

 **Alimentation équilibrée**

 **Alternative**

 **Local**

B  **n**    
appetit

 **Développement durable**

 **Equitable**

 **Bio**

Contact Presse : Peggy BAILLY – Echopresse
06 83 26 62 94 - peggy-bailly@echopresse.fr

**Dossier
de presse**

SOMMAIRE

La philosophie de Bon appétit ! **p.3**

pour une alimentation réfléchie et savoureuse

Le challenge de Bon appétit ! **p.4**

favoriser une production bio locale transparente

Les projets de Bon appétit ! **p.5**

L'installation de la cuisine à Venette

pour une solidarité active de territoire

Les services de Bon appétit ! **p.6 et 7**

auprès des entreprises, collectivités, administrations et associations

auprès des particuliers

Les partenaires financeurs



p.8 et 9



Comment chaque citoyen accède à une alimentation équilibrée là où il se trouve ?

Comment rendre notre alimentation plus durable ?

Comment mettre en pratique une alimentation durable ?

Consommer bio ?

Manger local ?

Re-découvrir ces fermes et Hommes qui nous nourrissent ?

Consommer équitable ?

La philosophie de Bon appétit !

→ pour une alimentation réfléchie et savoureuse

Création de Bon appétit ! (société coopérative de consommation) le **9 juin 2010** par Nathalie SCHNURIGER, sa dirigeante.

Bon appétit ! souhaite instaurer une nouvelle attitude auprès de chaque consommateur concernant son alimentation : **manger équilibré en privilégiant des produits de nos producteurs locaux de qualité, sans intrants de synthèse et acceptant une totale transparence de leurs pratiques.**

Le but est de rendre accessible des plats cuisinés avec des produits sains, issus de circuits de proximité, choisissant une agriculture la plus naturelle possible.

Depuis sa création, le local de **Bon appétit !** situé au 28 rue ND de Bon Secours à Compiègne accueille des ateliers culinaires et un relais de producteurs pour favoriser le commerce de proximité et les échanges autour de recettes.

Après une étude menée sur le territoire de mi-novembre 2010 à mi-janvier 2011 par Alice KEMPCKE, Ingénieur en agro-alimentaire, Marie-Aude RIPPART et le concours de Nutri'Sens Picardie sur la possibilité d'une valorisation optimale des fruits et légumes sous vide ainsi que des plats préparés mettant en valeur les producteurs de territoires, **Bon appétit !** a décidé d'installer une cuisine de production de fruits et légumes et de plats préparés cuits sous vide ainsi que de préparation de plateaux repas et de formules à emporter à destination des entreprises et des particuliers.

Ceci a été possible grâce au soutien de fonds européens (FSE) gérés par le GRIEP, la mobilisation de compétences techniques (CTCPA d'Amiens) et de compétences en montage de plan d'affaires et de mise en perspective de la mission sociale (Scic Sens).

Depuis 2011, Alice KEMPCKE a rejoint Nathalie SCHNURIGER pour accueillir leurs clients en relais et en cuisine et développer la gamme des formules à emporter en apportant son expertise en alimentation et santé.



Des consommateurs sociétaires

Bon appétit ! compte aujourd'hui 84 sociétaires dont 65 réguliers du territoire attachés au principe qui est le nôtre : adopter une alimentation plus durable !

Des récompenses

Nathalie SCHNURIGER a remporté le prix « Acti'Femmes » du département de l'Oise (concours qui a pour objet de promouvoir et de récompenser les initiatives féminines exemplaires dans le domaine économique et social).

Bon appétit ! a été lauréat du concours « Talents » de la création d'entreprises 2011, catégorie économie sociale et solidaire décerné par la région Picardie (concours organisé par le Réseau des Boutiques de gestion afin de valoriser et de promouvoir des créateurs d'entreprise dont le parcours est exemplaire et significatif de la démarche entrepreneuriale).

Le challenge de Bon appétit !

→ favoriser une production bio locale transparente

Bon appétit ! se fournit essentiellement auprès de producteurs de proximité géographique et humaine qui acceptent de partager en transparence leurs pratiques agricoles (utilisation de prédateurs auxiliaires, réduction voire suppression des intrants de synthèse, ...) pour :

- nous aider à bien nous nourrir et lutter contre les troubles de la santé tels que l'obésité et les allergies/intolérances,
- échanger sur différentes pratiques de consommation durable,
- préserver notre planète,
- contribuer au développement durable,
- et favoriser l'économie agricole locale.

Bon appétit ! prône la consommation de fruits et légumes de saison locaux issus de pratiques transparentes et complète son offre par un approvisionnement de produits labellisés bio de France, d'Europe ou issus d'exploitations bio et équitables d'autres pays étrangers, pour **diversifier les apports nutritionnels et s'ouvrir aux pratiques alimentaires d'ailleurs.**



Ainsi, Bon appétit ! propose une consommation durable, à la croisée des chemins d'une consommation locavore, bio et équitable.

