



La restauration
collective
en transition

COLLECTIF
LES PIEDS DANS LE PLAT
SCIC NOURRIR L'AVENIR

**PARTICIPER
À LA SCIC
NOURRIR
L'AVENIR**

Résumé

Dans le cadre de son développement¹, le Collectif les Pieds dans le Plat (CPP) lance en 2021 une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SA) pour porter l'activité économique de formation accompagnement.

Sa mission est d'accompagner des collectivités et des établissements à la mise en oeuvre de leur transition alimentaire saine et durable, en coopération avec les acteurs de la filière ayant un objectif commun. Le statut SCIC permet de faire travailler ensemble des personnes physiques et morales ayant un rapport de nature diverse avec l'activité : salariés, bénéficiaires, bénévoles, collectivités publiques, associations etc. Ces personnes peuvent être associées au capital pour participer aux actions, aux réflexions et aux décisions.



¹ Lire la stratégie de développement sur www.collectiflespiedsdansleplat.org/notre-vision

² Source : Obésité et risque de Covid-19 sévère, Revue Médicale Suisse 2020

La restauration collective est un puissant levier pour répondre à la crise écologique, socio-économique et sanitaire. L'éducation et la souveraineté alimentaire sont plus que jamais nécessaires pour préserver l'environnement, lutter contre les maladies chroniques² et construire une alternative au modèle agroalimentaire industriel. En agissant sur le terrain pour une restauration collective saine, durable, sociale et accessible à tous, la SCIC Nourrir l'Avenir accélère la transition alimentaire et favorise la construction d'un système alimentaire résilient.

Le projet

L'offre de service de la SCIC est centrée sur la mise en oeuvre opérationnelle de la transition alimentaire. Elle s'appuie sur une méthodologie, un réseau d'experts (consultants, formateurs, ingénieurs, scientifiques) et ses divers associés dont des collectivités publiques pour co-construire des réponses adaptées aux différents contextes, échelles et projets. Nourrir l'avenir est une organisation apprenante dans le sens où elle ne détient pas une solution applicable partout mais a la capacité d'utiliser ses compétences, de les actualiser et d'en mobiliser de nouvelles pour apporter des réponses adaptées aux diverses situations rencontrées (crèches, cantines, scolaires, EHPAD, cuisine centrale, territoires ruraux, métropoles, départements, agglomérations..).

En cohérence avec la vision du CPP, l'action de Nourrir l'avenir est engagée autant que possible pour une agriculture biologique en circuit-court de proximité, une cuisine « fait-maison » avec des produits bruts et frais, le commerce équitable, la lutte contre le gaspillage, la réduction du plastique et l'éducation des mangeurs, le tout en maîtrisant les coûts. La SCIC ingénierise la chaîne alimentaire non pas par des machines sophistiquées et des centralisations massives mais par la valorisation du travail humain des paysans, des cuisinier.e.s, des gestionnaires et autres professionnels de la filière. Pour cela elle s'appuie sur l'expérience du Collectif Les Pieds dans le Plat et de son réseau de partenaires. Par son action opérationnelle, Nourrir l'avenir plaide pour que l'alimentation soit reconnue comme un bien commun et que le savoir faire de la restauration collective saine et durable inspire la restauration commerciale et gastronomique.

Fonctionnement

Nourrir l'Avenir affirme sa dimension d'utilité sociale et son caractère non lucratif en réinvestissant 100% de ses excédents de résultats dans l'activité de la SCIC⁴.

