

Rapport final

APPEL A PROJETS ALIMENTATION DURABLE 2015

*Cours de cuisine parascolaires pour enfants, financés par
la vente des repas préparés aux parents*



Coordonnées

Rob Renaerts

Gérant CODUCO bvba/sprl

Tél.: 0488/994488

rob@coduco.be

www.coduco.be

Boulevard du Midi 41/8 à 1000 Bruxelles

Introduction

Le but de ce projet pilote était de combiner le temps que les enfants passent à la garderie et le manque de temps des parents pour préparer un repas frais, ainsi que l'inoccupation de la cuisine scolaire le soir. C'est ainsi que 4 ateliers tests ont été organisés avec des enfants de 10 à 12 ans.

Un business plan a été élaboré sur cette base pour une nouvelle activité économique: des ateliers culinaires pour enfants, financés par la vente de repas frais aux parents des enfants participants.

Les résultats de ce projet pilote ont été consignés dans le présent rapport final, qui relate les expériences du projet pilote, avec tous les aspects financiers, le feed back des parents et des enfants, et toute une série de conseils pratiques. Tous les partenaires espèrent de tout cœur que d'autres s'en inspireront et que des projets similaires verront le jour à l'avenir.

Tout ceci a été possible grâce à une collaboration entre CODUCO, [l'école Decroly](#) à Uccle et l'asbl Smala. CODUCO tient à remercier ses deux partenaires pour leur collaboration et leur enthousiasme pour le projet. CODUCO remercie tout particulièrement Anaïs Verreydt et Franklin Audag, sans qui ce projet n'aurait jamais pu être réalisé.

Description du projet

Le projet se composait de trois phases:

1. Etude préalable
2. 4 ateliers tests
3. Elaboration du business plan

La première phase servait à sonder l'intérêt des parents pour le projet. La deuxième phase consistait à mettre au point l'élaboration pratique des ateliers. Dans la dernière phase, les résultats étaient consignés dans un rapport final global.

Phase 1: Etude préalable

Dans la première phase du projet, on a étudié, d'une part, l'élaboration pratique du projet et, d'autre part, l'intérêt des parents et des enfants.

A cet égard, une attention particulière a été accordée aux points suivants:

- Choix des priorités au niveau du contenu de l'atelier: alimentation saisonnière, produits frais, alimentation saine, gaspillage alimentaire, réduction des déchets d'emballages, etc.
- Utilisation du matériel de la cuisine et nettoyage à la fin de l'atelier
- Se conformer à la réglementation pour la vente et la production des repas de l'AFSCA
- L'achat de matériel, tel que des récipients réutilisables pour la livraison des repas
- Une assurance accidents pour les enfants qui participent à l'atelier
- Une enquête auprès des parents pour sonder leur intérêt pour les ateliers
- ...

Cela a débouché sur un scénario, qui a constitué la base de la collaboration entre Smala et l'école Decroly.

Phase 2: 4 ateliers tests

En fonction des résultats de l'étude préalable, 60 enfants entre 10 et 12 ans ont été invités à participer à 4 ateliers culinaires (15 participants par atelier). Les ateliers étaient gratuits, et les enfants et parents recevaient chacun 4 portions de soupe et 4 repas chauds gratuits à emporter à la maison.

Les ateliers ont été organisés selon plusieurs configurations afin de développer différents scénarios pour le business plan. A l'issue de l'atelier, les participants et leurs parents étaient invités à participer à une enquête.

Phase 3: Elaboration du business plan

Les résultats des phases précédentes ont servi d'input pour le business plan qui figure dans le présent rapport final.

Le business plan donne une description complète des possibilités du projet. Il relate notamment les problèmes pratiques qui ont été rencontrés lors de la mise en œuvre du projet (et les solutions à ces problèmes), les résultats de l'enquête de satisfaction menée auprès des parents et des enfants, et une analyse coûts-bénéfices du projet.

Ce business plan peut être utilisé par des entrepreneurs débutants qui veulent mettre sur pied une activité liée à l'alimentation durable.

Business plan

Etude de marché

Ce projet a été dicté par plusieurs besoins ressentis.

1. **Les jeunes enfants apprennent de moins en moins à cuisiner à la maison.** Les parents n'ont pas le temps de préparer eux-mêmes les repas et de ce fait, la génération suivante n'apprend pas à préparer un repas. Le but de ce projet est de permettre aux enfants de suivre des cours de cuisine pendant les heures d'étude. Les cours de cuisine sont proposés à des tarifs avantageux étant donné qu'ils seront en partie financés par la vente des repas préparés aux enfants participants.

Cela fait une grande différence avec les ateliers culinaires pour enfants, souvent coûteux, dont le prix peut aller jusqu'à 30-40€ par atelier. Les cours de cuisine mettront en outre l'accent sur différents aspects de l'alimentation durable (alimentation locale, fraîche, biologique et saine). C'est un thème qui a de plus en plus de succès.

2. **Combiner les problèmes d'investissement des jeunes cuisiniers à l'inoccupation des cuisines scolaires.** Les cuisines scolaires sont inoccupées le soir dans pratiquement toutes les écoles et il y a une demande sans cesse croissante de la part des cuisiniers débutants pour pouvoir lancer une activité sans devoir faire des investissements trop lourds. Ces deux problèmes sont combinés en un nouveau projet grâce à ce business plan.

Avantage supplémentaire: le cuisinier peut profiter du système de commande de l'école pour acheter ses ingrédients.

De son côté, l'école peut faire valoir des cours de cuisine dans son offre. Vu le succès de ce thème, c'est certainement une plus-value pour l'école.

3. **Manque de temps chez les parents pour préparer un repas sain.** De plus en plus de jeunes parents veulent offrir une alimentation saine et durable à leurs enfants mais n'ont pas le temps de préparer de tels repas en raison des longues journées de travail et de la fatigue. Il en résulte une consommation massive de repas prêts à l'emploi, souvent de piètre qualité.

De ce fait, on se tourne souvent vers l'école et les activités parascolaires pour non seulement garder les enfants mais aussi les éduquer et leur inculquer certaines compétences.

Ces cours de cuisine offrent une solution partielle aux parents qui ont trop peu de temps à passer dans la cuisine pour proposer une alimentation saine à leurs enfants.

4. **Manque de possibilité et/ou d'envie chez les parents isolés de préparer eux-mêmes les repas.** Grâce à ce système, ils pourraient s'inscrire pour recevoir les repas préparés dans le cadre des ateliers. Par ailleurs, ils pourraient donner un coup de main, en tant que bénévoles, en encadrant les ateliers, ce qui conférerait aussi une fonction sociale aux ateliers.

Groupe-cible

En théorie, ces ateliers pourraient convenir à tous les élèves de l'enseignement primaire et secondaire.

Dans le cadre du projet pilote, nous avons toutefois choisi de limiter le groupe-cible aux élèves de 10 à 12 ans (5e et 6e primaires) en raison du succès des ateliers. 73 parents d'élèves de 5e et 6e primaires ont été invités à participer au projet et 66 d'entre eux ont manifesté un intérêt pour ce projet. C'est pourquoi nous avons décidé de limiter les ateliers tests à ce groupe.

Le groupe-cible idéal est les 10-14 ans. Les enfants plus âgés sont peu enclins à participer à des

activités parascolaires, ce qui requiert plus de communication pour susciter suffisamment d'intérêt.

Lorsqu'on est face à de jeunes enfants, il faut adapter la préparation des repas à leur âge. Cela requiert une bonne préparation et le choix de menus appropriés pour que les ateliers se déroulent bien (surtout pour ce qui est de la découpe des légumes). Nous ne pensons pas que les plus jeunes enfants et leurs parents seraient moins enthousiastes à l'idée de participer aux ateliers.

