



Cap'Eco

Groupement d'achats culinaires et cuisine partagée

Coopérative 47

Créée en **2012** (passage en coopérative loi 1947 en 2018)

Effectif 2018 : **2 salariés**

CA 2018 : **40.920 €**



« Permettre aux entrepreneurs de secteur de la restauration de créer leur activité. »

Cap'Eco propose des services de groupement d'achat de produits alimentaires frais et 100% locaux ; de traiteur ; de livraison de plats cuisinés en paniers repas et/ou paniers de légumes transformés sur le lieu de travail ; d'ateliers cuisines du monde dans le tiers-lieu culinaire ouvert aux particuliers amateurs.

Rayonnement

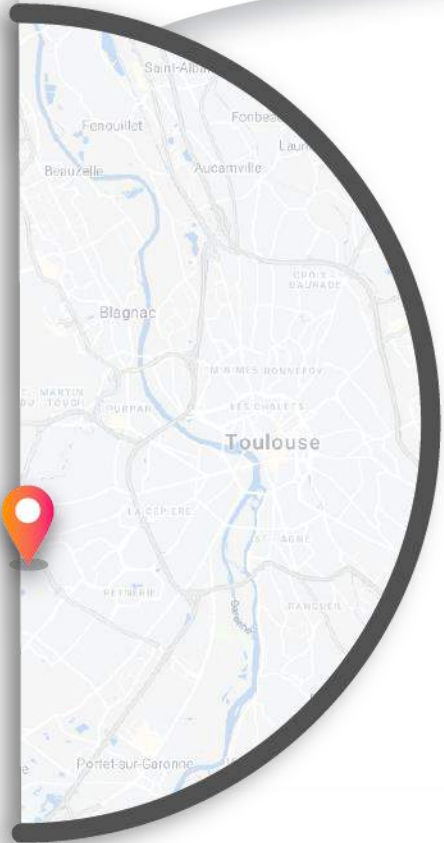


Rayonnement métropolitain

Dispositifs d'accompagnement mobilisés



« Nous avons déjà bien travaillé notre modèle économique en interne, mais l'accompagnement nous a permis de valider le projet et le modèle, et d'être plus crédible auprès des financeurs. »





Cap'Eco

Groupement d'achats culinaires et cuisine partagée

Coopérative 47

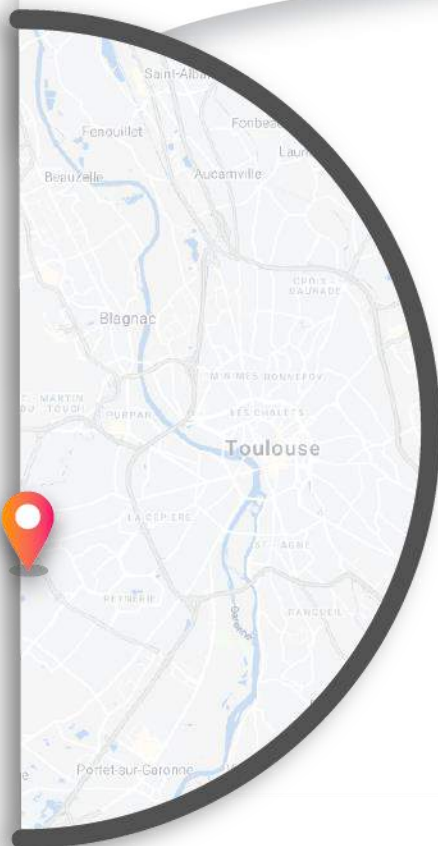
Créée en **2012** (passage en coopérative loi 1947 en 2018)

Effectif 2018 : **2 salariés**

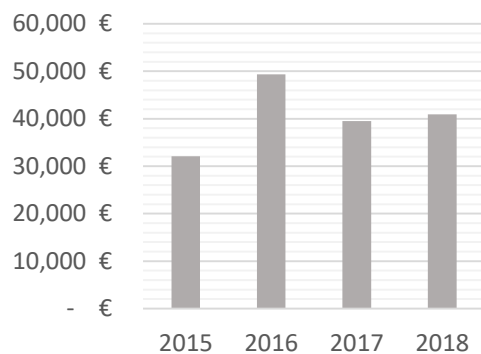
CA 2018 : **40.920 €**



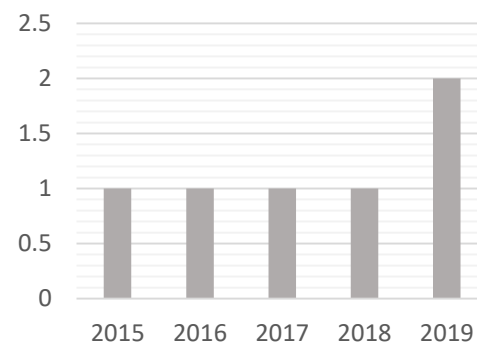
« Permettre aux entrepreneurs de travailler dans les règles et de se lancer en toute tranquillité. »



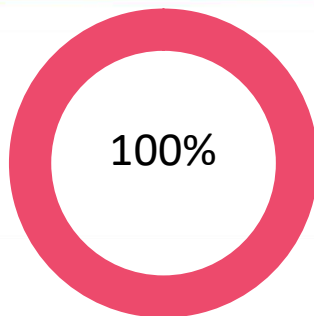
Évolution du chiffre d'affaires



Évolution des effectifs



Poids du chiffre d'affaires



Les charges d'exploitation de Cap Eco sont intégralement couvertes par son chiffre d'affaires en 2018.