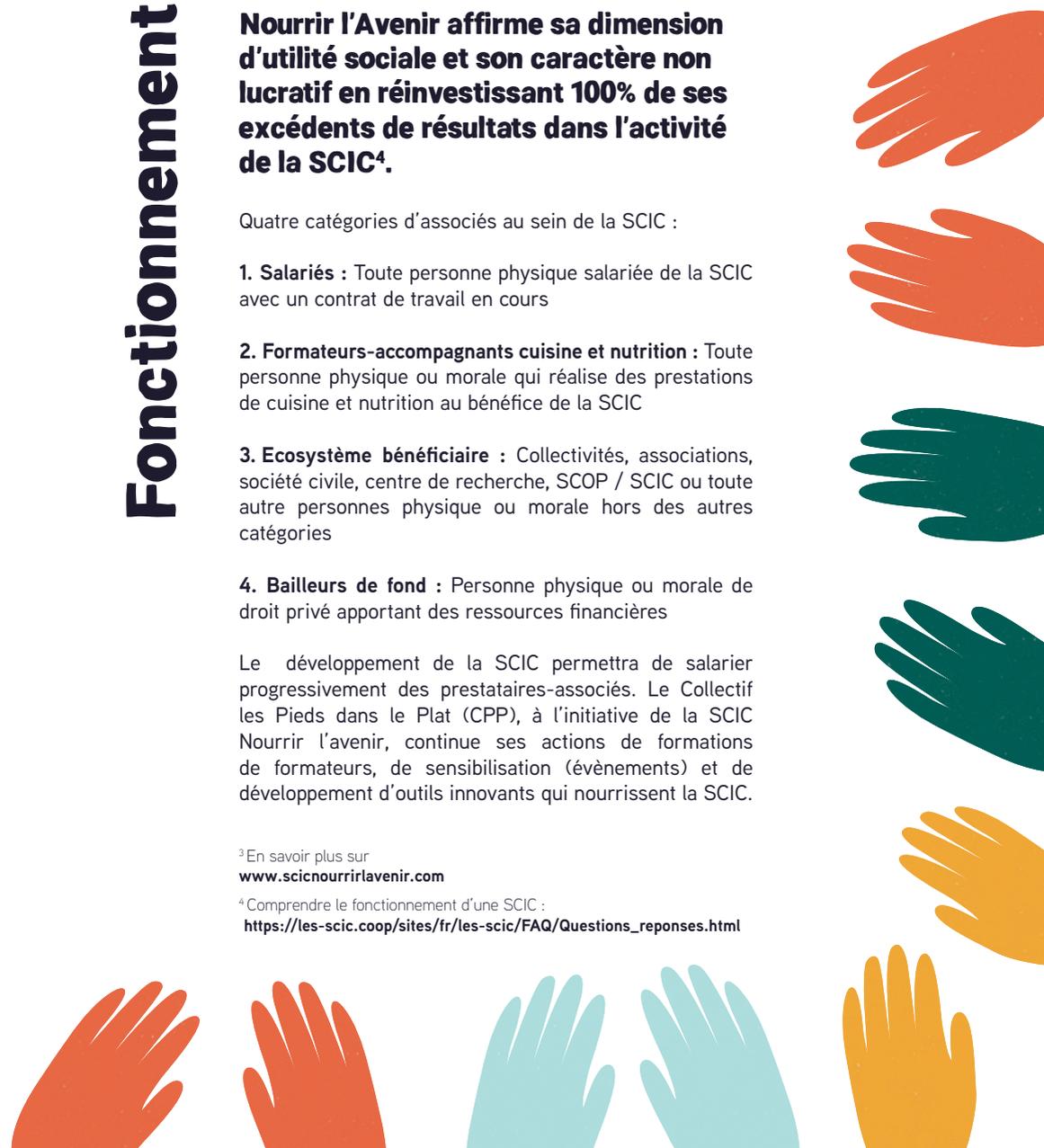
Quatre catégories d'associés au sein de la SCIC :

- 1. Salariés :** Toute personne physique salariée de la SCIC avec un contrat de travail en cours
- 2. Formateurs-accompagnants cuisine et nutrition :** Toute personne physique ou morale qui réalise des prestations de cuisine et nutrition au bénéfice de la SCIC
- 3. Ecosystème bénéficiaire :** Collectivités, associations, société civile, centre de recherche, SCOP / SCIC ou toute autre personnes physique ou morale hors des autres catégories
- 4. Bailleurs de fond :** Personne physique ou morale de droit privé apportant des ressources financières

Le développement de la SCIC permettra de salarier progressivement des prestataires-associés. Le Collectif les Pieds dans le Plat (CPP), à l'initiative de la SCIC Nourrir l'avenir, continue ses actions de formations de formateurs, de sensibilisation (événements) et de développement d'outils innovants qui nourrissent la SCIC.

