



COLLECTIF

Les Pieds dans le Plat

UN PROJET COOPÉRATIF POUR

**NOURRIR
L'AVENIR**



COLLECTIF Les Pieds dans le Plat

NOURRIR L'AVENIR

STRATÉGIE ET DÉVELOPPEMENT

2020-2023

Convaincu que l'assiette peut changer le monde, le Collectif les Pieds dans le Plat s'engage pour une transition alimentaire durable depuis plus de dix ans. L'engouement actuel des pouvoirs publics sur le sujet est une fenêtre d'opportunité pour partager notre savoir-faire aux collectivités et aux établissements RHD (restauration hors domicile) tout en défendant nos valeurs.

Premier réseau national d'experts techniques pour la restauration collective bio-locale avec la formation de plus de 6000 professionnels dans toute la France, le collectif accélère et développe une offre pour mieux accompagner les collectivités et les établissements RHD dans la mise en oeuvre de leur projet de transition alimentaire. Construisons ensemble les cantines de l'avenir !

“

Transmettre le goût d'une cuisine écologiquement saine à nos enfants, c'est savoir cuisiner les aliments bruts, bio, végétaux, locaux, de saison, en circuit court et issus du commerce équitable. C'est accompagner les cuisiniers à éviter les aliments ultra-transformés et à lutter contre le gaspillage en réduisant nos déchets.

”



OLIVIER ROELLINGER PARRAIN DU COLLECTIF

Olivier Roellinger, chef triplement étoilé ayant rendu ses étoiles, vice-président des Relais Châteaux convaincu que la gastronomie n'appartient pas aux grands chefs, défenseur de l'art de bien manger à L'UNESCO, compositeur d'épices à Cancale et ami de marins, maraîchers et paysans, il met en musique des produits sains du terroir en les mêlant à des senteurs lointaines.

Dans notre contexte de transition alimentaire, qui s'oriente vers davantage d'aliments d'origine végétale, l'assaisonnement par les épices apporte du relief et de la variété à tous les légumes, fruits et légumineuses.

On assaisonne ainsi le végétal par du végétal qui consiste en des graines, fleurs, boutons de fleurs, écorces, racines et rhizomes. En plus de leurs principes actifs, les bienfaits des épices permettent de réduire dans notre cuisine les doses de gras, de sel et de sucre grâce à l'intensité de leurs parfums et de leurs saveurs.

TABLE DES MATIÈRES

LA RÉALITÉ DES CANTINES BIO	5
UN MARCHÉ EN PLEINE CROISSANCE	6
LE COLLECTIF AUJOURD'HUI	7
LA VISION : LE COLLECTIF DEMAIN	10
STRATÉGIE POUR AGIR	12
L'ÉQUIPE : UN RÉSEAU NATIONAL	14
UNE OFFRE COMPLÈTE ET FLEXIBLE EN CINQ ÉTAPES	16
NEUF FORMATIONS À LA CARTE	18
PERSPECTIVE DÉVELOPPEMENT 2023	20
BESOINS	21
FEUILLE DE ROUTE	22

LA RÉALITÉ DES CANTINES BIO*



#1 MANGER BIO À LA CANTINE NE COÛTE PAS PLUS CHER

Les cantines de l'échantillon affichent un pourcentage de 32 % de produits bio (en valeur d'achat) pour un coût matière première moyen de 1,88 € par repas.

#2 LE BIO DES CANTINES EST MAJORITAIREMENT LOCAL (59%)

La non-disponibilité présumée des produits bio est régulièrement soulevée par méconnaissance de la réalité et des évolutions des filières agroalimentaires.

#3 LA PROTÉINE VÉGÉTALE S'INSTALLE DANS LES MENUS

86% des cantines bio travaillent sur la diversification des protéines et parviennent ainsi à réduire le coût des repas.

#4 LA POLITIQUE ALIMENTAIRE EN APPELLE D'AUTRES

Elle s'articule avec la gestion des déchets (47%), les politiques environnementales (44%) et les politiques agricoles (16%) (en valeur d'achat) pour un coût matière première moyen de 1,88 € par repas.

*ANALYSE DU RAPPORT DE L'OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO RÉALISÉE SUR UN ÉCHANTILLON DE 239 COLLECTIVITÉS, 3401 CANTINES ET 500 000 CONVIVES EN 2018

UN MARCHÉ EN PLEINE CROISSANCE

26% DES ÉTABLISSEMENTS PROPOSENT UNE OFFRE 100% BIO AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS, CONTRE 16% EN 2018

LE BIO A LE VENT EN POUPE

En 2019, 65% des établissements proposent du bio dans leurs menus, contre 56% en 2013. 26% des établissements proposent une offre 100% bio au moins une fois par mois, contre 16% en 2018.

UNE DÉMARCHÉ MAJORITAIREMENT IMPULSÉE PAR LES DONNEURS D'ORDRE

Dans 65% des cas, la volonté politique locale est citée parmi les éléments déclencheurs d'un projet de restauration collective bio-local. À l'échelle d'un établissement, la transition vers le bio-local est impulsée par la direction dans 60% des cas.

