



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2018-2019

Sommaire

1. Édito

2. La situation socio-économique au Cambodge

3. Sala Bai

A. La formation professionnelle au cœur du développement

B. Vers un programme d'excellence : savoir-faire et savoir-être

4. Organization for Basic Training, association cambodgienne soutenue par APLC

5. Sré Ampil, association cambodgienne historiquement soutenue par APLC

6. Les événements de collecte

7. Les équipes au Cambodge et en France

8. Le rapport financier et les partenaires

01



02



04



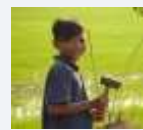
08



18



21



24



25



28





1. Edito

Le mot du président

En 2018-2019, Agir pour le Cambodge a poursuivi son soutien aux plus défavorisés en soutenant davantage l'association cambodgienne OBT et en développant son programme de Sala Băi. En effet, les besoins sont encore importants dans un pays où 40% de la population rurale vit encore en dessous du seuil de pauvreté. En septembre 2018, l'école a accueilli la promotion la plus nombreuse de son histoire. Désormais, toutes les promotions compteront 150 élèves. De nombreuses actions ont été mises en place pour faire de Sala Băi un programme d'excellence en mettant l'accent tant sur le savoir-faire que sur le savoir-être des élèves.

Ainsi, en 2018-2019, la priorité a été donnée à la formation de formateurs avec la création d'un poste de coordinatrice d'anglais anglophone et avec l'établissement de partenariats avec l'école hôtelière de la Rochelle et le groupe Swiss-Belhotel International en Indonésie. Ces mécénats de compétences qui vont se multiplier dans les cinq prochaines années, contribueront à la montée en compétence du personnel enseignant de Sala Băi et à l'adaptation de la formation aux besoins du marché.

Le programme dispensé à Sala Băi se développe aussi autour des *soft skills*. La confiance en soi identifiée comme un axe d'amélioration par les établissements hôteliers partenaires, est une des clés de la réussite. C'est pourquoi nous avons lancé un programme de développement personnel animé par *Possibilities World*. Esprit critique, estime de soi, leadership sont autant d'atouts qui permettront aux élèves d'être mieux préparés aux défis de leur future vie professionnelle. Les enjeux sont également grands pour les enfants d'OBT et du foyer de Sré Ampil. Agir pour le Cambodge poursuit et renforce l'accompagnement de ces programmes d'éducation.

Mais Agir pour le Cambodge ne pourrait poursuivre sa mission d'éducation et de formation sans l'aide précieuse que lui apporte ses partenaires et donateurs en France, au Cambodge, en Australie, à Singapour et aux États-Unis transformant la vie de centaines de jeunes. Au nom de toute l'équipe, je vous remercie pour votre fidèle soutien qui nous permet de pérenniser notre action.

Solidairement,
Claude Colombié,
Président d'Agir pour le Cambodge

2. La situation au Cambodge

Éléments de contexte socio-économique



40% de la population rurale vit en dessous du seuil de pauvreté. (PNUD, septembre 2018)

45% des personnes vivant sous le seuil de pauvreté sont des enfants et des adolescents de moins de 19 ans. (PNUD, septembre 2018)

49% de la population a moins de 25 ans.

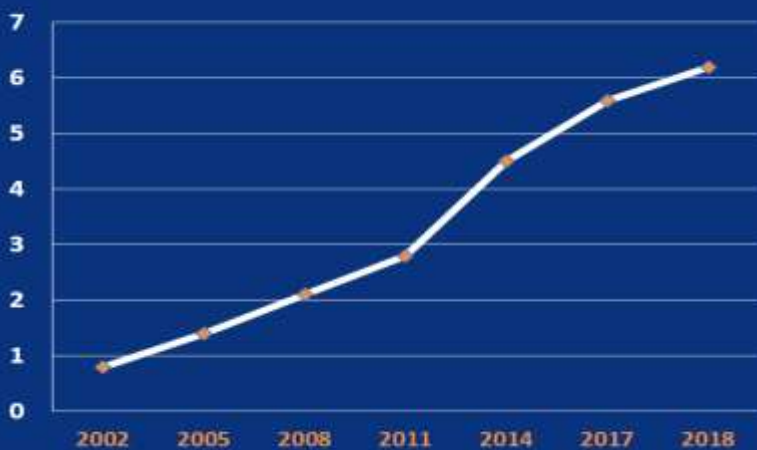
21% de la population est vulnérable à la pauvreté. (PNUD, septembre 2018)



33% des étudiants de Sala Bai proviennent des régions du Nord, fortement touchées par le trafic d'être humains.

L'accès à l'éducation reste difficile pour les jeunes filles issues de milieux très défavorisés.

Nombre de touristes au Cambodge
(en millions)



Source : ministère du Tourisme



3. Sala Bai

A. La formation professionnelle au cœur du développement



Qu'est-ce que Sala Bai ?

SALA BAÏ : à Siem Reap
près des temples
d'Angkor.

