

## Note d'intention

Philippe Blois  
Charles-Eric de Benoît d'Entrevaux  
Sophie de Malefette  
Sofia Smyej

### Problème

Face au constat d'étudiants quant à la difficulté d'accéder à de la nourriture produite dans des conditions respectueuses de l'environnement, des corps et des producteurs, nous avons mené une réflexion plus large sur la question de l'alimentation collective. Tout d'abord, nous pensons que l'alimentation est le premier axe d'attaque pour une transition écologique globale. La précarisation des paysans et la difficulté de construire des circuits courts et équitables tout en sensibilisant le consommateur nous a interpellés.

Par ailleurs, le manque de connaissance pratique que nous ressentons sur la production des aliments, de la terre à nos assiettes, nous a mené à intégrer à ce projet une réflexion pédagogique sur les savoirs pratiques de la transition écologique, cela induisant de repenser nos méthodes de travail, pour des savoirs plus collaboratifs et agissant sur le réel.

En ce sens, nous estimons que repenser la restauration collective en université permet aussi d'ouvrir une réflexion plus globale sur la réappropriation des jeunes consommateurs sur les circuits de consommation au travers de la participation à la chaîne de production. Aujourd'hui, la restauration collective en université est majoritairement concentrée autour de quelques acteurs. 66 %<sup>1</sup> du chiffre d'affaires réalisé provient de la restauration sous contrat. Le marché est concentré avec 89 % du chiffre d'affaires réalisé par les entreprises de plus de 250 salariés et 95 % par les entreprises de plus de 50 salariés. Ces mêmes acteurs sont âgés de plus de 20 ans à plus de 93 %.

L'exemple de la cantine de Mouans-Sartoux nous a inspirés. En effet, avec sa cantine scolaire 100 % bio et sa régie agricole, la commune de Mouans-Sartoux, dans les Alpes Maritimes, fait figure d'exemple en matière de restauration collective. Ainsi, la commune est à l'origine d'un diplôme universitaire pour former des chefs de projet en alimentation durable au sein des collectivités territoriales et fait partie de divers programmes, dont l'OFSP (*Organic Food System Program*), qui fournit à l'Organisation des Nations unies (ONU) des propositions pour mieux nourrir la planète. Nous souhaitons essayer ces bonnes pratiques pour les faire pousser ailleurs.

### Concept proposé

Pour répondre à ces enjeux, la société ACT (*Acting for a Conscious Transition*) propose des solutions clés en main d'accompagnement et de transformation des campus universitaires. Etant conscient de la diversité des infrastructures et du manque de temps et de connaissances pratiques des chefs d'établissement, nous leur proposons un accompagnement personnalisé et adapté à leurs besoins pour leur permettre, à eux ainsi qu'à leurs étudiants, de participer activement à la transition alimentaire de leur restauration collective.

---

<sup>1</sup> 04/06/2019 - Restauration collective : les derniers chiffres clés 2018 et les tendances à venir - <https://www.food-market-vision.fr/publication/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2018-et-les-tendances-a-venir/>

Cette solution se compose d'un module pédagogique et d'un module pratique. Le module pédagogique s'articule autour de conférences menées par des professionnels de la santé et de l'alimentation ainsi que par des agriculteurs, producteurs et éleveurs locaux. Par ailleurs, nous souhaitons implanter des potagers sur le campus. Nous sommes convaincus que les paysans peuvent, par leurs discours, sensibiliser et convaincre les étudiants d'agir pour le changement. Leur sensibilité, leur franchise et leurs conditions de vie sont autant d'éléments qui pousseront les jeunes à consommer local. De plus, l'alimentation des jeunes aujourd'hui laisse à désirer. Entre les *fast-foods*, les produits bas de gamme et l'alcool, ils sont aux antipodes de l'alimentation saine et responsable. Nous comptons donc sur les professionnels de santé et de l'alimentation pour faire passer des messages forts et présenter des cas concrets afin de leur faire prendre conscience de l'importance de l'alimentation. Au-delà de l'empreinte écologique, nous pensons qu'une alimentation saine et responsable permettra le développement personnel de l'étudiant. Cela peut, indirectement, contribuer à une meilleure réussite scolaire, permettre un épanouissement par le goût et la réappropriation du corps...

