



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022

**NOUS DÉVELOPPONS
L'ÉCONOMIE LOCALE
AVEC DES FORMATIONS
ANIMÉES PAR DES ARTISANS
ET AGRICULTEURS ENGAGÉS**



ORGANISME DE FORMATION

Spécialisé dans les savoir-faire de l'artisanat
et de l'économie locale écologique

www.lesavoirfaire.fr





I. ÉDITO	p.3
II. SAVOIR-FAIRE & DÉCOUVERTE EN QUELQUES CHIFFRES	p.5
III. LA CARTE DES STAGES ET FORMATIONS	p.6
IV. PRÉSENTATION DE L'ORGANISME ET DE LA MÉTHODE PÉDAGOGIQUE	p.7
V. LES TEMPS FORTS DE 2022	p.9
VI. NOS PARTENAIRES	P.11
VIII. CONTACT	P.13

ÉDITO - ARNAUD TROLLÉ, FONDATEUR & DIRECTEUR

Bilan année 2022

L'offre :

L'offre de stages et formations est restée stable, avec 70 formations action et 30 stages découverte.

Un dossier RNCP (Registre National des Certifications Professionnelle) a été déposé en fin d'année pour une formation certifiante « boulange pain au levain naturel ».

Le nombre de participants et le public

Compte tenu d'une année à deux vitesses (voir le paragraphe « financement »), le nombre de participants a baissé de près de 20% par rapport à 2021, et s'établit à 1200 sur l'année.

La clientèle reste la même. Les personnes en situation de reconversion restent majoritaires, suivi par ceux qui veulent apprendre à faire eux-mêmes pour motivation personnelle.

La démarche qualité

Les efforts entrepris se voient dans les résultats du questionnaire envoyé post formation : 97,1% se déclarent satisfaits, contre 95,1 % l'année précédente.

Les financements des formations

Notre modèle économique est basé sur un partage entre des participants qui financent par eux-mêmes et ceux qui sont financés par les fonds de la formation professionnelle.

Le CPF a été utilisé jusqu'en juin 2023. Une modification du champ d'action du dispositif sur lequel nous nous appuyions a tari cette ressource.

2022

ÉDITO - ARNAUD TROLLÉ, FONDATEUR & DIRECTEUR

Enjeux et ambitions pour l'année à venir

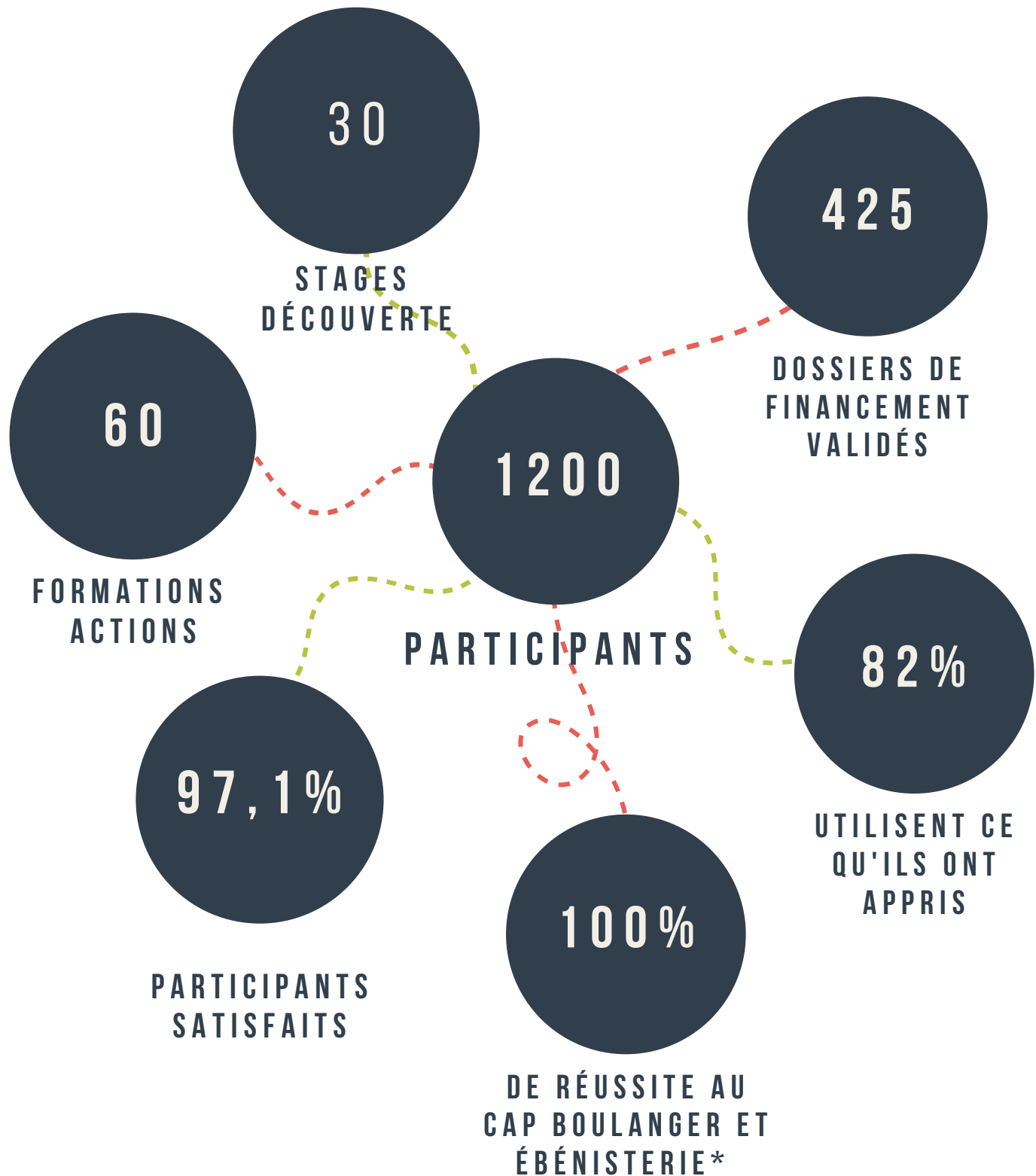
1 - Retrouver la possibilité, via le dépôt de dossiers au RS (Répertoire Spécifique), de pouvoir faire bénéficier au public d'une prise en charge de certaines de nos formations via le CPF.

