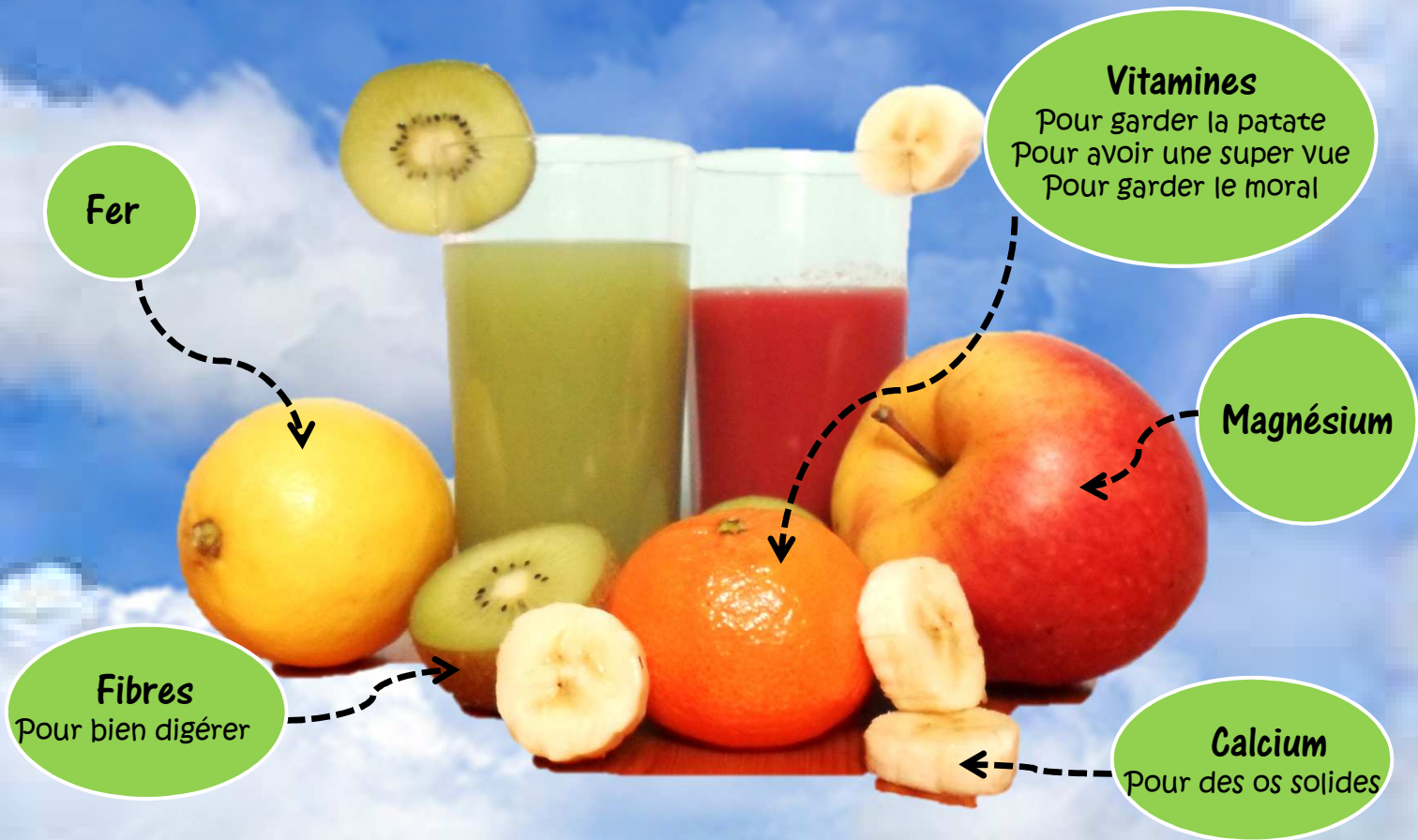


Smoothie style

Manger 5 fruits par jour? Impossible...

FAUX

On te bassine avec ces fameux 5 fruits et légumes par jour? Mais **POURQUOI?**



Marre de devoir te casser la tête? Prépare un **SMOOTHIE!**

Fruits **Eau ou Jus**
(si trop pâteux)



Mixer jusqu'à ce que le mélange soit **mousseux**

Attention ça coupe...

Facile	Rapide	Délicieux
<i>Classique?</i>	<i>Bientôt l'été ?</i>	<i>Tu veux faire un tour vers l'inconnu ?</i>
Smoothie fruits rouges	Smoothie pêche-abricot	Smoothie aux mirabelles
40g de fruits rouges	1 pêche	100g de mirabelles
1 poire mûre	2 ou 3 abricots bien mûrs	½ banane
Jus de pomme à volonté	Jus d'orange	½ nectarine
		Jus ou eau à volonté

BONNE DEGUSTATION

Compte - rendu

2014/2015

Projet Professionnel

Smoothies Alimentation Durable



Gladys COLSON - Margaux LE GUEVEL - Marine LEGLISE

Tuteur : Philippe BAGUET

TABLE DES MATIERES

Introduction	3
I) Notre Démarche	3
1) Prise de contact avec les vendeurs de smoothies.....	3
2) La rédaction de la bibliographie.....	4
3) élaboration du mode de fonctionnement	4
II) L'étude de Marché.....	6
1) L'avis des collègues	6
2) L'avis des collégiens	8
a). Fréquence de consommation	8
b). Les fruits consommés	10
C). Les collégiens et les smoothies	11
3) les autres acteurs	13
Le CTIFL	13
Vegafruit.....	13
petit Forestier.....	14
III) Recherche de financement	15
1) Le budget	15
2) la présentation de notre projet au Conseil Général	16
Le compte rendu de la rencontre.....	16
IV) La création d'une structure	17
1) Les différents types de structure	17
2) La rencontre avec le CFE	17
3) Nos démarches pour la création d'une association	18
4) Nos démarches pour embaucher un salarié	18
Conclusion	18
Annexes :	19
Compte rendu réunion avec le conseil général :	19
Compte Rendu de la réunion du 28/04/15 au CFE de Nancy.....	20

Les démarches de l'embauche d'un salarié	21
Powerpoint de la rencontre avec le Conseil Général.....	22

INTRODUCTION

Augmenter la consommation de fruits des collégiens en créant un emploi : voilà le défi de notre projet professionnel. Un chef tournant se rendra chaque midi dans un collège de Meurthe-et-Moselle pour préparer des smoothies qu'il distribuera aux collégiens en fin de chaîne de restauration. Pour mener à bien ce projet, notre démarche a été la suivante : tout d'abord, nous nous sommes familiarisées avec le milieu par la rédaction d'une bibliographie traitant de sujets variés allant des détails du PNNS à l'éducation au goût en passant par les objectifs du Conseil Général. Ensuite, nous avons réalisé une étude de marché afin de connaître l'impact de notre projet sur les différents acteurs concernés: collèges, collégiens, financeurs, fournisseurs. Après avoir rencontré le Conseil Général, nous avons fait des recherches concernant la création d'une structure pouvant convenir à notre projet.

I) NOTRE DEMARCHE

1) Prise de contact avec les vendeurs de smoothies

Nous voulons monter une structure proposant des smoothies aux collégiens.

Nous décidons donc de nous renseigner auprès d'acteurs en contact avec le public afin de connaître les parfums préférés des consommateurs, ainsi que le mode de fabrication des smoothies.

Nous sommes allées voir deux entreprises vendant des smoothies : une située à Nancy et Zumo[®] situé dans la gare Montparnasse à Paris. Ces deux enseignes nous ont donné des informations identiques. Pour la confection de smoothies, il suffit d'un mixeur et éventuellement d'un extracteur de jus. De plus il faut une base pour lier les fruits possédant beaucoup d'eau ou qui ne forme pas de bouillie lorsqu'ils sont mixés (les pommes par exemple). En effet, la consistance des smoothies est entre le jus et la purée de fruits. Les deux enseignes utilisent la banane pour leur base. Il faut en plus un jus ou une boisson liquide pour liquéfier cette purée. Généralement du jus d'orange est ajouté. Ces deux solutions sont peu chères et pratiques mais ne favorisent pas le circuit court. Pour notre projet nous pourrions trouver une base et un jus plus locaux.

Au sujet des parfums appréciés, les plus prisés sont ceux alliant fraise et banane ou mangue. Zumo[®] propose des recettes plus originales. Cependant leur réponse au sujet des préférences reste identique. Celles-ci ne nous avancent que peu car nous

souhaiterions travailler le plus possible avec un circuit court au niveau de l'approvisionnement en fruits. Les fruits exotiques ne répondent pas à ces critères. Ils pourraient tout de même être une alternative lors des mois d'hiver, lorsque la production de fruits en Lorraine ne pourra plus répondre à notre demande. Elles nous donnent aussi des pistes de recettes pour les mois de printemps, durant lesquelles la production de fruits rouges est présente en Lorraine.