Enquête auprès du groupe cible

Dans le cadre de l'étude, une étude de marché a été réalisée auprès des parents des élèves de 5e et 6e primaires de l'école Decroly. Au total, ce sont 73 parents qui ont été interrogés.

A l'issue de l'atelier, les enfants participants et leurs parents étaient encore une fois interrogés sur le déroulement de l'atelier et sur leur intérêt par rapport à la participation à des ateliers payants. Tous les enfants participants et leurs parents ont répondu à l'enquête.

Résultats de l'enquête préalable

La majeure partie des parents étaient enthousiastes à l'idée de participer au projet pilote. 66 parents ont inscrit leur(s) enfant(s). 5 n'étaient pas intéressés.

Les parents ont déclaré qu'il était important pour eux que leurs enfants apprennent à cuisiner. 75% trouvaient que c'était très important et 10% estimaient que c'était important. 1% seulement des parents n'accordaient pas d'importance à l'apprentissage de la cuisine.

Ils étaient ensuite interrogés sur les éléments qui, selon eux, devaient être pris en compte lors des cours de cuisine. Ils devaient chaque fois attribuer une note entre 1 (pas du tout d'accord) et 5 (tout à fait d'accord).

	1	2	3	4	5
Saisonnalité	0%	1%	4%	19%	76%
Santé	0%	1%	0%	10%	89%
Végétarisme	12%	9%	45%	16%	28%
Ingrédients biologiques	0%	3%	22%	34%	41%

Il en ressort que l'alimentation saine et la saisonnalité sont des thèmes importants. La cuisine biologique obtient une note positive alors que le végétarisme a peu la cote. Les parents ont par ailleurs suggéré les produits locaux, la créativité et le plaisir comme des valeurs importantes à intégrer dans les ateliers.

La question suivante portait sur les critères importants pour l'achat des repas. Ils devaient chaque fois attribuer une note entre 1 (pas du tout d'accord) et 5 (tout à fait d'accord).

	1	2	3	4	5
Prix	1%	8%	27%	28%	36%
Qualité	0%	0%	3%	19%	78%
Equilibre nutritionnel	0%	1%	14%	12%	73%
Utilisation de produits frais	0%	0%	3%	19%	78%
Utilisation de produits	0%	8%	19%	37%	36%

bios					
------	--	--	--	--	--

Il en est ressorti que la qualité, l'utilisation de produits frais et l'équilibre nutritionnel étaient les principaux paramètres. Le prix est aussi important et remporte presque autant de points que les produits biologiques. Ce score plus faible du prix est peut-être dû au pouvoir d'achat accru des parents.

La dernière question portait sur le prix que les parents étaient prêts à payer pour les repas et les cours de cuisine. Voici les résultats obtenus.

	<10€	10-20€	20-30€	30-40€	>40€	Pas de réponse
Prix par cours de cuisine	35%	34%	14%	5%	0%	11%

	1<6€	6-9€	9-12€	>12€	Pas de réponse
Prix par repas (soupe et plat principal)	27%	50%	15%	1%	7%

Il en ressort une faible disposition à payer une contribution pour les cours de cuisine. Par ailleurs, près de la moitié des parents sont prêts à payer 6 à 9€ par repas fourni.

Résultats de l'enquête de satisfaction: parents

Une première série de questions portaient sur la taille des portions des repas préparés. Ils devaient chaque fois attribuer une note entre 1 (beaucoup trop petite) et 5 (beaucoup trop grande).

	1	2	3	4	5
Potage	2%	10%	75%	10%	3%
Plat	2%	17%	65%	11%	5%
Viande	6%	8%	80%	6%	0%
Féculents	2%	12%	59%	22%	5%
Légumes	3%	28%	55%	8%	6%

Il en ressort que les tailles des portions étaient bien choisies. Seule la portion de légumes pourrait être un peu plus grande.

Une deuxième série de questions portaient sur la qualité des repas. Il fallait répondre en attribuant une note entre 1 (excellente) et 5 (très mauvaise). Il en ressort que l'évaluation des repas était modérément positive.

	1	2	3	4	5
Potage	24%	42%	19%	13%	2%
Plat	31%	36%	27%	6%	0%
Viande	25%	40%	23%	4%	8%
Féculents	34%	36%	21%	7%	2%
Légumes	40%	32%	18%	3%	7%

La troisième série de questions portaient sur les emballages utilisés. Il fallait à nouveau attribuer une note entre 1 (pas du tout d'accord) à 5 (tout à fait d'accord)

	1	2	3	4	5
Les emballages étaient faciles à transporter	3%	13%	12%	20%	52%
Je préfère les emballages réutilisables	5%	3%	34%	10%	48%
Je préfère les emballages qui peuvent être utilisés au micro-ondes	31%	8%	33%	7%	21%
Je préfère apporter mon propre récipient	21%	6%	24%	26%	23%

L'opinion par rapport aux emballages est moins tranchée. La majorité trouvait que les emballages étaient pratiques à transporter. Environ la moitié des personnes interrogées préfèrent nettement les emballages réutilisables mais lorsqu'on leur demande d'apporter leurs propres récipients, l'enthousiasme retombe. Les emballages ne doivent pas nécessairement pouvoir aller au micro-ondes. 28% seulement sont partisans de ce critère.

Il a également été demandé aux parents s'ils souhaitaient que les ateliers culinaires soient régulièrement proposés. Il en est ressorti que 7% des parents n'étaient pas intéressés par la poursuite des ateliers. Ces parents avaient souvent donné une mauvaise évaluation aux repas. 14% souhaitaient un atelier hebdomadaire, tandis que la majorité était partisane d'une fréquence toutes les deux semaines (32%) ou tous les mois (36%). 12% des personnes interrogées préféraient un atelier tous les deux mois.

L'enquête s'intéressait aussi au prix que les parents étaient prêts à payer pour les repas et pour la participation de leur enfant à l'atelier.

	5€ ou moins	7€ ou moins	10€ ou moins	Plus de 10€
Je voudrais payer ... € pour l'atelier	38%	8%	44%	10%
Je voudrais payer ... € par repas	19%	41%	36%	4%

En moyenne, les parents intéressés par les ateliers ont déclarés vouloir payer 33€ pour un atelier et la préparation de 4 repas. Etant donné que des chiffres moyens sont peu explicites, les chiffres ont été ventilés par rapport au prix total que les parents voulaient payer pour l'atelier.

	<20€	< 30€	< 35€	< 45€	> 45€
Je voudrais payer ... € pour l'atelier	11%	25%	28%	26%	11%

Les parents se sont montrés peu intéressés par l'achat des repas préparés. 53% ne veulent pas acheter de repas s'ils n'ont pas été préparés par leur enfant. 12% seraient prêts à acheter les repas toutes les semaines tandis que 13% ne le feraient que toutes les deux semaines. 22% des parents achèteraient un repas à l'école une fois par mois seulement.

Dans les remarques, le souhait de recevoir les recettes de l'atelier est revenu plusieurs fois. Pour le reste, il n'y avait pas de remarque récurrente.

Résultats de l'enquête de satisfaction: enfants

14% seulement des enfants déclarent cuisiner régulièrement à la maison. 23% ne le font même jamais. Les autres (63%) cuisinent de temps en temps.

31% des participants ont déclaré que l'atelier correspondait à leurs attentes. Pour 62%, il y

correspondait plus ou moins et 8% ont déclaré s'attendre à une autre activité.

Les qualités des enfants qui ont participé aux ateliers ont peut-être été sous-estimées. 3% seulement ont trouvé que les tâches durant l'atelier étaient difficiles. Pour près de la moitié (55%), les tâches étaient juste bien. En revanche, 10% ont trouvé les tâches beaucoup trop faciles et 32%, trop faciles.

