



Savoir-Faire
& Découverte
GroupeSOS

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023





SOMMAIRE

A PROPOS

Savoir-faire & Découverte
Le Groupe SOS

2

ÉDITO

3

ORGANISATION DE LA STRUCTURE

L'équipe
La méthode pédagogique
La carte des stages et formations
Les savoir-faire en détail

4
4
5
5

PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS 2023

Évolution du catalogue / nombre de participants et publics
La démarche qualité
Enjeux et ambitions de l'année à venir / Valorisation des projets de nos artisans formateurs
Les temps forts 2023
Retours en images sur nos formations

6
7
8
10
11

A PROPOS

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. Organisme de formation spécialisé vers les métiers de la transition écologique et de l'économie de proximité, il rassemble une clientèle soucieuse de 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.



GroupesOS

Entreprendre au profit de tous

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

Le Groupe SOS, fondé en 1984 pendant les « années sida », est un acteur associatif majeur de la cohésion sociale, en France et dans le monde.

Le Groupe SOS intervient principalement dans les champs de la solidarité, de la jeunesse, de la santé et des seniors, en gérant des établissements destinés aux personnes marginalisées, ainsi que des crèches, hôpitaux et Ehpad associatifs ouverts à toutes et tous, guidé par la conviction que ces domaines ne doivent pas être motivés par le profit.

Conscient que les exclusions prennent diverses formes, le Groupe SOS agit également dans les domaines de la transition

écologique, des exclusions territoriales, des commerces durables et de la culture pour toutes et tous.

Le Groupe SOS occupe également une position de premier plan dans le domaine de l'insertion par l'emploi. Il offre une opportunité aux personnes en situation de précarité en leur permettant d'accéder à un contrat ou à une formation au sein de ses structures. Fort de 22 000 salarié·e·s et de son expertise de terrain, le Groupe SOS prend régulièrement position sur des sujets sociaux et environnementaux.

Il n'existe pas, à ce stade, d'associations comparables en termes de taille, de portée et de diversité d'interventions.

ÉDITO

ARNAUD TROLLÉ

FONDATEUR & DIRECTEUR

Je suis heureux de vous présenter notre rapport d'activité 2023.

Dans le contexte climatique et sociétal actuel, il est urgent de renouer avec des savoir-faire patrimoniaux, au service de modes de vie plus ancrés dans nos territoires, et plus en phase avec des objectifs de développement durable. Depuis sa création, Savoir-faire et Découverte a pour ambition de favoriser cette "relocalisation" de l'économie.

Nos formations découvertes et formation-action se déroulent dans l'environnement professionnel d'artisans et agriculteurs engagés dans des pratiques exemplaires.

Nos participants ont ainsi l'occasion de découvrir la ferme d'un agriculteur en agrobiologie, l'atelier d'un ébéniste qui travaille le bois local, une boulangerie qui travaille des farines patrimoniales... partout en France, en particulier dans les territoires ruraux.

Cette année encore, avec 900 personnes inscrites à nos formations, nous avons la confirmation que ces immersions inspirent et créent des vocations.

Ce bilan a une saveur particulière pour moi, qui laisse les clés de cette maison à une nouvelle équipe en 2024. Je leur souhaite autant de plaisir que j'en ai ressenti au cours de ces 23 années passées avec Savoir-Faire & Découverte !

PIERRE PAGEOT

DIRECTEUR GÉNÉRAL TRANSITION ÉCOLOGIQUE - GROUPE SOS

Organisme de formation du Groupe SOS, Savoir-Faire & Découverte répond à une conviction forte : en développant les métiers verts et verdissants, la transition écologique peut être un atout pour toutes et tous, y compris dans les territoires. Le haut niveau de satisfaction dont témoignent les participants aux formations actions comme aux stages

découverte nous confirme que cette conviction est partagée. Nous espérons qu'elles continueront à susciter des vocations et à développer les savoir-faire locaux, partout en France !

ORGANISATION DE LA STRUCTURE

L'ÉQUIPE 2023



ARNAUD TROLLÉ
FONDATEUR &
DIRECTEUR



MADLY MARQUET
COMMUNICATION



ASMA DARNOUX
ASSISTANTE
ADMINISTRATIVE



CLÉMENCE TROY
GESTION &
COMPTABILITÉ



JÉRÉMIE LIEURY
CONSEILLER
FORMATION



ELSA EDYNAK
RESPONSABLE
ADMINISTRATIVE

LA MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Savoir-Faire & Découverte se donne pour objectif de garantir une démarche d'apprentissage par la pratique, au plus près de la réalité des savoir-faire, des métiers. Tous les stages et formations ont lieu en présentiel, en immersion dans le lieu de travail de l'artisan formateur.