École hôtelière créée en **2002**
exclusivement réservée à des
jeunes âgés de **17 à 23** ans
issus de milieux très défavorisés.



Une école hôtelière depuis 2002...

2002

Création de Sala Baï,
école hôtelière
exclusivement réservée
aux plus défavorisés.

+ de **1600**
jeunes formés

Depuis la création
de l'école.

Service en restauration,
Réception, Service
d'étage, Cuisine,
Soins et beauté.

5 métiers
enseignés

Depuis
2017

Formation certifiée
conforme aux standards
de l'Association des
nations de l'Asie
du Sud-Est (ASEAN).



100%
embauchés

Dans les **4 à 6**
semaines suivants
l'obtention de
leur diplôme.

Un an de formation :

7 mois à l'école / 4 mois de stage / 1 mois de recherche d'emploi

Recrutement du jeune
= fin de la mission Sala Bai.



Juillet - Août

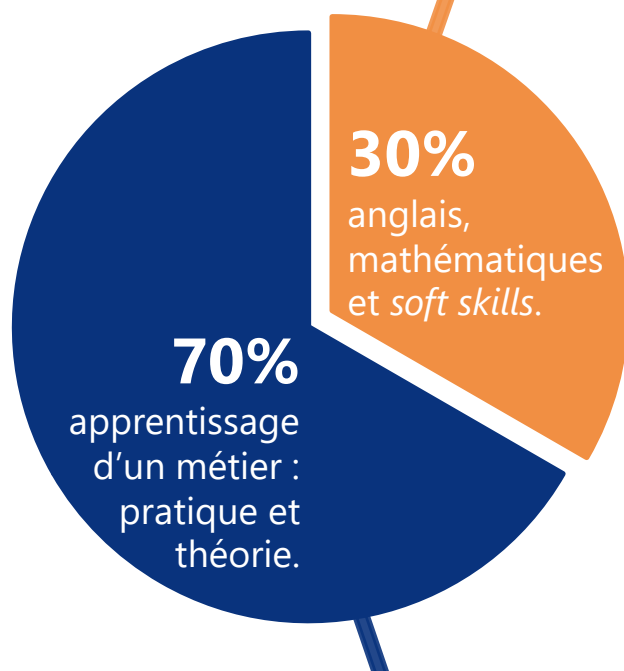
Examen, remise des
diplômes et recherche
d'emploi.

Novembre - Juin

Apprentissage au restaurant
et à l'hôtel d'application, à
l'école et en stage dans **18**
établissements hôteliers de
luxe.

Septembre - Octobre

Mise à niveau d'anglais,
apprentissage théorique.





*B. Vers un
programme
d'excellence :
savoir-faire et
savoir-être*

Insertion professionnelle de la 16ème promotion 2017-2018

99% des élèves ont trouvé un emploi en **5** semaines après l'obtention du diplôme.

Seule une élève n'a pas été embauchée car elle a dû retourner dans sa famille.



Le salaire moyen est de
\$132* (vs \$120 en 2016-2017).

*Hors pourboires et avantages divers.

16/16 élèves de la formation **Réception** ont trouvé un emploi.

35/35 élèves de la formation **Service en salle** ont trouvé un emploi.

35/35 élèves de la formation **Cuisine** ont trouvé un emploi.

23/24 élèves de la formation **Service d'étage** ont trouvé un emploi.

8/8 élèves de la formation **Soins et beauté** ont trouvé un emploi.

La 17ème promotion en quelques chiffres

48

élèves en
service
en salle.



24

élèves en
service
d'étage.



150

élèves.



élèves en
soins et
beauté.

10

élèves en
réception.



20

48

élèves en
cuisine.



Qui sont-ils ?

70 %

sont des jeunes filles.



35 %

des élèves sont originaires des régions les plus touchées par le trafic d'êtres humains : régions frontalières avec la Thaïlande.



