représentait un défi de taille qui a mobilisé l'ensemble du personnel de Sala Băi et, avec le soutien d'hôtels partenaires, a pu être couronnée de succès, les trois élèves ayant été diplômés et embauchés à l'issue de leur formation.

Une autre victoire, celle des chiffres de recrutement, qui montre que 72 % des candidatures reçues cette année dans le cadre du recrutement de la prochaine promotion ont été déposées par des jeunes filles ! Quand Agir pour le Cambodge avait lancé son programme en 2002, convaincu de la nécessité de former en priorité les jeunes filles issues de familles déshéritées qui avaient peu accès à l'éducation et encore moins à des formations professionnelles, il avait fallu persuader les parents et les proches, non seulement du sérieux de la formation et du cadre éducatif rigoureux dans lequel leurs enfants évolueraient pendant l'année mais aussi de la probité de l'industrie hôtelière de luxe. Une industrie qui n'était qu'à son balbutiement après la fin des combats dans la région et en laquelle nombre de familles avaient peu confiance par méconnaissance de ce secteur et la peur légitime des risques associés au tourisme sexuel. Quatorze ans plus tard, grâce au succès professionnel de ses anciennes élèves qui sont autant d'exemples de réussite au sein de leurs villages, Sala Băi jouit d'une réputation qui inspire la confiance des familles et qui participe, à son échelle, à l'évolution des mentalités quant au statut de la femme cambodgienne.

Que de chemin parcouru donc et quelle joie de savoir que la route à venir promet d'être aussi belle... Car le succès d'Agir pour le Cambodge et de son programme Sala Băi ne se mesure finalement qu'aux succès professionnels et personnels remportés par tous ces jeunes Cambodgiens qui ont été formés par l'école et sont devenus des femmes et des hommes autonomes et ouverts sur le monde qui les entoure, acteurs citoyens de leur pays. Et c'est tout ce que nous souhaitons aux 150 jeunes filles et garçons qui pourront très prochainement être formés chaque année !

Emmanuelle Dethomas

Présidente d'Agir pour le Cambodge

SOMMAIRE

I. ACTIONS AU CAMBODGE	5	Sala Băi en 2015-2016	12
Sala Băi, la formation au cœur du développement	7	La nouvelle école	12
Objectifs	7	La promotion XIV	14
Les bénéficiaires	8	La vie des élèves	16
L'équipe	9	La formation pratique et théorique	18
Relations avec les autorités locales	10	L'équipe pédagogique et d'encadrement	20
Résultats	10	Processus de recrutement promotion XV	22
L'association des anciens élèves	11	L'année 2015-2016 en images	23
		Le développement du programme	24

Sré Ampil, protection de l'enfance, éducation et transmission	26	III. L'ÉQUIPE	30
		En France	30
		Au Cambodge	31
II. ACTIONS DE FINANCEMENT	28	IV. ENTREPRISES ET FONDATIONS PARTENAIRES	32
Les activités génératrices de revenus	28	Mobilisation d'entreprises au Cambodge	33
Les opérations de collecte	28		
Événements en France	28	V. RAPPORT FINANCIER	34
Événements à l'étranger	29		
Défis solidaires	29		



PLUS DE 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 Bai a été créée en 2002 à Siem Reap, ville située aux portes des temples d'Angkor afin de bénéficier des débouchés du tourisme, un des secteurs économiques les plus dynamiques du Cambodge. Dès sa création, Sala Bai a ouvert ses portes à des jeunes en situation de très grande pauvreté venus de tout le pays. Répondant à sa mission sociale, l'école prend en charge la totalité des frais de l'année de formation et encourage le recrutement de jeunes déscolarisés depuis de nombreuses années. Sala Bai, au vu de ses résultats en matière d'insertion professionnelle, est reconnue comme un acteur majeur de lutte contre la pauvreté et contre le trafic d'êtres humains.



SALA BAÏ : LA FORMATION PROFESSIONNELLE, AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT

Objectifs

Chaque année, plus de 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 Bai. Ce programme de développement où déjà plus de 1 300 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.

Les bénéficiaires

Depuis sa création en 2002, Sala Bai avait recruté 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.

En cette année 2015-2016, grâce au projet d'expansion du programme initié en 2012, une cinquième formation a vu le jour en Soins et Beauté dont 8 jeunes Cambodgiens supplémentaires ont pu bénéficier, portant le nombre total d'élèves à 108.

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 35 \$ par mois.

> Scolaires

Les formations Cuisine, Service en salle, Service d'étage et Soins et Beauté accueillent des jeunes à partir du grade 6 (alors que les formations professionnelles au Cambodge sont ouvertes, dans la grande majorité des cas, aux élèves ayant au moins atteint le grade 9, 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.



