AGIR pour le CAMBODGE

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2017-2018

Sommaire

1. Temps forts 2017- 2018
2. Sala Baï

Le programme

L'expansion du programme

- Les défis
- Les objectifs
- La construction des internats

Les élèves

- Les origines des élèves
- La répartition par formation

La vie éducative

- Un an de prise en charge
- Une formation ouverte sur l'extérieur : quelques actions

Une formation qualifiante

- La formation pratique au restaurant et hôtel d'application
- La formation pratique pendant les stages
- L'accompagnement vers le recrutement

Les évolutions de la formation

- La certification ASEAN
- La formation en management intermédiaire

Vers la promotion 2018-2019

Les anciens

3. Sré Ampil
4. OBT
5. Les équipes
6. Les opérations de levée de fonds
7. Les partenaires
8. Le rapport financier

Le mot de la Présidente

40% de la population rurale vit toujours en dessous du seuil de pauvreté au Cambodge. Pour lutter davantage contre la pauvreté et contre le trafic d'êtres humains et donner à la jeunesse cambodgienne tout l'espoir et l'avenir qu'elle mérite, Agir pour le Cambodge a relevé de nombreux défis en 2017-2018.

Dans le cadre de l'expansion du programme, Sala Baï a accueilli 120 élèves faisant de la promotion 2017-2018, la promotion la plus nombreuse de l'histoire de l'école. Des internats construits à proximité de Sala Baï ont été inaugurés le 27 février 2018 en présence des autorités cambodgiennes et françaises, signe de la reconnaissance et de la légitimité de l'action menée par APLC. De plus, après cinq années de collaboration avec le Ministère du Tourisme cambodgien, le diplôme de Sala Baï est reconnu dans l'ensemble des pays du sud-est asiatique depuis juillet 2018, tandis que la formation en management intermédiaire a été lancée pour les anciens élèves. Cette constante adaptation de la formation permet d'assurer une insertion professionnelle durable et des perspectives à ces jeunes issus de milieux très défavorisés. Dans un même souci de montée en compétences et d'accompagnement vers l'autonomisation, la responsabilité de tout le volet pédagogie de Sala Baï a été transférée à une collaboratrice cambodgienne en avril 2018. Un beau symbole pour toutes les jeunes filles en formation et un moyen d'ancrer davantage Sala Baï dans son environnement local.

APLC a également poursuivi son soutien à OBT (Organization for Basic Training), association cambodgienne fondée par un ancien travailleur social d'APLC. Située en zone rurale dans la région de Kampong Cham, OBT propose gratuitement du soutien scolaire aux enfants défavorisés des villages environnants de Chiro. Cette action d'APLC poursuit la même logique de celle du soutien historique au foyer de Sré Ampil situé au sud de Phnom Penh.

Sans la confiance de fidèles partenaires et donateurs en France, au Cambodge, en Australie, à Singapour et aux États-Unis, APLC ne pourrait poursuivre sa mission en transformant la vie de centaines d'enfants et de jeunes. Qu'ils en soient sincèrement remerciés.

Emmanuelle Dethomas
Présidente d'Agir pour le Cambodge

1. Temps forts 2017 - 2018

28 août 2017

Reprise des cours de soutien scolaire à OBT

04 septembre 2017

Rentrée scolaire pour les 120 élèves de la XVI^{ème} promotion

23 au 25 novembre 2017

Lancement de la formation en management intermédiaire pour des anciens élèves de Sala Baï, formation dispensée par le Professeur Peter Jones, doyen d'eHotelier avec le soutien de Friends of sala Baï in Australia

Novembre 2017

Octroi de la certification ASEAN à l'école Sala Baï par le ministère du Tourisme du Cambodge

25 janvier 2018

Soirée de gala à l'Unesco pour les 15 ans de Sala Baï avec la participation de Sreyroth, élève de la XIIème promotion

27 février 2018

Inauguration des nouveaux internats en présence des autorités cambodgiennes et françaises

06 avril 2018

« Dîner tout en blanc » dans les jardins de Sala Baï à l'occasion du Nouvel an khmer

10 mai 2018

Dîner des anciens élèves avec plus de 420 participants.

29 mai 2018

Emménagement des élèves dans les nouveaux internats.

Été 2018

Missions de jeunes volontaires à Sré Ampil

20 juillet 2018

Cérémonie de remise des diplômes des élèves de la promotion 2017-2018

2.
Sala Baï

Lutte contre la pauvreté par la formation professionnelle

LE PROGRAMME

Programme de développement créé et administré par APLC, **Sala Baï est une école hôtelière gratuite dont l'objectif est de former plus d'une centaine de jeunes Cambodgiens** défavorisés par an, 150 depuis septembre 2018. La priorité est donnée aux jeunes filles (70%) en raison de leur plus grande vulnérabilité et de leurs plus grandes difficultés à accéder à l'éducation et aux emplois stables.

Pour être admis, les candidats doivent remplir plusieurs critères :

- venir d'une famille extrêmement défavorisée ;
- être âgés de 17 à 23 ans ;
- avoir le niveau scolaire minimum de la sixième (grade 6) ;
- être extrêmement motivés.

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

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

Le diplôme délivré à l'issue de la formation est **reconnu et cosigné par deux ministères du Cambodge** : le ministère du Travail et de la Formation professionnelle et le ministère du Tourisme et est **reconnu dans les dix pays de l'ASEAN** (Bruneï, Cambodge, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Philippines, Singapour, Thaïlande, Viêt Nam) depuis juillet 2018. L'efficacité de la formation de l'école Sala Baï est également reconnue par les principaux acteurs locaux de l'hôtellerie et de la restauration.