Cap'Eco

UTILITÉ SOCIALE



Finalité de l'organisation

Nous sommes groupement d'achats culinaire et avons ouvert une cuisine partagée pour permettre aux entrepreneurs de se en mutualisant les investissements d'une activité de restauration.

Objectifs

On propose la mutualisation des cuisines et on vise à proposer un espace de vente et travailler avec les collectivités le concept pour essaimer sur la Métropole.

Cibles

Les professionnels autoentrepreneurs de la restauration en priorité (4 permanents et 10 places tournantes à la demande), puis les associations et le grand public sur des cours, des ateliers collectifs.

Spécificités du modèle économique

Nous souhaitons développer le volet insertion de notre projet, ce qui va nous amener d'ici la fin d'année à repenser notre modèle économique.

- Prix Innovation sociale du Parcours ADRESS (2017)
- AVIVA concours Innovation sociale pour l'emploi (la Fabrique d'Aviva)



CONTRIBUTION TERRITORIALE



Exemple de coopération

Nous travaillons avec les structures d'accompagnement du territoire pour aborder les projets qu'elles reçoivent qui concernent les questions de restauration. Nous travaillons avec AppliColis pour la distribution intramuros des produits des cuisines.

Dépenses

Nous passons par une centrale d'achat départementale pour tous nos produits frais et les producteurs locaux. Il n'y a que les produits de la marée ou industrialisés qui ne sont pas issus du département.

Plus value pour la métropole

Notre positionnement s'inscrit en complémentarité et spécialité de l'offre d'accompagnement des projets sur l'alimentaire et la restauration. C'est un vrai enjeu autant pour la Métropole que pour les entrepreneurs dans cette filière.

Au national :

- France 3 région : 2 fois depuis notre lancement fin 2018.
 - L'émission Carnet de Campagne : nous a permis de boucler notre campagne de titres participation de 50.000 €
- Dans la presse locale : Tribune, radio, la Dépêche, Toul'Eco



Département
100%





Cap'Eco

GOVERNANCE

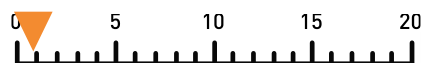
Gouvernance collective

Nous sommes une coopérative loi 1947 de 3 associées-gérantes.



Échelle de salaire

Nous avons, à équivalent temps plein, le même salaire

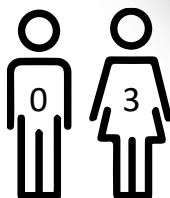


Partage des excédents



Égalité femme-homme

Nous sommes 3 associées et pour l'instant une jeune structure donc nous n'avons pas encore réfléchi à ces aspects.



ENVIRONNEMENT

Achats responsables

Aujourd'hui 70% de nos achats sont responsables, c'est une démarche importante pour nous et demandée par les utilisateurs de nos cuisines pour utiliser au maximum des produits locaux.

Gestion des déchets

On travaille beaucoup sur cette question et en particulier la gestion des invendus : nous avons des partenariats avec la Maison des Solidarités ou les épiceries solidaires pour donner les plats préparés qui arrivent en date limite de consommation. Nous travaillons aussi avec la plateforme Produit sur son 31 pour récupérer les aliments déclassés.

Plus value environnementale

Notre objectif est de ne rien jeter : quand on arrive à avoir des produits bio en fin de parcours ou déclassés, on transforme le maximum de produits pour vendre quelque chose qui aurait dû partir à la poubelle. On donne ou revend à bas prix les invendus pour ne pas faire perdre d'argent à nos cuisiniers et on travaille à l'optimisation des livraisons entre nos cuisiniers pour faire un maximum de tournées complètes et groupées (2 à 3 par semaine).

« Nous prévoyons à terme d'intégrer des usagers locataires des cuisines (les permanents) en tant que coopérateurs. On travaille beaucoup avec les usagers sur la création d'un évènement pour les groupes locaux pour créer de la visibilité. »

« L'huile de friture est un déchet difficile à gérer dans le traitement des liquides déchets : on travaille avec Roule ma Frite pour faire recycler toute l'huile (80 litres produits tous les deux mois) qui sert aux garages solidaires. »