L'équipe

Avec l'ouverture d'une cinquième formation et l'augmentation progressive du nombre d'élèves, l'équipe cambodgienne de Sala Bai a été renforcée par le recrutement d'un formateur technique, un professeur d'anglais et un travailleur social supplémentaires, portant le nombre de salariés à 25.

À noter que 7 d'entre eux 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 à 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 financière du programme et de la recherche de fonds. En outre cette année, l'équipe a pu bénéficier du soutien d'une bénévole norvégienne, diplômée d'école hôtelière et professionnelle de la restauration, qui a apporté son expérience et ses compétences au sein de l'équipe de formation technique de Service en salle tout au long de l'année scolaire.

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 a d'ailleurs été présidée le 22 juillet 2016 par le ministre du Tourisme, Dr. THONG Khon, et le directeur général de l'Enseignement technique et de la Formation professionnelle, M. LAOV Him.

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 cambodgien, Agir pour le Cambodge étant une ONG française.

Ces MOU sont reconductibles tous les quatre et trois ans. Le MOU avec le ministère du Travail et de la Formation professionnelle a été renouvelé en 2015, celui avec le ministère des Affaires Étrangères a été renouvelé en 2016 et les deux courent jusqu'en 2019. 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 1300 jeunes Cambodgiens ont été formés à Sala Bai et tous ont trouvé, dans les semaines suivant la remise de leurs diplômes, un emploi stable et qualifié avec des revenus trois fois supérieurs à ceux de leur famille, jusqu'alors. Ils ont ainsi pu subvenir à leurs besoins, aider leur famille et économiser pour poursuivre leurs études secondaires, s'ils ne sont pas bacheliers, et/ou des études supérieures à l'université.

En quelques années, par la poursuite d'études supérieures ou par le système de formation et promotion interne 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 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-dons 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 1er avril 2016, quelques jours avant que ne débutent les festivités du nouvel an khmer et pour la sixième année consécutive, plus de 350 élèves ont répondu à l'appel.

Par ailleurs depuis 2014, une base de données gérée et alimentée par les travailleurs sociaux permet le suivi de l'évolution des anciens élèves tout au long de leur carrière.



SALA BAÏ EN 2015-2016

LA NOUVELLE ÉCOLE

Dans un pays où la grande majorité de la population vit encore dans une situation précaire et où le marché de l'hôtellerie a encore besoin de main-d'œuvre qualifiée pour soutenir son incroyable croissance, Agir pour le Cambodge a décidé d'augmenter le nombre des bénéficiaires du programme de 50% par an. Pour ce faire, une nouvelle école a été construite permettant d'accueillir jusqu'à 150 élèves tout en améliorant l'outil de formation grâce à des infrastructures plus modernes correspondant davantage aux standards de l'industrie hôtelière actuelle.

Après un chantier d'un an, toute l'équipe et l'ensemble des élèves ont pu prendre leurs quartiers dans leur nouveau centre de formation le 21 décembre 2015.

Nouveaux locaux

Le nouveau site comprend :

- > un bâtiment école composé d'une salle de classe par section, une salle polyvalente, une bibliothèque équipée en ordinateurs permettant également d'initier les élèves à l'informatique, les bureaux du personnel, une salle de réunion et les vestiaires des filles et des garçons,
- > un restaurant d'application sur deux étages avec une capacité d'accueil de 70 couverts (contre 50 dans l'ancienne école), une cuisine pédagogique équipée d'une zone chaude, une zone froide et un laboratoire en pâtisserie et la cantine pour l'ensemble des élèves et du personnel,



- > un hôtel d'application avec 6 chambres (contre 4 auparavant) avec trois niveaux de prestation 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 dont la récolte sert à la composition des menus du restaurant.

Inauguration

La nouvelle école Sala Baï a été inaugurée officiellement le 27 février 2016. Une journée historique pour Agir pour le Cambodge qui a réuni tous les amis, anciens élèves, membres du Conseil d'administration, donateurs et partenaires historiques du programme en présence de l'Ambassadeur de France au Cambodge, du Ministre du Travail et de la Formation professionnelle et son Secrétaire d'État ainsi que le Secrétaire d'État au Tourisme. Près de 300 personnes ont ainsi célébré ensemble les succès passés, présents et à venir d'une école qui a déjà changé la vie de plus de 1300 jeunes Cambodgiens.





