



GOUT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

Thématique : Economie circulaire

Spécialisée dans la nutrition infantile, Goût'Chou est une entreprise de restauration collective qui propose une alimentation 100% bio aux crèches (privées, publiques, associatives...) sur l'agglomération Roannaise, Stéphanoise et Lyonnaise. Goût'Chou est la seule entreprise de restauration collective de la région Auvergne Rhône-Alpes qui s'adresse uniquement aux crèches.



Photo Goût'Chou

Activité de restauration collective dédiée à la petite enfance et proposant des repas 100% biologiques.

L'offre repose sur trois axes majeurs :

- Tous les repas et goûters sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.
- L'entreprise favorise les produits locaux (issus de la région Auvergne Rhône-Alpes) et travaille en circuit court dès que cela est possible.
- Les gammes sont conçues pour répondre aux besoins nutritionnels des jeunes enfants entre 6 mois et 36 mois.

L'entreprise répond à un besoin de qualité au niveau de l'alimentation en crèches. En effet, la phase de diversification alimentaire est une période très importante dans le développement du goût chez les enfants entre 6 mois et 36 mois.

Goût'Chou a pour vocation de répondre à ce besoin en proposant des repas de qualité, cuisinés à base de produits frais et biologique et avec pour objectif de faire découvrir aux enfants de nouveaux goûts.



GOUT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

Les objectifs

Améliorer la qualité des repas servis dans les structures « petite enfance »

Objectif « bio » pour une agriculture de qualité :

- S'approvisionner en produits bio uniquement
Ce choix assure la conformité de l'entreprise aux réglementations liées à l'alimentation infantile, ainsi qu'une qualité de repas en limitant le taux de pesticide. C'est aussi un moyen de soutenir une agriculture écologique, soucieuse de la qualité des sols et plus saine pour l'Homme.

Objectif « local » pour une agriculture justement rémunérée :

- S'approvisionner en produits locaux
L'objectif est d'assurer une juste rémunération des agriculteurs, et de mettre en place une coopération avec eux via leurs coopératives, comme Agrobiodrôm et Bio A Pro.
Pour favoriser les circuits courts lorsque c'est possible, l'entreprise travaille aussi avec Biocultura, l'association chargée par l'agglomération roannaise d'alimenter les restaurants collectifs du territoire. Située à moins de 10 kilomètres de la cuisine centrale de Goût'Chou, Biocultura emploie de surcroît des personnes en réinsertion. Grâce à cet approvisionnement, Goût'Chou allie performance écologique et engagement social.



GOUT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

Porteur de projet

Amandine PRAT
Démarche individuelle (entreprise)

Démarrage du projet

Mars 2017



Les partenaires

- o GRAP
- o Crédit Coopératif
- o La NEF
- o La Région Auvergne-Rhône-Alpes
- o Loire Active
- o Initiative Loire
- o Croc la Vie et la coopérative Kidibio que nous avons créée au démarrage de Goût'Chou. La coopérative vise à regrouper des entrepreneurs de la restauration collective spécialisée dans la petite enfance.
- o Association Sens et Savoirs

Les financeurs

- o Crédit Coopératif
- o La NEF
- o Région Auvergne Rhône Alpes
- o Le FRISS (dispositif France Active mis en place par Loire Active)
- o Le réseau Initiative Loire
- o La coopérative GRAP
- o La coopérative Kidibio
- o Depuis l'année dernière, l'entreprise est soutenue par deux fonds d'investissement à impact pour l'accompagner dans son développement.