LES ENGAGEMENTS



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



UN SUIVI QUALITÉ



**LA TRANSPARENCE DE
GESTION**



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



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

ORGANISATION DE LA STRUCTURE

LA CARTE DES STAGES ET FORMATIONS



Les formations Savoir-Faire & Découverte sont situées majoritairement dans les territoires, avec une forte couverture du Nord-Ouest de la France.



LES SAVOIR-FAIRE EN DÉTAIL

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 & Bati



Charpente - Ébénisterie - Forge

Alimentation Locale



Boulange - Brasserie - Charcuterie artisanale - Cuisine végétale - Fromagerie artisanale

Micro Ferme



Apiculture - Arboriculture - Maraîchage bio en permaculture - Production et transformation de fruits et légumes -

Artisanat, décoration & Upcycling



Travail du cuir - Vannerie

Jardin & Potager



Apiculture - Arboriculture - Plantes aromatiques et médicinales

Santé & beauté au naturel



Cosmétiques naturels - Plantes aromatiques et médicinales

Activité d'accueil et de service



Création d'un commerce de proximité

LES ACTIVITÉS 2023

ÉVOLUTION DU CATALOGUE

L'offre de stages et formations a légèrement augmenté en 2023, avec **75** formations action et 30 stages découverte.

30

Stages découverte

75

Formations actions

Le pôle agro-alimentaire reste majoritaire, avec **50%** des inscriptions. L'artisanat du bois et du fer se porte très bien.

Un accord de partenariat a été noué à l'été 2023 avec l'entreprise Lokal Eko. Ce réseau d'artisans de la transition écologique et de spécialistes de l'économie locale apporte conseils, expertises techniques et accompagnement à la création d'activité. Il permet de proposer un package « formation action / accompagnement à la création d'activité ». Il est en effet primordial pour Savoir-Faire & Découverte de montrer des reconversions réussies. Au vu des difficultés croissantes des acteurs engagés dans l'économie locale et écologique, l'amélioration des capacités entrepreneuriales permet d'améliorer la viabilité des activités.

NOMBRE DE PARTICIPANTS ET PUBLICS

Le nombre de participants a baissé de près de **20%** par rapport à **2022**, et s'établit à **900** sur l'année.

900 participants en **2023**

La concurrence d'une offre éligible au CPF proposée par les CPFFA dans le cadre du BPREA explique pour une bonne part la diminution des inscriptions sur les formations actions.

Savoir-Faire & Découverte se donne pour mission de renouveler son offre de stages découverte qui représentent un potentiel de croissance dans les univers de l'agro-alimentaire et du DIY.

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

LES ACTIVITÉS 2023

LA DÉMARCHE QUALITÉ

2021 : 95 % de clients satisfaits et très satisfaits

2022 : 96,3 % de clients satisfaits et très satisfaits

2023 : 97,7 % de clients satisfaits et très satisfaits

(Moyenne des 4 chiffres liés au tableau ci-dessous)

Les efforts constants entrepris par l'équipe et par les formateurs du réseau en 2022/2023 se voient ainsi récompensés.

97,7% clients satisfaits en 2023

Choix des professionnels formateurs, et formation à la pédagogie, amélioration du process administratif, formation de l'équipe à l'accueil et au suivi commercial : ce sont ici quelques-unes des actions qui ont permis ce progrès.

%	2022	2023
Accueil sur le lieu du stage	97,53	98,80
Le contenu de la formation :	96,37	96,20
Vos impressions sur votre professionnel formateur	97,08	99,11
Les moyens pédagogiques (équipement à disposition, documentation...)	94,31	96,65
	96,3225	97,69
Nombre de répondants	688	499

LES ACTIVITÉS 2023

ENJEUX ET AMBITIONS DE L'ANNÉE À VENIR

- Au vu du contexte de hausse des prix, associé aux préoccupations environnementales croissantes, le développement de l'offre de stages découverte pour du « do it yourself » est motivant. L' objectif ici est de redonner de l'autonomie à chacun au quotidien. Les professionnels formateurs seront recherchés en priorité en milieu urbain ou facilement accessibles en transport en commun.
- L'arrivée d'une nouvelle équipe en 2024 permettra de préparer un plan de développement ambitieux, avec la recherche de nouvelles spécialités à transmettre et la recherche de sources de financement alternatives au CPF.