La formation et le diplôme sont de vrais atouts pour trouver un emploi. **Aujourd'hui, 100% des diplômés sont embauchés dans le mois qui suit la remise des diplômes** et ont en moyenne un salaire mensuel d'entrée 3 fois supérieur au revenu de leur famille. Les élèves deviennent des acteurs de l'économie et du développement de leur pays.

2002 :
lancement du programme

50 élèves :
première promotion

120 élèves:
promotion 2017-2018

Siem Reap :
lieu de la formation

+ de 1 600 diplômés :
depuis 2002

131$ par mois :
salaire moyen à l'embauche
promotion 2017-2018

300$ - 400$ par mois :
salaire moyen au bout de 4 ans

L'expansion du programme de Sala Baï

+ 50% de bénéficiaires en 3 ans

Pour renforcer son action dans la lutte contre la pauvreté et contribuer davantage au développement économique du Cambodge, Agir pour le Cambodge a décidé en 2012 de développer le programme de Sala Baï et d'augmenter ses effectifs de 50% pour atteindre des promotions de 150 élèves en septembre 2018.

LES DEFIS

> Le Cambodge, un développement économique à deux vitesses :

- 35% de la population vit toujours sous le seuil de pauvreté (*Source* : PNUD septembre 2018) ;
- un fort clivage existe entre les régions du Royaume. A Phnom Penh, la pauvreté multidimensionnelle représente 7% de la population, alors qu'elle représente 64% de la population dans d'autres provinces notamment dans les provinces rurales (*Source* : PNUD septembre 2018) ;
- 45% des Cambodgiens vivant en dessous du seuil de pauvreté ont moins de 20 ans (*Source* : PNUD septembre 2018) ;
- les grossesses chez les 15-19 ans ont augmenté de 50% depuis quatre ans; le manque d'éducation étant la cause principale de ces grossesses précoces (*Source* : Save the Children septembre 2018).

> Une situation qui nourrit le trafic transfrontalier :

- 4 millions de migrants vivent en Thaïlande, 90% viennent du Cambodge, Laos, Birmanie (*Source* : ONUDC septembre 2017) ;
- faute de perspectives, de jeunes Cambodgiens émigrent massivement et souvent illégalement en Thaïlande devenant la cible de réseaux criminels : exploitation sexuelle, travail forcé, trafic d'enfants.

> Le tourisme est un secteur économique à très fort potentiel :

- 3ème secteur économique du pays avec 5,6 millions de visiteurs en 2017 et une prévision de 7 millions en 2020 (*Source* : ministère du Tourisme, octobre 2018) ;
- secteur extrêmement dynamique en termes de création d'emplois, soit autant d'opportunités d'embauches pour les personnes qualifiées en hôtellerie-restauration.

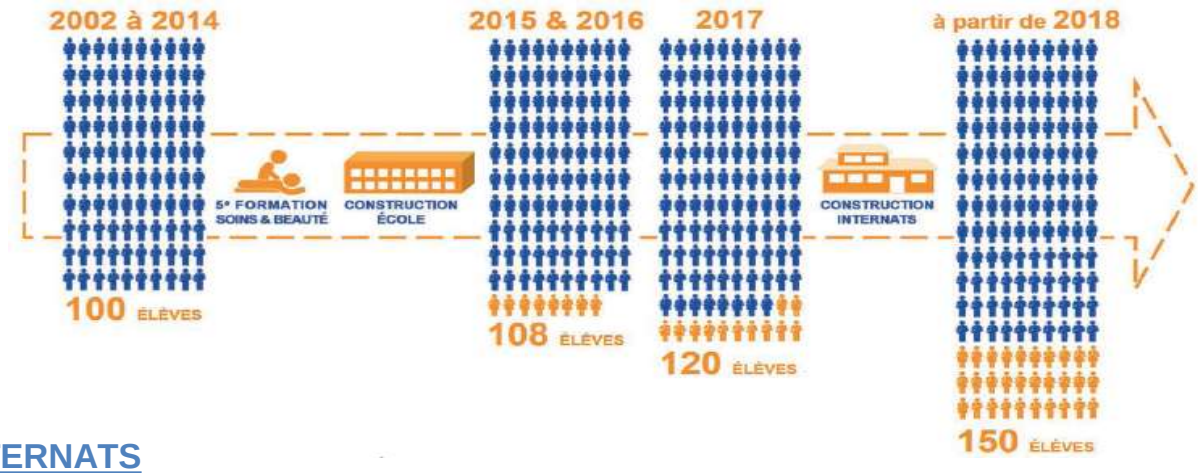
LES OBJECTIFS

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

- en accroissant le nombre d'élèves de 50% entre septembre 2015 et septembre 2018 tout en conservant la proportion de 70% de jeunes femmes ;
- en augmentant le nombre de bénéficiaires pour les formations en forte demande dans l'industrie hôtelière 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 centres de beauté 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 en baissant ainsi les coûts de fonctionnement.



LES INTERNATS

Par l'achèvement des internats, la dernière étape du programme d'expansion de Sala Baï a été accomplie. Cette étape était nécessaire pour **loger 150 étudiants** venant de nombreuses provinces du Cambodge. Les 120 élèves de la promotion 2017-2018 ont été les premiers à pouvoir profiter de ces nouveaux internats.

Après une année de travaux, ils ont pu être officiellement **inaugurés le 28 février 2018** en présence de Madame l'ambassadrice de France, du directeur de l'Agence française de développement au Cambodge et de représentants des ministères du Tourisme et de la Formation professionnelle ainsi que de la province de Siem Reap.

