



« La cafétéria entrepreneuriale »,
un concept de cafétéria innovateur qui évolue au sein de :
« *Le réseau des cafétérias communautaires inc.* »

Rachel Allain Directrice générale- Le réseau des cafétérias communautaires inc.
Rachel Schofield Martin, Coordinatrice – saine alimentation et entrepreneuriat social au DSFS

Vidéo



[http://www.apprendreetentreprendre.ca/
projet_cafeteria_entrepreneuriale.php](http://www.apprendreetentreprendre.ca/projet_cafeteria_entrepreneuriale.php)



Un brin d'histoire...



- En septembre 2011, le projet pilote a commencé à l'école Blanche-Bourgeois avec **2 employés** et **170 élèves**.
- Présentement le RCC, a **63 employés** et sert des repas nutritifs à près de **8616 élèves plus le personnel** de la maternelle à la 12^e année de Miramichi à Memramcook.

Année scolaire 2011-2012 :

École communautaire entrepreneuriale Blanche-Bourgeois avec **170** élèves

Année scolaire 2012-2013 :

Expansion en milieu rural

École Saint-Paul avec 50 élèves

École Calixte-F.-Savoie avec 70 élèves

École Notre-Dame avec 120 élèves

École Blanche-Bourgeois avec 170 élèves

École Grande-Digue avec 200 élèves

Total **610** élèves



Année scolaire 2013-2014 :

Création du réseau des cafétérias communautaires inc.

Expansion en milieu urbain

20 des 36 écoles du District scolaire francophone Sud

*mars 2014 ajout des 2 écoles de Rogersville pour un total de 22 écoles

Total environ **8000** élèves + personnel

Année scolaire 2014-2015 :

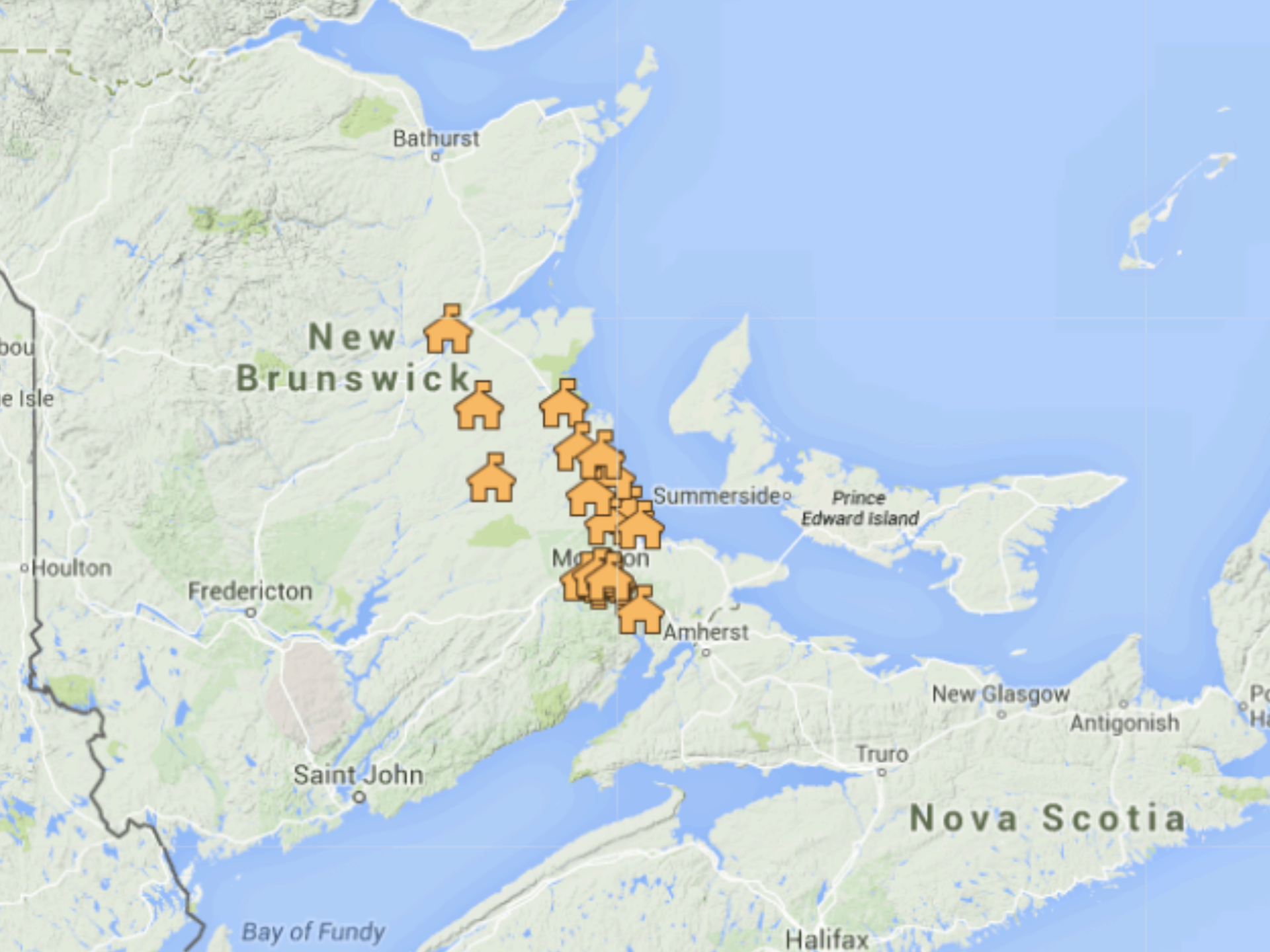
25 des 36 écoles du District scolaire francophone Sud