LES SECTEURS PUBLIC ET SCOLAIRE EN AVANCE

Le bio est mieux installé dans les établissements publics (78% vs 53%) et en 2019 la part de ceux introduisant du bio continue de progresser (+7points vs 2018). Dans la restauration scolaire où 86% proposent au moins occasionnellement du bio (contre 58% pour la restauration du travail et 38% pour la santé et du social), l'augmentation se poursuit (+7points vs 2018).

PERSPECTIVES POSITIVES

Les tendances sont à la hausse pour 2020 avec une part de nouveaux acheteurs potentiels de bio de 22%, tirées en partie par les établissements du secteur privé (29% d'intention dont 11% certaine) et du secteur de la santé et du social (38% d'intention dont 15% certaine).

La restauration collective en quelques chiffres*

3 MILLIARDS

DE REPAS PAR AN

74 000

ÉTABLISSEMENTS

20 MILLIARDS

D'EUROS DE CA

3%

DES ACHATS ALIMENTAIRES EN BIO (ESTIMATION 2017)

60%

EN GESTION DIRECTE ET 40% EN GESTION CONCÉDÉE

LOI EGALIM

ATTEINDRE 50% DE PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE DONT MINIMUM 20% DE BIO D'ICI 2022

150

PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX COMPTABILISÉS EN 2019, OBJECTIF DE 500 PAT EN 2020. ENVIRON LA MOITIÉ DES COLLECTIVITÉS ENGAGÉES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE BIOLOCALE PORTENT OU FONT PARTI D'UN PAT.

*CHIFFRES CLÉS

(ISSUS DE AGENCE BIO ET L'OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE) :



LE COLLECTIF AUJOURD'HUI

Au cours des dernières années, plaider pour une restauration collective 'durable' est devenu à la mode. Parler d'une alimentation qui promeut la préservation de l'environnement, la qualité nutritionnelle et un modèle socio-économique soutenable relève du bon sens, à condition que les discours se concrétisent par des actions cohérentes. Depuis plus de dix ans, le Collectif les Pieds dans le Plat (CPP) est pionnier sur ces enjeux et agit sur le terrain sur la base de valeurs cohérentes : nous œuvrons pour une restauration collective bio, locale, sociale et pour le 'fait maison'. Le Collectif a formé plus de 6000 professionnels, transformé la première école et le premier collège 100% bio de France, partagé son savoir-faire par la formation de nouveaux formateurs, participé à plus de 100 actions de sensibilisation et organisé les premières rencontres nationales de la restauration collective bio.

HISTORIQUE

Suite au Grenelle de l'environnement en 2008, la FNAB et l'IFORE ont organisé un regroupement national des cuisinier.es et diététicien.nes bio. Les futurs formateurs .trices du CPP s'y sont rencontrées et se sont fédérées autour d'une charte de valeurs en 2013 puis ont créé l'association CPP l'année suivante. En 2017 le CPP organise les premières rencontres nationales de la restauration collective bio et transforme la première école 100% bio certifiée. En 2019, à l'aide d'une forte volonté politique en Dordogne, deux formateurs du CPP transforment le premier collège 100% bio certifié.

POUR UNE ALIMENTATION SAIN, DURABLE ET ACCESSIBLE

En réponse aux dérives du modèle industriel, nos actions visent à mettre en oeuvre une transition alimentaire biologique, saine et durable par la restauration collective, le tout en maîtrisant les coûts. Nous savons que c'est possible ! L'alimentation est un puissant levier de santé publique, d'équité sociale, de transition écologique et de développement territorial. Plus les cantines sont bio, plus elles privilégient l'approvisionnement local. En dessous des 20% de produits bio, en moyenne 41% des produits bio sont locaux. Au-delà des 50% de bio, en moyenne 56% des produits bios sont locaux.



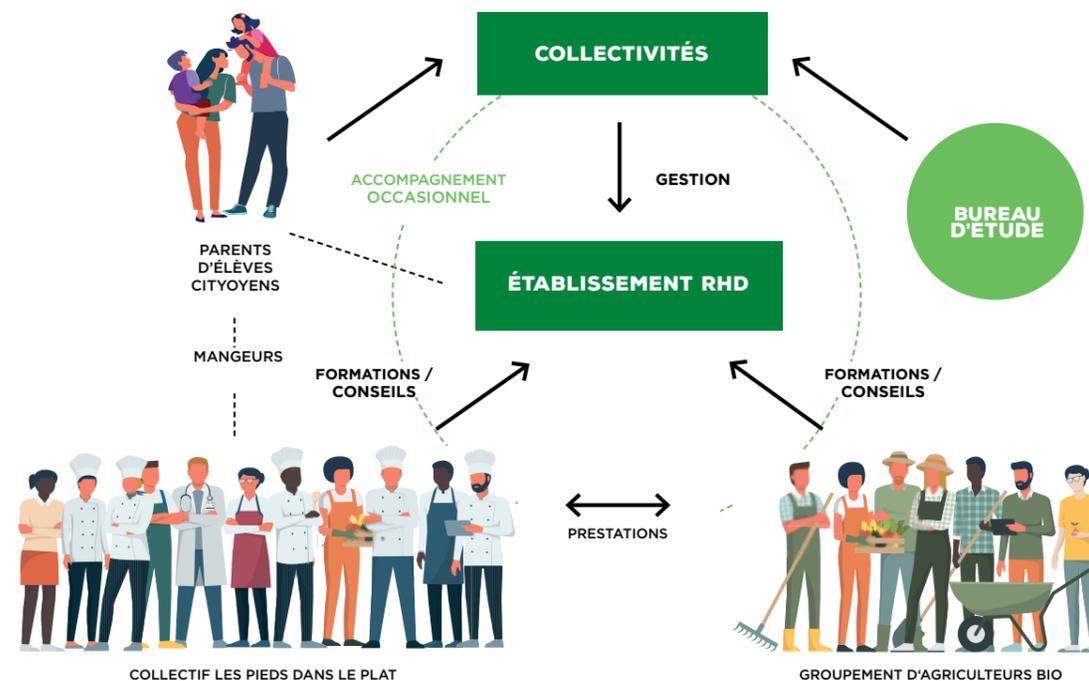
“
**On ne socialise pas
 les enfants avec de la
 nourriture industrielle.**
 ”