³En savoir plus sur www.scicnourrirlavenir.com

⁴Comprendre le fonctionnement d'une SCIC : https://les-scic.coop/sites/fr/les-scic/FAQ/Questions_reponses.html



Mode de participation

Les personnes physiques et morales intéressées par le projet ont la possibilité de devenir associé en faisant un apport en capital (50€ la part sociale). Les associés bénéficient d'un accès privilégié à des moments d'échange avec le réseau, pour suivre l'activité et participer aux réflexions et à la co-construction des solutions (rencontres physiques et plateforme en ligne). L'implication minimum demandée est la présence aux assemblées générales pour participer aux décisions stratégiques (en physique ou visio, max deux demi-journée par an).

L'admission d'un nouvel associé est du seul ressort de l'assemblée générale. En cas de rejet de sa candidature, qui n'a pas à être motivé, le candidat peut renouveler celle-ci tous les ans.

Une personne, physique ou morale, peut bénéficier des activités de la SCIC sans devoir en devenir associée

Les grandes orientations de l'activité de la SCIC sont votées par l'assemblée générale des associés. Le fonctionnement régulier de la société est assuré par un conseil d'administration, un président et un directeur général.

Le conseil d'administration* :

Aurélié Bénazet, Charlène Rocafull, Isabelle Bretegnier, Jean-Marc Mouillac (président), Jennifer Dirand, Joey Enée (directeur général), Maurizio Mariani, Olivier Roellinger, Philippe Galley, Séverine Quencez

* Liste actualisée sur www.scicnourriravenir.com



Les associés*

* Liste actualisée sur www.scicnourriravenir.com

Catégorie	Nom
Salarié	Joey Enée
Formateurs - accompagnants cuisine et nutrition	Aline Pons, Aurélie Benazet, Benoît Clément, Delphine Beaucé, Françoise Auvray, Gabrielle Invernizzi, Geneviève Mangi-Paya, Hervé Mouchard, Isabelle Bretegnier, Jean-Christophe Cotet, Jean-Jacques Guerrier, Jean Marc Mouillac, Jennifer Dirand, Jérôme Rouzade, Julie Bastin, Matthieu Cauvin, Nicolas Lamstaës, Pascal Veaulin, Philippe Enée, Philippe Galley, Pierre Blanchard, Pierre-Yves Rommelaere, Séverine Brun, Séverine Quencez, Stéphane Brette, Valérie Jacquier, Véronique Champomier, Xavier Petit-Gastaldi, Yann Debroucke
Écosystème bénéficiaire	Adrien Desplat, Céline Crosnier, Charlène Rocafull, Claudia Clavel, Coline Le Deun, David Douabin, Elise Coulon-Colombeau, Fiona Gasnier, Kévin Dumas, Laurent Limousy, Luc Lignon, Maurizio Mariani, Olivier Roellinger, Salima Djidel
	Agrobio Périgord, Bio Centre, Collectif les Pieds dans le Plat, La Coop des Territoires, Risteco - La ville qui mange (Eating City)
	Divers collectivités : villes de Bruz et de Périgueux
	Et bien d'autres : divers GAB / GRAB, CIVAM, plateformes, SCOP/SCIC, associations, parents d'élèves...
Bailleurs de fond	x

Nom du collège	Composition du collège de vote	Droit de vote
Salarié	Salariés de la SCIC	30%
Prestataire	Formateurs, accompagnateurs, consultants	30%
Écosystème	Collectivités toutes échelles, associations, société civile, parents d'élèves, scientifiques, SCOP/SCIC, sages	30%
Bailleurs de fond	Fondations, entreprises, mécène	10%





CONTACTEZ-NOUS

Joey Enée

contact@scicnourrirlavenir.com

06 65 29 47 73

www.scicnourrirlavenir.com