Ces visites auprès des entreprises déjà présentes sur le marché des smoothies nous a permis de faire une première étude pour les parfums et de nous donner quelques idées pour l'élaboration des recettes que nous proposerons aux collégiens.

2) La rédaction de la bibliographie

Pour créer notre structure de distribution de smoothies, il a fallu que nous fassions une recherche bibliographique. En effet, il était important que nous ayons des arguments pour obtenir le financement de ce projet. Ainsi, nous nous sommes renseignées sur l'importance des nutriments présents dans les fruits afin d'avoir des arguments nutritionnels. Nous avons cherché les recommandations du Plan National Nutrition Santé ou PNNS en matière de consommation de fruits. Nous les avons confrontées à la consommation moyenne de fruits des collégiens pour démontrer l'importance d'action comme la nôtre sur la santé publique. Enfin, nous nous sommes intéressées aux objectifs de notre premier financeur potentiel, le Conseil Général, afin de présenter une action en accord avec leur politique.

3) Elaboration du mode de fonctionnement

Notre but étant de créer une entreprise proposant une innovation de service, il a fallu que nous élaborions un mode de fonctionnement très détaillé afin que les collègues n'aient aucun effort organisationnel à fournir si ce n'est prévoir de la place dans leur restaurant scolaire pour accueillir le chef itinérant.

Le chef itinérant

Concernant le profil du chef itinérant, nous avons analysé trois options :

- Embaucher un jeune diplômé en restauration, afin de promouvoir l'insertion des jeunes dans le monde du travail
- Embaucher une mère de famille disponible sur les heures de restauration, afin de promouvoir la réinsertion professionnelle de cette catégorie sociale très défavorisée
- Embaucher une personne autre en réinsertion professionnelle

Notre choix s'est finalement arrêté sur les deux dernières options, espérant pouvoir obtenir des aides à l'insertion professionnelle. Par exemple, cela nous permettrait de proposer une formation au mois d'août au salarié avant de commencer l'activité sur un an.

Notre salarié sera embauché en contrat annualisé $\frac{3}{4}$ temps avec un salaire dépendant du statut de la personne.

Le déroulement d'une journée type

Le chef itinérant se rend chaque les midis dans un collège de Meurthe-et-Moselle. Tout d'abord, il doit se rendre chez notre fournisseur afin de s'approvisionner en fruits. Lors d'un départ pour des villes loin de Nancy telles que Baccarat ou Longwy, la veille, il doit se fournir en fruits pour deux jours afin d'optimiser le temps.

Arrivé au collège, le chef prépare des smoothies afin de pouvoir les servir le midi aux collégiens en fin de chaîne de restauration. Après le repas, il nettoie le matériel et rentre à Nancy.

Le matériel

Comme nous l'avons dit précédemment, les smoothies sont des boissons préparées à base de fruits mixés. Le chef itinérant possédera dans sa camionnette un Blender de la marque Robotcoupe. Nous avons appris au Conseil Général que certains restaurants scolaires sont d'ores et déjà équipés de ce type d'équipement, le chef n'aura alors pas besoin de transporter une partie ou la totalité de son matériel.

Nous avons aussi réfléchi à l'achat d'équipements complémentaires comme un éplucheur à pommes/poires.

Aspect pédagogique

Pour appuyer notre projet, nous avons pensé accompagner l'animation d'un suivi pédagogique de la part des professeurs de biologie. Nous avons de fait contacté le coordinateur du pôle académique de soutien à l'innovation Nancy-Metz, M. Claude Nass afin de connaître comment notre projet sera accueilli par les recteurs de biologie. Ceux-ci seront nos liens auprès des professeurs. Ils sont en effet intéressés mais sont surtout interrogatifs vis-à-vis de nos contacts et de nos financements.

Ainsi, nous sommes en attente de la réponse du Conseil Général, encore pour cette partie du projet. Cependant nous avons reçu les programmes de sciences de la vie et de la Terre des classes de collège.

Nous avons vu que notre projet pouvait s'inscrire dans une partie du programme de la 6ème.