UN ENGAGEMENT ASSUMÉ

Nous savons nous adapter au contexte spécifique des établissements tout comme nous savons mettre les pieds dans le plat : nous privilégions toujours et autant que possible les paysans locaux aux exploitants agricoles, les cuisiniers aux agents de manutention, les cuisines à taille humaine aux méga-centrales et la chaleur du « fait maison » à la froideur du surgelé. Nous promouvons sur le terrain le bio et local, le commerce équitable, la lutte contre le gaspillage, l'éducation des mangeurs, la transparence, l'agro-écologie et la protection de la biodiversité.

INGÉNIEURISER LA CHAÎNE ALIMENTAIRE...

non pas par des machines sophistiquées et des centralisations massives mais par la valorisation du travail humain. En valorisant le travail des paysans, des cuisiniers, des gestionnaires et des personnels de service, nous prouvons qu'il est possible de proposer des repas bio-locaux dans un cadre convivial, éducatif et digne tout en maîtrisant le budget. Nous sommes experts de la maîtrise des protéines végétales pour diminuer les gaz à effet de serre, améliorer nos sols, notre santé et le plaisir à table. Nous avons les compétences pour diminuer les substances délétères à la santé et à l'environnement : perturbateurs endocriniens, excès d'additifs, pollutions plastiques.



LE SENS DU COLLECTIF

Depuis l'origine, le CPP se base sur la coopération et le partage des savoir-faire au sein d'un réseau national. Notre démarche est collective, conviviale et désintéressée, en partenariat avec les producteurs, les interprofessions et les collectivités.

SADAPTER À L'INTERLOCUTEUR

Nous travaillons avec tout établissement ayant un restaurant collectif. Des crèches aux lycées en passant par les centres de vacances et les EHPAD, nous adaptons notre accompagnement selon le besoin et les contraintes. Tout le monde a droit à une alimentation saine, digne et accessible. Des citoyens aux élus, nous savons conseiller et accompagner tout acteur du changement par la restauration collective.

LA VISION : LE COLLECTIF DEMAIN

ACCOMPAGNER LES COLLECTIVITÉS ET LES ÉTABLISSEMENTS À METTRE EN OEUVRE UN PROJET DE TRANSITION ALIMENTAIRE DURABLE

Par des conseils opérationnels provenant directement d'une expertise de terrain.

UN BESOIN IDENTIFIÉ ET CONFIRMÉ

Nos échanges avec les collectivités/établissements et une étude diagnostique ont révélé des lacunes dans l'offre de service disponible. Elles se trouvent entre la stratégie territoriale et l'opérationnel en cuisine.

AUGMENTER L'EFFICACITÉ DE NOTRE ACTION

La transition alimentaire durable peut être largement accélérée lorsque les bonnes décisions et pratiques sont effectuées en amont. Nous en avons la preuve en Dordogne où un engagement politique clair et averti couplé à notre accompagnement technique a donné naissance à la première école (Marsaneix 2017) et le premier collège (Belvès 2019) 100% bio de France. Trois autres collèges sont en cours de transformation.

UNE APPROCHE INNOVANTE POUR CO-CONSTRUIRE

UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE

Accompagner en prenant en compte les quatre activités nécessaires à l'alimentation des humains en tous temps : la production, la transformation, la distribution et la consommation. Aborder ces activités de manière déconnectée promeut un modèle industriel et une vision minimaliste de l'alimentation qui, avec des "denrées" et des "produits", réduisent un patrimoine immatériel - l'art de bien manger - à un pur sujet de consumérisme. Notre approche œuvre à renforcer les liens entre la terre et les producteurs, les cuisiniers et la gastronomie, les personnels de cantines et les convives, les collectivités et les acteurs locaux, l'humain et son alimentation, et ce, dans le plus grand respect de notre environnement. La restauration collective devient ainsi un vecteur de lien social, de santé et de conscience écologique.