LA PROMOTION XIV

Entre janvier et février 2015, 441 dossiers de candidatures ont été sélectionnés parmi ceux qui avaient été déposés à l'école. À la suite des examens écrits, les travailleurs sociaux avaient rendu visite aux familles de 343 d'entre eux afin de sélectionner les candidats les plus nécessiteux, 193 jeunes avaient ensuite été convoqués 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 et pour la première fois à 108 élèves, dont 76 filles, d'intégrer la promotion XIV de Sala Bai et de faire leur rentrée le 2 septembre 2015.

Par ailleurs, grâce à un travail conjoint avec l'ONG cambodgienne *Krousar Thmey* qui œuvre principalement à la scolarisation d'enfants à handicap visuel ou auditif, trois jeunes Cambodgiens sourds éligibles en termes de critères sociaux au programme, ont intégré le cursus de formation de Sala Bai, deux en Service d'étage et le troisième en Cuisine.

Composition de la promotion XIV (2015-2016)

70,2 % de filles.

14,5 % sont orphelins de père, de mère ou des deux parents.

13 % sont parrainés par des ONG partenaires contre 6 % l'année précédente.

16,5 % ont dû interrompre leur scolarité avant le lycée.

Origine géographique

59 % proviennent de la province de Siem Reap et **41 %** du reste du pays, dont 23 % 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 en collaboration avec l'ONG Enfants du Mékong).

Age moyen : 19,5 ans - Nombre de frères et soeurs en moyenne : 4,7

Répartition de la promotion par métier

> Service d'étage : **21 %**

> Service en salle : **30 %**

> Soins et Beauté : **7 %**

> Réception : **11 %**

> Cuisine : **31 %**



LA VIE DES ÉLÈVES

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 Baï a pour enjeu d'être davantage qu'une formation, un accompagnement de la personne vers l'autonomisation.

Santé

La santé des élèves fait partie intégrante de la mission de Sala Baï. Les frais médicaux sont pris en charge par l'école. Le suivi médical a été renforcé en 2015-2016 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. Par ailleurs, le début de l'année scolaire a été marqué par l'accident à moto d'un élève de Service en salle alors qu'il rentrait dans son village et qui a nécessité deux opérations chirurgicales d'urgence, que la famille dans le dénuement le plus total ne pouvait couvrir.

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.

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 au maintien de la propreté. Il est à noter que deux des trois élèves sourds ont été élus par leurs pairs, le premier dès septembre et le second en octobre, preuve de leur intégration rapide auprès de leurs camarades, un enjeu majeur pour la bonne réussite de ce programme pilote.

Prévention, culture et citoyenneté

15 % 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 à la santé reproductive menée par *RHAC Clinic* une association de prévention et informations spécialisée.

Les élèves sont aussi sensibilisés et encouragés aux dons de sang au profit de l'*Angkor Hospital for Children*, une pratique peu connue au Cambodge et qui leur montre que chacun peut participer à la société quelle que soit sa situation financière.

Enfin cette année et en partenariat avec l'industrie hôtelière, les élèves ont participé à l'opération *Keep Siem Reap Clean* qui organise des demi-journées de nettoyage de la ville afin de sensibiliser l'ensemble des acteurs du secteur touristique, dont beaucoup d'habitants de Siem Reap, à la nécessité de garder une ville propre et attractive. Dans ce cadre, les élèves de Sala Baï ont également suivi des ateliers menés par l'ONG *Plastic Free July* dans le but de les alerter sur la surconsommation et le gaspillage de produits plastiques qui engendrent aujourd'hui de vrais problèmes environnementaux au Cambodge.



Ces éclairages sur la société participent à la mission de Sala Baï qui, au-delà d'une formation, propose une véritable éducation globale de la personne. Ils sont d'autant plus importants dans une école avec 70 % de jeunes filles. Sensibilisées aux problèmes de santé publique et aux enjeux de société, elles élèveront leurs enfants différemment en leur transmettant ces valeurs et ces savoirs.

Pour renforcer cette ouverture au monde, des sorties ont également été organisées : journées sportives, visite des temples, visites guidées du musée national d'Angkor et 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 ateliers et représentations du cirque de *Phare Performing Social Enterprise*.

LA FORMATION PRATIQUE ET THÉORIQUE

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

Cuisine et Service en salle

> Opération "potager"

En partenariat avec l'ONG Agrisud International, spécialisée dans l'aide et la formation des agriculteurs locaux à la production maraîchère raisonnée, les élèves de Cuisine ont pu découvrir tout au long de l'année les 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... Des cours qui se sont étendus à la pratique avec la création d'un jardin potager à l'école, dont les produits fraîchement récoltés garniront les assiettes servies au restaurant d'application.



> 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.