2 - Au vu du contexte de hausse des prix, associé aux préoccupations environnementales croissantes : développer l'offre de stages découverte « do it yourself », dans un objectif de redonner de l'autonomie à chacun au quotidien.



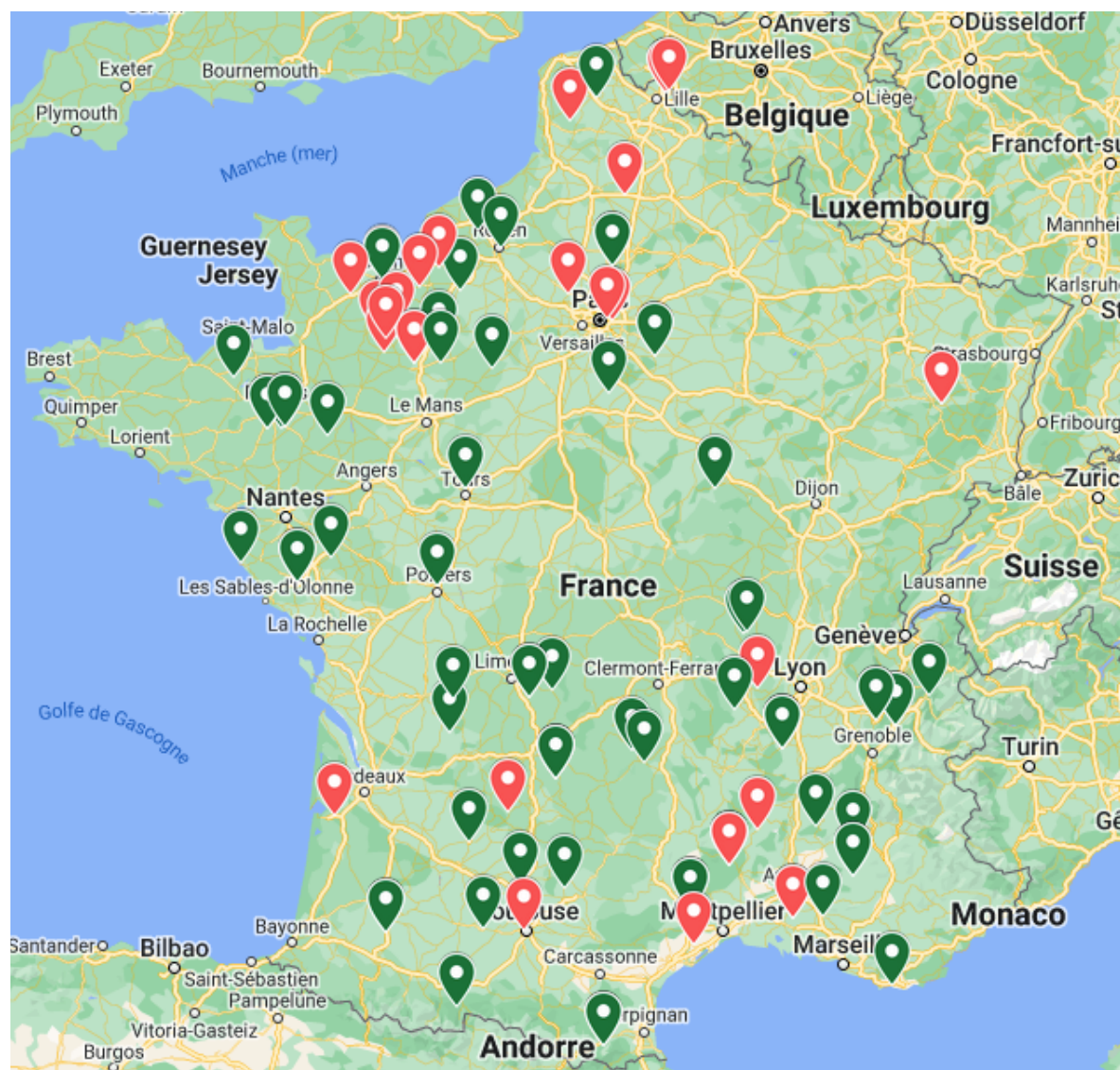
EN QUELQUES CHIFFRES

En 2022, 1200 participants ont acquis des véritables compétences opérationnelles, pratiques, décisionnelles, pour s'engager et concrétiser leurs projets.



* pour les participants se présentant en tant que candidat libre après nos formations de 6 semaines

LA CARTE DES STAGES & FORMATIONS :



**Stages
découverte**



**Formations
action**

Les différents domaine traités (liste non exhaustive) :

- Apiculture
- Arboriculture
- Boulange
- Brasserie
- Charcuterie artisanale
- Charpente
- Commerce de proximité
- Cuisine végétale
- Ébénisterie
- Cosmétiques naturels

- Forge
- Fromagerie artisanal
- Maraîchage bio en permaculture
- Production et transformation de fruits et légumes
- Plantes aromatiques et médicinales
- Tapisserie d'ameublement
- Travail du cuir
- Vannerie

SAVOIR-FAIRE & DÉCOUVERTE

Savoir-Faire & Découverte a été créée dans les années 2000 par Arnaud Trollé dans l'objectif d'accompagner la mise en pratique d'une économie relocalisée, au service d'une transition écologique. C'est un organisme de formation spécialisé vers les **métiers de la transition écologique** et de **l'économie de proximité**.

La clientèle de l'entreprise rassemble tous ceux qui veulent s'engager, à titre personnel (faire soi-même) ou professionnel (changement de métier ou évolution des pratiques), dans l'univers de l'économie locale et écologique. L'ingénierie pédagogique, le conseil et l'information du public, la communication, la gestion et la réservation sont assurés par l'équipe basée à Rouen, tandis que les formations sont animées par des professionnels formateurs du réseau.