II) L'ETUDE DE MARCHÉ

Les acteurs ont quatre types d'attentes :

- **Latentes** : ce qui ferait plaisir dans le projet
- **Implicites** : tout ce qui va de soi ; le consommateur ne comprendrait pas pourquoi il n'y en aurait pas
- **Réglementaires**
- **Explicites** : c'est le cahier des charges

Afin d'appréhender au mieux les attentes des différents acteurs, nous les avons résumées dans le tableau suivant :

Acteurs	Qu'est-ce que je dois lui proposer?
Enfants	Que ce soit bon, ça sente bon, ça soit beau, ludique
Conseil général	Aspects électoraux : approvisionnement local, santé des enfants
Collège	Simplicité : nous devons apporter tous les éléments. Quel besoin d'espace, quelle date. Travail avec des produits ne nécessitant pas de cuisson
Parents	Aspects nutritionnels
Société	Sans danger

1) L'AVIS DES COLLEGES

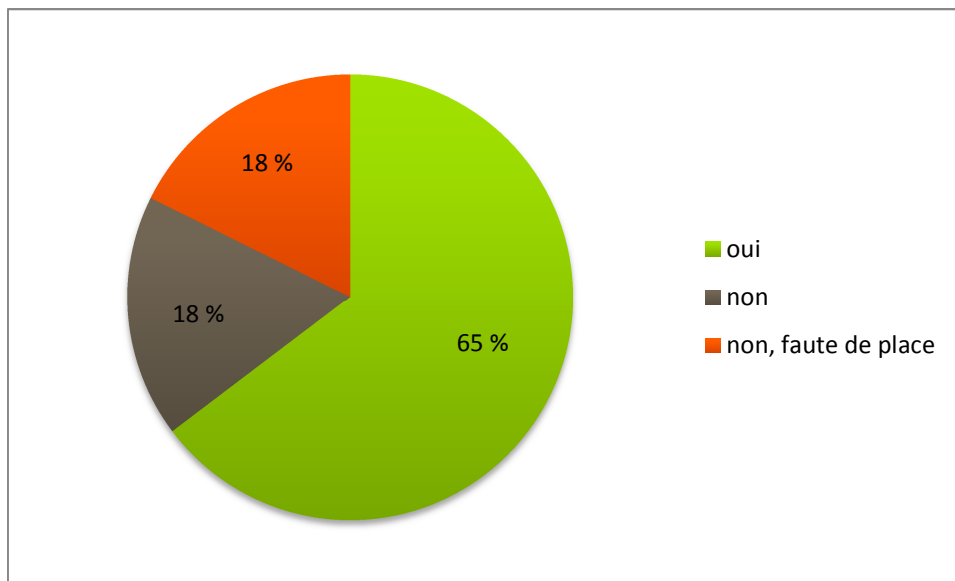
Les collèges font partie des trois principaux acteurs de notre projet, parmi lesquels comptent aussi les collégiens et le Conseil Général. Il nous paraissait donc essentiel d'avoir leur avis sur notre projet, savoir si celui-ci les intéressait et s'ils seraient prêts à accueillir le chef itinérant dans leur service de restauration.

Pour ce faire, nous avons obtenu la liste complète des 72 collèges publics de l'académie de Nancy-Metz, avec leur adresse et numéro de téléphone. Nous sommes ensuite entrées en contact avec chacun d'eux.

La secrétaire nous redirigeait soit vers le gestionnaire du collège, soit vers le chef du restaurant scolaire ou nous demandait d'envoyer un mail détaillant notre projet directement au chef d'établissement.

Pour ceux que nous avons eus au téléphone, le contact a généralement été facilement établi.

Ci-dessous un récapitulatif des réponses obtenues :



Pourcentage des réponses positive ou négative des collèges face à notre projet

Sur les 38 réponses qui nous ont été données (les 34 autres n'ont pas répondu à nos appels ou aux mails envoyés) nous avons obtenu une minorité de non, à 36 %.

Parmi ces non, la moitié a décliné notre projet non pas par faute d'intérêt mais par faute de place dans leur collège, ils ne pouvaient nous accueillir. D'autres encore partagent leur restaurant scolaire avec un lycée, qui est alors géré par le Conseil Régional et non Général. Ces collèges-là ne peuvent donc pas participer à notre projet.