Ces internats sont un lieu de convivialité qui permet l'hébergement de 105 filles et 45 garçons. Ils comprennent des cuisines et un terrain de volley. Un travailleur social qui loge dans un appartement au cœur de ces bâtiments, est responsable de la vie et de la discipline dans ces internats.

Ces derniers ont été **conçus de façon à réduire au maximum leur impact environnemental**, la protection de l'environnement étant une préoccupation forte du programme de Sala Baï à laquelle sont sensibilisés les élèves. Le plan de ces nouveaux bâtiments a été pensé pour permettre un maximum de ventilation naturelle afin de réaliser des économies d'énergie. Situé dans un endroit naturellement vert, de nombreux arbres déracinés pour la construction ont été gardés et replantés.

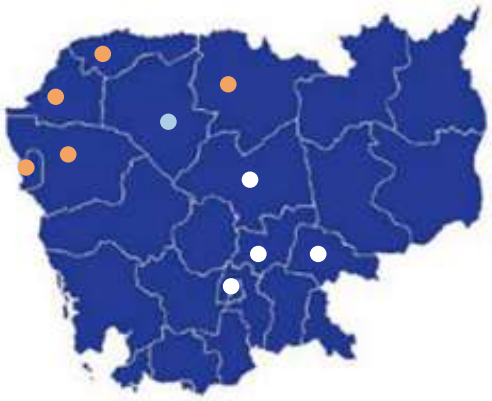
Les élèves en 2017- 2018

Un fort rayonnement géographique

72.5 %
de jeunes filles

22%
orphelins de père, de mère ou des deux parents

10 %
parrainés par des ONG partenaires



58 %
viennent de la province de Siem Reap

33%
viennent des régions frontalières avec la Thaïlande

9%
viennent des autres provinces du Cambodge (Kampong Cham, Kampong Thom, Phnom Penh, Tbong Khmum)

REPARTITION PAR FORMATION

Filles	*Garçons*	
25	11	*Cuisine*
26	10	*Restaurant*
12	4	*Réception*
16	8	*Service d'étage*
8		*Soins et beauté*

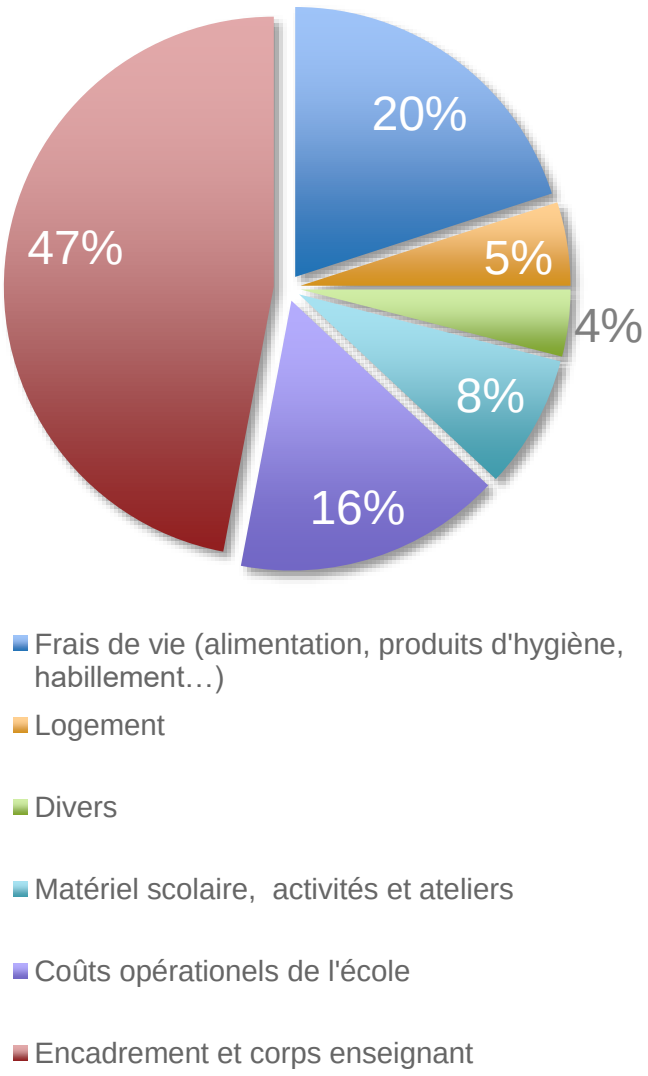
La vie éducative en 2017- 2018

Une formation active et engagée

UN AN DE PRISE EN CHARGE

Les élèves sont intégralement pris en charge par l'école pendant leur année d'apprentissage : logement, nourriture, suivi médical, enseignement, fournitures scolaires, uniformes …

Répartition des frais de prise en charge d'un élève en 2017-2018



Pour la très grande majorité des élèves, c'est la première fois qu'ils quittent leur village et l'univers familial. Par conséquent, Sala Baï a pour enjeu d'être davantage qu'une formation, il s'agit d'un accompagnement de la personne vers l'autonomisation. Ainsi, les élèves ont l'occasion de s'investir dans divers projets leur permettant de mettre en pratique leur apprentissage tout en s'engageant pour des causes importantes.

ZOOM SUR QUELQUES ACTIONS

Une formation en lien avec d'autres écoles hôtelières

- **Mécénat de compétences de l'école hôtelière de la Rochelle à Sala Baï** : trois étudiants en cuisine, service et pâtisserie ainsi que trois professeurs de l'école hôtelière de La Rochelle sont venus former les professeurs et les élèves de Sala Baï pendant deux semaines en mars 2018. Au cours de cet échange, les étudiants et professeurs français ont pu initier leurs pairs cambodgiens à l'apprentissage de nouvelles techniques, l'utilisation de nouveaux ingrédients, travailler sur la mise en place des assiettes ou encore sur la créativité des recettes.

