

Visioconférence

« Comment faire cantine dans mon tiers-lieu ? »

mardi 6 février 2018

Cette note vise à synthétiser les grands thèmes abordés durant la visioconférence par les intervenants mais également par les participants au travers des questions qu'ils ont pu poser.

Objectifs

- Comprendre que la mise en oeuvre d'une offre de restauration ne s'improvise pas, et pourquoi

Partenaires

- Thomas Gardez de [Tous les mets](#)

Grands axes évoqués

Présentation de Tous les mets

Tous les mets est un studio d'accompagnement de porteurs de projet, gérant, manager de lieux. Il s'adresse aux professionnels de la restauration mais également à ceux qui souhaitent lancer une offre de restauration. La restauration paraît être à la portée de tous mais quand il s'agit d'élaborer une cuisine professionnelle cela requiert de vraies compétences.

La restauration peut être un domaine d'activité stratégique. En attirant une autre clientèle, la restauration peut permettre de sensibiliser un nouveau public à la programmation du lieu contribuant in fine à son développement. Concernant l'offre de restauration, elle doit être cohérente avec le lieu, maîtrisée et organisée.

Tous les mets propose un accompagnement en **amont** :

- calibrage des cuisines : travail avec architecte, process, flux des productions, propre/sale, marchandises, transformation,
- création du concept / des menus,
- hygiène : plans et plannings d'hygiène,
- GRH : recrutement, planning, suivi des heures,

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



- comptabilité,
- recherche des fournisseurs : selon une charte éthique en fonction des critères du lieu.

Tous les mets propose également un **audit simple** (observations + préconisations) enfin un accompagnement sur des **missions longue durée** (du stade embryonnaire jusqu'à l'ouverture du lieu).

Tous les mets défend une cuisine faite maison soutenable, durable et responsable.

Retour d'expériences d'accompagnement

Tous les mets a accompagné le bar à bulles dans le XVIIIème arrdt. sur la création de l'offre de restauration suivi d'un accompagnement de l'activité pendant 1 an.

Tous les mets a également accompagné le pavillon des canaux canal de La Villette (ancienne maison du directeur des canaux de Paris) pour une reprise d'activité : il s'agissait de passer de la vente de plat tout fait à du fait maison avec une offre végétarienne, impliquant la formation des équipes existantes. Ils ont mis en place un circuit de revalorisation des déchets avec la communauté environnante : compost, recyclage des huiles...

Foire aux questions

Quels ratios de marge appliquer ? Un coef de 3. Il faut que le prix de vente HT soit au moins 3 fois égal au coût de production (hors Main d'Oeuvre).

En pourcentage, combien de personnes mangent à la cantine par rapport au nombre de personnes qui travaillent dans l'espace ? Variable.

Comment être à niveau en terme de standing pour les différents profils accueillis par les tiers-lieux ? On fait des cuisines avec ce qu'on a pu récupérer à droite à gauche mais ça fonctionne ! Premièrement il faut être au norme pour les contrôles d'hygiènes : choses faciles à désinfecter, nettoyer. Deuxièmement, ça dépend de la production, sur une petite production des appareils domestiques peuvent suffire. Sur des grands volumes, le matériel domestique ne tiendra pas l'usage.

Comment autonomiser le service ? Il existe des systèmes de buzzer !

Quels sont les prix des prestations de Tous les mets ? Ca dépend du projet !

Si je veux lancer ma cantine dans mon tiers-lieu demain, que faire ? Je dois me poser les questions suivantes : Pourquoi de la restauration ? Soutenir l'activité ? Comment je l'intègre dans la cohérence globale ? La restauration ce n'est pas une vache à lait. Il faut l'articuler et l'intégrer. Ensuite il faut pas s'emballer, quand mon restaurant marche pas c'est dur... psychologiquement et financièrement.

Le Festival POLAR propose un brunch thématique suédoise/danoise. Cela permet de se tester.

Quel avis sur le menu unique ? Trop restrictif, dépend du lieu d'implantation. Risque de perdition selon régime aussi. En revanche, dans des manifestations le menu unique peut être adapté.

Est-ce qu'un tiers-lieu avec une activité maraîchère peut intégrer ses produits ou faut-il se fournir chez des professionnels patentés ? Il faut forcément une traçabilité quand on vend au public, question de responsabilité... Si il y a un problème, il faut prouver que le problème ne vient pas de chez nous.

Bonus & contacts

Thomas Gardez

[Tous les mets](#)

thomas@tln-conseil.fr

Nous proposons avec Tous les mets une formation de 3 jours à 750€/personne

- « **Les bases pour créer une offre de restauration éthique et durable** » :

<https://coop.tierslieux.net/creer-une-offre-de-restauration/>

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »