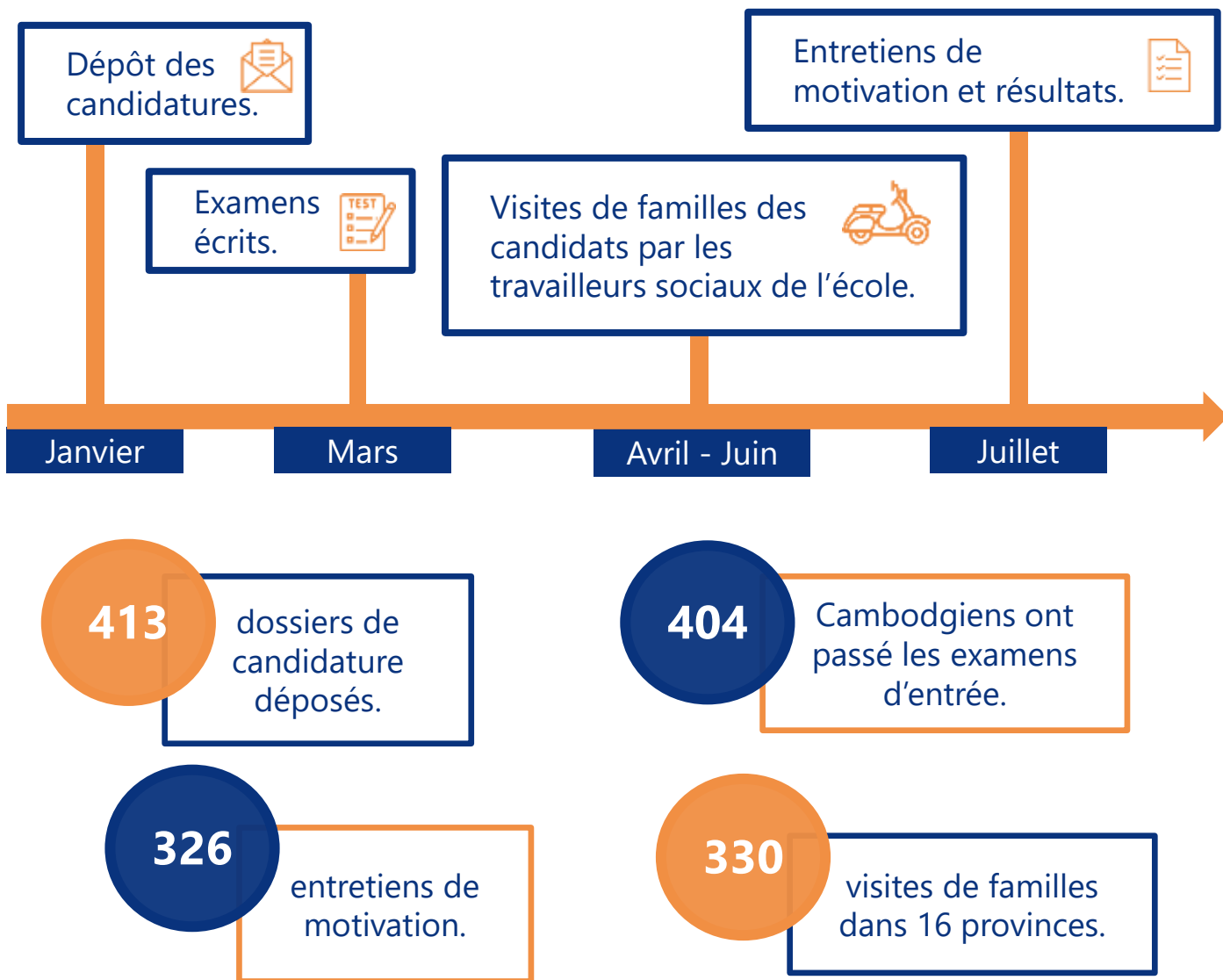
39 %

sont envoyés par une ONG partenaire : Foyer Lataste, Enfants du Mékong, Enfants de la Rizièrre, Enfants Sourire khmer, Enfants d'Asie.....

24 %

sont orphelins
(de père et/ou de mère)

Processus de sélection de la 18^e promotion 2019-2020



« J'ai décidé de candidater à Sala Bai car ma famille était trop pauvre pour financer mes études au lycée. Je veux apprendre un métier pour subvenir à mes besoins et à ceux de ma famille. Au début, mes parents étaient inquiets mais maintenant, ils ont compris le but de Sala Bai et sont heureux. Quand j'ai su que j'avais été acceptée, j'étais très contente parce que j'allais acquérir de nouvelles compétences qui m'intéressent. Mon rêve va devenir réalité. » - Sokna Brak, 17 ans, élève en Service en salle.

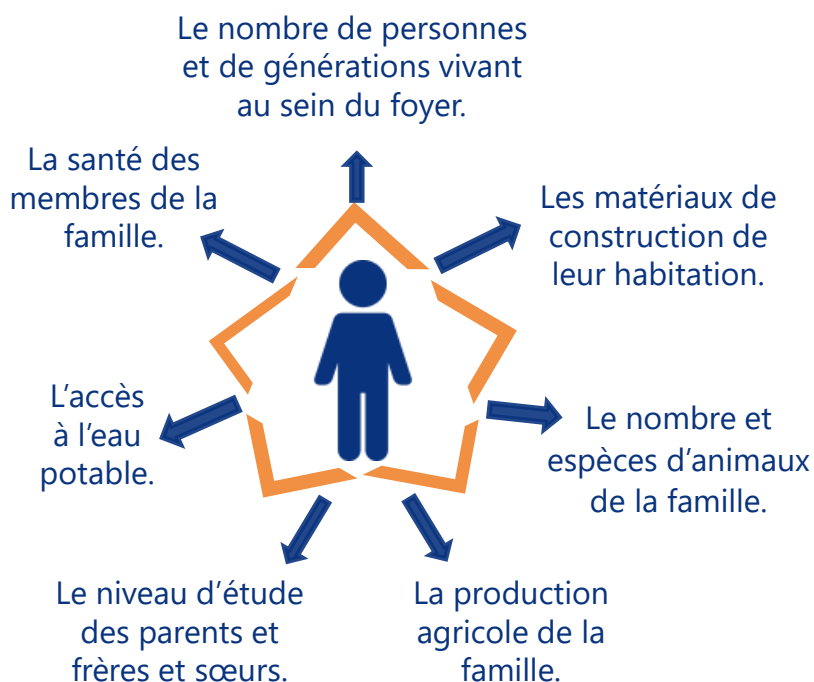
Amélioration du processus de sélection : de nouveaux critères mis en place

Avril-
mai
2019

Sensibilisation des familles aux opportunités de la formation Soins et beauté (salaire et évolution professionnelle). Actions menées avec le soutien de la Fondation Sisley.