Les enfants comprenaient très bien les tâches qui leur étaient confiées. Pour 84%, tout était clair et pour 14%, les tâches étaient plus ou moins claires. 2% seulement avaient des difficultés à comprendre les tâches.

L'atelier a donné envie à 38% des enfants d'essayer la même recette à la maison. 49% allaient peut-être le faire et 13% n'ont pas manifesté d'intérêt à cet égard.

Ensuite, 4 questions fermées ont été posées.

	Oui	Non
J'ai découvert des légumes	48%	52%
J'ai appris de nouvelles choses lors de l'atelier	62%	38%
J'aimerais participer à des ateliers similaires à mon école	91%	9%
Cet atelier m'a donné envie de cuisiner davantage à la maison	71%	29%

Conclusions de l'étude de marché

Ces résultats nous permettent de conclure que les parents sont intéressés par le projet à condition que les repas répondent à certaines conditions (qualité, équilibre nutritionnel, produits frais, etc.). Cela se reflète dans les résultats de l'enquête après les ateliers. Les parents qui avaient donné une mauvaise évaluation aux repas, n'étaient pas intéressés par une participation à d'autres ateliers.

Au total, environ 15% des parents ne sont pas intéressés par une participation aux ateliers. Cela signifie que 85% des parents peuvent se laisser convaincre de s'inscrire aux ateliers culinaires. Par ailleurs, 11% déclarent vouloir payer moins de 20€ pour les ateliers. Nous pouvons en conclure qu'environ $\frac{3}{4}$ des parents sont intéressés par les ateliers et sont prêts à payer un prix correct. Un prix réaliste pour les ateliers et la préparation de 4 repas serait de 30€. Dans ce cas, 58% des parents seraient prêts à inscrire leurs enfants aux ateliers.

46% des parents veulent au moins 2 ateliers par mois et 36% voudraient un atelier par mois. Nous pouvons en conclure que l'organisation de 3 ateliers par mois serait réaliste pour une école, avec 40 élèves de 5e et 6e primaires.

L'intérêt est nettement moins marqué pour l'achat des repas préparés lors de ces ateliers.

Lorsqu'on interroge les enfants, il ressort que 91% sont prêts à participer à de tels ateliers à l'avenir. Par ailleurs, l'atelier a donné aux enfants l'envie de cuisiner à la maison (71%). Il ressort enfin que les capacités des enfants ont été sous-estimées et que lors des prochains ateliers, on pourra leur confier des tâches plus difficiles.

Nous pouvons en conclure qu'une grande partie des parents mais aussi des enfants sont enthousiastes par rapport à ce projet et participeraient encore à l'avenir à de tels ateliers, moyennant paiement.

L'étude de marché dans le cadre de ce projet a été réalisée uniquement à l'école Decroly. Il convient dès lors de faire quelques observations:

1. cette école organise de nombreuses activités parascolaires et applique une pédagogie très

participative. Le lancement d'une activité similaire dans une autre école susciterait dès lors peut-être moins d'enthousiasme de la part des parents et des enfants.

2. L'école se situe dans un quartier riche de Bruxelles. Le pouvoir d'achat y est donc plus élevé que dans d'autres régions de Bruxelles.

Obligations légales

Il va sans dire que toutes les obligations légales doivent être respectées pour ces ateliers. Cela signifie que la réglementation de l'AFSCA doit être suivie. Renseignements pris, il s'avère que les repas étant destinés à des tiers (et non pas exclusivement aux participants de l'atelier), le cuisinier doit demander une agréation en tant que traiteur auprès de l'AFSCA.

Il ne faut pas demander d'agréation uniquement s'il s'agit d'une activité sporadique/une vente occasionnelle. Pour cela, les activités doivent remplir les conditions suivantes:

- pas de personnel rémunéré
- l'organisateur n'a pas de but lucratif
- maximum 5 activités par an, comptant ensemble au maximum 10 jours

Si ces conditions ne sont pas remplies, il faut demander une autorisation comme traiteur. Pour plus d'informations sur la demande d'autorisation, cliquez [ici](#).

Pour le reste, toutes les réglementations de l'AFSCA doivent être respectées. Etant donné qu'il s'agit de repas frais, il y a une obligation d'assortir les produits d'une date de péremption. Tous les matériaux d'emballage utilisés doivent évidemment répondre aux normes de l'AFSCA. Il est fortement déconseillé que les participants apportent leurs propres récipients.

Si vous travaillez avec des légumes bios et que vous voulez communiquer à ce sujet vis-à-vis des participants à l'atelier, vous êtes obligés de vous faire certifier à Bruxelles et en Wallonie. En Flandre, le terme "biologique" peut être utilisé librement dans le catering.

Pour plus d'informations sur la certification biologique, cliquez [ici](#). Le coût de la certification en tant que catering biologique est de 342€/an.

Plan de production:

Le plan de production comprend quatre phases :

1. recherche d'écoles intéressées
2. préparation de l'atelier
3. déroulement de l'atelier
4. nettoyage.

Chacune de ces phases sera abordée séparément.

Recherche d'écoles intéressées

Dans un premier temps, il faut rechercher des écoles disposées à entamer une collaboration. Le projet pilote et l'expérience des partenaires au projet permettent d'affirmer que les enfants de 10 à 14 ans constituent le groupe cible idéal pour lancer un tel projet. Aussi est-il recommandé de contacter des écoles qui ont une section primaires et secondaires. On peut ainsi toucher un groupe-cible plus important.

L'école doit par ailleurs disposer d'une cuisine pour y organiser les ateliers. Exigences minimales

- Un four industriel
- 4 taques de cuisson
- Un turbo mixer pour faire la soupe
- Matériel pour la préparation (casseroles, plats pour four, bols en inox pour les légumes, etc.)
- Suffisamment d'espace pour accueillir les enfants et les faire cuisiner.

L'école doit par ailleurs accepter une série de modalités pratiques pour les ateliers. Nous pensons en premier lieu aux invitations aux premiers ateliers (ensuite, le prestataire de services peut prendre lui-même contact avec les parents intéressés et il n'a plus besoin de l'aide de l'école).

Il faut ensuite pouvoir trouver un accord au sujet de la fermeture des bâtiments scolaires. L'atelier se termine vers 17h30-18h mais il faut encore prévoir environ une heure pour le nettoyage.

Voici d'autres critères qui faciliteront le déroulement du projet (mais ne sont pas absolument nécessaires):

- Possibilité d'acheter des ingrédients via le fournisseur de l'école et d'utiliser les épices présentes dans la cuisine de l'école.
- Collaboration d'un ou plusieurs enseignants et/ou parents comme volontaire lors des ateliers.
- Présence de matériel adapté aux enfants, pour la découpe: couteaux de cuisine, planches à découper, etc.
- Petit espace de stockage pour entreposer les emballages pour servir les repas.

Pour convaincre les écoles de participer, les arguments de ce business plan peuvent être utilisés (voir analyse de marché). On peut en outre tenir compte des recommandations émises lors de l'enquête: attention pour une alimentation saine, produits frais et, dans une moindre mesure, produits biologiques.

Enfin, on peut citer les résultats du projet pilote pour démontrer la faisabilité du projet.

Une fois que l'on a trouvé une école intéressée, il faut voir s'il faudra payer une indemnité pour l'utilisation de la cuisine. Etant donné que les ateliers culinaires représentent une offre parascolaire attractive que l'école peut proposer à ses élèves, on peut négocier une mise à disposition gratuite de la cuisine. Enfin, il faut examiner quelle est la meilleure façon de collaborer (communication, accès aux locaux, achat des ingrédients, etc.)