L'autre moitié de ces non prend en compte des collèges non intéressés par notre projet. Certains considèrent qu'ils proposent assez de fruits aux collégiens et ne voient donc pas l'intérêt d'en offrir plus. D'autres, enfin, n'ont pas le temps de gérer ce genre d'événement.

En ce qui concerne les réponses positives, les gestionnaires ou chef de restauration sont très enthousiastes face à notre projet. Ces derniers cherchent à faire

consommer plus de fruits aux collégiens mais avouent que mis à part les yaourts aux fruits ou les tartes, cela reste encore assez difficile. Les enfants n'ont pas l'automatisme de manger des fruits et certains les répugnent comme l'orange qui est difficile à éplucher et qui pourtant est servie au cours des repas. L'idée d'apporter des smoothies aux collégiens leur paraît intéressante pour palier à ce genre de problèmes. La gratuité de l'intervention, le fait que le chef s'occupe de tout et que le seul facteur limitant est la place les attire également.

Il est aussi arrivé que certains collèges aient déjà pratiqué des interventions du même type : mise à disposition de smoothies sous forme d'ateliers ou confection de repas sur le thème des fruits. Ce type d'événements ont eu beaucoup de succès auprès des collégiens ce qui nous a encouragées pour la suite de notre projet.

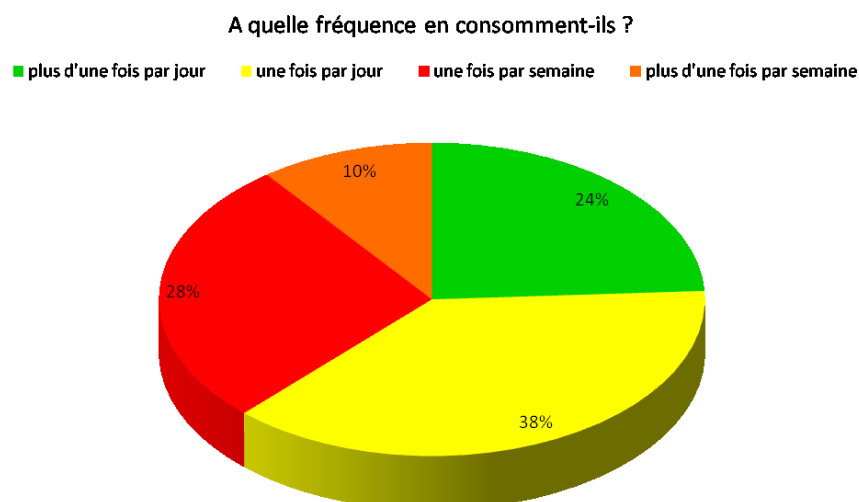
Sur l'échantillon global de collèges interrogés, nous pouvons donc dire que les réponses des collèges étaient globalement positives et ils accepteraient de participer à notre projet si celui-ci venait à être aboutit.

2) L'avis des collégiens

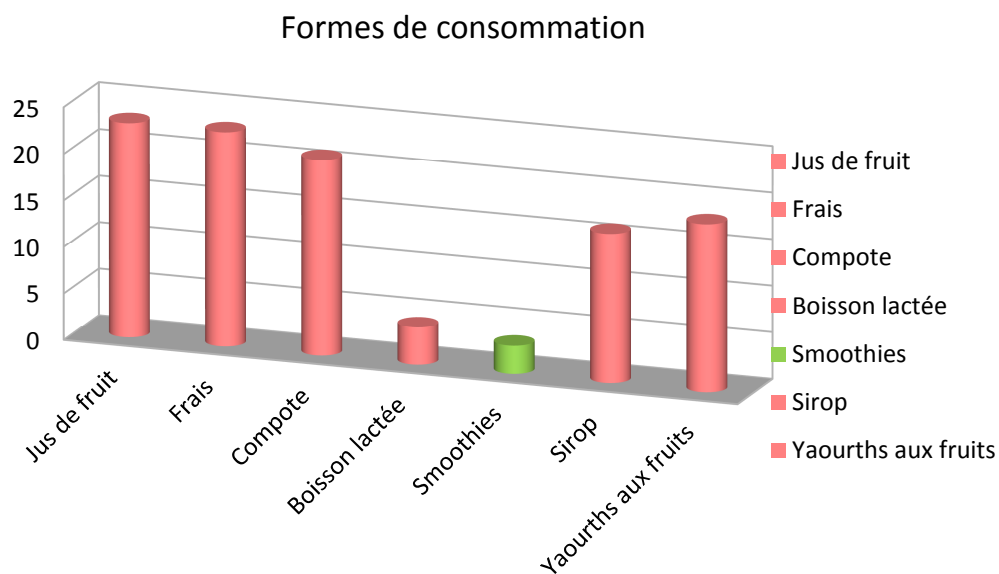
Premiers clients de notre projet, les collégiens forment le public à conquérir. Ils seront les premiers consommateurs à contenter et nous avons donc cherché à comprendre leur mode de consommation actuel de fruits et leurs préférences. De plus, l'analyse de ces résultats nous permettra d'adapter notre action à leurs attentes, leurs ignorances et leurs prédispositions.