Total environ **8600** élèves + personnel

* École des Pionniers de Quispamsis à venir en janvier 2015

Notre grande famille





New Brunswick



Bathurst

Fredericton

Saint John

Moncton

Amherst

Summerside

Prince Edward Island

New Glasgow

Antigonish

Nova Scotia

Truro

Halifax

Bay of Fundy

Nos producteurs

Centre de distribution



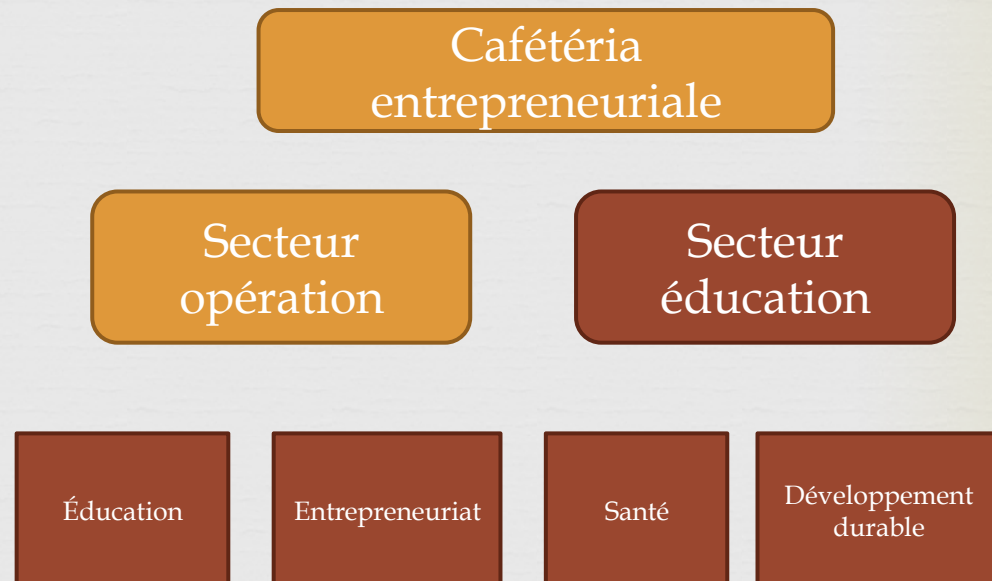
Le concept



Le concept novateur prend soin des **services de la cafétéria scolaire** (secteur opération) et tente de créer des **situations d'apprentissage significantes** (secteur éducation) pour tous.

À la cafétéria, on sert des **repas sains** concoctés avec des **produits du terroir**. De plus, avec ce concept, on tente de créer autant de situations d'apprentissage significantes que possible pour les élèves, les enseignants et les employés, et ce, avec différents partenaires.

Ce concept est basé sur quatre volets: **l'éducation, l'entrepreneuriat, la santé et le développement durable**.