Pour cela, mieux vaut rédiger un contrat standard fixant les responsabilités des deux parties. Pour l'école, il s'agit de mettre le local à disposition et, dans un premier temps, de participer à la communication au sujet de l'atelier vis-à-vis des parents. Pour le cuisinier, on peut y reprendre les conditions d'utilisation de la cuisine (nettoyage, utilisation d'un espace de stockage, fermeture des locaux, etc.). Enfin, le contrat doit contenir les responsabilités communes telles qu'une assurance. L'école et le cuisinier pourront ainsi entamer leur collaboration l'esprit tranquille.

Préparation de l'atelier

La préparation de l'atelier dépend dans une large mesure de la collaboration avec l'école.

Dans le meilleur des cas, l'école participe à la promotion de l'atelier, elle dispose de tout le matériel de cuisine nécessaire, les ingrédients peuvent être commandés par l'intermédiaire de l'école et le matériel d'emballage peut être stocké à l'école. Dans l'extrême inverse, il faut commander et stocker soi-même les ingrédients, de même que le matériel d'emballage, et il faut acheter le matériel de découpe.

Inscriptions

Une fois qu'il y a un accord avec l'école, il faudra voir avec celle-ci comment gérer les inscriptions. Il paraît logique que dans un premier temps, l'école fasse de la publicité pour le projet, après quoi les parents intéressés peuvent prendre contact avec le prestataire de services, qui gère ensuite les inscriptions aux ateliers. Le prestataire de services peut ainsi se constituer une mailing list des parents intéressés par école et ensuite communiquer directement avec eux.

Pour cela, mieux vaut travailler avec un agenda d'ateliers à plus long terme, auxquels les élèves peuvent s'inscrire. On peut utiliser pour ce faire la plateforme gratuite Eventbrite (www.eventbrite.nl).

Choix du menu

Bien que dans ce business plan, nous ne souhaitons pas intervenir dans le choix des menus du cuisinier, nous tenons toutefois à donner quelques conseils.

Premièrement, il est recommandé d'utiliser des fiches recettes. Ces fiches peuvent être adaptées pour mieux estimer les quantités d'ingrédients en fonction de l'expérience acquise. Il en va de même pour le temps de découpe des légumes.

Ces fiches sont également un bon outil pour calculer le food cost des repas. Il est en outre ressorti de l'enquête après l'atelier que les parents souhaitaient recevoir les fiches recettes.

Il est ressorti de l'enquête du projet pilote que les participants étaient très satisfaits des portions des repas. Les grammages suivants ont été utilisés dans le projet pilote (pour 60 personnes):

Repas classique

- Légumes pour la soupe: +/- 6kg de légumes et 6l d'eau
- Source de protéines: 100g de viande/personne
- Féculents: 50-60g (secs)/personne
- Légumes: 12kg de légumes d'hiver

Repas végétarien

- Légumes pour la soupe: +/- 6kg de légumes et 6l d'eau
- Source de protéines: 1 œuf/personne
- Féculents: 50-60g (secs)/personne
- Légumes: 12kg de légumes d'hiver – 15kg de légumes d'été

En annexe, un exemple de fiche de recette.

Deuxièmement, il est recommandé, d'un point de vue nutritionnel, de préparer les repas avec des légumes frais. Cela permet aux enfants d'apprendre à connaître les différentes sortes de légumes de saison (moins connus), c'est facile à préparer et c'est la base d'une alimentation saine.

Troisièmement, il faut tenir compte du volume de découpe que l'on peut confier aux enfants. Si les légumes sont difficiles à découper (par exemple des potirons), cela prend beaucoup de temps et il est plus difficile de respecter le timing. C'est pourquoi il est recommandé de travailler avec des légumes faciles à découper lors des premiers ateliers, et de voir la dextérité des enfants. Les ateliers peuvent ensuite être adaptés aux capacités des enfants.

Achat des ingrédients

L'achat des ingrédients par l'intermédiaire de l'école présente l'avantage que ceux-ci sont livrés à l'école et que le prestataire de services ne doit pas amener ses ingrédients. C'est un sérieux gain de temps.

Il convient de noter à cet égard que plusieurs cantines ont des problèmes de livraisons incomplètes. Si vous achetez les ingrédients par l'intermédiaire de l'école, il vaut mieux demander une confirmation que tous les produits commandés ont bien été livrés.

Il faut aussi envisager une solution pour la facturation des ingrédients. L'école peut par exemple facturer les ingrédients ou on peut demander au fournisseur une facture séparée pour les ingrédients des ateliers.

D'autre part, l'analyse financière a révélé qu'il était plus intéressant d'acheter les ingrédients au supermarché que de les faire livrer à l'école. Vous pouvez réduire les frais fixes en choisissant d'acheter vous-mêmes vos ingrédients mais vous allez devoir prêter plus d'heures pour effectuer les achats.

Enfin, il faut acheter les ingrédients en fonction du nombre de participants. Pour éviter le gaspillage, le mieux est de travailler avec des fiches recettes que vous complétez en fonction de l'expérience acquise au fil des ateliers. Après un certain temps, vous aurez ainsi une vision plus claire des quantités à prévoir par atelier.

Achat du matériel de découpe

Pour que les enfants puissent aider à la découpe des légumes, ils doivent évidemment disposer du matériel adéquat. Il existe plusieurs options en fonction de l'âge. Il existe des couteaux de cuisine spéciaux avec une protection pour les enfants ou on peut choisir de travailler des couteaux pas trop aiguisés pour éviter les accidents. Il faut en outre veiller à ce que chaque enfant ait sa planche à découper.

On peut aussi prévoir un tablier pour les enfants. Nous ne l'avons pas fait dans le cadre du projet pilote et cela n'a pas posé de problème.

Achat du matériel d'emballage

L'AFSCA préfère que les consommateurs n'apportent pas leurs propres récipients pour servir les repas. Pour que les repas puissent être facilement transportés et pour être en ordre vis-à-vis de la sécurité alimentaire, mieux vaut opter pour des emballages jetables. Pour minimiser l'impact du matériel d'emballage sur l'environnement, il faut chercher des emballages dont l'impact environnemental est le plus faible possible.

Il faut trois types d'emballages pour que le projet se déroule correctement:

- Gobelet à soupe avec couvercle: contenance 300-400ml. Il existe de tels gobelets en matériau recyclé et compostable, qui peuvent être chauffés jusqu'à 92°C, de sorte que la soupe peut éventuellement être réchauffée à la maison.
- Boîte alimentaire avec couvercle attaché (trois cases). Ces emballages existent en canne à sucre, et peuvent être utilisés au micro-ondes et au four.
- Sac en papier pour transporter 4 boîtes alimentaires et 4 gobelets à soupe. Ces sacs existent en papier recyclé.

Lors des ateliers de tests, nous avons opté pour les emballages écologiques tels que décrits ci-dessus. Les enfants peuvent ainsi ramener facilement les repas à la maison, même s'ils rentrent en transports en commun.

On peut aussi opter pour des emballages plus grands, qui permettent d'emballer les repas par famille. Cela permettra de servir les repas plus vite mais il faut indiquer clairement à l'avance combien de repas chaque participant emportera. Cette option n'a pas été testée lors des ateliers mais a été suggérée par plusieurs participants et Anaïs Verreydt, en réaction à la perte de temps lorsqu'on sert des portions

individuelles.

Matériel didactique

L'enquête a révélé que la demande pour une alimentation durable était plus forte chez les parents. Les produits locaux et de saison, et la santé sont des critères importants. L'agriculture biologique et la cuisine végétarienne méritent aussi une certaine attention. En complément à l'atelier, il peut être utile de fournir des informations sur ces différents thèmes aux participants et à leurs parents.