Soins et Beauté



Les 8 élèves de cette nouvelle formation ont pu compléter leur formation pratique dans le cadre de stage professionnel, à l'instar des autres formations, dans quatre hôtels partenaires 4 et 5 étoiles : Le Méridien Angkor, le Sofitel Angkor Phokeethra Hotel, le Sokha Hotel et l'Anantara.

Par ailleurs, à partir de mars 2016, le spa d'application de l'école a été ouvert aux

clients séjournant à l'hôtel d'application qui ont ainsi pu bénéficier des prestations de soins prodigués par les élèves en conditions professionnelles réelles.

Langues

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 ainsi que des ateliers d'expression orale animés par des bénévoles anglophones.

Par ailleurs pour la 2ème année consécutive et fort du succès de la 1ère édition, l'ONG *Writing Through* est venue animer des ateliers d'une semaine d'écriture en langue anglaise pour les élèves de Cuisine et de Service d'étage. 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.

Enfin, les élèves de Service en salle et Réception ont pu bénéficier de cours d'initiation au français en fin d'année ce qui leur permettra de pouvoir accueillir des clients francophones dans leurs établissements hôteliers très prochainement.

Diplôme

La cérémonie de remise des diplômes de la XIVe promotion a eu lieu de 21 juillet 2016 sous la présidence de S.E. Dr. THONG Khon, Ministre du Tourisme, S.E. POK Pann, Sous-secrétaire d'État au ministère du Travail et de la Formation professionnelle (MVL), S.E. PAK Sokhom, Secrétaire d'État au ministère du Tourisme, S.E. KIM Chhaiheang, Sous-Gouverneur de la Province de Siem Reap et S.E. LAOV Him, Directeur Général de l'Enseignement Technique et de la Formation Professionnelle (MVL) 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 108 élèves de Sala Baï de leur année de formation à l'un des métiers de l'hôtellerie. Elle a été suivie du voyage de fin d'année du 26 au 28 juillet 2016 à Sihanoukville. Une manière de fêter ensemble leur succès et la nouvelle vie qu'ils s'apprentent à débiter mais surtout l'occasion pour les élèves, et ce pour la première fois de leur vie, d'être touristes en leur pays.

58 ÉLÈVES ONT TROUVÉ UN EMPLOI DÈS LE 31 JUILLET !

Et à la fin du mois d'août, moins de quatre semaines après la cérémonie de remise des diplômes, 104 élèves de la promotion 2015-2016 étaient embauchés dont les 8 élèves de Soins et beauté, confirmant ainsi le succès de l'ouverture de cette cinquième formation. Près d'un tiers des jeunes diplômés ont commencé leur vie professionnelle dans un des dix-huit hôtels partenaires qui accueillent les élèves en stage. Les 3 élèves sourds ont également trouvé un emploi ce qui prouve que, petit à petit, le secteur hôtelier au Cambodge est prêt à s'ouvrir à la problématique du handicap. Et le salaire moyen à l'embauche de l'ensemble des élèves hors avantages a été de \$108 (contre \$100 l'année précédente).

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET D'ENCADREMENT

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 non* à la reconnaissance des diplômes et des compétences du personnel hôtelier au Cambodge dans l'ensemble des pays membres de l'ASEAN.

À ce jour, l'ensemble des formateurs de Sala Bai a pu être formé à ces standards et au matériel pédagogique requis pour l'accréditation des formations au niveau ASEAN et, à ce titre, le ministère a délivré le 25 juillet 2016 une attestation de mise en conformité de la formation de Sala Bai, première étape nécessaire à la certification.

> Formation pédagogique

En août, tous les professeurs et travailleurs sociaux de l'école ont pu suivre une formation pédagogique de deux jours encadrée par l'organisme *Possibilities World*. L'objectif de cette formation était de partager des idées et outils avec les enseignants pour leur permettre d'améliorer leurs techniques d'enseignement de manière pédagogique et ludique. Autant de bons principes que les professeurs pourront mettre en application avec la promotion 2016-2017 dès la rentrée.

Problématiques sociales

> Protection de l'enfance

Dans le souci constant de renforcer au Cambodge la protection de l'enfance, l'ONG Friends International a décidé cette année de former des agents actifs de la société



civile dans la lutte contre toutes formes de trafic et abus d'enfants.

Faisant également de la lutte contre tous les trafics humains une de ses missions majeures, Sala Bai est l'une des premières organisations à rejoindre ce nouveau dispositif et 19 membres de l'équipe ont ainsi déjà été formés et certifiés *ChildSafe Agent*. En tant qu'agents, ils

sont désormais à même de détecter et d'intervenir rapidement lorsqu'un enfant est en danger et contribuent à la sensibilisation des touristes sur les questions de protection de l'enfance. Cette certification est valable trois ans et fait l'objet d'une mise à jour annuelle.