UNE APPROCHE TRANSVERSALE

Articuler un projet de restauration collective biologique, saine et durable, en lien avec les orientations politiques sur la santé, l'écologie, l'éducation et le social, est un puissant levier de transition à l'échelle d'un territoire ou d'un établissement.

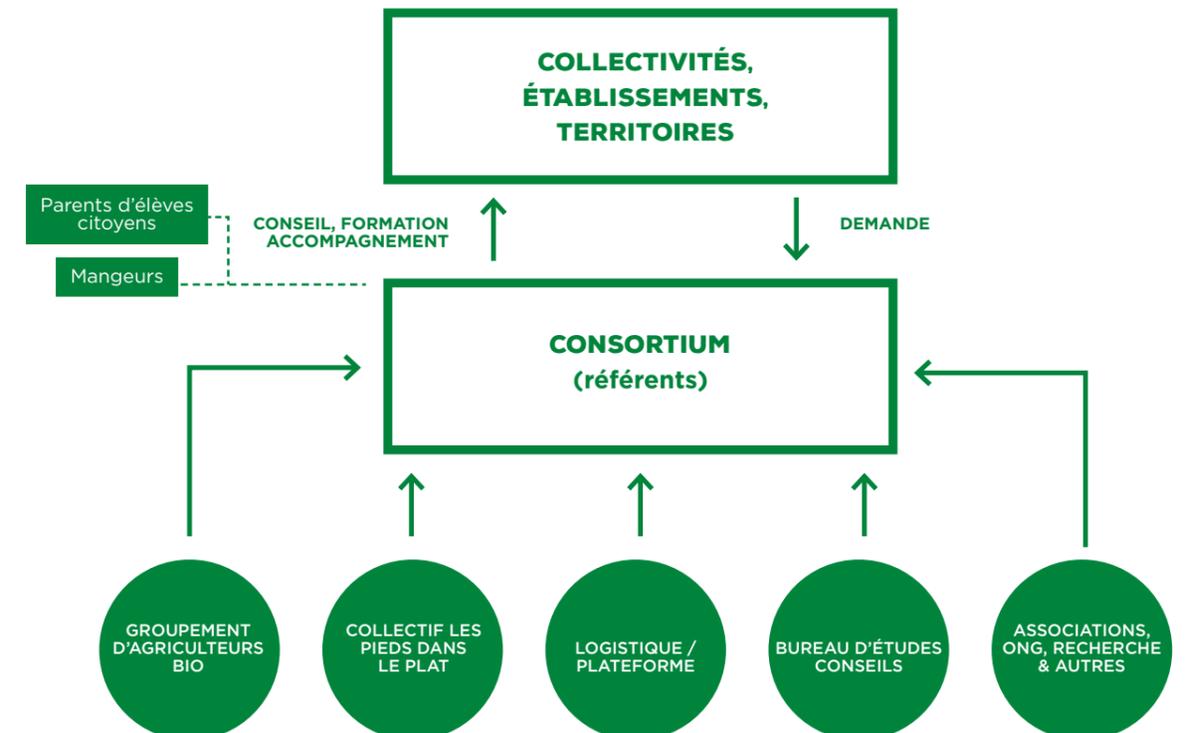
“
L'agilité du petit,
la force du réseau
”

UNE EXPERTISE AGILE ET ENGAGÉE

Afin d'offrir un accompagnement de pointe, nous adaptons notre service en lien avec les acteurs compétents de la filière qui soutiennent un modèle écologique et socio-économique durable. L'engagement est assumé, autant que possible, en faveur des paysans locaux, de la relocalisation des cuisines dans les structures et de la valorisation du travail des cuisiniers et des personnels de service.

COOPÉRER POUR MIEUX ACCOMPAGNER

Les acteurs de la filière intéressés par la démarche rejoindront un consortium dont l'entité économique du CPP fera partie. Les professions complémentaires (ingénierie de projet, groupement de producteurs, formateurs, logisticiens etc.) collaboreront autour d'un projet de transition d'une structure, d'une collectivité ou d'un territoire. Un projet pilote réunissant le CPP, une coopérative de conseil (La Coop des Territoires), un centre d'action-recherche-transmission (Institut des Territoires Coopératifs) et un groupement d'agriculteurs bio (Bio en Normandie) est en cours de lancement dans le pays du bocage Ornaïs. L'action de terrain basée sur un processus coopératif est un levier de développement et de résilience territorial durable.



STRATÉGIE POUR AGIR

FORCES

Légitimité : longue expérience terrain et résultats concrets

Expertise humaine : savoir-faire pionnier et en innovation continue

Collectif national : Echange de bonnes pratiques en interne entre consultants-formateurs

Cohérence et intégrité : actions basées sur une charte

Motivation pionnière : engagement passionné sur le sujet depuis les débuts.