Cependant, la théorie ne suffit pas. Il faut donner à l'étudiant l'impression d'appartenir à un groupe, d'être utile voire même indispensable à cette transition écologique collective. Pour cela, nous proposons également un module pratique. Celui-ci sera très variable en fonction des infrastructures de l'université dont nous nous occupons. Le projet idéal serait de créer un potager entretenu exclusivement par les étudiants au sein de l'université. Cela leur enseignera les valeurs du travail d'équipe, de cohésion, d'organisation et leur apportera un grand sentiment de satisfaction lorsqu'ils récolteront les premiers fruits. Cela leur montrera également qu'ils peuvent, à leur échelle, agir de manière très significative à la transformation. A défaut de pouvoir créer un potager dans l'université même, nous proposons de le créer dans le jardin public le plus proche. Nous nous sommes rapprochés de plusieurs mairies, notamment en région parisienne, qui seraient ravis de nous louer à moindre prix des parcelles de jardins publics en échange d'un petit peu de publicité. Par ailleurs, nous suggérerons aux cantines des fournisseurs en lesquels nous avons confiance. Nous leurs proposerons également de redistribuer les fruits et légumes récoltés par les étudiants. A défaut, ils seront reversés à une association. Nous proposerons ensuite aux étudiants d'aller rendre visite à ces fournisseurs, agriculteurs, éleveurs...

Notre solution est performante car elle est adaptable en fonction des établissements, adaptable en fonction du personnel de l'établissement et adaptable en fonction des besoins et connaissances des étudiants. Elle est également performante puisque qu'un de nos conseillers sera entièrement dédié à l'université à transformer. Il sera à l'écoute des chefs d'établissement et des étudiants afin d'améliorer le projet continuellement jusqu'à atteindre la perfection.

Notre solution est également originale puisqu'aujourd'hui, seul un acteur public - le club développement durable des établissements et entreprises publics - propose un accompagnement dans la transition écologique des établissements et entreprises publiques. Nous serons le premier acteur privé à proposer ce genre de services. A travers notre solution, nous espérons toucher les universités privées, publiques ainsi que tout type de restauration collective (entreprise, collège, primaire...).

Enfin, notre solution est faisable puisque, comme cité précédemment, le club développement durable des établissements et entreprises publics existe déjà et est viable. De plus, la tendance actuelle des étudiants à manifester pour un réveil écologique est parfaitement en accord avec notre solution. Nous pensons que les étudiants sont prêts à accueillir une telle initiative.

### Impacts positifs attendus

Etant un projet co-construit, nous souhaitons tout d'abord évaluer l'implication des acteurs dans le module. Cela se joue au travers d'enquêtes de satisfaction tout au long du projet. A terme, nous souhaitons accompagner l'organisation à une autonomie de son système alimentaire afin qu'il soit le plus local, et intégré au territoire dans la continuité des valeurs de l'économie sociale et solidaire. La viabilité du projet repose essentiellement sur la capacité à créer un système alimentaire circulaire et satisfaisant les consommateurs et producteurs tout en gardant une approche pédagogique. Le modèle AMAP peut être source d'inspiration dans le sens où il assure une durabilité économique certaine. En effet, il faut assurer la pérennité des revenus en pensant une offre adaptée aux besoins alimentaires des étudiants et membres de l'université. L'impact attendu est autant pédagogique que concret dans la mesure où les étudiants seront co-acteurs de la transition alimentaire et écologique de leur université.

### Risques majeurs et actions pour les réduire

Les risques majeurs que nous prévoyons d'ores et déjà sont d'ordre à la fois opérationnel et financier.

Les risques opérationnels comprennent un manque d'intérêt et d'implication des étudiants. Nous prévoyons pour remédier à cela une implication à chaque étape des étudiants. Au travers des solutions précédemment évoquées, nous avons pour objectif de démontrer l'intérêt de la démarche par la pratique, en faisant profiter aux étudiants du fruit de leur travail et leur montrer rapidement qu'ils peuvent changer les choses au travers d'actions concrètes au quotidien. Les réussites décrochées dans les premiers établissements auxquels nous nous adresserons serviront également de vitrine de réussite pour les suivants, créant ainsi un cercle vertueux.

Les risques financiers devront être adressés correctement au travers d'un *business model* pertinent, réaliste et atteignable qui sera présenté un peu plus loin.

### Stratégie de déploiement et jalons majeurs

#### La mise en place

Pour rappel, notre projet est de proposer une solution personnalisée aux établissements scolaires afin que nous puissions les accompagner dans leur transition alimentaire. Cela nécessite un travail de personnalisation en amont et de suivi tout au long de notre accompagnement. Nous sommes conscients que, bien que la transition alimentaire soit aujourd'hui un sujet de préoccupation majeur, l'intégrer au quotidien des étudiants n'est pas chose aisée. C'est pourquoi, la personnalisation de notre offre sera décisive. Aussi, plus qu'une personnalisation, il nous faudra susciter de l'intérêt pour que les étudiants se sentent concernés et impliqués dans le projet. Pour cela, il nous semble pertinent de mettre en place des *incentives*. Ces *incentives* ne seraient pas d'ordre financier mais nature. En fait, il s'agirait de récompenser l'engagement qu'a eu l'étudiant à s'être intéressé au projet. Par exemple, si l'assiduité est respectée et que l'engagement est ressenti par le corps enseignant, il pourrait gagner un kit zéro déchet pour se nourrir.

#### Quelles grandes étapes ?

Pour optimiser notre accompagnement auprès des établissements scolaires, nous avons identifié cinq principales étapes à mener :

La première est celle d'identifier les universités qui potentiellement pourraient être intéressées par notre offre. Il s'agira d'un travail de prospection.

La deuxième étape est de rentrer en contact avec les établissements et de leur proposer notre offre.

La troisième étape consiste à réaliser un audit au sein de ces établissements afin de leur proposer leur « pack » le plus personnalisé, par rapport à leurs ressources - humaines et matérielles - et à leurs besoins.

La quatrième étape est la mise en pratique de l'audit réalisé. C'est-à-dire, la traduction concrète en cours et ateliers des attentes et besoins des établissements.

Enfin, pour améliorer sans relâche notre offre, un travail d'évaluation sera nécessaire. Il concernera les étudiants, les enseignants ainsi que les responsables pédagogiques et administratifs.

### Analyse du retour sur investissement

Les risques financiers devront être adressés correctement au travers d'un *business model* pertinent, réaliste et atteignable. Pour ce faire, nous avons modélisé financièrement la première année d'activité, sur base de plusieurs hypothèses.

Nous avons identifié une multitude de postes de coûts à prévoir : le coût fixe de développement des modules pédagogiques, la location des terrains à cultiver, le coût journalier d'animation des modules pédagogique (2 personnes sur environ 4 heures d'intervention), et enfin le coût d'achat des diverses graines et pousses. Sur le plan des revenus, nous ne ferons payer aux universités que les coûts liés aux journées d'intervention ainsi que le coût de la location du potager. Nous espérons également bénéficier de subventions publiques afin de lancer notre activité la première année. Nous avons pris comme hypothèses un développement progressif dans différentes universités la première année, amenant leur lot de journées d'intervention pour lancer les potagers, ainsi que le volume de graines requis. Nous avons réuni nos hypothèses dans les tableaux suivants :