Plusieurs organisations travaillent sur ces thèmes et peuvent fournir du matériel didactique gratuitement. Il peut s'agir de brochures, de calendriers des produits de saison, de posters, etc.

Voici une série de contacts où l'on peut demander des informations didactiques:

- [Bruxelles Environnement](#): Vaste gamme de brochures sur les produits locaux et de saison (y compris le calendrier des produits de saison), les circuits courts, le gaspillage alimentaire, la pêche durable. Toutes les brochures sont disponibles en français et en néerlandais.
- [EVA](#): Vaste gamme de brochures (avec recettes) et de livres de cuisine sur la cuisine végétarienne. Toutes les brochures sont disponibles en français et en néerlandais.
- [Question Santé](#): diverses brochures sur l'alimentation saine. Disponibles uniquement en français.
- [Biowallonie](#): Organisation sectorielle wallonne de l'agriculture biologique, qui peut fournir de nombreuses informations sur le thème. Pour des informations en néerlandais, vous pouvez vous adresser à [Bioforum Vlaanderen](#).

Recherche d'un volontaire

Il est recommandé d'avoir un volontaire sur place pour apporter un soutien lors de l'atelier. Les possibilités sont diverses:

- un des enseignants de l'école
- un des parents des élèves participants
- un des riverains de l'école ayant une passion pour la cuisine
- collaboration avec un volontaire fixe
- ...

Pour indemniser le temps consacré, le volontaire peut se voir offrir un ou plusieurs repas.

Si le volontaire connaît le fonctionnement de l'école, c'est un grand avantage. Il peut être une personne de confiance pour les parents et la direction en cas de problème, et peut s'appuyer sur sa connaissance de l'école en cas d'urgence.

Déroulement de l'atelier

Les cours se terminant à 15h40 dans la plupart des écoles, l'atelier peut commencer vers 15h50-16h. La garderie se termine à 18h dans la plupart des écoles, ce qui laisse environ 2h pour l'atelier. Il est ressort du projet pilote que la répartition suivante du temps était optimale:

- 10-15 minutes pour les présentations et l'introduction
- 45min pour découper les ingrédients
- 30min pour préparer et cuisiner (entre-temps, on peut commencer à ranger)
- 30min pour servir

Veillez à ce que tout le matériel soit prêt au début de l'atelier (planches à découper, cartes nominatives, gobelets à soupe et boîtes alimentaires, légumes, seaux pour les déchets verts, etc.). Cela évite le stress lors du déroulement de l'atelier.

Laissez les couteaux de côté pour des raisons de sécurité. Prévoyez une trousse de secours avec du désinfectant et des sparadraps. Il peut y avoir des accidents lors de la découpe.

Faites déjà chauffer l'eau pour la soupe (et éventuellement les pommes de terre, les pâtes, etc.) puisqu'il faut un certain temps pour qu'elle bouille. Il faut prévoir environ 20-30min.

Veillez à ce que certains légumes soient déjà préparés pour que les enfants n'aient plus qu'à découper. Ainsi, vous pouvez déjà ôter les feuilles des choux-fleur pour les groupes plus jeunes.

Le volontaire n'a qu'une seule tâche lors du déroulement de l'atelier. Il doit uniquement veiller à la sécurité des participants: faire attention à ce que les couteaux soient correctement utilisés, éviter que les enfants soient seuls dans la cuisine, etc. Cela permet au cuisinier de se concentrer sur ses tâches. Le volontaire peut, évidemment, s'il le souhaite, aider à découper les légumes, à servir et à toutes les autres tâches qui lui sont confiées par le cuisinier.

Conseils pratiques

Le déroulement de l'atelier peut être organisé librement mais voici quelques conseils basés sur les expériences issues du projet pilote.

Commencez l'atelier par une brève présentation de chacun. Prévoyez des cartes nominatives (étiquettes autocollantes) afin de pouvoir mémoriser facilement les noms des enfants. Expliquez clairement les règles (utilisation du matériel de cuisine, accès à certaines zones, etc.). Donnez quelques explications sur les ingrédients qui seront utilisés et sur le fonctionnement de l'atelier. Si certaines zones de la cuisine doivent rester inaccessibles, mieux vaut le signaler dès le début.

Répartissez les enfants en plusieurs groupes (3-4 élèves par groupe). Veillez à ce que chaque groupe doive découper sa part de légumes. L'expérience nous a appris que si chaque groupe doit découper un seul légume, les enfants s'ennuient très vite. Veillez dès lors à ce que chaque groupe puisse découper plusieurs légumes. Cela permet de travailler plus vite et les enfants acquièrent plusieurs compétences en un seul atelier.

Pour les légumes qui ont moins de succès, on peut prévoir un mode de préparation spécial. La préparation de frites de panais permet aux enfants de goûter et de manger ce légume oublié.

Après la découpe, lorsque les ingrédients cuisent, il y a souvent un temps mort où les enfants n'ont rien à faire. Ce moment peut être mis à profit pour nettoyer le matériel utilisé pour la découpe, laver les tables, et préparer les gobelets à soupe et les boîtes alimentaires pour le service.

Prévoyez suffisamment de temps et d'espace pour la répartition des portions. Il faut compter 20 à 30 minutes. Idéalement, les gobelets à soupe et les boîtes alimentaires sont ouvertes et disposées sur une série de tables (dans le réfectoire par exemple). Les repas préparés peuvent ensuite être mis sur un chariot afin de remplir les boîtes une par une.

Pour répartir la soupe, il peut être utile d'avoir un ou plusieurs pichets. C'est plus facile pour remplir les gobelets. Veillez à ce que la soupe soit bien mixée, ce qui facilite le service. Lors du remplissage, veillez à garder suffisamment pour pouvoir produire le nombre de repas prévus.

Une autre option consiste à servir les repas dans des contenants plus grands (par famille). Le portionnement prend ainsi moins de temps et génère moins de déchets. Il faut toutefois une bonne organisation pour que chaque famille reçoive la portion exacte étant donné que certaines familles voudront 3 portions alors que d'autres en voudront 5 à 6.

Le projet pilote a été réalisé avec 15 enfants par atelier et 60 repas ont été préparés chaque fois. A condition que le cuisinier et le volontaire aient suffisamment d'expérience, on peut passer à 20 enfants et 80 repas, pour autant que l'infrastructure le permette. 20 enfants et 80 repas semblent être un maximum par atelier.

Nettoyage

Une fois l'atelier terminé, il faut évidemment nettoyer la cuisine. Il faut prévoir 1h à 1h30. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez demander aux participants de déjà laver leurs planches à découper, leurs couteaux, leurs bols, etc.

Il restera au prestataire de services à laver les casseroles, les plats pour four et le matériel de service. Le matériel doit ensuite être remis au bon endroit. Enfin, les plans de travail et le sol peuvent être nettoyés ou balayés.

Analyse de risques

Ce chapitre décrit les risques potentiellement liés au projet. Contrairement aux projets classiques, les frais d'investissement sont minimaux pour ce projet (voir analyse financière). Les risques financiers sont donc limités. Cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas de risque. En voici un aperçu.

Manque d'intérêt

Le projet pilote a seulement démontré qu'une école bruxelloise était intéressée par des ateliers culinaires après les cours. Bien que les réactions soient positives et qu'une partie des parents veulent poursuivre le projet, il n'y a aucune garantie que d'autres écoles pourraient être intéressées. En outre, les écoles doivent mettre à disposition leur cuisine et, dans la phase de lancement, aider à diffuser l'information sur les ateliers.