Une formation ouverte sur l'extérieur

- **Participation à la semaine française de Siem Reap** : semaine organisée en mars 2018 par la Chambre de commerce et d'industrie en présence des autorités de la province, de l'Ambassadrice de France au Cambodge, Mme Eva Nguyen Binh et de nombreux acteurs économiques et culturels de la région. Les élèves ont participé à la préparation et service du cocktail d'inauguration, concours de barista, cocktails et service ;
- **L'Angkor Ultra Trail** : mobilisation des élèves de la formation Soins et beauté au stand massage du trail en janvier 2019 ;
- **Formation à l'art viticole** : ateliers organisés par Celliers d'Asie en mai 2018.

Une formation soucieuse des enjeux environnementaux et sociaux

- **Atelier de lutte contre le gaspillage alimentaire** mené par les chefs du Raffles Grand Hotel d'Angkor ;
- **Ateliers de sensibilisation à l'agro-écologie et à l'établissement de liens durables avec des producteurs locaux** avec la participation d'AgriSud International ;
- **Ateliers pratiques de culture du potager et de la poivrière** (situés au fond du jardin de l'hôtel d'application de Sala Baï) sous la supervision d'AgriSud International ;
- **Visite de fermes du réseau « Green Farmers from Here »** pour initier élèves et professeurs aux techniques écologiques de production agricole et les sensibiliser aux défis auxquels font face les producteurs de légumes du Cambodge ;
- **Sensibilisation à l'engagement solidaire** : participation des élèves à la marche humanitaire de l'Angkor Ultra Trail. Tous les frais d'inscription ont été reversés à deux ONG.

205
jours d'école

70%
formation pratique

30%
formation théorique

9
formateurs

3
professeurs d'anglais

1
professeur de français et mathématiques

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

Une formation qualifiante

L'accès à l'emploi

FORMATION PRATIQUE : l'hôtel et le restaurant d'application

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

Les élèves de :

Réception : prennent en charge les réservations, l'accueil et l'accompagnement des clients de l'hôtel pendant leur séjour.

Service d'étage : s'assurent que les clients soient accueillis dans les meilleures conditions. Propreté et confort des chambres et des parties communes, entretien du jardin sont de leur responsabilité quotidienne.

Soins et beauté : ouvrent périodiquement le centre de Beauté d'application afin d'accueillir des clients.

Cuisine et Restaurant : assurent le service du petit-déjeuner et du déjeuner au restaurant d'application du lundi au vendredi.

Ces outils pédagogiques contribuent à financer la formation des élèves. En 2017-2018, les bénéfices issus de ces activités ont permis de couvrir les frais de formation et de vie annuels de 21 élèves sur 120.

5 866

C'est le nombre de clients reçus au restaurant d'application en 2017-2018. Soit plus encore de repas préparés et servis par les élèves pendant leur formation !

732

C'est le nombre de nuitées passées par des clients au sein de l'hôtel d'application en 2017-2018.

FORMATION PRATIQUE : pendant les stages

De novembre à juin, les élèves de Sala Baï alternent cours et stages par période de deux mois, ce qui leur permet d'avoir pendant l'année de formation **deux expériences professionnelles distinctes** dans deux des 17 hôtels partenaires 4 et 5 étoiles de l'école.

Au-delà de la nécessité pour les élèves d'être formés au plus près de la réalité du métier, ces stages sont de véritables tremplins vers l'emploi puisque 48% d'entre eux ont été embauchés dès l'obtention de leur diplôme par ces mêmes hôtels partenaires.

L'ACCOMPAGNEMENT VERS LE RECRUTEMENT

La mise en réseau : forum de l'emploi

A la suite du succès rencontré par la première édition du forum de l'emploi en 2017, celui-ci a été réédité le 29 juin 2018. 17 hôtels partenaires étaient présents ainsi que le département Ressources humaines de l'aéroport de Siem Reap, celui de T Galleria DFS (Duty free) et deux agences de voyage.

Les élèves ont ainsi pu déposer leurs CV auprès de deux entreprises présentes après les avoir toutes rencontrées.

La préparation au recrutement

Le douzième mois de la formation est entièrement consacré à la recherche d'emploi pour laquelle l'équipe des travailleurs sociaux aide les jeunes diplômés : rédaction de CV, préparation aux entretiens d'embauche.

RÉSULTATS

Plus de 1 600 jeunes formés, 100% recrutés dans les semaines suivant l'obtention de leur diplôme

131 $: salaire moyen d'embauche des élèves promotion 2017-2018 (hors pourboires et avantages)

+ 16% : augmentation du salaire des jeunes diplômés par rapport à août 2017

54 élèves reçoivent des intéressements

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

Diplôme reconnu au sein des dix pays de l'ASEAN depuis juillet 2018

Les évolutions de la formation

Deux avancées majeures

LA CERTIFICATION ASEAN

À la suite d'un travail mené en collaboration avec le ministère du Toursime depuis 2012, **la formation de Sala Baï est certifiée conforme aux standards de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est** (ASEAN) depuis novembre 2017.

Cette certification a été délivrée par le ministère du Tourisme cambodgien. La promotion 2017-2018 est ainsi la première dont le diplôme est reconnu au sein des dix pays membres de l'ASEAN : Bruneï, Cambodge, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Philippines, Singapour, Thaïlande, Viêt Nam.