VALORISATION DES PROJETS DE NOS ARTISANS FORMATEURS

En 2023, l'équipe Savoir-faire & Découverte à réalisé une série de reportages sur une diversité d'activités et de formations :

- **Devenir boulanger bio en SCOP - Fournil des Comètes** : le reportage a suivi le parcours de deux anciens participants à notre formation de boulange ayant réussi à établir leur propre fournil en tant que Société Coopérative et Participative. Le reportage leur permet de témoigner de leurs défis initiaux et de la manière dont ils ont prospéré en créant un marché de producteurs.
- **Le quotidien d'une savonnière artisanale au lait d'ânesse - Les Minis de l'Arbalète** : Christine Morisset, ancienne participante d'une formation savonnerie, a ouvert les portes de son univers artisanal, où elle exploite les propriétés hydratantes du lait d'ânesse et des plantes médicinales pour créer des crèmes et des savons naturels, dévoilant ainsi les secrets de son succès après sa formation en cosmétiques naturels.
- **Formation en Arboriculture Agrobiologique** : l'ancien participant Philippe Gardin a décidé de se lancer dans le maraîchage bio. Son témoignage éclaire sur les défis et les satisfactions d'une reconversion professionnelle réussie.
- **Formation en apiculture naturelle** : avec la formatrice Cécile Maingot, apicultrice depuis 2008, les stagiaires apprennent les bases de l'apiculture respectueuse des abeilles. Le reportage revient sur cette étape essentielle avant de se lancer dans l'élevage d'abeilles.

LES ACTIVITÉS 2023

- **Fabriquer ses confitures et gelées avec Martine Lhernault :** Martine Lhernault a ouvert les portes de sa ferme pour une formation pratique sur la fabrication de confitures et gelées.
- **Devenir Chocolatier - Formation Bean to Bar :** chez Mélanie Paulau formatrice chez savoir-faire & découverte avec son équipe de 20° nord 20° sud nous démontre comment maîtriser l'art de la transformation du cacao en tablette de chocolat.
- **Formations & Stages aux savoir-faire locaux et écologiques :** présentation de la structure et de ses 50 domaines à explorer, des formations qui offrent aux participants la possibilité de gagner en autonomie et de se lancer dans des projets personnels ou professionnels, en se formant directement auprès des artisans en activité.
- **Formation en arboriculture agroécologique - Rencontre avec Frédéric Vanpouille :** ce formateur arboriculteur engagé inculque vers les principes de l'arboriculture fruitière biologique et agrobiologique, offrant ainsi aux participants la possibilité de créer leur verger en permaculture et d'apprendre les techniques de taille et de greffage respectueuses de l'environnement.

LES TEMPS FORTS 2023



PARTICIPATION AU SALON NOUVELLE VIE PROFESSIONNELLE LE 21 NOVEMBRE 2023 À PARIS.

Sur le stand de Savoir-Faire & Découverte, partagé avec le partenaire Lokal Eko, les équipes ont présenté aux visiteurs en recherche de reconversion l'offre de formation aux savoir-faire artisanaux et locaux.

The graphic features three circular portraits of speakers: Claire Mauquie, Philippe Gardin, and Serge Arnould. Below the portraits, text reads: "Webinaire le 4 octobre Transformation alimentaire : Vous avez le pouvoir Découvrez les intervenants".

WEBINAIRE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ARTISANALE : VOUS AVEZ LE POUVOIR

Tenu le 4 octobre, ce webinaire s'adressait aux personnes désireuses de développer un projet de transformation alimentaire. Il visait à aider les participants à mieux identifier leurs besoins, à choisir les techniques de transformation adaptées à leur projet, ainsi qu'à s'approvisionner en produits de qualité à proximité ou à les produire eux-mêmes.

Trois formateurs et producteurs et transformateurs de fruits bio ont animé ce temps de partage.

L'événement a rencontré un vif succès, avec près de 100 participants.

RETOURS EN IMAGES SUR NOS FORMATIONS



Formation
“Arboriculteur”



Formation
“Apiculture en
biodynamie”



Formation
“Bean to bar”



Formation
“Peinture,
relooking des
meubles”





<https://lesavoirfaire.fr/>