GroupeSOS
Entreprendre au profit de tous

Savoir Faire & Découverte est une entreprise sociale du Groupe SOS depuis décembre 2020.

À propos du Groupe SOS

Le Groupe SOS est un groupe associatif, acteur majeur de l'économie sociale et solidaire, leader européen de l'entrepreneuriat social.

Il regroupe 650 établissements et services, associations et entreprises sociales, qui entreprennent au profit des personnes en situation de vulnérabilité, des générations futures et des territoires.

Depuis sa création en 1984, lors des années sida, le Groupe SOS : combat toutes les exclusions ; agit pour l'accès de toutes et tous à l'essentiel ; et innove face aux enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux.

Non-lucratif, sans actionnaire, les actions du Groupe SOS et de ses 22.000 personnes employées ont un impact en France et dans plus de 40 pays dans le monde, auprès de 2 millions de bénéficiaires.

LA MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

L'organisme propose plus de 60 formations professionnalisantes (de 3 à 30 jours) et près de 30 stages découvertes (de 1 à 3 jours) dans toute la France, et répartis en sept thématiques :

- Maison & Bâti
- Alimentation locale
- Micro Ferme
- Jardin & Potager
- Santé & Beauté au naturel
- Artisanat, Décoration & Upcycling
- Activités d'Accueil et de Services

Les formations et stages sont animés par des professionnels en activité, formés à la pédagogie participative et engagés dans l'économie locale au service de la transition écologique.