FAIBLESSES

Gouvernance et structure inefficace : les fonctions supports et la coordination ne sont pas financées durablement

Visibilité limitée : par rapport à la valeur ajoutée dans la chaîne

Intervention en bout de chaîne : action ralentie par le manque de coordination en amont avec la direction / les collectivités

Temps homme disponible : par rapport à la demande croissante

OPPORTUNITÉS

Transition alimentaire : demande croissante venant des citoyens, structures et collectivités

Politiques publiques : prise de conscience et engagement croissant vers le bio-local

Lacunes dans l'offre de service : besoin d'accompagnement entre la stratégie et l'opérationnel en cuisine

Légitimité reconnue : auprès des acteurs de la filière

MENACE

Nouveaux entrants opportunistes : produits et dispositifs bio industriels ou 'durables' soutenant un modèle non-durable

Acteurs de la filière non coopératifs : logique concurrentielle sur l'activité de conseil

Incertitude politique : au niveau de l'engagement des collectivités



#1 DISSOCIER L'OUTIL POLITIQUE ET L'OUTIL ÉCONOMIQUE

L'engagement politique pour une approche santé, écologique et sociale fait partie de l'ADN du Collectif et se traduit par une exigence opérationnelle et pionnière axée sur le bio-local. L'activité d'accompagnement-conseil sera portée par une entité économique séparée mais toujours au service de la structure portant un plaidoyer politique sur la restauration collective. Cette dissociation permet de clarifier les rôles et de proposer une offre économique au plus proche des réalités des territoires et des affaires tout en restant cohérent dans le discours.

#2 AGIR RAPIDEMENT en augmentant l'engagement humain attendu des membres du CPP et les commissions des prestataires. Les ressources supplémentaires serviront à entamer la mise en oeuvre de la présente stratégie sans attendre le versement de financements extérieurs.

#3 CHANGER D'ÉCHELLE ET ACCÉLÉRER en faisant porter l'activité économique de formation-conseil-accompagnement par une Société Coopérative d'Intérêt Collectif. La SCIC permettra de mieux impliquer les salariés-associés, les collectivités, les partenaires et la société civile dans la mission et la vision de l'entreprise. La structure coopérative facilitera les investissements extérieurs nécessaires à l'accélération.

#4 CIBLER POUR AGIR EFFICACEMENT ET INSPIRER PAR L'EXEMPLE. Dans une logique d'allocation rationnelle des ressources et du savoir-faire, le service de conseil-accompagnement-formation est destiné en priorité aux collectivités portant une volonté politique et une capacité d'agir sur les établissements scolaires publics en gestion directe de moins de 3000 repas / jours. Notre offre est aussi adaptable pour la restauration du secteur privé et du secteur de la santé / social qui sont en hausse (voir étude de marché p.6).

#5 METTRE EN OEUVRE UN PROCESSUS COOPÉRATIF et participer au montage du consortium. Plusieurs acteurs de conseil, d'interprofession, de production et des collectivités ont déjà exprimé leur intérêt. S'accorder sur l'objectif et l'existence juridique du consortium. Fixer un mode opératoire en utilisant des méthodes d'intelligence collective.

#6 MONTER UN CONSEIL SCIENTIFIQUE et inviter des scientifiques reconnus à intégrer un conseil pluridisciplinaire. Faire un travail de documentation-transmission innovant de l'action terrain pour mieux essaimer. Contractualiser le lien avec la SCIC. Redéfinir la gouvernance et les statuts de l'association CPP qui portera le plaidoyer politique à l'aide du conseil.

#7 DÉMATÉRIALISER LA FORMATION TECHNIQUE pour focaliser progressivement les ressources humaines et les interventions directes pour les cas complexes afin d'accompagner la demande croissante. Mettre en place un processus pour former techniquement les cas basiques via des supports virtuels. Conserver l'activité de terrain permet de rester pertinent et d'alimenter l'activité de conseil-accompagnement.



L'ÉQUIPE : UN RÉSEAU NATIONAL DE FORMATEURS ET CONSULTANTS



AURÉLIE BENAZET
NOUVELLE-AQUITAINE

Diététicienne pour le conseil départemental 24
Transformation crèche, école et collège 100% bio
Création d'outils innovants
Formation de formateurs



JEAN-JACQUES GUERRIER
BRETAGNE

Resp. Cuisine
Transformation cuisine centrale de 1500 couverts en 100% bio
Spé. éducation par le goût



PIERRE-YVES ROMMELAERE
OCCITANIE

Cuisinier pour le conseil départemental 11
Vice-champion de France des cuisiniers de collectivités, finaliste concours Silver fourchette restauration EHPAD
Création d'outils innovants
Formation de formateurs



DELPHINE BEAUCÉ
NORMANDIE

Diététicienne
Intervenante scolaire
Spé. animation, création d'outils innovants
Formation de formateurs



JOEY ENÉE
NORMANDIE

Consultant facilitateur
Spé. stratégie et développement, transition alimentaire durable, conduite du changement



VALÉRIE JACQUIER
ILE-DE-FRANCE

Diététicienne
Créatrice du jeu *LudoBio*
Admin. de Bio Consom'acteurs
Spé. réglementation



YANN DEBROUCKE
HAUTS-DE-FRANCE

Animateur/Cuisinier
Association *Le Gerموir*
Spé. facilitation et communication



GABRIELLE INVERNIZI
BOURGOGNE

Diététicienne comportementaliste
Conduite de projets innovants.
Spé. plan alimentaire, menus à thème
Formation de formateur