LA FORMATION EN MANAGEMENT INTERMEDIAIRE

Si les élèves de Sala Baï évoluent rapidement au début de leur vie professionnelle, après 3-4 années, leur évolution professionnelle est ralentie par leur manque de compétences en management. Pour pallier ce manque, **une formation en management intermédiaire avait été testée auprès de 10 anciens élèves au cours de l'année scolaire 2016-2017**.

Grâce au soutien de *Friends of Sala Baï in Australia*, elle a été mise en place en novembre 2017 pour permettre aux anciens élèves ayant commencé leur formation initiale avec un niveau d'éducation très bas, d'acquérir des compétences supplémentaires en management. Ils pourront ainsi accéder à des postes à plus grande responsabilité.

Cette formation est dispensée par le professeur Peter Jones, doyen de la formation *eHotelier*. Elle est **ouverte à une vingtaine d'anciens élèves**, et enseignée pendant deux sessions au cours de l'année scolaire :

- 23 au 25 novembre 2017 : 1ère session
- 25 au 27 avril 2018 : 2ème session

Le programme consiste en une série de 3 jours d'ateliers avec 2 problématiques centrales : l'importance de la communication dans le management et la création d'un programme de formation à destination des employés. Au cours des ateliers, l'accent est mis sur le travail en équipe, la résolution de problèmes et la prise de décisions collaboratives.

Vers la promotion 2018-2019

6 mois de sélection

UN PROCESSUS DE SELECTION DE 6 MOIS

Sala Baï recrute ses élèves sur tout le territoire cambodgien selon un processus de sélection très strict qui garantit que **le programme bénéficie aux jeunes issus des familles les plus défavorisées et aux plus motivés**.

La sélection des élèves, gérée par l'équipe de travailleurs sociaux, se déroule en **4 phases pendant 6 mois** :

- dépôt des candidatures ;
- tests écrits pour valider la capacité des candidats à compter et lire et écrire en khmer;
- visite des familles afin de vérifier leur situation socio-économique ;
- entretien individuel de motivation avec les professeurs.

418 dossiers de candidature dont plus de 75 % féminins

393 candidats sélectionnés aux examens écrits

360 visites de famille

150 élèves sélectionnés pour intégrer Sala Baï

70% de jeunes filles

1/3 originaires des zones frontalières avec la Thaïlande

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

4 janvier : *Réunion ONG partenaires à Sala Baï*

15 – 19 janvier : *distribution des dossiers d'inscription et réceptions des demandes*

28 février : *418 candidatures reçues dont 75% déposés par des jeunes filles*

Mars : *participation des 393 candidats aux examens écrits*

22 avril au 30 juin : *360 visites de familles effectuées dans 16 provinces*

11 juin au 7 juillet : *entretiens de motivation des candidats par les professeurs*

17 juillet : *publication des listes des 150 candidats sélectionnés*

DINER ANNUEL DES ANCIENS

Le dîner annuel des anciens a eu lieu le **10 mai 2018 avec plus de 420 participants**. Ce dîner a eu lieu dans une salle de restaurant à l'extérieur de l'école afin que l'équipe, dont certains anciens élèves, puisse y participer sans avoir à l'organiser et s'occuper du service.

Cette soirée placée **sous le signe de la convivialité et de l'échange** a permis au président de Sala Baï Family Foundation de présenter les conditions d'adhésion et ainsi recueillir plus de 180 inscriptions supplémentaires.

SALA BAI FAMILY FOUNDATION

Sala Baï Family Foundation a été **créée en mai 2014 par et pour tous les diplômés**. Cette association permet de :

- favoriser la forte solidarité entre les anciens élèves dans le cadre de leur parcours professionnel notamment par la mise en réseau ;
- renforcer les liens de solidarité entre les anciens élèves et l'école. Les diplômés peuvent participer activement au succès de leur école financièrement et pédagogiquement, beaucoup d'anciens élèves se portant volontaires pour animer des conférences et des ateliers auprès des promotions actuelles.

Les démarches d'enregistrement de la SBFF comme association de droit cambodgien auprès du ministère de l'Intérieur ont été lancées en novembre 2017. En tant que partenaire local d'Agir pour le Cambodge, la **SBFF aura de nombreuses missions** telles que le soutien aux promotions en cours, la remontée des nouveaux besoins de l'industrie hôtelière pour adapter la formation dispensée à Sala Baï aux exigences du marché et la formation d'un Conseil pédagogique et social qui permettra aux anciens élèves de participer activement à l'orientation pédagogique de l'école.

SALA BAÏ
Family Foundation

+ de 1 600 diplômés depuis 2002

+ de 420 anciens élèves présents à la soirée annuelle

9 salariés de Sala Baï anciens élèves et membres de Sala Baï Family Foundation

Les anciens

La structuration du réseau

3.

Sré Ampil

Un foyer d'accueil pour enfants et jeunes défavorisés

Créé en 1994, le foyer de Sré Ampil est administré par la Fondation khmère pour la paix, la justice et le développement. Situé à 27 km au sud de Phnom Penh, il accueille aujourd'hui 26 filles et garçons, orphelins ou abandonnés par leurs parents, trop pauvres pour les élever.

APLC est présent depuis la création du foyer et contribue à son fonctionnement par :

- la prise en charge du suivi médical des jeunes ;
- la prise en charge de cours supplémentaires, notamment de khmer, de langues étrangères, de mathématiques et de sciences ;
- le versement annuel d'une subvention au foyer pour ses dépenses de fonctionnement.