Enrichissement des critères d'évaluation socio-économiques des familles, prise en compte des facteurs de vulnérabilité tels que définis par les Nations Unies.

Fév
2019



« Le contexte socio-économique du Cambodge est en pleine évolution. En février 2019, nous avons retravaillé la grille d'analyse du niveau de vie des familles des candidats en y intégrant des facteurs de vulnérabilité potentiels définis par les Nations Unies. Nous les avons adaptés au contexte local : la composition de la famille, l'état de santé et le niveau scolaire de chacun de ses membres , l'accès à l'eau et à l'hygiène, la diversité des sources de revenus. » - Bounty, travailleur social à Sala Bai.



Hôtel et restaurant d'application

4265



Couverts ont été servis au restaurant d'application en 2018-2019.



632



Nombre de nuitées à l'hôtel d'application en 2018-2019.



Augmentation des tarifs pour la clientèle individuelle du restaurant au 1^{er} janvier 2019.

Privatisation des jardins pour des dîners de groupe (capacité de 200 couverts).

Renforcement de la stratégie de marketing digital :

- Ouverture des réservations en ligne,
- Campagne de publicité sur Facebook,
- Multiplication des guides de voyage qui recensent Sala Bai,
- Poursuite des partenariats avec les plateformes de réservation en ligne.

Amélioration de la formation de formateurs

2 missions de
mécénats de
compétences



3 professeurs (service en salle, réception, cuisine) de Sala Baï ont suivi une formation d'un mois en Indonésie grâce au partenariat avec le groupe Swiss-Belhotel International (août 2019).

3 professeurs du Lycée hôtelier de La Rochelle (cuisine, service en salle et pâtisserie) sont venus à Sala Baï (avril 2019).

Création du poste de coordinatrice d'anglais anglophone (août 2019).



« J'ai eu la chance de participer à une formation à l'hôtel Swiss-Belhotel International à Jakarta. Pour moi, suivre une formation dans un pays étranger est une très belle expérience, j'ai pu voir les différences entre une école hôtelière et un hôtel. J'ai appris à m'adapter à un autre environnement. Je vais pouvoir mettre en pratique tout ce que j'ai appris et transmettre à mes élèves de nouvelles compétences et connaissances. J'espère participer à d'autres formations de ce type. » - Sokhy Chea, professeur de service en salle.

Renforcement de l'accompagnement des élèves

Accompagnement des élèves : ateliers de confiance en soi avec *Possibilities World*. (expérience test avec 75 élèves).

Augmentation du nombre d'ateliers de *soft skills* et d'activités de sensibilisation et d'ouverture au monde : théâtre, prise de parole, activités éco-responsables, sécurité, santé publique....

Sala Bai Family Association : vers une structuration du réseau des anciens

18 -21
fév
2019

Formation continue en middle management : **3^e** session de formation gratuite pour les anciens élèves (qui ont 4 ans d'expérience). Financée par FOSBA* et dispensée par Peter Jones, doyen d'*ehotelier*.
*Friends of Sala Bai

Organisation de conférences/tables rondes avec les professionnels de l'hôtellerie au Cambodge à Sala Bai.

18 fév
2019

Dîner des alumnis.

Juin
2019

Renouvellement des administrateurs :

50% sont des professeurs de Sala Bai.

50% travaillent dans l'industrie hôtelière.

Ils sont tous des anciens de Sala Bai.

Avril
2019

Création d'un nouveau logo.



Mai
2019



Sensibilisation aux enjeux environnementaux

Collecte de déchets à Siem Reap en collaboration avec Exo Foundation, Gaea, l'école primaire de Wat Svayen et d'autres ONG locales.

Ateliers de sensibilisation des élèves : culture de légumes dans le jardin pédagogique de Sala Bai.



Actions mises en place au restaurant d'application :

- Approvisionnement équitable (Agri sud),
- Traitement des huiles,
- Recyclage des déchets,
- Remplacement des pailles en plastique par des tiges de liseron d'eau.

Actions mises en place à l'hôtel d'application :

- Utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement,
- Changement des éclairages extérieurs par des LED.