Nous avons effectué cette étude dans un collège de Beaune, le Sacré-Coeur.

A). Fréquence de consommation



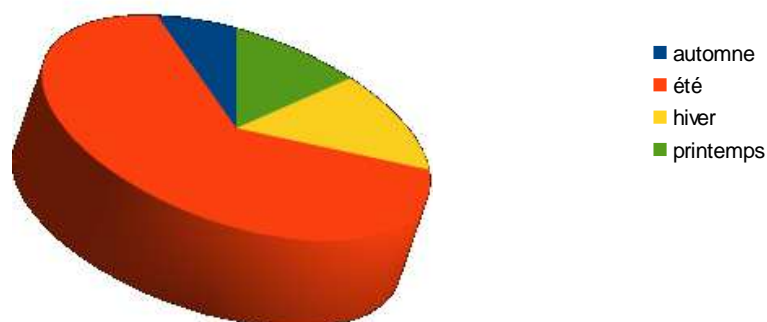
Nous pouvons remarquer que leur consommation est encore trop peu importante, pour 62% d'entre eux. Quand nous leur demandons sous quelles formes ils consomment ces fruits, voici le diagramme :



Nous pouvons remarquer qu'ils considèrent que le sirop est un mode de consommation de fruit. De plus, s'ils pensent que le fait de manger un yaourt aux fruits ou de boire une boisson aux fruits en fin de repas peut être considéré comme manger un fruit, cela peut fausser les résultats précédents.

Nous avons aussi étudié en quelle saison ils consomment le plus de fruits. Comme nous nous y attendions, c'est en été : la diversité de fruit y est la plus grande.

Saison
durant laquelle
ils consomment le plus de fruits

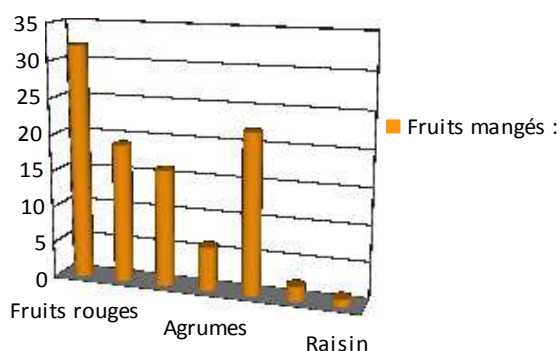


Ainsi notre action est nécessaire, dans la mesure où elle permettra à long terme d'augmenter la proportion de collégiens déclarant manger des fruits tous les jours, quelle que soit la saison. De plus, le projet smoothie leur enseignera sous quelle forme les fruits peuvent être consommés pour que cela soit réellement bénéfique pour leur santé.

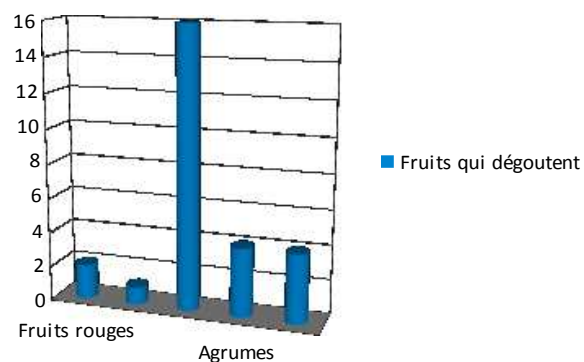
B). Les fruits consommés

Nous leur avons posé deux questions : quels fruits consomment-ils actuellement et quels sont ceux les dégoûtent. Nous les avons regroupés selon plusieurs catégories: fruits rouges, fruits à noyaux, fruits exotiques, agrumes et autres (certains ont cité des légumes).