Les enjeux de Bon appétit !

permettre à chacun de nous de consommer chaque semaine un ensemble de fruits et légumes, de viandes, œufs et poissons, de produits laitiers et de quelques céréales de saison en respectant l'équilibre nutritionnel et budgétaire !

être un intermédiaire transparent entre les consommateurs et les producteurs, éleveurs ou transformateurs locaux pour une consommation de produits issus d'une agriculture familiale ou sociale, ou d'un négoce responsable et labellisé.

favoriser la consommation de produits issus de pratiques agricoles limitant les intrants de synthèse, les kilomètres parcourus par nos denrées et leurs emballages.

Transparence et coopération

Pour améliorer en permanence son offre, Bon appétit ! fait appel aux connaissances, aux réseaux, aux contacts de chacun de ses sociétaires et clients pour fournir à tous une alimentation la plus durable possible.

Les projets de Bon appétit !

→ l'installation de la cuisine à Venette

Grâce à un prêt d'honneur de la plate-forme d'initiative locale, Oise-Est Initiative, ainsi qu'au soutien de la région, de Picardie active et des banques, **Bon appétit !** occupera d'ici début 2013 un local de 280m² à Venette qui hébergera ses activités de cuisson sous-vide et traiteur.

Celui-ci permettra ainsi de réaliser quelques centaines de repas par jour et créera d'ici fin 2015 une dizaine d'équivalents temps plein, dont 6 seront particulièrement ouverts à des personnes handicapées ou en insertion : une solidarité dans l'emploi importante et constitutive d'un ancrage social et territorial fondateur de la création de l'activité de la cuisine à Venette.

Cette cuisine s'installe dans un bâtiment dont l'Agglomération de la Région de Compiègne est le bailleur, et les travaux sont en cours depuis fin juillet.

N.B : la vente de produits frais et les ateliers culinaires restent en centre-ville de Compiègne, et se déplacent en entreprises...

→ pour une solidarité active de territoire

Au cœur du projet social de **Bon appétit !**, chacun doit pouvoir accéder à la même qualité alimentaire, qu'il soit à domicile, sur son lieu professionnel, en lieu d'hébergement médico-social, ou encore en restauration scolaire.

Dans les semaines prochaines, **Bon appétit !** servira quelques 500 repas par semaine à un lieu d'hébergement d'adultes handicapés adultes de la région de Compiègne.

Pour que ce service dure, **Bon appétit !** doit vendre autant de formules traiteur par semaine sur le territoire.



Les services de Bon appétit !

→ auprès des entreprises, collectivités, administrations et associations

Grâce à ses véhicules 100 % électriques et fabriqués en France, **Bon appétit !** se déplace sur les sites des entreprises de l'Agglomération de Compiègne et de ses environs en leur proposant ...

LES FORMULES TRAITEUR

Bon appétit ! livre le midi des *Formules traiteur* dont les menus changent chaque semaine (2 à 4 choix) :

- **Marmit'kraft** : une marmite de saison accompagnée d'une entrée et d'un dessert, le tout livré en sac kraft. 10€ à partir de 20 formules commandées.
- **Natur'box** : une cuisine riche en fruits et légumes en formule froide à réchauffer. A partir de 10 repas : 13.5€ hors fromage, livrées avec bouteilles d'eaux.
- **Classik'Affaires** pour les rendez-vous d'affaires : un plateau repas de saison. A partir de 18.5€, livrés avec un minimum de 5 repas avec bouteilles d'eaux, vin et café en option.



UN MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Bon appétit ! facilite la vente directe de produits de saison issus d'exploitations familiales ou artisanales en se rendant une fois par semaine sur le site d'entreprises de l'agglomération de la région de Compiègne.

UNE PAUSE FRUITEE ET VITAMINEE

Bon appétit ! propose des corbeilles de fruits frais de saison et de fruits secs pour des moments vitaminés à partager avec ses collègues ou ses clients lors de réunions, pauses, repas, etc.

DES ATELIERS CULINAIRES

Pour découvrir ensemble les plaisirs d'une alimentation équilibrée et responsable, rapide et facile pour le quotidien, **Bon appétit !** organise chaque jour des ateliers culinaires



conviviaux au 28 rue Notre-Dame de Bon Secours à Compiègne à partager en famille, entre amis ou collègues.

Les ateliers culinaires sont actuellement animés par Nathalie SHNURIGER et Alice KEMPCKE. Des professionnels divers se joignent ponctuellement à ce duo.