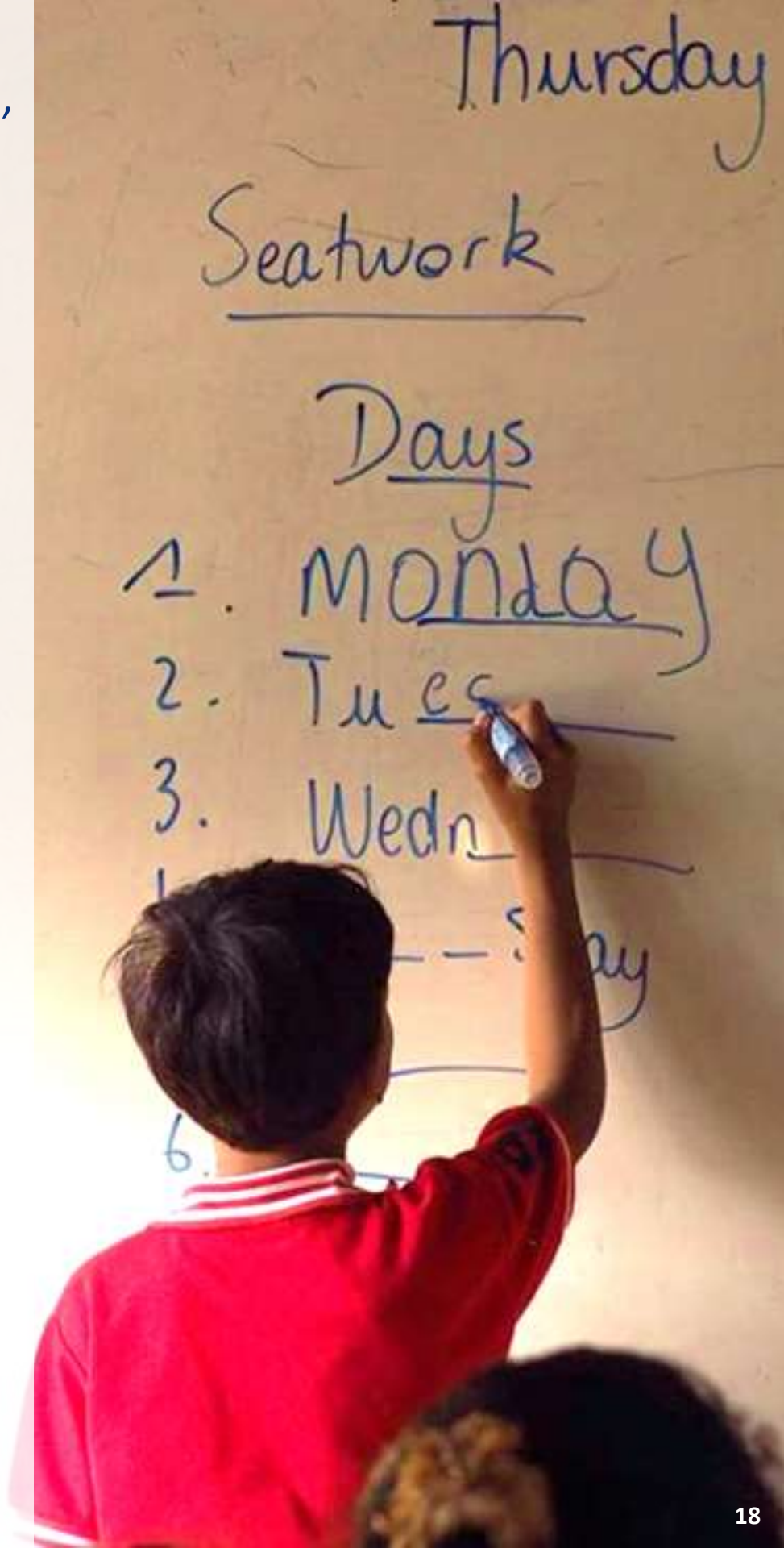
Agri Sud, une ONG partenaire de Sala Bai

« Agri Sud travaille en partenariat avec Sala Bai depuis 2011. Les agriculteurs locaux fournissent à l'école des légumes frais et de saison. Chaque année, nous sensibilisons les jeunes aux enjeux de l'agriculture durable et plus particulièrement à l'agroécologie. »

Les élèves participent pendant deux jours à des ateliers sur la consommation de produits locaux et sains, sur la santé et sur les effets de l'agriculture sur l'environnement. Ils rencontrent les agriculteurs qui travaillent pour Agri Sud et échangent autour de ces problématiques. » - Picheth Seng, manager d'Agri Sud au Cambodge

4. Organization
for Basic Training,
association
cambodgienne
soutenue par
APLC

*Une meilleure
éducation pour
lutter contre la
pauvreté*





Une association
100% cambodgienne.

2009
Créée par Sophal, un ancien
travailleur social de Sala Bai.

300
enfants bénéficiaires.

50
volontaires.

Une **vingtaine** de volontaires a soutenu
les professeurs et assuré des cours
en 2018-2019.



Localisation du
programme :
village de Chiro
(Province de Kampong Cham).