> Sensibilisation aux violences domestiques et conditions de la Femme cambodgienne

Alors que la violence domestique frappe près de 25 % des femmes au Cambodge*, l'équipe de travailleurs sociaux a bénéficié d'un atelier de sensibilisation aux problématiques de violence domestique, alcoolisme et droits des femmes par l'ONG



Women's Resource Center. En première ligne dans la relation avec les familles des élèves, ils sont régulièrement confrontés à des difficultés familiales qui peuvent mettre en péril la sécurité de certains membres de la famille et la scolarité des jeunes admis à Sala Bai et, à ce titre, doivent pouvoir conseiller et proposer dans certains cas des recours sociaux et/ou juridiques aux éventuelles victimes.

Langues

> Cours de langue des signes

Avec l'intégration de 3 élèves sourds au cursus de formation, l'ensemble des employés de Sala Bai a pu être initié à la langue des signes khmère, des cours hebdomadaires étant assurés par des professeurs bilingues de l'ONG *Krousar Thmey*. Au-delà de l'aspect pratique, permettant au personnel de pouvoir communiquer avec les élèves concernés, l'objectif était aussi la sensibilisation à ce type de handicap et l'ouverture vers une autre langue khmère.

> Cours d'anglais

Comme chaque année, les employés le souhaitant ont pu suivre des cours particuliers d'anglais dispensés directement à l'école par des bénévoles anglophones.

Accès aux soins

Consciente du très faible niveau de protection sociale dont bénéficient les Cambodgiens et aux difficultés d'accès à des soins de plus en plus coûteux, Agir pour le Cambodge a décidé de renforcer la couverture médicale et assurances décès de l'ensemble de ses équipes avec la possibilité de l'étendre à leurs familles.

* Rapport UNDP - http://unwomenasiapacific.org/docs/WhyDoSomeMenUseViolenceAgainstWomen_P4P_Report.pdf

PROCESSUS DE RECRUTEMENT PROMOTION XV

Cette année, 450 dossiers ont été déposés dont 72% par des jeunes filles, ce qui montre d'une part la constance dans le volume des besoins 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.

Six mois de sélection

De janvier à juin a eu lieu le recrutement de la promotion XV qui fera sa rentrée le 1^{er} septembre 2016. Retour sur six mois de sélection en quelques dates clés :

- > 11 janvier – lancement du processus de recrutement avec la réunion annuelle d'information sur le programme où 31 ONGs étaient représentées ;
- > 11 janvier au 16 février – appel à candidature via des campagnes d'affichages, relayée également dans d'autres provinces du Cambodge par les ONG partenaires, et annonces radio sur deux antennes nationales ;
- > 18 janvier au 19 février – réception de 450 dossiers d'inscription émanant de tout le Cambodge ;
- > 13 mars – examens écrits dans trois centres répartis dans différentes provinces (Siem Reap, Kampong Cham et Banteay Meanchey) afin de se rapprocher des candidats qui, faute de moyens, pourraient abandonner le recrutement avant de passer les examens ;
- > Avril à juin – visites de 319 familles de candidats par les travailleurs sociaux à travers 7 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 au 1^{er} septembre 2016.

L'ANNÉE 2015-2016 EN IMAGES





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 Bai en partant du constat suivant :

- > **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 bénéficient 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 matière de création d’emplois, soit autant d’opportunités d’embauche pour les personnes qualifiées en hôtellerie-restauration.

Les objectifs du plan de développement

- > **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.

		ÉTAPES	ÉLÈVES
Phase 1	Janvier 2014	Acquisition d’un terrain et travaux de construction pour une école plus grande	
Phase 2	Septembre 2015	Ouverture de la 5ème formation Soins et Beauté + 8 élèves	108
	Décembre 2015	Emménagement dans la nouvelle école	
Phase 3	Avril 2017	Acquisition d’un terrain et travaux de construction pour des internats plus grands	
	Septembre 2017	Augmentation du nombre d’élèves + 12	120
	Septembre 2018	Augmentation du nombre d’élèves + 30	150





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 40 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 2015-2016 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 FINANCEMENT

LES ACTIVITÉS GÉNÉRATRICES DE REVENUS

Grâce à ses activités génératrices de revenus, et notamment à l'activité des nouveaux hôtel et restaurant d'application, Sala Bai a maintenu sa part d'autofinancement du programme en 2015-2016 à hauteur de 35 %.

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

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

3 957 : nombre de clients au restaurant

35 % : pourcentage des clients venant par des tours opérateurs

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

LES OPÉRATIONS DE COLLECTE

36 % 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 importante de la récolte de fonds dans les deux années à venir.