Les ateliers culinaires proposés sont :



🌿 **Déjeuners en cuisine** : 1h30 de cuisine facile et rapide avec dégustation sur place. 13.5€ par personne, hors boisson, du lundi au vendredi. 100€ la carte de 10.

🌿 **Essentiels et plaisirs gourmets** : 2 heures de cuisine à emporter ou à déguster sur place. A partir de 19.5€ par personne, hors boisson, en soirée et le week-end.

🌿 **Les « Petits chefs en herbe » et « formules anniversaire »** : 2h de cuisine pour enfants âgés entre 7 et 15 ans le 1er samedi du mois. 14€ par personne le cours de cuisine, goûter et réalisation à emporter en supplément. Anniversaire les mercredi, samedi et dimanche. Minimum de 5 enfants

→ auprès des particuliers

🌿 Une boutique ouverte au public

Le local de **Bon appétit !** situé au 28 rue Notre-Dame de Bon Secours à Compiègne dispose **d'un espace boutique ouvert trois fois par semaine en fin de journée et le samedi matin à toute personne qui souhaite consommer** des produits frais, de qualité et de saison (*légumes, fruits, miel, viande, poisson, laitages, fromages, charcuterie, etc*), mais aussi des plats tout prêts sous vide concoctés par l'équipe de **Bon appétit !** (*confit de canard avec ses légumes de saison ou taboulé de poissons par exemple*).

🌿 La préparation et la vente de plats cuisinés

Chaque mois, **une vingtaine de plats différents sont préparés avec des légumes de saison sans adjonction aucune de conservateurs, ni ajout systématique de sel, et élaborés en toute sécurité** : régulièrement, et pour les nouvelles recettes, des analyses bactériologiques sont réalisées et les résultats sont disponibles sur demande.

Depuis ce printemps, ces plats cuisinés peuvent être consommés par les sociétaires et leurs invités sur la terrasse de **Bon appétit !** Gageons que l'année prochaine, la terrasse sera ouverte à tous !



Les partenaires financeurs

→ Partenaires des investissements (subventions d'investissements et prêts)

- **Conseil Régional de Picardie** : avance remboursable à taux zéro.
- **Picardie Active** : emprunt à taux modéré.
- **Caisse d'Epargne** : emprunt pour l'achat de l'équipement de la cuisine, garanti par le fonds de garantie de Picardie Active, et un nantissement sur le solde
- **Fondation Caisse d'Epargne** : contribution à l'achat de l'équipement (subvention).
- **Commission solidarité Danone** : achat de 2 véhicules 100 % électrique (subvention).
- **Crédit coopératif / NEF** (en négociation).
- **FRED** (Fonds de restructuration de la défense) : travaux de rénovation (subvention en cours).



→ Partenaires de l'exploitation (subventions d'exploitation)

- **Fondation MACIF** pour une alimentation durable accessible aux étudiants (2011-2013).
- **Fondation Brageac** pour une alimentation durable accessible aux personnes fragilisées par la vie (2011).
- **Fondation Chèque déjeuner** pour une alimentation durable explicitée à nos clients et investisseurs (création d'une plaquette).



→ Partenaires de l'emploi (financiers ou opérationnels)

- **Fonds Continental** aide à la création d'emplois par l'octroi d'une subvention par poste créé et maintenu pendant 3 ans.
- **Région Picardie** : aide à la création de poste de cadre (ARC).

- **GRIEP** : accompagnement pour la mise en place d'une convention pour l'emploi de personnes fragiles (en cours).
- **CAFAU, un autre regard** : association d'accompagnement de personnes handicapées dans l'emploi (partenaire opérationnel).
- **FRED** (Fonds de restructuration de la défense) : octroi de subvention par poste créé et maintenu pendant 2 ans (en cours de montage).



→ Agréments

- **Agrément Entreprise Solidaire** : accordé par la Préfecture en juillet 2011
- **Chèques vacances** : permet de payer les dépenses de vacances et de loisirs à moindre coût chez 170 000 professionnels du tourisme et des loisirs, dont les ateliers culinaires de Bon Appétit ! depuis juin 2011
- **Tickets restaurant** : chèques réservés au paiement de prestations alimentaires (restaurant, boulangerie, charcuterie, fast-food, etc) que Bon Appétit ! Acceptent depuis Janvier 2011
- **Agrément Entreprise d'Insertion avec poste Travailleurs Handicapés** : en cours de rédaction pour la création d'emploi pour des personnes en situation d'exclusion professionnelle soit en parcours d'insertion, soit en situation de handicap n'excluant pas un travail en cuisine ou en livraison

Bon appetit

28 rue ND de Bon Secours
60200 COMPIEGNE

Tél : 03.60.40.44.31

www.bonappetit-compiegne.fr