Les **6** professeurs locaux
employés par OBT
donnent des cours
de mathématiques, de
musique, de français,
d'anglais, d'informatique,
de khmer et de danse.



"Le projet d'OBT est de créer une école pour aider les enfants dès leur plus jeune âge. Au Cambodge, et notamment dans les zones rurales, les cours ont lieu par demi journée, souvent par manque de professeurs. Le Centre OBT propose ainsi de compléter cet enseignement par des cours soit en matinée, soit l'après-midi. Pour moi le but de l'éducation, c'est de transmettre des valeurs humaines. Mon objectif est de permettre à ces enfants issus de l'extrême pauvreté d'avoir accès à un système éducatif gratuit et de qualité et d'apprendre à vivre en communauté". - Sopha, fondateur d'OBT.

OBT et APLC en 2018-2019

APLC finance le salaire de **2** professeurs d'anglais depuis mai 2019.

APLC a envoyé **2** volontaires en juin 2019.

OBT est un réel acteur dans l'écosystème cambodgien.

En plus de l'éducation, l'association mène de nombreuses actions de protection et de sensibilisation aux enjeux environnementaux.

Recyclage du plastique, production de miel local, sensibilisation à l'agriculture raisonnée....



A young boy with dark hair, wearing a dark blue polo shirt, is smiling and looking towards the camera. He is holding a white hammer in his right hand. The background is a bright, out-of-focus green field. The text is overlaid on the right side of the image.

5. Sré Ampil,
association
cambodgienne
historiquement
soutenue par
APLC

*Un foyer 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.

Foyer pour orphelins et enfants abandonnés par leurs parents, trop pauvres pour les élever.

Aujourd'hui **41** filles et garçons
entre **8** et **22** ans.



Cours de soutien de khmer,
d'anglais, de mathématiques,
de sciences, de danse et de
musique traditionnelles.

Autonomisation,
responsabilisation,
vie en collectivité.

Depuis **1994**, APLC prend en
charge le suivi médical des jeunes
hébergés et leur accompagnement
scolaire.

Subventions trimestrielles versées
par APLC depuis **1994**.



6. Les événements de collecte



7 événements de collecte au profit d'APLC

25 oct
2018

Happy hour
Touch Sala Bai
(Singapour)

29 nov
2018

**Soirée
gastronomique**
FOSBA
(Sydney)

2 déc
2018

**Semi-marathon
d'Angkor Wat**
APLC - Sala Bai
Touch Sala Bai
(Siem Reap)



17
janv
2019

**Dîner gastronomique
annuel d'APLC**
APLC – Ecole Ferrandi
– Régis Marcon
(Ecole Ferrandi – Paris)



26-27
mars
2019

Dîner de gala
Lycée hôtelier de
La Rochelle
(La Rochelle)



Soirée gastronomique
Lycée hôtelier de Saint-
Nazaire - Challenge
Cambodge
(Campbon)



29
mars
2019

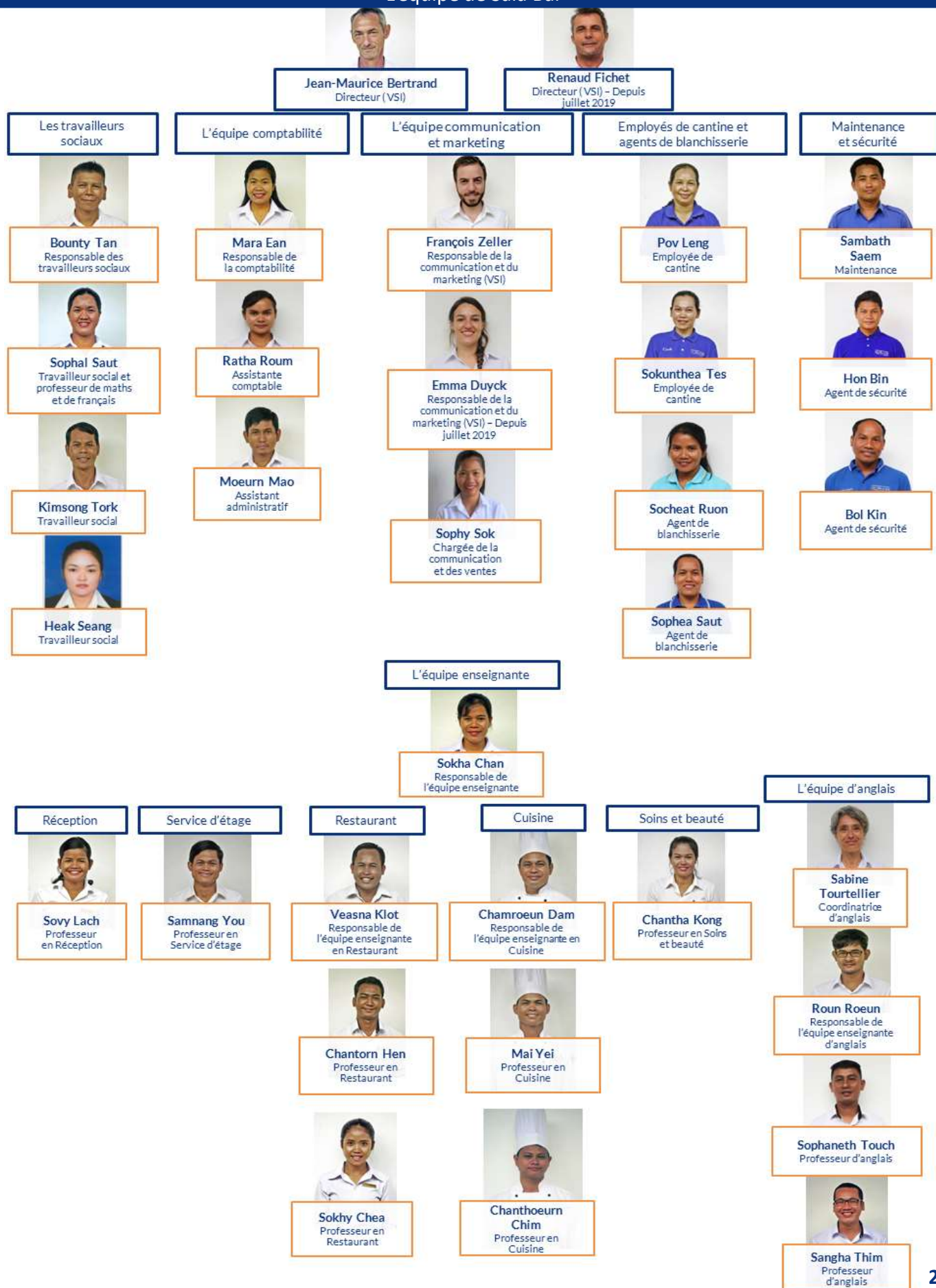
**Great Chefs meet Great
Students Dinner**
Sala Bai – Ecole hôtelière
de la Rochelle
(Sala Bai)