Événements en France

Dîner de Gala et levée de fonds au profit d'Agir pour le Cambodge, à l'Ecole Ferrandi à Paris - réalisé par les chefs Régis Marcon et Jacques Marcon ainsi que



10 chefs membres de l'association Générations Cuisines et Cultures, les fonds collectés en cette soirée du 20 janvier 2016 permettront de financer la formation de 25 élèves en 2016-2017.

Par ailleurs, une opération de collecte de fonds a été organisée du 10 février au 8 mars, par l'association **Restaurants Sans Frontières** dans tous les Relais H Cafés et les points de vente Chez Jean – du groupe Lagardère Travel Retail et **Nouveau Challenge pour le Cambodge** a réitéré son soutien à APLC en organisant le 1er avril son dîner annuel à Campbon (Loire-Atlantique).



Événements à l'étranger

En Australie, l'école hôtelière *The Blue Mountains International Hotel Management School* a organisé en août 2016 un dîner pour aider au financement de la formation des élèves de Sala Bai. Un événement qui se tient annuellement depuis 12 ans sous l'impulsion de *Friends of Sala Bai in Australia* (FOSBA). Le 17 août a également eu lieu le tournoi de golf organisé, chaque année par FOSBA, partenaire historique d'Agir pour le Cambodge, à Sydney. Tous les participants ont passé un agréable moment ensemble sous le soleil australien avec la motivation commune de lever des fonds pour l'école.

À Singapour, deux dîners de levée de fonds ont été également organisés : l'un par le réseau historique d'Agir pour le Cambodge, *Touch Sala Bai*, qui a réuni plus de 220 personnes le 19 novembre 2015 et l'autre par l'entreprise *Diageo*, qui a fait de Sala Bai un de leurs programmes d'engagement solidaire auprès de leurs employés. Leurs actions conjointes permettront de financer une partie des travaux de construction des internats.

Aux États-Unis, une collecte organisée par *Support Sala Bai* a permis de lever des fonds qui contribueront à couvrir les frais de formation de sept élèves.

Défis solidaires

Semi-marathon d'Angkor – le 6 décembre 2015, une équipe de 24 Singapouriens a participé à la 20ème édition du semi-marathon d'Angkor au côté des élèves et de l'équipe de Sala Bai qui ont couru 3 km symboliques. Dans le cadre de leur voyage sportif et solidaire organisé *The Chain Reaction Project*, ils ont tous levé des fonds pour l'école.

Cambodge à vélo - Life Cycle, basé à Hong Kong, a organisé un voyage à vélo à la découverte du Cambodge pour 12 participants en février. Et l'association singapourienne WOAM (*Women On A Mission*) en partenariat avec Heritage Suites Hotel, a également mobilisé une équipe 100 % féminine autour d'un séjour cycliste de quatre jours dans la province de Siem Reap. L'ensemble des participants des deux organisations ont levé des fonds pour la formation des élèves à l'occasion de leurs séjours sportifs.

L'ÉQUIPE EN FRANCE

BUREAU

Emmanuelle DETHOMAS
Présidente

Tek Lin TAN
Vice-Président et Trésorier

Diane FOUCHÈRE
Secrétaire Général

Stéphane BAVEREZ
Membre associé chargé
des ressources humaines

ADMINISTRATEURS

Clémence BAUDET
Anne-Charlotte CARRÉ
Hubert CHANOINE
Laurent 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

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

BÉNÉVOLE

Félicité OGEREAU
En appui au recrutement
des volontaires et permanents

MISSIONS DE TERRAIN

Emmanuelle DETHOMAS
Présidente, novembre 2015,
février et juillet 2016

Charlotte GUTTINGER
Responsable de l'animation
de réseau et de l'événementiel,
décembre 2015

Tek Lin TAN
Vice-Président et Trésorier,
février et mars 2016

L'ÉQUIPE AU CAMBODGE

LES VOLONTAIRES À SALA BAÏ

Claude COLOMBIÉ
Directeur de l'école
d'août 2012 à mai 2016

Caroline THUREL
Directrice adjointe de l'école
de juillet 2014 à juillet 2016

Anne-Laure BARTENAY
Responsable de la communication
depuis août 2015

Philippe BÉS
Directeur de l'école depuis juillet 2016

Emilie DESCHASEAUX
Directrice adjointe de l'école
depuis mai 2016

LES MISSIONS BÉNÉVOLES

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

Shannon BEIGHLEY

Professionnelle en restauration et
formatrice anglophone

Magnus OLOVSON

General Manager en hôtellerie de luxe
et conseiller à la réorganisation de la
formation pratique en Service d'étage
dans le nouvel hôtel d'application de
l'école

Mikaela STEGERT

Élève de l'école hôtelière australienne
The Blue Mountains International
Hotel Management School en charge
d'animation d'ateliers d'expression orale
en anglais

Marianne SUNDAL

Professionnelle en restauration et
sommelière, professeur assistant au
département Service en salle pour toute
l'année scolaire

ENTREPRISES ET FONDTIONS 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.