Fruits consommés et appréciés



Fruits qui dégoûtent



Les fruits rouges, les pommes et poires sont les plus connus. L'offre que ce soit en grande surface ou au marché est permanente pour les pommes et poires. Quant aux fruits rouges, ce sont les plus communément cités lorsque l'on pose la question de la préférence en matière de fruits.

Les fruits exotiques (ananas, mangue, etc.) sont les plus cités dans la catégorie fruits dégoûtants les collégiens. Les autres sont cités mais à raison d'une ou deux réponses positives sur 30. Les fruits exotiques sont les moins connus par les collégiens. Ils viennent de loin et sont moins présents sur les tables. Il y a donc une certaine méfiance vis-à-vis de ceux-ci.

Si nous voulons séduire les collégiens afin qu'ils goûtent les smoothies proposés par le chef itinérant, nous devons leur présenter des fruits qu'ils connaissent, comme la fraise ou la poire. Cependant il serait aussi intéressant de proposer des boissons à partir de fruits exotiques. Ainsi, nous pourrions leur faire découvrir de nouvelles saveurs sous une forme « déguisée ».

Le chef pourrait donc réaliser une recette à partir de fruits connus associée à une recette avec des fruits exotiques.

C). Les collégiens et les smoothies

Nous leur avons demandé s'ils connaissent déjà les smoothies et où ils en ont consommé.

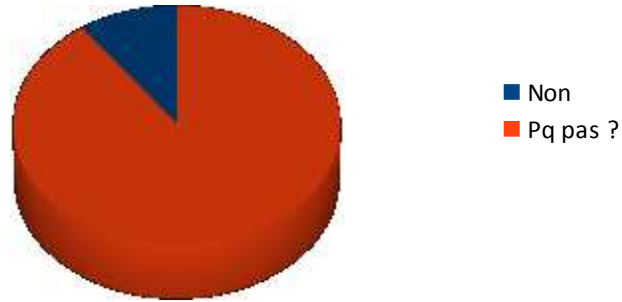


Une majorité connaît donc les smoothies. Lors de l'animation ils sauront ce que l'intitulé signifie. De plus une majorité a aimé lors de cette dégustation.

Notre travail sera donc de faire découvrir cette nouvelle façon de consommer les fruits à ceux qui ne connaissent et à montrer à ceux qui connaissent déjà que ce modèle est facilement reproductible chez eux, dans le domaine familial.

Nous avons enfin cherché à savoir s'ils ne seraient pas complètement contre l'arrivée du chef itinérant.

Seraient-ils réceptifs aux smoothies à la cantine ?



Quel smoothie attendent-ils ? Nous leur avons proposé deux photos de smoothie avec une liste d'ingrédients et demandé lequel leur plairait le plus.



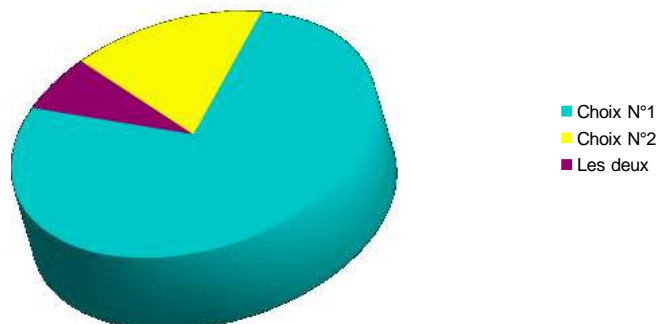
Choix N°1



Choix N°2

Choix des smoothies :

Quel smoothie attendent-ils ?



Leurs réponses :

Ils se dirigent une fois de plus vers les recettes qu'ils connaissent.

Une majorité acceptera donc de goûter aux smoothies. Au chef de les convaincre de tenter de nouvelles recettes et de retenter chez eux.

3) les autres acteurs

Le CTIFL

Pour que le chef itinérant réalise les smoothies pour les collégiens, il a besoin d'un ou plusieurs fournisseurs en fruits. L'idéal est que ceux-ci soient locaux.

Nous avons donc rapidement été confrontées au problème de la provenance et du type de fruits en lesquels nous allions nous approvisionner.