5 avril
2019



7. Les équipes au Cambodge et en France





L'équipe en France

Les permanents

Anne-Charlotte Goupil : Directrice

Emma Duyck : Responsable de la communication et de la levée de fonds

Les administrateurs

Stéphane Baverez

Philippe Gloagen

Régis Marcon

Bruno de Monte

Martin Gentil

Fabien Hubsch

Elisa O'Neill

Marie Yen

Le Conseil d'administration

Claude Colombié : Président

Nicolas Floquet : Trésorier

Dominique de l'Épinois : Secrétaire générale

Emmanuelle Dethomas : En charge des relations avec le Cambodge

Félicité Ogerau : En charge des ressources humaines

L'association existe depuis
1985.

Agir pour le Cambodge

Association loi **1901**
reconnue d'intérêt général.

Son siège est au 14, rue des
Jeûneurs

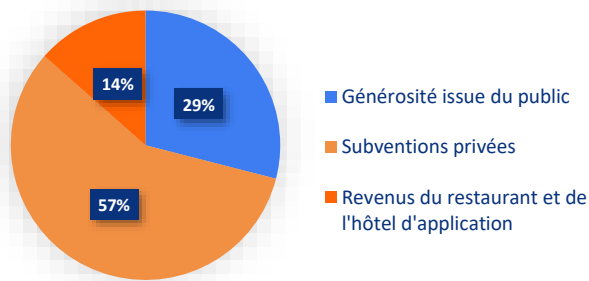
75002 Paris, France.



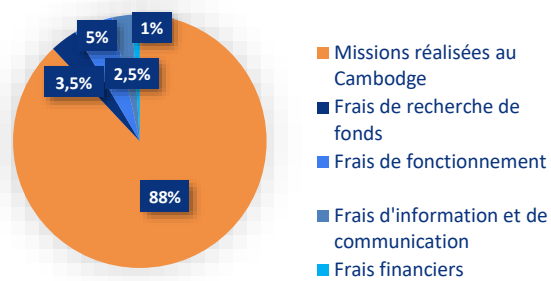
8. Le rapport financier et les partenaires