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 4 élèves de Sala Bai pendant cinq ans.

FONDATION CASSIOPÉE

La Fondation Cassiopée a accompagné 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 2015-2016.

FONDATION MCKINSEY

La fondation *McKinsey for Children* soutient Sala Bai depuis juillet 2013 en prenant en charge la formation complète de 9 étudiants pendant 3 ans.

FONDATION PATA

En 2012, la fondation PATA, *Pacific Asia Travel Association*, a décidé de s'engager auprès de Sala Bai et a, à ce jour, déjà soutenu la formation de 23 élèves.

FONDATION SISLEY D'ORNANO

Depuis 2013, la fondation Sisley a décidé de soutenir le développement de Sala Bai en accordant une subvention à Agir pour le Cambodge 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 Agir pour le Cambodge dans la définition pédagogique de ce cursus.

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.

LE GUIDE DU ROUTARD

Partenaire historique d'Agir pour le Cambodge, Le Guide du Routard offre à Agir pour le Cambodge 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 permanent de l'équipe à Paris puisse effectuer une mission de terrain.

KRAMA KRAMA

Krama Krama est une boutique en ligne de kramas, produits par une ONG près de Siem Reap. Krama Krama a créé un krama spécial 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 allemande qui propose à la vente des produits de haute-qualité, répondant à des critères de responsabilité sociale et environnementale. Elle reverse chaque mois une part de ses bénéfices à Sala Bai. Son soutien envers l'école est le résultat de sa politique d'entreprise, donnant une importance primordiale à l'engagement social.

MOBILISATION D'ENTREPRISES AU CAMBODGE

L'année 2015-2016 a vu le renouvellement du soutien de plusieurs entreprises partenaires.

L'Angkor W Group, qui gère douze restaurants à Siem Reap, a pris en charge la confection de l'ensemble des uniformes techniques des élèves soit près de 400 pièces confectionnées à titre gracieux par leurs couturières en septembre 2015.

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 leurs commissions sur le service à des organisations et programmes œuvrant au développement local. L'école Sala Bai a été sélectionnée parmi les bénéficiaires de cette action solidaire.

Grâce à ces fonds, ils financent entièrement la formation de 2 élèves par an.

Heritage Suites Hotel et le Sofitel Angkor Phokeethra Golf Resort & Spa ont renouvelé leurs opérations visant à proposer à leurs clients d'acheter des sacs et des vélos pour les élèves des promotions à venir.

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 2015.

Dans le cadre de la journée d'inauguration de la nouvelle école, beaucoup d'entreprises locales se sont mobilisées autour de l'événement. Ainsi Le Méridien Angkor a réalisé 1000 pièces sucrées pour le cocktail, le champagne a été offert par Taittinger, les boissons non alcoolisées par Kulen Water et AusKhmer et Cellier d'Asie a participé au financement du vin.



RESSOURCES

RESSOURCES (en €)	2015-2016	2014-2015
Dons du grand public	258 682	286 914
Autres fonds privés	323 200	436 675
Autres produits		
Produits financiers	2 581	33 643
Cotisations	650	1 430
Revenus de l'hôtel et du restaurant d'application	63 444	66 878
Vente de produits dérivés	5 695	7 164
Production immobilisée nouvelle école	59 021	31 087
Total autres produits	131 391	140 202
Total des recettes de l'année	713 273	863 791
Reprise des fonds dédiés collectés auprès du public	—	284 949
Insuffisance de ressources de l'exercice	49 310	
Total général des ressources de l'année	762 583	1 148 740

> Le total des recettes de l'année est en baisse de 17,4 % par rapport à 2014-2015 en raison de la réduction significative des besoins de financement (après l'achèvement de projet de construction des bâtiments de l'école Sala Bai).