Chaque été depuis 2011, des groupes de jeunes bénévoles français coordonnés par APLC, se rendent à Sré Ampil pour réaliser leur projet de solidarité internationale. Au cours de l'été 2018, deux groupes de jeunes volontaires se sont succédés : un groupe du 15 juin au 15 juillet composé de trois jeunes en études supérieures, dont une ancienne élève du lycée Saint-Louis de Gonzague (Paris) et un groupe de sept scouts et guides de France (Agnesres) du 22 juillet au 22 août.

Les jeunes volontaires ont pu prendre part à la vie quotidienne, effectuer des missions d'animation, donner des cours de soutien d'anglais et des cours d'informatique et également participer à des travaux de réfections du foyer, notamment de portes et persiennes.

« Une mission à Sré Ampil, c'est la fin de tous les préjugés et la découverte d'autres références. La notion du temps n'est par exemple pas la même. Nous avons pu le constater lors de nos travaux de réfection. Nous avons également découvert un pays, peut-être moins connu des jeunes générations, et son histoire. »

Une volontaire de juillet 2018.

4.

OBT

(Organization for Basic Training)

Une meilleure éducation pour lutter contre la pauvreté

OBT (Organization for Basic Training) est une association cambodgienne, **fondée en 2009 par un ancien travailleur social d'APLC**. Cette association lutte pour l'éducation des enfants et contre la pauvreté en améliorant les conditions de vie dans le village de Chiro et dans ses environs, dans la province de Kampong Cham, afin d'éradiquer la pauvreté.

OBT propose aux enfants des villages environnants une **éducation complémentaire gratuite en sus des cours prodigués à l'école publique** dont le niveau reste très faible. La plupart des enfants bénéficiaires sont issus de familles d'agriculteurs ayant moins d'un dollar par jour pour subvenir aux besoins de leur famille. Ces enfants peuvent ainsi suivre gratuitement des cours de khmer, anglais, informatique, musique et danse traditionnelles et ont accès à une bibliothèque et à des terrains de jeux. Ils peuvent ainsi développer leurs connaissances scolaires et faire vivre leur culture dans un environnement sécurisé et amical.

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

L'ensemble de ces projets est financé en partie par les revenus du restaurant d'OBT, par la petite boutique d'objets artisanaux, par les propositions d'activités et par l'accueil de touristes en bungalows et chambres d'hôtes. Ces différentes offres permettent aux visiteurs de faire l'expérience de la vie familiale à la campagne, au bord du Mékong et découvrir l'ambiance extraordinaire de cette école associative.

Depuis septembre 2016, APLC soutient ce programme local par le **financement du salaire annuel d'un professeur**.

2009
date de création

413
enfants bénéficiaires

60
volontaires

11
professeurs locaux employés

Province de Kampong Cham
localisation du programme

Au cours de l'année scolaire 2017-2018, OBT a concrétisé trois grands projets. :

la création d'un **centre de recyclage du plastique** au sein du village afin d'éviter la pollution directe du Mékong.

la **protection des abeilles** en produisant son propre miel et en le commercialisant.

l'agrandissement de **Bamboo town** avec la construction de nouvelles maisons d'hôtes, d'un nouveau bâtiment d'entretien ménager et d'un centre de premiers secours.

5. Les équipes

En France :

BUREAU :

Emmanuelle DETHOMAS
Président

Nicolas FLOQUET
Trésorier

Diane FOUCHÈRE
Secrétaire Général

Claude COLOMBIÉ
En charge des relations avec le Cambodge

Félicité OGEREAU
En charge des ressources humaines

PERMANENTS :

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

Anne-Charlotte GOUPIL
Directrice

ADMINISTRATEURS :

Stéphane BAVEREZ
Clémence BAUDET
Hubert CHANOINE
Laurent FICHTER
Philippe GLOAGUEN
Régis MARCON
Bruno de MONTE
Elisa O'NEILL
Donatienne du VIGNAU

MISSIONS DE TERRAIN :

Emmanuelle DETHOMAS
Présidente, novembre 2017 et février 2018

Anne-Charlotte GOUPIL
Directrice, mars 2018

Au Cambodge :

LES VOLONTAIRES À SALA BAÏ :

Philippe BÈS
Directeur de l'école
depuis juillet 2016

Emilie DESCHASEAUX
Directrice adjointe de l'école
depuis mai 2016

François ZELLER
Responsable de la communication
depuis août 2017

LES MISSIONS BÉNÉVOLES :

Peter JONES
Doyen de la formation eHotelier, directeur de l'école hôtelière Edge (Essex-UK), directeur de l'association professionnelle de l'hôtellerie (HOCENTRE DE BEAUTÉ) et de l'association des directeurs de l'école hôtelière internationale (EUHOFA), en charge du programme de formation en management intermédiaire pour les anciens élèves : 2 sessions en novembre 2017 et avril 2018

Trois professeurs (Cuisine, pâtisserie et service en salle) et trois élèves de l'école hôtelière de La Rochelle
Mécénat de compétences : mars 2018

Sarah ROUGAGNOU
Stagiaire ayant mené une évaluation sur la formation dispensée à Sala Baï auprès des établissements partenaires : juillet 2018

6.
Les opérations de levée de fonds

FRANCE : dîner à l'UNESCO

Le **25 janvier 2018** : un dîner de gala et de levée de fonds a été organisé à l'UNESCO en l'honneur des 15 ans de Sala Baï. A l'occasion de ce dîner, une étudiante de la 12ème promotion, formation réception, Sreyroth Rochard, est venue témoigner.