ISABELLE BRETEGNIER
ILE-DE-FRANCE

Diététicienne
Fondatrice *Pas d'Usine On Cuisine*, Admin. de Bio Consom'acteur
Spé. Parents, élus, soc. civile



PHILIPPE ENÉE
NORMANDIE

Cuisinier
Fondateur de *l'Auberge Paysanne*, expérience large en conseil, audit, formation, accompagnement



JEAN-CHRISTOPHE COTET
BOURGOGNE

Cuisinier Pâtissier
Spé. restauration hospitalière, cuisson et matériel professionnel
Formation de formateur



SÉVERINE QUENCEZ
NOUVELLE-AQUITAINE

Cuisinière nutrithérapeute
Projets alimentation santé pour public large. Spé. menus VG, céréales et légumineuses



JEAN-MARC MOUILLAC
NOUVELLE-AQUITAINE

Cuisinier pour le conseil départemental 24
Transformation toute structure 100% bio.
Spé. maîtrise des coûts, Formation de formateur



PHILIPPE GALLEY
AUVERGNE-RHÔNES-ALPES

Diététicien
Défi Famille, Mon Lycée Mange Bio.
Spé. accompagnement au changement



PASCAL VEULIN
CENTRE-VAL DE LOIRE

Cuisinier
Transformation collège 80% bio Ecocert niveau 3.
Spé. gaspillage alimentaire, menus végétariens



CLAUDIA CLAVEL
AUVERGNE-RHÔNES-ALPES

Diététicienne pour le conseil départemental 26
Accompagnement nutritionnel des collèges.
Spé. coordination, plan alimentaire



LAURENT LIMOUSY
NOUVELLE-AQUITAINE



PIERRE BLANCHARD
LIMOUSIN



RADIA KACI
BRETAGNE



HERVÉ MOUCHARD
NOUVELLE-AQUITAINE



JULIE BASTIN
ILE-DE-FRANCE



BENOÎT CLÉMENT
OCCITANIE



ALINE PONS
BRETAGNE



MATTHIEU CAUVIN
OCCITANIE



JÉRÔME ROUZADE
NOUVELLE-AQUITAINE

UNE OFFRE COMPLÈTE ET FLEXIBLE EN CINQ ÉTAPES

Un accompagnement global pour mettre en oeuvre une transition alimentaire durable



0 DIAGNOSTIC

Objectifs, calendrier, explication de la démarche



2 LES ESSENTIELS

Informations de base pour tous, particulièrement le cuisinier, gestionnaire, chef d'établissement



4 VERS LE 100% BIO-LOCAL

S'engager progressivement et durablement vers une alimentation accessible de haute qualité



1 INITIER LE PROJET

Rassembler les parties prenantes autour d'un projet commun



3 ATTEINDRE LES OBJECTIFS EN MAÎTRISANT LES COÛTS

Formation en binôme cuisinière et diététicienne



5 ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DES MANGEURS

Valoriser le travail des agents et intégrer une démarche éducative

DES FORMATIONS À LA CARTE



OPTIMISER LA PRÉPARATION, L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET LA VALEUR NUTRITIVE PAR DES RECETTES SIMPLES



LA TECHNIQUE DE CUISSON EN BASSE TEMPÉRATURE



CONFÉRENCE / ATELIER CULINAIRE À DESTINATION DE LA SOCIÉTÉ CIVILE



INTRODUIRE DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE EN MAÎTRISANT LES COÛTS