Contact / informations

GOUT'CHOU
Avenue du 8 Mai
42540 Saint Just La Pendue
contact@goutchou.fr



GOUT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

Les étapes

Emergence

- Etude de marché (6 mois)
- Etude de faisabilité
- Procédure d'agrément sanitaire

Création

- Recherche d'un local (environ 1 an)
- Recherche de financements

Ouverture

- Démarrage de l'activité en mars 2017
- 14 ETP en novembre 2021
- 1700 repas confectionnés par jour auprès de 100 crèches (nov 21)

Facteurs d'accélération

- Le fait d'avoir été bien entourée. La gérante est partie avec GRAP qui est une coopérative déjà reconnue sur Lyon. Elle a pu bénéficier d'un véritable accompagnement, notamment sur l'aspect prévisionnel. Grap a aussi aidé à cadrer les étapes de montage de projet.
- Arriver au bon moment. Le marché était mûr, il y avait une attente des crèches ce qui a permis à l'entreprise de se développer très vite : Goût'Chou est passé de 0 à 800 repas par jour en un an.

Points forts

- 100% de produits bios et frais
- 30% de produits locaux
- Une offre globale (nutrition, partenariat pour la formation et des ateliers ludiques)
- Une entreprise à taille humaine

Freins

- Son jeune âge au lancement du projet, pour défendre une initiative liée à un marché naissant et où les résultats n'étaient pas garantis. Cela ne rassurait pas tout le monde, et certains interlocuteurs ont dû attendre de voir les résultats pour accorder leur confiance.

Difficultés

- Le temps nécessaire à chaque étape (4 ans au total pour mettre sur pied le projet)
- Complexité de s'approvisionner en circuit court en dehors du partenariat avec Bio Cultura. La restauration collective demande beaucoup de volumes, or les petites exploitations sont majoritaires dans la région.



GOÛT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

LES BONNES PRATIQUES

Goût'Chou

Et les crèches redécouvrent le goût !



Photos Goût'Chou

Qualité et proximité

- Les produits sont 100% bio
 - L'approvisionnement est principalement local ou régional
- Aujourd'hui, Goût'Chou travaille principalement avec Bio A Pro pour les produits laitiers et Agrobiodrôm pour les fruits et légumes, privilégiant ainsi les produits de la région.
- Des repas qui ont du goût pour que l'enfant prenne du plaisir en mangeant

Un fonctionnement « coopératif »

- La gérante promeut une vision de l'entreprise alternative et un management social. Bien qu'il s'agisse d'une société commerciale, Goût'Chou fonctionne selon les principes des coopératives. Chez Goût'Chou, un homme est égal à une voix, les bénéfices seront mis en réserve et une échelle de salaire de 1 à 3 est mis en place.

Un travail partenarial

- Dialogue avec les structures d'accueil de la petite enfance pour répondre au mieux aux besoins
- Offre complète grâce à des partenaires : une diététicienne pour le volet nutrition, une association pour la formation/sensibilisation, des animations dans les crèches ...



GOUT'CHOU

42540 Saint Just La Pendue

Témoignage

→ Amandine Prat, fondatrice de Gout'Chou

« Goût'Chou est une entreprise de restauration collective pas comme les autres ! Notre cœur de métier c'est l'alimentation des tous petits et à ce titre nous nous adressons uniquement aux structures d'accueil du jeune enfant. »

« Il y a eu des moments de doutes, des moments de joie mais aussi un peu de stress ! Alors Goût'Chou c'est un peu une partie de moi...J'y ai mis toute mon énergie, mon imagination, et aussi beaucoup des valeurs que je porte : solidarité, échange, respect de l'Homme et de l'Environnement et convivialité !

Aujourd'hui Goût'Chou est au service des crèches ! Mon objectif est de créer un vrai partenariat avec les crèches. La relation commerciale va au-delà d'un simple contrat et d'une offre alimentaire.

Goût'Chou est un projet global dans lequel les crèches occupent une place très importante. C'est grâce à elles que nous pourrions améliorer notre offre, proposer de nouvelles animations et ainsi offrir aux jeunes enfants une alimentation de qualité ! »

Documents

o Article Loire - 2020



o Article Le Pays - 2020



o Article France Bleu - 2020



o Article L'Essor - 2019



AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES