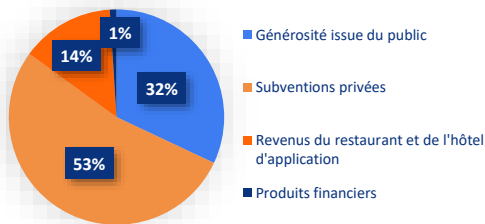
Origine des ressources 2018-2019



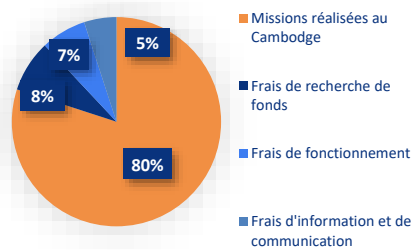
Répartition des dépenses 2018-2019



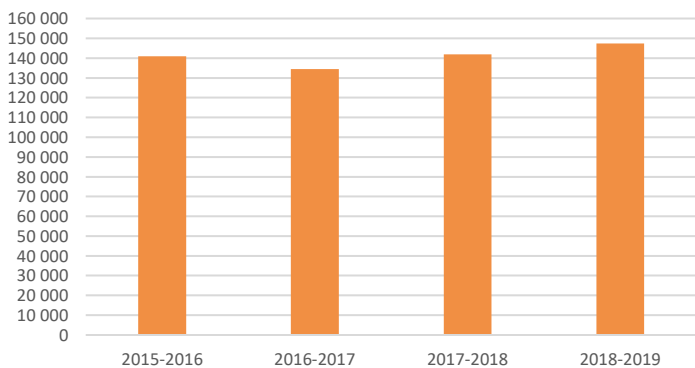
Origine des ressources 2017-2018



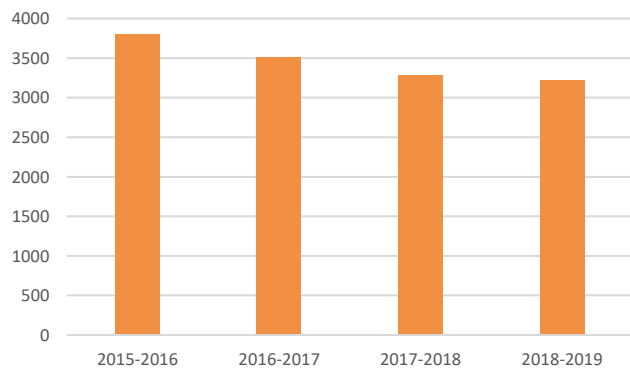
Répartition des dépenses 2017-2018



Revenus de Sala Băi en USD



Coût d'un élève en USD



Ressources

	2018-2019	2017-2018
Dons du grand public	176 378	197 511
Subventions privées	345 840	320 076
Recettes du restaurant et de l'hôtel	79 962	81 621
Autres produits (avec cotisations)	1 765	9 733
Total des fonds levés	603 945	608 941
Dotation engagement à réaliser		-122 112
Reprise engagement à réaliser	122 112	812 500
Total des ressources	726 057	1 299 329

- Le total des fonds levés est stable, la hausse des subventions privées compensant la baisse des dons du grand public. Les recettes du restaurant et de l'hôtel sont stables .

Emplois

EMPLOIS (en €)	2018-2019	2017-2018
Missions sociales au Cambodge	468 779	399 756
Dotations aux amortissements	109 096	63 211
Frais de levée de fonds, de communication et de fonctionnement	72 711	100 991
Frais financiers	6 616	
Total des dépenses de l'année	657 202	500 747
Excédent de ressources de l'exercice	68 855	798 582
Total des emplois	726 057	1 299 329

- Les dépenses relatives aux missions sociales en 2018-2019 au Cambodge sont augmentation par rapport à l'année passée ce qui s'explique notamment par l'augmentation des effectifs à Sala Baï (passage des promotions de 118 à 150 élèves). La baisse du poste construction s'explique par la finalisation des internats en juin 2018.

Bilan simplifié

ACTIF	31/08/2019 Net	31/08/2018 Net
Immobilisations corporelles	867 357	978 442
Immobilisations financières	720 915	683 693
TOTAL I - Actif immobilisé	1 588 272	1 662 135
Autres actifs courants	5 544	10 311
Disponibilités	906 464	709 151
TOTAL II - Actif circulant	912 009	719 462
TOTAL GENERAL	2 500 280	2 381 597

PASSIF	31/08/2019	31/08/2018
Fonds propres	2 239 558	2 282 616
Autres passifs courants	51 380	41 865
Produits constatés d'avance	114 554	
Écart de conversion Passif	94 788	57 116
TOTAL GENERAL (I + II + III)	2 500 280	2 381 597

Entreprises et fondations partenaires



Les 18 établissements hôteliers partenaires



1 PAS DE PAUVRETÉ

Des jeunes issus de l'extrême pauvreté.

Accès à une formation professionnelle qualifiante.

4 ÉDUCATION DE QUALITÉ

72% des élèves de Sala Bai sont des jeunes filles.

5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

Sensibilisation des élèves à la préservation des ressources.

Après 4 ans de vie professionnelle les anciens élèves entrent dans la classe moyenne.

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

100% des élèves sont embauchés dans les 4 à 6 semaines après l'obtention du diplôme.

8 ACCÈS À DES EMPLOIS DÉCENTS





សាលាសណ្ឋាគារ សាលាបាយ
AGIR pour le
CAMBODGE

Contactez nous

06.62.12.87.39

Paris : contact@agirpourleCambodge.org

Siem Reap : info@salabai.com

Agir pour le Cambodge, association loi 1901
reconnue d'intérêt général



📍 14 rue des Jeûneurs, 75002 Paris

www.agirpourleCambodge.org

www.salabai.com



Sala Bai Restaurant School www.tripadvisor.fr