APPROCHE SENSORIELLE DE L'ALIMENTATION : ÉDUCATION AU GOÛT



VALORISER LES FRUITS BIO-LOCAUX DE SAISON, LES MATIÈRES GRASSES DE QUALITÉ ET UNE JUSTE TENEUR EN SUCRE



ANIMATION DU TEMPS DE REPAS ET VALORISATION DE LA DÉMARCHE D'ÉTABLISSEMENT AUPRÈS DES MANGEURS



RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS NUTRITIONNELLES, ÉLABORER DES PLANS ALIMENTAIRES



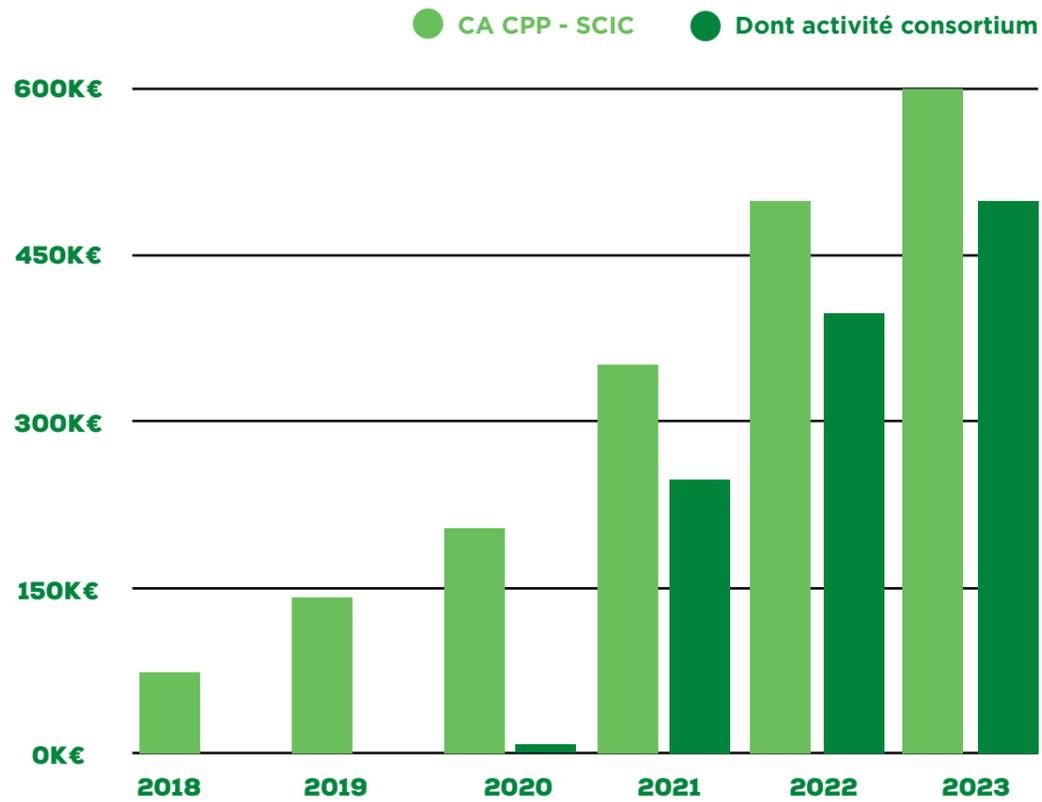
GARNITURE AROMATIQUE, FONDS MAISON ET AIDES CULINAIRES UTILISATION DES PRODUITS À RISQUE (OEUF COQUILLE, LAIT CRU...)



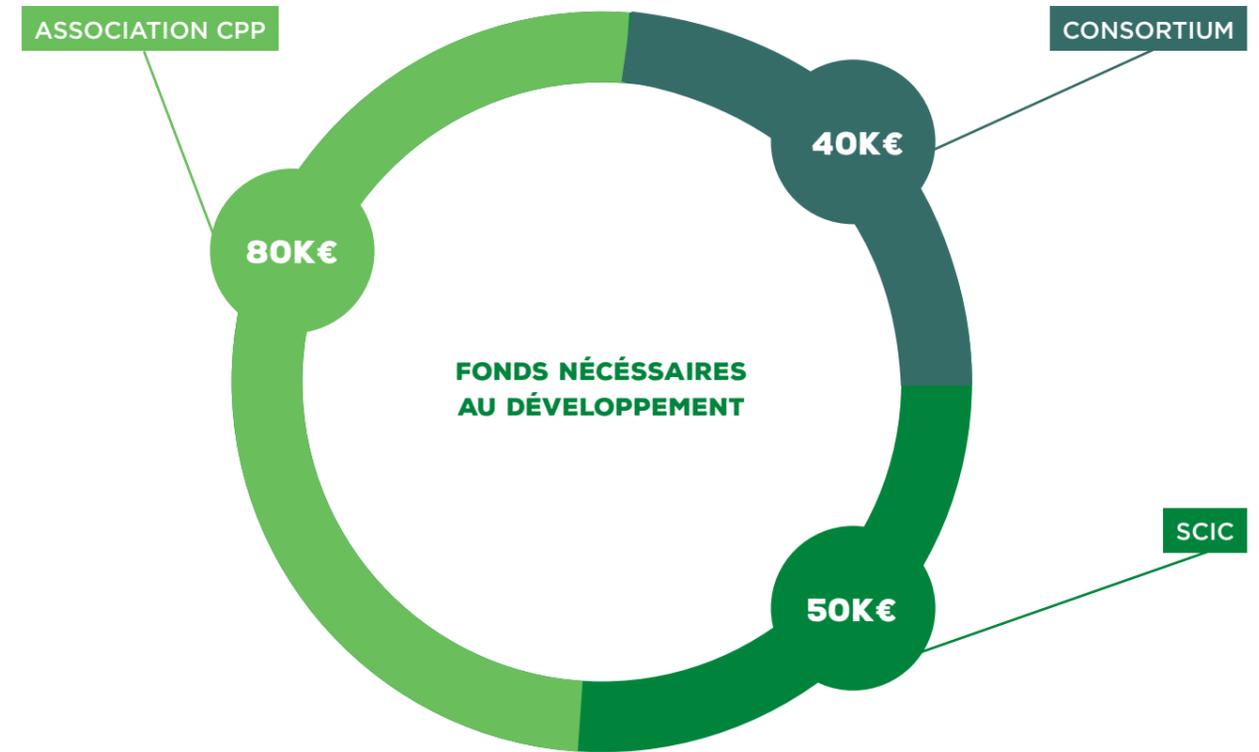
PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT 2023