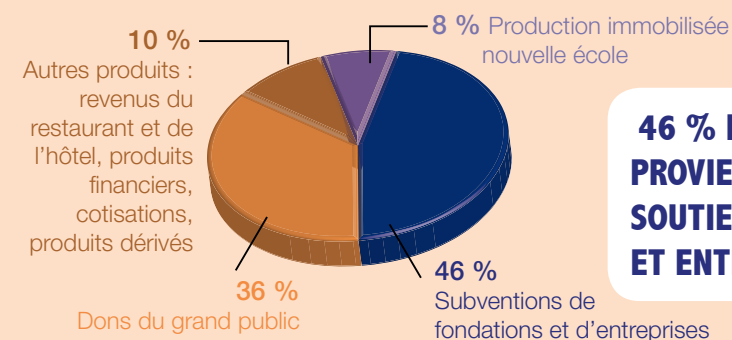
> Autre conséquence de la construction de la nouvelle école, l'augmentation de 89,9 % de la production immobilisée pour ce projet cette année.

> On note une baisse de 9,8 % des dons du grand public en 2015-2016 confirmant en partie les conditions défavorables du fait de la conjoncture.

> Les revenus issus directement de l'activité du restaurant et de l'hôtel d'application de Sala Bai sont en légère baisse de 5,1 % par rapport à 2014-2015. Cette baisse s'explique en partie par le déménagement de l'école Sala Bai à une nouvelle adresse en décembre 2015.

> 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 2015-2016 PAR ORIGINE



46 % DES RESSOURCES PROVIENNENT DU SOUTIEN DES FONDATIONS ET ENTREPRISES



DÉPENSES

EMPLOIS (en €)	2015-2016	2014-2015
Missions sociales réalisées au Cambodge	514 632	348 614
Frais de recherche de fonds et de fonctionnement	64 423	68 634
Total des emplois inscrits au compte de résultat	579 056	417 248
Engagements à réaliser sur ressources affectées	183 528	—
Excédent de l'année	—	731 492
Total général	762 583	1 148 740

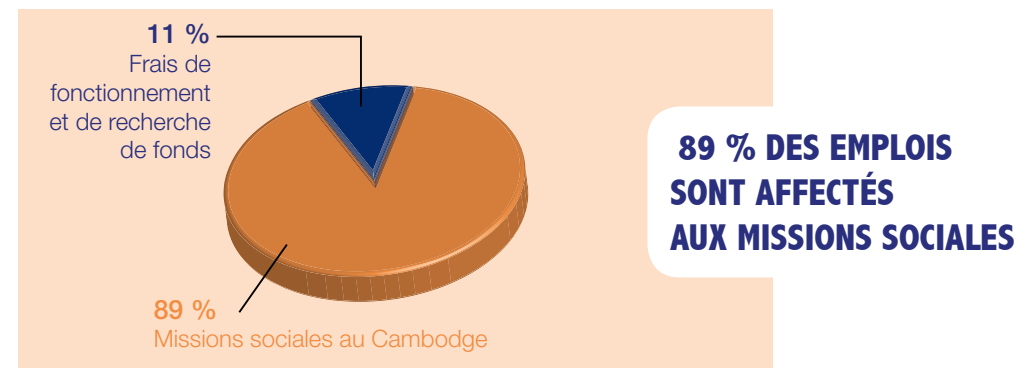
> Les dépenses relatives aux missions sociales au Cambodge ont été impactées par les besoins en lien avec la fin du projet (ouverture de la nouvelle école courant décembre 2015), par l'augmentation du nombre d'élèves (108 au lieu de 100 au cours de l'exercice précédent) occasionnant un renforcement de l'équipe locale ainsi qu'un accroissement de dépenses relatives aux coûts de prise en charge des élèves et par le premier exercice comptable de dotation aux

amortissements des biens immobiliers de la nouvelle école (+32 677 €).

> 89 % des dépenses de l'année sont consacrées aux missions sociales réalisées au Cambodge : Sala Bai et Sré Ampil.

> Malgré la poursuite des efforts de levées de fonds et d'encadrement du projet de développement, les frais de recherche de fonds et de fonctionnement demeurent stables et ne représentent que 11 % des dépenses.

RÉPARTITION DES EMPLOIS INSCRITS AU COMPTE DE RÉSULTAT



89 % DES EMPLOIS SONT AFFECTÉS AUX MISSIONS SOCIALES

Les comptes annuels d'Agir pour le Cambodge ont été audités et sont certifiés sans réserves par le commissaire aux comptes du cabinet PricewaterhouseCoopers. Ils ont été approuvés lors de l'Assemblée générale du 23 janvier 2017.



AGIR POUR LE CAMBODGE

Association loi 1901 reconnue d'intérêt général

14, rue du Dragon

75006 Paris

FRANCE

Contacts

> Paris – France

Mayelle Barbier

contact@agirpourlecambodge.org

> Siem Reap – Cambodge

info@salabai.com

www.agirpourlecambodge.org

www.salabai.com

TripAdvisor :

Sala Bai Restaurant School

www.tripadvisor.fr

Crédits photos :

APLC / Régis Binard