Une fois que les écoles veulent participer, il faut encore convaincre les parents d'inscrire leurs enfants aux ateliers. Il sera important de chercher un bon équilibre entre prix et qualité des ateliers. Des facteurs extérieurs (situation de l'école, difficultés financières des parents, popularité des projets parascolaires, etc.) joueront un rôle dans l'intérêt des participants pour les ateliers.

Il est donc indispensable d'avoir une bonne communication dès le début de votre projet.

Collaboration avec l'école

L'intensité de la collaboration avec l'école influencera fortement l'exécution du projet. Si la collaboration se déroule bien, l'école peut commander les ingrédients pour les ateliers et les stocker, entreposer le matériel d'emballage et aider à rechercher un volontaire.

Dans le pire des cas, le prestataire de services doit acheter et stocker les ingrédients et les emballages, puis les transporter jusqu'à la cuisine de l'école. Cela demande évidemment un grand investissement en temps. L'avantage de ce scénario est que le prestataire de services a plus de contrôle sur les livraisons des ingrédients. Si les ingrédients sont livrés directement à l'école, il n'est pas possible de contrôler soi-même toutes les commandes. Il faut alors faire confiance au responsable de la cuisine scolaire et espérer qu'il communique rapidement et correctement au cas où des ingrédients ne seraient pas livrés.

Il paraît dès lors primordial d'avoir des accords clairs avec l'école quant au soutien qu'elle peut apporter.

Qualité des repas

La qualité des repas déterminera si les parents seront disposés à inscrire régulièrement leurs enfants aux ateliers. Il y a 3 points essentiels pour garantir cette qualité:

- offre de repas divers: veillez à proposer plusieurs ateliers culinaires (végétarien, typiquement

belge, cuisine du monde, etc.) afin que les parents sachent à l'avance à quoi ils peuvent s'attendre au niveau des repas.

- Communication sur les ingrédients utilisés. L'enquête menée auprès des parents à l'école Decroly démontre que leurs priorités se situent au niveau des ingrédients saisonniers et frais (dans certains cas, biologiques). C'est important de le mentionner dans votre communication des menus. Vous pouvez aussi faire votre propre enquête de satisfaction pour identifier les priorités de votre public-cible.
- Mode de préparation: on peut discuter pendant des heures des goûts mais si les parents trouvent que les repas ne sont pas bons, ils ne seront pas tentés de continuer à inscrire leurs enfants aux ateliers. Conseil: optez pour une belle présentation du repas (frites de légumes, finition avec des herbes aromatiques, bel emballage, etc.). Ces détails peuvent faire la différence.

Sécurité

Les accidents peuvent arriver mais il faut tout mettre en œuvre pour les éviter. Les plus gros dangers viennent des sources de chaleur et des couteaux.

Investir dans des couteaux adaptés aux enfants et se faire aider par un volontaire sont des choix qui peuvent s'avérer judicieux à long terme.

Dès le début, mettez-vous d'accord avec l'école en ce qui concerne l'assurance. En principe, toutes les activités qui se déroulent dans l'école sont couvertes par l'assurance, mais il vaut mieux se renseigner avant de lancer le projet.

Plan de personnel

Ce chapitre propose une estimation du temps nécessaire pour effectuer les différentes tâches. La recherche d'écoles doit être considérée comme un investissement. Une fois que vous aurez trouvé suffisamment d'écoles, vous ne devrez plus consacrer de temps à ces tâches.

Les autres tâches peuvent être considérées comme des frais fixes étant donné qu'elles doivent être répétées pour chaque atelier.

Frais d'investissement

Réalisation et envoi du dossier de présentation aux écoles	3 jours de travail
Recherche active d'écoles	1 jour de travail par école
Rédaction de textes pour Facebook/site Internet (optionnel)	2 jours de travail
Affiliation AFSCA	2 jours de travail
Recherche de matériel de cuisine et d'emballages	1 jour de travail
Recherche de fournisseur(s) des ingrédients (optionnel)	2 jours de travail
Prendre rendez-vous avec l'école	2 jours de travail par école

Une partie de ces tâches sont optionnelles. C'est pris en compte dans l'analyse financière.

Frais fixes

Administration (gestion des inscriptions, envoi des invitations, ...)	1-2h par atelier
Préparation (commande et achat des ingrédients, adaptation des	2-3h par atelier

fiches de recette, ...)	
Déplacements	0,5-1h par atelier
Déroulement de l'atelier (y compris mise en place et nettoyage)	4h par atelier
Total	7-9h par atelier

La différence au niveau du temps de préparation dépendra de l'expérience

La recherche d'écoles intéressées sera comptabilisée comme des frais d'investissement au stade suivant. Les autres investissements en temps (préparation, déroulement et nettoyage) sont comptabilisés comme des frais fixes.

Analyse financière

Le plan financier va se pencher aussi bien sur les rentrées que sur les dépenses. En ce qui concerne les rentrées, nous allons analyser les recettes potentielles de la vente de repas et des indemnités pour la participation aux ateliers culinaires.

Nous allons utiliser cinq scénarios pour les frais¹. Les trois premiers scénarios tiennent compte des différences au niveau des frais journaliers et des frais de départ pour une occupation maximale (3-4 ateliers par semaines pendant 30 semaines). Nous allons ébaucher les deux scénarios extrêmes (best & worst case), et un scénario standard. Chaque scénario sera décrit dans le détail et correspond aux différences en termes de recettes, de frais de personnel, de frais d'investissement, etc.

Les 2 autres scénarios se basent sur une occupation partielle (25 ou 50 ateliers par an). Ces scénarios ont été élaborés pour les cuisiniers qui veulent exercer cette activité comme activité complémentaire.

Occupation maximale: Best case

Les produits sont achetés au supermarché par le cuisinier. Les emballages sont livrés et stockés à l'école. L'école ne demande pas d'indemnisation pour l'utilisation de la cuisine, et on peut utiliser les épices et les huiles de la cuisine de l'école. Le cuisinier a déjà une agrégation de l'AFSCA.

On cuisine en partie avec des produits biologiques. 1/3 des ateliers concernent la cuisine végétarienne. Le food cost est en moyenne de 1,6€ par repas. Les emballages ne sont pas écologiques et sont 40% moins chers que des emballages écologiques.

Les ateliers sont organisés pour 20 enfants, qui achètent chacun 4 repas. Le prestataire de services est assisté par un volontaire bénévole. Un atelier est organisé chaque semaine par école, pendant 30 semaines. On collabore avec 4 écoles (120 ateliers). La distance moyenne jusqu'à l'école est de 5 km.

On achète des couteaux de cuisine et des planches à découper simples.

La communication se fait uniquement par des mailings de l'école. On ne prévoit pas de site Internet externe, ni de page Facebook.

Occupation maximale: Base case

Vous n'avez pas de voiture. Les produits peuvent être commandés par l'intermédiaire du fournisseur de l'école et sont livrés à l'école. Les emballages sont livrés et stockés à l'école. L'école ne demande pas

¹ Tout le monde peut composer son propre scénario sur la base des données du business plan et faire ses calculs

d'indemnisation pour l'utilisation de la cuisine. Le cuisinier a déjà eu affaire à l'AFSCA et doit se mettre en ordre au niveau de son affiliation comme traiteur.

1/3 des ateliers concernent la cuisine végétarienne. Tous les légumes sont biologiques. Le food cost est en moyenne de 1,9€ par repas. Les emballages sont écologiques².

Les ateliers sont organisés pour 15 enfants, qui achètent chacun 4 repas. Le prestataire de services est assisté par un volontaire qui est payé en repas. Un atelier est organisé 3 fois par mois par école, pendant 30 semaines (96 ateliers par an). On collabore avec 4 écoles. La distance moyenne jusqu'à l'école est de 10 km.

On achète des couteaux de cuisine et des planches à découper adaptés aux enfants.