Développement des modules	5000€ tarif fixe	Tarif journée intervention	500€ tarif fixe
Animation (journée)	20€ / heure / personne -> 160€/j	Subventions publiques	1000€ / mois
Location terrain potager	10€ / m2 / mois	Exploitation potager	15€ / m2 / mois
Pousses et graines	~1€ / 100 graines		

Ci-dessous, les résultats financiers modélisés sur base de ces hypothèses sur la première année d'exploitation :

Variables	Mois 1	Mois 2	Mois 3	Mois 4	Mois 5	Mois 6	Mois 7	Mois 8	Mois 9	Mois 10	Mois 11	Mois 12
Partenaires	1	1	1	2	3	3	5	6	6	6	6	7
Journées intervention	2	1	0	2	3	4	5	5	4	5	3	3
m2 de potager	10	15	15	25	35	40	60	75	80	80	90	100
Volume graines	1000	500	500	1000	2000	500	1000	500	2000	500	1500	2000
Dévt modules	-5 000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Animation	-320 €	-160 €	0 €	-320 €	-480 €	-640 €	-800 €	-800 €	-640 €	-800 €	-480 €	-480 €
Loyer potager	-100 €	-150 €	-150 €	-250 €	-350 €	-400 €	-600 €	-750 €	-800 €	-800 €	-900 €	-1 000 €
Graines	-10 €	-5 €	-5 €	-10 €	-20 €	-5 €	-10 €	-5 €	-20 €	-5 €	-15 €	-20 €
<b>TOTAL COUTS</b>	<b>-5 430 €</b>	<b>-315 €</b>	<b>-155 €</b>	<b>-580 €</b>	<b>-850 €</b>	<b>-1 045 €</b>	<b>-1 410 €</b>	<b>-1 555 €</b>	<b>-1 460 €</b>	<b>-1 605 €</b>	<b>-1 395 €</b>	<b>-1 500 €</b>
Revenus intervention	1 000 €	500 €	0 €	1 000 €	1 500 €	2 000 €	2 500 €	2 500 €	2 000 €	2 500 €	1 500 €	1 500 €
Subventions	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €	1 000 €
Loyer collecté potager	150 €	225 €	225 €	375 €	525 €	600 €	900 €	1 125 €	1 200 €	1 200 €	1 350 €	1 500 €
<b>TOTAL REVENUS</b>	<b>2 150 €</b>	<b>1 725 €</b>	<b>1 225 €</b>	<b>2 375 €</b>	<b>3 025 €</b>	<b>3 600 €</b>	<b>4 400 €</b>	<b>4 625 €</b>	<b>4 200 €</b>	<b>4 700 €</b>	<b>3 850 €</b>	<b>4 000 €</b>
<b>BENEFICE/PERTE</b>	<b>-3 280 €</b>	<b>1 410 €</b>	<b>1 070 €</b>	<b>1 795 €</b>	<b>2 175 €</b>	<b>2 555 €</b>	<b>2 990 €</b>	<b>3 070 €</b>	<b>2 740 €</b>	<b>3 095 €</b>	<b>2 455 €</b>	<b>2 500 €</b>

Nous atteignons donc la rentabilité dès le mois 2, le premier mois contenant les frais fixes de développement des modules pédagogiques. Notre plan financier est donc solide et repose sur des hypothèses atteignables dès la première année.

## Organisation

Les acteurs concernés par notre solution sont : les établissements scolaires, les agriculteurs et producteurs locaux, ainsi que des universitaires ayant pour objet de recherche la transition alimentaire. Ainsi, les partenaires et sponsors que nous comptons intégrer à notre projet sont : les fermes locales, des organisations comme la GIEC, des médias/associations comme « On est prêt », des restaurations collectives comme celle du CROUS, ou bien encore, des partenariats publics prêts à nous accompagner Fonds de solidarité et de développement aux initiatives étudiantes (FSDIE).