Notre modèle d'entrepreneuriat social



L'expansion du RCC a été rendue possible grâce à la volonté des gens de bien vouloir collaborer afin d'offrir aux élèves des **repas sains** avec des **produits du terroir**, et ce, peu importe les revenus anticipés par les nouvelles cafétérias et de la population étudiante des écoles en question.



Une entreprise sociale qui vise
l'auto-suffisance

Distribution des revenus:

- % Ressources humaines
- % Aliments
- % Administration et équipements
- % Ristourne aux écoles

Nos priorités



2013-2014:

☞ Améliorer la qualité des aliments offerts comme repas principal.

2014-2015:

☞ Augmenter la consommation de fruits et de légumes.





École Blanche-Bourgeois

Coûts : Repas du jour
5,00\$ (Repas, lait et dessert)
4,25\$ (Assiette seule)

Carte de repas disponible
47,50 \$ (10 repas) ou 23,75\$ (5 repas)
40,00\$ (10 repas demi-portion) ou 20\$ (5 repas)

4,25\$ Demi-portion
3,50\$ (Assiette seule)

Payable en argent comptant ou par chèque libellé à :
«Le réseau des cafétérias communautaires»

Menu d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 1	Septembre 1 au 5 29 au 3 oct. Octobre 27 au 31 Novembre 24 au 28 	Ragoût de bœuf servi avec petit pain 	Sandwich chaud à la dinde servi avec patates pilées et légumes de saison 	Pâté chinois servi avec salade verte 	Macaroni aux fromages maison servi avec croquette de légumes locaux 	Hamburger servi avec patates grillées au four et légumes de saison 
Semaine 2	Septembre 8 au 12 Octobre 6 au 10 Novembre 3 au 7 Décembre 1 au 5 	Soupe aux poulet et nouilles servie avec sandwich au fromage grillé 	Penne avec sauce Alfredo et poulet servi avec carottes et brocolis 	Poulet à la King servi avec riz et crudités  	Spaghetti avec sauce au bœuf et porc haché servi avec salade César  	Pizza au bœuf haché et doigts à l'ail servi avec julienne de légumes crus 
Semaine 3	Septembre 15 au 19 Octobre 13 au 17 Novembre 10 au 14 Décembre 8 au 12 	Soupe aux légumes servie avec wrap au poulet 	Quesadilla au poulet servi avec riz et salade 	Calzone farci au bœuf haché local servi avec salade de pâtes 	Macaroni bœuf haché sauce tomate servi avec salade 	Boulettes de viande maison (bœuf et porc haché) servies avec riz et légumes de saison 
Semaine 4	Septembre 22 au 26 Octobre 20 au 24 Novembre 17 au 21 Décembre 15 au 19 	Fricot au poulet servi avec petit pain 	Pilon de poulet BBQ servi avec riz et légumes de saison 	Jambon servi avec patates pilées et légumes de saison 	Lasagne avec sauce au bœuf et porc haché servie avec salade César 	Pizza au bœuf haché servie avec salade 

Le casse-croûte

Sandwichs	
Sandwich à la dinde	2,75\$
Sandwich au jambon	2,50\$
Sandwich au jambon et fromage	2,75\$
Sandwich aux oeufs	2,50\$
Sandwich grillé au fromage	2,00\$
Sandwich grillé au jambon et fromage	2,75\$

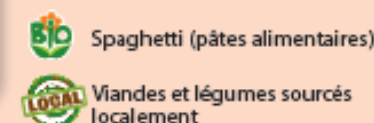
Sous-marins	
Végétation 6"	2,50\$
Végétation 12"	4,00\$
Jambon 6"	3,25\$
Jambon 12"	5,50\$

Salades	
Salade César	3,00\$
Salade jardinière	3,00\$
Surplus de protéines	1,50\$
Salade petite portion (César ou jardinière)	2,00\$
Salade froide avec protéines	4,00\$

Fruits et légumes	
Fruit	0,50\$ à 1,00\$
Légume (crudités)	0,50\$ à 1,00\$

Rafraîchissement	
Lait blanc	0,45\$
Lait au chocolat	0,50\$
Bouteille d'eau	1,00\$
Jus 114ml	0,50\$
Yop (2 jours/semaine)	1,50\$