Le **30 mars 2018** : pour la 13ème année consécutive, un dîner gastronomique au profit de Sala Baï a été organisé par le Chef Jacques Hybert, l'association Challenge Cambodge et les élèves du Lycée des métiers Saint-Anne de Saint Nazaire.

CAMBODGE : dîner en blanc

Le **6 avril 2018** : Sala Baï a organisé un « Dîner tout en blanc » qui a accueilli près de 200 invités dans les jardins de l'école. Sra Thnam figure parmi les soutiens de cette soirée.. Au menu du soir, cocktail, amuse-bouche, couscous, dessert, danse et un spectacle fantastique de marionnettes d'ombres mis en place par Bambu Stage.

AUSTRALIE : dîner à Sydney

Le 29 novembre 2017 : un dîner a été organisé par *Friends of Sala Baï in Australia* à Sydney. Ce dîner annuel a été l'occasion de célébrer les 15 ans de solidarité entre *Friends of Sala Baï in Australia* et l'école de Sala Baï.

7.
Les partenaires

POUR LA FORMATION DES ELEVES

A L'INTERNATIONAL

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

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

COLLEGE SAINT LOUIS DE GONZAGUE
Le Collège Saint Louis de Gonzague (Franklin), dans le cadre des Journées Missionnaires, ainsi que l'association des Anciens de Franklin ont renouvelé leur soutien à APLC depuis 2011-2012. L'association des Anciens de Franklin est un partenaire historique de l'ONG APLC depuis sa création en 1985 dans les camps de réfugiés à la frontière thaïlandaise.

CHALLENGE POUR LE CAMBODGE
Challenge Pour Le Cambodge est une association partenaire d'APLC depuis 2005. Elle apporte un soutien financier trimestriel à Sala Baï. Fondée par un Français installé de longue date au Cambodge, qui a su mobiliser amis et connaissances, l'association soutient aujourd'hui plusieurs projets dans le pays.
Cette association soutient Sala Baï depuis 2005 et organise tous les ans un dîner de levée de fonds au profit de Sala Baï avec les élèves du Lycée hôtelier Sainte Anne à Saint Nazaire (Loire Atlantique).

EDUCADEV
EDUCADEV est une association intervenant dans dix pays, dont le Cambodge, pour permettre à des enfants issus de milieux défavorisés de poursuivre leur scolarité dans de bonnes conditions.
L'association EDUCADEV a pris en charge les fournitures scolaires de la promotion 2017- 2018.

FONDATIONS ACÔME, ARCEAL, ARCHAMBAULT ET AVENIR SOLIDAIRE - Fondations familiales sous égide de la fondation CARITAS
Depuis 2016, ces quatre fondations familiales sous égide de la fondation Caritas participent au financement de la formation des élèves.

FONDATION BRAGEAC
Cette fondation familiale sous égide de la fondation Caritas a renouvelé pour la 2eme fois son soutien à Sala Baï en prenant en charge la formation de 4 élèves.

FONDATION MCKINSEY FOR CHILDREN
La fondation McKinsey for Children a pour objectif l'aide à l'enfance par la protection et l'accompagnement vers l'âge adulte. Pour ce faire, elle met l'accent sur l'éducation scolaire et la formation professionnelle. La fondation a soutenu 5 promotions de Sala Baï en prenant en charge la formation complète d'étudiants (logement, nourriture, frais de santé et fournitures scolaires). Elle a pris en charge 12 étudiants de la promotion 2017-2018.

FONDS POUR EUX ET POMENA ENFANCE
Depuis 2016, ces deux fonds participent au financement de la formation des élèves.

FRIENDS OF SALA BAÏ IN AUTRALIA
Friends of Sala Baï in Australia a été créée en 2005 par trois hommes d'affaires dans le domaine de l'hôtellerie et de la formation. Depuis, l'association lève des fonds et soutient l'école hôtelière de Sala Baï grâce à son réseau en pleine expansion. Les étudiants de l'école hôtelière de management de Blue Mountains sont les principaux contributeurs des actions de levée de fonds de Friends of Sala Baï en Australie. Parallèlement, la famille FOSBA s'est enrichie de 150 membres, particuliers et entreprises.

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

GUILDE EUROPÉENNE DU RAID
Association de portage de volontaires, elle soutient les ONG dans leurs démarches d'envoi de ressources humaines sur le terrain. EN 2017-2018, la Guilde Européenne du Raid porte deux postes de volontaires de Solidarité internationale en mission de deux ans.

KRAMA KRAMA

Krama Krama est une boutique en ligne de kramas, produits exclusivement par l'ONG Krama YuYu près de Siem Reap. Elle a créé un krama aux couleurs de Sala Baï et reverse 5 € à l'école sur chaque écharpe de l'ensemble de ses collections vendues en ligne.

LES ENFANTS d'ANGKOR WAT

Les Enfants d'Angkor Wat, association loi 1901, a pour vocation de soutenir financièrement des projets en faveur des enfants du Cambodge issus de familles très pauvres.
Les enfants d'Angkor Wat soutiennent Sala Baï en finançant régulièrement des équipements pour les élèves : impression de supports de cours et de manuels, renouvellement des ordinateurs destinés à l'enseignement en ligne.

ONE HUNDRED AID

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

TOUCH SALA BAI

L'ONG *Touch Sala Baï*, basée à Singapour, s'est fixée pour mission de lutter contre la pauvreté et le trafic d'êtres humains au Cambodge par l'éducation et l'emploi dans l'industrie hôtelière. *Touch Sala Baï* apporte un soutien à Sala Baï.