La communication se fait uniquement par des mailings de l'école. On ne prévoit pas de site Internet externe mais bien une page Facebook, utilisée pour la promotion des ateliers culinaires.

Occupation maximale: Worst case

Vous n'avez pas de voiture. Les ingrédients sont achetés par l'intermédiaire de l'école. Les emballages sont livrés et stockés à l'école. L'école demande une indemnisation pour l'utilisation de la cuisine. Le cuisinier a déjà eu affaire à l'AFSCA et doit se mettre en ordre au niveau de son affiliation comme traiteur.

Il n'y a pas d'atelier végétarien. Tous les légumes sont biologiques. Le food cost est en moyenne de 2,5€ par repas. Les emballages sont écologiques³.

Les ateliers sont organisés pour 15 enfants, qui achètent chacun 4 repas. Le prestataire de services est assisté par un étudiant (job d'étudiant), à concurrence de 20€ par atelier. Un atelier est organisé 2 fois par mois par école, pendant 30 semaines (90 ateliers par an). On collabore avec 6 écoles. La distance moyenne jusqu'à l'école est de 20 km.

On achète des couteaux de cuisine et des planches à découper adaptés aux enfants.

Un site Internet professionnel est prévu pour la communication.

Occupation partielle: part time 1 et 2

On part de l'hypothèse du scénario base case. Dans le premier scénario, 25 ateliers sont organisés chaque année pour une école (part time 1). Dans le deuxième scénario, il y a 50 ateliers pour 2 écoles (part time 2).

Frais d'investissement

Avant de commencer les ateliers culinaires, il faut faire quelques investissements. Ces investissements portent principalement sur du temps de travail pour constituer un dossier de présentation, rechercher des collaborations avec des écoles et promouvoir les ateliers culinaires. Il y a aussi quelques investissements financiers.

Les investissements pour une voiture n'ont pas été comptabilisés. Les frais d'utilisation de la voiture sont compris dans les frais fixes.

² Les chiffres sont issus du projet pilote.

³ Les chiffres sont issus du projet pilote.

Le tableau ci-dessous reproduit les frais d'investissement pour les trois scénarios décrits. La distinction entre les différents scénarios se situe à deux niveaux. D'une part, l'achat de couteaux adaptés aux enfants, qui sont beaucoup plus chers que des couteaux de cuisine classiques. D'autre part, les investissements au niveau de la communication. Il convient de voir si cela vaut la peine d'investir dans un site Internet pour le projet. On peut toujours utiliser Facebook ou d'autres réseaux sociaux pour promouvoir les activités.

	Best	Base/ Part time 1 et 2	Worst
Achat de couteaux et de planches à découper	150€ ⁴	600€ ⁵	600€
Site Internet externe	Pas de site Internet	Uniquement Facebook, gratuit	2500€
Total frais d'investissement	150€	600€	3700€
Amortissements par an⁶	75€	300€	1233€

Il y a ensuite les investissements en termes de travail pour trouver des écoles et négocier les collaborations.

La majeure partie du temps sera consacrée au recrutement des écoles. Il faut compter quelques jours pour constituer un dossier de présentation de l'activité. Ce dossier devra ensuite être envoyé par mail aux écoles. On contactera de préférence deux types d'écoles. D'une part, il vaut mieux contacter les plus grandes structures, qui offrent un potentiel plus important. D'autre part, mieux vaut chercher des écoles dont les parents ont un bon pouvoir d'achat et qui, par manque de temps, n'ont pas l'occasion de cuisiner le soir et sont disposés à payer les ateliers à leurs enfants.

Il faudra ensuite convaincre les écoles de mettre en place une collaboration. Il faut compter un jour de travail complet pour recruter une école. En effet, il faut assurer le suivi téléphonique de l'envoi du dossier de présentation ou aller visiter les écoles intéressées.

On compte 2 jours pour les négociations avec les 4 premières écoles. En effet, il est important d'avoir des accords clairs avant d'entamer le projet.

Enfin, il faut aussi investir du temps dans d'autres démarches, telles que la demande auprès de l'AFSCA, la recherche de fournisseurs et de matériaux d'emballage, et la rédaction de textes pour le site Internet.

	Best	Base	Worst	Part time 1	Part time 2
Réalisation et envoi du dossier de présentation aux écoles	3 jours de travail	3 jours de travail	3 jours de travail	3 jours de travail	3 jours de travail
Recherche active d'écoles	4 jours de travail	4 jours de travail	6 jours de travail	1 jour de travail	2 jours de travail
Rédaction de textes pour Facebook/site Internet (optionnel)	Pas d'application	1 jour de travail, uniquement Facebook	2 jours de travail	1 jour de travail, uniquement Facebook	1 jour de travail, uniquement Facebook
Demande agrégation AFSCA	Pas	1 jour de	2 jours de	1 jour de	1 jour de

⁴ 10€ pour une planche à découper et un couteau à légumes (IKEA), 20 pièces

⁵ 40€ pour un couteau spécial pour enfant et un éplucheur Opinel, 15 pièces

⁶ Le matériel de cuisine est amorti après 2 ans et le site Internet après 3 ans.

	d'application	travail	travail	travail	travail
Recherche de matériel de cuisine et d'emballages	1 jour de travail	1 jour de travail	1 jour de travail	1 jour de travail	1 jour de travail
Recherche de fournisseur(s) des ingrédients (optionnel)	2 jours de travail	Pas d'application	Pas d'application	Pas d'application	Pas d'application
Prendre rendez-vous avec l'école	8 jours de travail	8 jours de travail	12 jours de travail	2 jours de travail	4 jours de travail
Total investissement en temps	18 jours	18 jours	26 jours	9 jours	18 jours

Frais de fonctionnement

Les frais de fonctionnement se composent, d'une part, des ingrédients, emballages, frais de déplacement, location de la cuisine et défraiements du volontaire. D'autre part, il y a le temps de travail.

Dans le cadre du projet pilote, on a calculé un food cost pour les repas suivants:

- Repas avec poulet et légumes biologiques: 2,50€ par personne (achat des ingrédients via l'école)
- Repas biologique et végétarien: 1,90€ par personne (achat des ingrédients via l'école)
- Repas avec poulet et légumes en partie biologiques: 1,75€ par personne (achat des ingrédients au supermarché)
- Repas en partie biologique et végétarien: 1,35€ par personne (achat des ingrédients au supermarché)

En fonction de cela, on a choisi d'évaluer le food cost pour le scénario best, base et worst case respectivement à 1,60€, 2,10€ et 2,50€.

Il ressort de ces chiffres qu'il est plus avantageux d'acheter soi-même ses ingrédients au supermarché et de ne pas passer par le fournisseur de l'école. Il faut choisir entre soit faire soi-même ses achats à prix plus bas, soit faire livrer les produits à l'école à prix plus élevé.

	Best	Base	Worst	Part time 1	Part time 2
Achat d'ingrédients par participant	1,60€	2,10€	2,50€	2,10€	2,10€
Achat d'emballages par atelier ⁷	5,60€	10,50€	10,50€	10,50€	10,50€
Frais de déplacement ⁸	3,41€	6,82€	13,64€	6,82€	6,82€
Location de la cuisine	0€	0€	50€	0€	0€
Frais volontaire (étudiant)	0€	Compris dans le food cost	20€	Compris dans le food cost	Compris dans le food cost
Cotisation AFSCA	79,11€	79,11€	79,11€	79,11€	79,11€
Total frais par atelier	137,01€	143,32€	244,14€	143,32€	143,32€
Total frais fixes par an	16441€	13758€	21972€	3662€	7245€

⁷ Sur la base des 4 ateliers tests, on a pu calculer que, par atelier, les trois emballages en version écologique coûtaient 0,7€ par personne.