**LE SAVOIR-FAIRE
COMME CŒUR DE
MÉTIER**



**UN SUIVI
QUALITÉ**



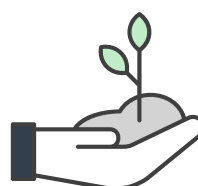
**UNE PÉDAGOGIE
PARTICIPATIVE,
ALTERNANT THÉORIE
ET PRATIQUE**



**LA
TRANSPARENCE
DE GESTION**



**DES PROFESSIONNELS
FORMATEURS ENGAGÉS
DANS LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE**



LES TEMPS FORTS DE 2022

CHANGEMENT DE RÉGLEMENTATION - CPF

En mai 2022, le CPF change ses conditions d'éligibilité, entraînant la perte des possibilités de financement pour plus de 4000 organismes en France, dont Savoir-Faire & Découverte.

Les dossiers CPF représentaient plus de la moitié des inscriptions en formations actions.

En réponse, Savoir-Faire & Découverte s'adapte et développe sa stratégie de communication pour aller toucher de nouveaux clients :

Lancement du compte Instagram et de la chaîne Youtube



Lancement de campagnes de publicité sur les réseaux



Communication à destination de professionnels comme les CPIE, les Parcs Naturels régionaux etc...



Optimisation SEO du site internet pour augmenter la visibilité de l'offre



"BOULANGER BIO AU LEVAIN NATUREL" : LA CERTIFICATION EN COURS

Face à une demande croissante des consommateurs pour du pain de qualité issus de filières locales, Savoir-Faire & Découverte (qui forme des candidats à ce métier depuis les années 2000) et Lokal Eko se sont associés pour développer un cursus certifiant.

Début octobre, Savoir-Faire & Découverte a donc déposé un dossier RNCP pour une demande de certification. S'il est accepté, le cursus CAP dispensé par SFD sera le premier cursus diplômant de boulangerie en France proposant une spécialisation sur le pain au levain naturel et la cuisson au feu de bois.



MISE EN PLACE D'UN PARTENARIAT AVEC LOKAL EKO

En juin 2022, Savoir-Faire & Découverte s'associe à Lokal Eko, une plateforme en ligne de mise en réseau des porteurs de projets avec un réseau d'experts des savoir-faire artisanaux et écologiques.

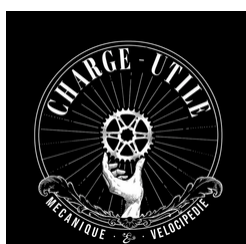
Grâce à ce partenariat exclusif, chaque participant à un stage ou à une formation Savoir-Faire & Découverte reçoit des "graines" utilisables pour poser des questions d'ordre matérielles, techniques, organisationnelles, ou se faire accompagner



LokalEko
Compétences et expertises à portée de main

NOS PARTENAIRES

Nous souhaitons leur exprimer notre profonde gratitude pour leur collaboration précieuse en 2022. Leur engagement, expertise et soutien ont été essentiels pour le succès de nos projets communs. Nous sommes reconnaissants de pouvoir compter sur eux comme partenaires de confiance, et nous sommes impatients de continuer cette belle aventure ensemble en 2023.



Producteur - Transformateur - Distributeur



Le Temps des Cerises

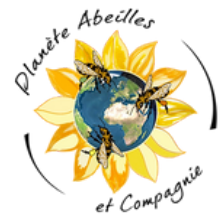


**SAVOIR
FAIRE
&CO**
l'économie locale
de demain



 **Manodelys**

 **Pascal Baslé**
bien vivre avec l'eau



ATP

**JEAN
BRASSE**



Anes en Vexin



potEric

art & var



Notre en bulles

20°
N
S
**Manufacture Française
DE
CHOCOLAT BEAN TO BAR**



La Serre Odelices



**du pain
et des jeux**



les Différents
PLAISIRS EN POTS

**Domaine
DES
Cailloutis**

**ibbeo
BB
COSMETIQUES**

L'ÉQUIPE



Arnaud Trolle,
Fondateur &
Directeur



Elsa Edynak,
Responsable
administrative



Asma Darnoux,
Assistante
administrative



Clémence Trolly,
Gestion &
Comptabilité



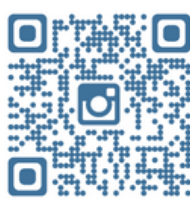
Madly Marquet,
Communication



Jérémie Lieury,
Conseiller
formation

CONTACT : **Arnaud Trollé**
arnaud.trolle@lesavoirfaire.fr
06 08 69 95 94

Madly Marquet
communication@lesavoirfaire.fr
09 70 80 52 62



7 Rue de la Seille
76000 ROUEN
www.lesavoirfaire.fr/