AU CAMBODGE

Dans le cadre de divers événements organisés au profit de l'école, beaucoup d'entreprises locales se sont mobilisées : *Asian Street Food Cambodia, Auskhmer Import & Export , Bambu Stage, Bokator Angkor, Charcoal Restaurant, Gelato and Coffee Lab, Khéma, Pou's House Restaurant and Bar, Sra Thnam, Sala Lodges, Sofitel Agnkor Phokeethra Golf and SPA Resort.*

POUR LA CONSTRUCTION DES INTERNATS

8. Le rapport financier

PRINCIPAUX INDICATEURS

	pi*	2017-2018	2016-2017
Revenus du restaurant et de l'hôtel d'application	a/d	20%	21%
Frais de recherche de fonds et de fonctionnement en % des fonds levés	f/b	16%	5%
Résultats de l'exercice	**c-g**	**798 583**	**- 3 652**
Variation de trésorerie	b-h+e	- 169 077	344 143

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

- L'autofinancement par les revenus du restaurant et de l'hôtel d'application est relativement stable grâce aux recettes locales qui progressent de 8% quand les dépenses relatives à la mission sociale au Cambodge augmentent de 9%.

- Les frais de levées de fonds et de fonctionnement sont en augmentation en pourcentage des fonds levés du fait de la fin de la grande campagne de levée de fonds lancée auprès des fondations pour financer la construction des internats.

- Le résultat de l'exercice est en très forte augmentation du fait de la reprise des engagements à réaliser porter au bilan l'an dernier dans l'attente de la mise en service des internats, ce qui est effectif depuis mai 2018.

RESSOURCES

	pi	2017-2018	2016-2017
Dons du grand public		197 511	219 835
Subventions privées		320 076	795 684
Recettes du restaurant et de l'hôtel	a	81 621	75 504
Autres produits (avec cotisations)		9 733	3 759
Total des fonds levés	b	608 941	1 094 782
Dotation engagement à réaliser Reprise engagement à réaliser		- 122 112 812 500	- 628 972
Total des recettes	**c**	**1 299 329**	**465 810**

- Le total des fonds levés (b) est en baisse de 60 % par rapport à 2016-2017. Une forte baisse qui s'explique par la fin de la campagne de levée de fonds pour la construction des internats.

- On note une baisse de 10 % des dons du grand public en 2017-2018 confirmant en partie les conditions défavorables du fait de la conjoncture et l'attentisme des donateurs dans le cadre de la réforme de l'ISF ou du prélèvement à la source.

- Les revenus du restaurant et de l'hôtel d'application (a) sont en hausse de 8% par rapport à 2016-2017, résultat d'une politique de marketing digital et de nombreux partenariats établis avec des sites de voyage.

EMPLOIS

EMPLOIS (en €)	pi	2017-2018	2016-2017
Missions sociales au Cambodge	d	399 756	367 319
Dotations aux amortissements	e	63 211	46 616
Frais de levée de fonds et de fonctionnement	f	100 991	55 528
Frais relatifs à la construction			
Total des dépenses de l'année	g	500 747	469 462
Construction		355 333	281 606
Evolution du BFR		- 14 851	46 186
Total des fonds utilisés	**h**	**841 229**	**797 255**

- Les dépenses relatives aux missions sociales en 2016-2017 au Cambodge sont en légère augmentation par rapport à l'année passée ce qui s'explique notamment par l'augmentation des effectifs à Sala Baï (passage des promotions de 108 à 120 élèves) .

- Les frais de levée de fonds et de fonctionnement sont en augmentation, conséquence d'une réorientation politique d'APLC. Plutôt que de réduire ses moyens une fois les internats construits, l'association a préfère poursuivre son action en la pérennisant et en renforçant sa professionnalisation, faisant par ailleurs des économies du fait d'une organisation plus efficace. Cette réorientation politique s'est concrétisée par le recrutement d'une directrice et par la location de bureaux.

- La construction des internats, achevés en mai 2018, s'est traduite par des investissements.

BILAN SIMPLIFIE

ACTIF (net, en €)	31 août 2018	31 août 2017
Immobilisations Corporelles	978 442	556 235
Immobilisations Financières	683 693	671 746
Immobilisations En cours	0	142 032
Actif immobilisé	1 662 135	1 370 013
Créances	10 311	5 097
Disponibilités	709 151	878 228
Actif circulant	719 462	883 325
Total Actif	**2 381 597**	**2 253 338**

PASSIF (net, en €)	31 août 2018	31 août 2017
Fonds associatifs et report à nouveau	1 361 921	1 365 574
Résultat de l'exercice	798 583	-3 652
Fonds dédiés	122 112	812 500
Fonds associatifs et réserves	2 282 616	2 174 421
Passif circulant	41 865	32 912
Ecart de conversion passif	57 116	46 004
Total passif	**2 381 597**	**2 253 338**

- Le total des actifs progresse de façon importante du fait de la finalisation de la construction des internats.

- La trésorerie est en légère diminution conséquence à la fois de la construction des internats et de la fin de la grande campagne de levée de fonds destinée à les financer.

- Certification des comptes

Les comptes d'Agir pour le Cambodge sont audités et certifiés par PWC.

CONTACT :

AGIR POUR LE CAMBODGE
Association loi 1901 reconnue d'intérêt général
14, rue des Jeûneurs
75002 Paris France

Paris - France	Siem Reap - Cambodge
Anne-Charlotte GOUPIL contact@agirpourlecambodge.org	**François ZELLER** info@salabai.com

Contacts
www.agirpourlecambodge.org
www.salabai.com

: Sala Baï Restaurant School www.tripadvisor.fr

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