⁸ 1km = 0,3412 euro

Au niveau du temps de travail, on compte 4h pour le déroulement de l'atelier. Il y a ensuite les tâches administratives, les temps de déplacements et la préparation de l'atelier.

	Best	Base	Worst	Part time 1	Part time 2
Administration (gestion des inscriptions, envoi des invitations, ...)	1h	1,5h	2h	1,5h	1,5h
Préparation (commande et achat des ingrédients, adaptation des fiches de recette, gestion des inscriptions ...)	3h ⁹	2h	2h	2h	2h
Déplacements	0,5h	0,5h	1h	0,5h	0,5h
Déroulement de l'atelier (y compris mise en place et nettoyage)	4h	4h	4h	4h	4h
Heures par atelier	8,5h	8h	9h	8h	8h
Nombre d'ateliers par an	120	96	90	25	50
Total temps de travail¹⁰	127,5 jours	96 jours	101 jours	25 jours	50 jours

Revenus

Pour évaluer les revenus, nous nous sommes basés sur les analyses des enquêtes menées auprès des parents à l'issue des ateliers, dans le cadre du projet pilote. Il en ressort que les parents sont prêts à payer en moyenne 33€ pour un atelier. Etant donné que Decroly se situe dans un quartier assez riche de Bruxelles, on a choisi de travailler pour le scénario base case avec un prix de revient de 30€ en moyenne par atelier. Pour le scénario best et worst case, on a tablé respectivement sur 35€ et 25€ par atelier.

Il s'agit évidemment de prix moyens pour la participation à l'atelier et 4 repas. Le nombre de repas emportés peut varier en fonction de la composition du ménage. Mieux vaut adapter le prix en fonction.

	Best	Base	Worst	Part time 1	Part time 2
Prix total atelier	35€	30€	25€	30€	30€
Participants par atelier	20	15	15	15	15
Prix total par atelier	700€	450€	375€	450€	450€
Total revenus annuels	84000€	43200€	33750€	11250€	22500€

Dans le tableau, on a calculé les prix moyens pour la participation et 4 repas. Il va sans dire que certaines familles voudront 3 repas alors que d'autres en voudront 5 ou 6. Puisqu'il ressort de l'analyse que les parents veulent surtout payer pour les repas, il semble être une bonne idée de proposer les repas à 6 ou 7€ afin que la participation aux ateliers reste à un prix assez bas.

⁹ Etant donné que dans le scénario best case, on a choisi d'acheter soi-même les ingrédients, on compte une heure supplémentaire pour faire ces achats.

¹⁰ Jour de travail = 8h

Résultats

Si l'on rassemble les recettes et les dépenses dans un seul tableau, voici les résultats qu'on obtient

	Best	Base	Worst	Part time 1	Part time 2
Total investissement en temps	18 jours	18 jours	26 jours	9 jours	18 jours
Total temps de travail ¹¹	127,5 jours	96 jours	101 jours	25 jours	50 jours
Total frais fixes par an	16441€	13758€	21972€	3662€	7245€
Amortissements par an ¹²	75€	300€	1233€	100€	150€
Total frais d'investissement	150€	600€	3700€	600€	600€
Total revenus annuels	84000€	43200€	33750€	11250€	22500€
Bilan après un an	67484€	29142€	10545€	6988€	14655€
Rendement par jour de travail (y compris investissement en temps)	463,81€	255,63€	83,03€	205,53€	215,51€
Rendement par jour de travail (2e année, sans investissement en temps)	529,29€	303,56€	104,41€	279,52€	293,1€

Il en ressort que le projet est rentable dans le scénario best et base cas tandis que le worst case ne permet pas d'établir un business model rentable. Il ressort de l'analyse que les points suivants revêtent une importance essentielle pour la création d'un business model durable pour des ateliers culinaires parascolaires pour enfants:

1. Organisez l'atelier pour 20 enfants. Cela permet d'augmenter le chiffre d'affaires de 30% pour un même temps de travail.
2. Demandez un prix minimum moyen de 30€ par participant. Sous ce montant, il est impossible d'avoir un salaire correct à terme.
3. Limitez les frais d'utilisation de la cuisine et pour le volontaire. Ces frais pèsent lourd dans le bilan final. Il vous faudra convaincre l'école de mettre sa cuisine gratuitement à votre disposition. Demandez à des enseignants ou à des parents s'ils veulent collaborer bénévolement au projet (en échange de repas gratuits).
4. La viande représente 30% du food cost. Les ateliers végétariens sont donc beaucoup plus rentables. Les ateliers biologiques entraînent également un surcoût d'environ 30%, qui peut être compensé en augmentant le prix de l'atelier.
5. Les frais d'investissement pour du matériel de découpe adapté aux enfants sont relativement limités. C'est par contre un bon investissement pour garantir la sécurité des ateliers.

Il ressort également de l'analyse que l'organisation d'ateliers part time (25-50 par an) comme activité indépendante complémentaire peut apporter une rentrée d'appoint intéressante. Il faut toutefois tenir compte d'un investissement relativement important en temps pour lancer le projet et de ce fait, le projet ne sera véritablement rentable qu'à partir de la deuxième année.

¹¹ Jour de travail = 8h

¹² Le matériel de cuisine est amorti après 2 ans (après 4 et 6 ans pour les scénarios part time), le site Internet après 3 ans.

Conclusion

Le but de ce projet était d'analyser si l'offre d'ateliers culinaires pour des enfants comme activité parascolaire pouvait être rentable. Pour ce faire, nous avons mis sur pied 4 ateliers tests à l'école Decroly à Uccle, et aussi bien les enfants que les parents ont été interrogés. Les ateliers culinaires n'ont pas seulement pour but d'apprendre aux enfants à cuisiner mais permettent également de préparer un repas pour toute la famille.

Les résultats démontrent que pour autant que l'on tienne compte de quelques conditions annexes, les ateliers culinaires produisent une situation win-win pour l'école, les parents, les enfants et les cuisiniers. Cela permet à l'école de proposer une activité extrascolaire. Les parents, quant à eux, peuvent, contre paiement, inscrire leurs enfants aux ateliers culinaires et recevoir en échange un repas frais. Les cuisiniers peuvent mettre sur pied une activité économiquement rentable sans investissement.

Les conditions essentielles à la réussite d'un tel projet sont les suivantes:

1. une bonne collaboration avec l'école pour atteindre les parents et leur faire adhérer au projet, et pour utiliser gratuitement la cuisine de l'école.
2. offrir un repas de qualité aux 15 enfants participants et à leurs parents. Les repas réalisés avec des produits frais de saison et, de préférence, avec une attention pour le végétarisme et l'agriculture biologique, sont vendus à un prix de 30 à 35 euros. Ce prix comprend la participation à l'atelier et l'achat de 4 repas.
3. Prévoir l'assistance d'un volontaire pour que les ateliers se déroulent en toute sécurité et éventuellement porter le nombre de participants à 20.

Les risques du projet se situent surtout dans la phase de lancement. Avant tout, les écoles doivent être convaincues de participer au projet et dans un deuxième temps, il faut garantir la qualité afin que les élèves participent régulièrement aux ateliers. Il s'avère que la réglementation de l'AFSCA n'est pas un frein au développement du projet.

Ce business plan contient en outre une série de conseils pratiques et une analyse financière complète pour que vous puissiez vous lancer dans l'organisation d'ateliers culinaires pour enfants en tant qu'activité parascolaire.

Toutes les personnes impliquées espèrent de tout cœur que des cuisiniers utiliseront ce business plan afin qu'à l'avenir, il y ait plus d'ateliers culinaires pour enfants proposés comme activité parascolaire.