Autres	
Biscuit	0,50\$
Muffin	0,80\$
Portion de fromage	1,00\$
Tube de yogourt	1,00\$
Dessert du jour	1,00\$
Yogourt glacé (2 jours/semaine)	2,00\$



Spaghetti (pâtes alimentaires)

Viandes et légumes sourcés localement

L'approvisionnement en produits locaux



La Récolte de chez nous
est notre fournisseur principal de produits locaux

Terroir Foods & Agrimarketing (TFA)
est un organisme sans but lucratif

Nous favorisons l'achat local



60 % de nos achats sont achetés localement
23 % des achats proviennent directement des fermiers locaux
(en date du 15 mai 2014)

Ventilation des coûts d'un repas à 5\$



☞ 2,00 \$ (Salaires - création d'emplois)

☞ 2,45 \$ (Achat des aliments)

☞ ,40 \$ (Administration)

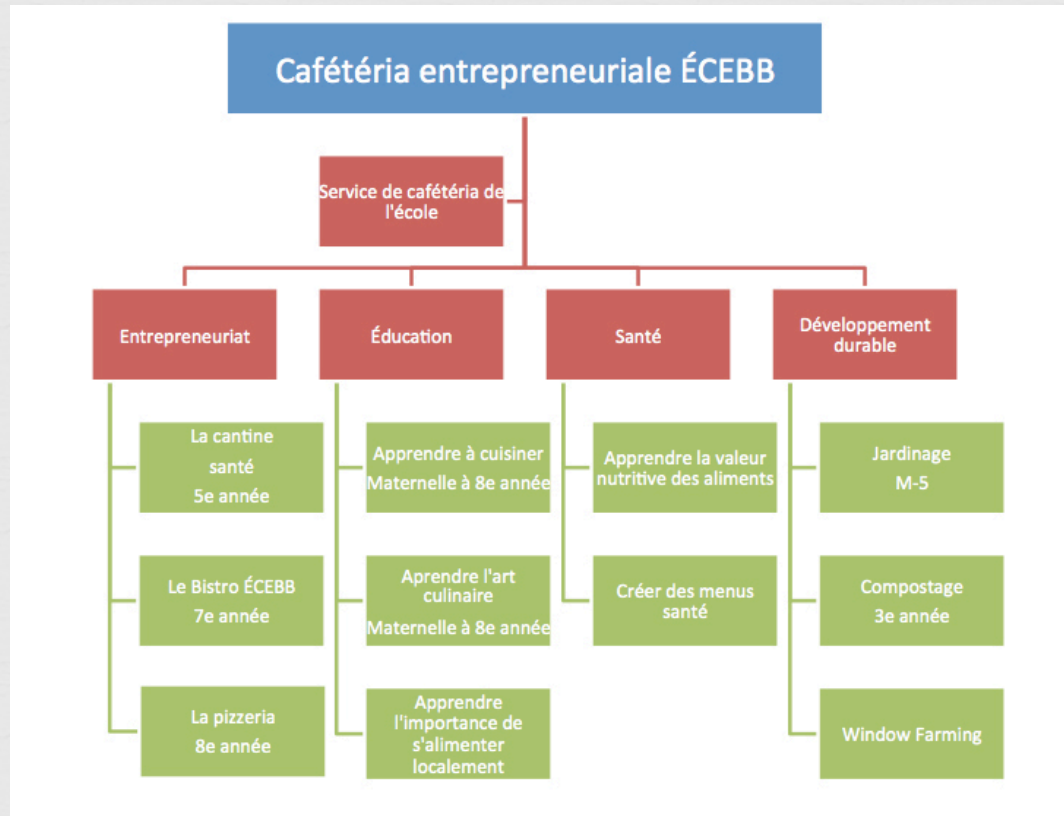
☞ ,15 \$ (Ristourne à l'école)

☞ 5,00 \$ (TOTAL*)

☞ 4,10 \$ demeure dans l'économie locale

☞ 0,90 \$ difficilement quantifiable

Secteur éducation



Proverbe chinois



- Dis-moi le et je l'oublierai probablement...
- Montre-moi le et je m'en souviendrai peut-être...
- Implique-moi et je comprendrai...

Entrepreneuriat