DÉVELOPPEMENT 2023

- 5 consultants-formateurs à temps plein, salariés-associés de la SCIC
- 20 prestataires de formation passant par la SCIC
- 50 collectivités accompagnées via le consortium
- 1000 restaurants collectifs transformés
- 150 000 convives bénéficiaires journaliers
- 5000 professionnels ayant retrouvé du sens à leur travail

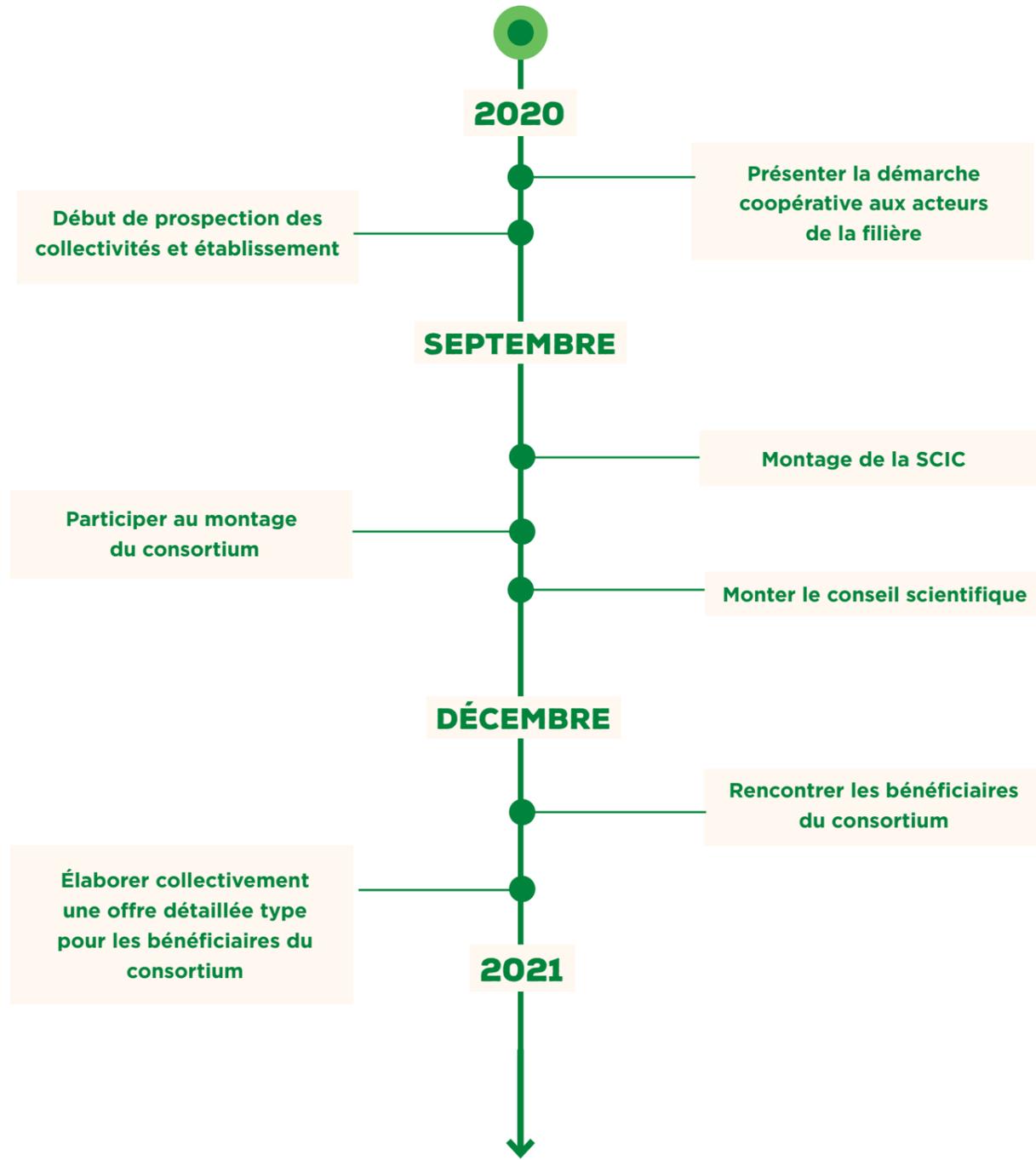


BESOINS



- Mise en lien avec les partenaires pertinents et les bénéficiaires ←
- Relais de communication ←
- Ecosystème favorable pour le siège social SCIC ←
- 80 000 euros au CPP pour mettre en oeuvre le plan d'action (2020-2021) ←
- 50 000 euros pour amorcer la SCIC, renouvelable (2021 - 2023) ←
- 40 000 euros pour monter et animer le consortium, renouvelable (2021 - 2023) ←

FEUILLE DE ROUTE



CONTACT

SIÈGE
7 Impasse de la Truffe
24430 Coursac
06 26 21 64 44

STRATÉGIE ET DÉVELOPPEMENT
Joey Enée
06 65 29 47 73

COLLECTIF
Les Pieds dans le Plat

POUR UNE TRANSITION ALIMENTAIRE
BIOLOGIQUE, SAIN ET DURABLE

CONTACT@COLLECTIFLESPIEDSDANSLEPLAT.ORG

www.collectiflespiedsdansleplat.org