Nos recherches nous ont dans un premier temps mené au Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes (CTIFL). Cet institut était le plus à même de nous renseigner sur les variétés de fruits disponibles en Lorraine au cours des saisons, leur lieu d'approvisionnement ainsi que les coûts de la matière.

Nous avons donc pris contact avec eux par téléphone pour leur expliquer notre projet et connaître l'aide qu'ils pouvaient nous apporter. Le contact fut plutôt bref. En effet, la réponse que nous avons eue est que la Lorraine n'est pas une région connue pour sa production de fruits mais plus de légumes et qu'il fallait plutôt se tourner vers l'Alsace. Seule la mirabelle est produite en grande quantité et l'on retrouve quelques producteurs de pommes mais il n'y aurait pas de production fruitière.

Néanmoins, ils nous ont conseillé de nous rediriger vers Vegafruits, une coopérative agricole de Lorraine qui serait plus à même de nous aider. C'est ce que nous avons fait et la prise de contact a été plus concluante.

Vegafruit

Elle regroupe trois coopératives agricoles fruitières de Lorraine (Jardin de Lorraine, Vergers de Lorraine et Côteaux Lorrains) et représente 40% du marché de la mirabelle. C'est donc une des entreprises les plus susceptibles de répondre à nos attentes.

Nous sommes entrées en contact avec cette coopérative. Dans un premier temps nous leur avons présenté notre projet dans les grandes lignes. Celui-ci paraissant les intéresser, ils nous ont renseignées sur les fruits qu'ils seraient susceptibles de nous fournir :

* mirabelle ou purée de mirabelle

* pêche

* pomme

Ils ont également quelques fruits rouges à disposition mais pas en assez grande quantité pour une utilisation industrielle.

Nous avons également discuté avec eux de la possibilité de se fournir en fruits exotiques telle que la banane. Ils ne reçoivent pas ce genre de produit mais il leur est possible de contacter d'autres fournisseurs pour que ce soit le cas.

Nous avons donc décidé de baser certaines de nos recettes sur les fruits disponibles chez Vegafruits. Nous leur avons envoyé un fichier avec les quantités nécessaires pour avoir une idée des prix. Seulement, ils voulaient plus de détails sur notre projet nous avons donc décidé de prendre directement rendez-vous avec eux et de se rendre sur le site de Vegafruits situé à Saint-Nicolas-de-Port.

Nous avons été reçues directement dans leurs locaux par le responsable commercial et export de Vegafruits, monsieur Nicolas Guisset. Nous avons détaillé notre projet.

Vegafruits est spécialisé dans la transformation de mirabelle en purée sans ajout de sucre. Sa transformation se fait de manière à ce que le fruit perde le moins possible de ces valeurs gustatives et nutritionnelles. Celle-ci consiste en un broyage des fruits, puis une stérilisation du produit qui est ensuite stocké dans des poches à ouverture unique.

Nous avons dégusté un échantillon de cette purée. La texture nous paraît idéale pour réaliser nos smoothies si l'on ajoute en plus un autre fruit, tel que la poire, et un jus. Le prix est également intéressant, de 1,10€ le litre. De plus, comme la purée est stockée dans des poches de 20 litres, elle est facilement transportable et pratique d'utilisation.

Nous avons donc conclu un accord de principe avec eux pour qu'ils nous fournissent en purée de mirabelle et en pommes.

Petit Forestier

Petit Forestier est un loueur de camionnettes. Louant des camionnettes réfrigérées avec tous les services compris, nous nous sommes tournées vers eux.

La location de camionnette comprend l'assurance, le changement des pneus, et échange en cas de problème. C'est donc un service tout compris intéressant pour notre structure.

III) RECHERCHE DE FINANCEMENT

1) Le budget

Après contact avec tous les acteurs intervenants dans l'élaboration de notre projet – Vegafruits, Petit Forestier – et le mode de fonctionnement de celui-ci nous avons pu établir le budget suivant. Le budget est établi pour l'année du lancement et le total est ensuite rapporté au nombre de collèges et de collégiens. Nous nous sommes également basé sur une moyenne de 400 collégiens et des verres de 15 cl pour établir le prix des smoothies.

• Coûts fixes :	Prix
- Coût location camionnette :	700€/mois TTC
	5600€/an TTC
- Coût matériel :	3000 € (Robot Coupe)
	300 € (Philips)
- Salaire mensuel employé :	Brut : 1 894,78 €
	Net : 1 476,79 €
	¾ temps brut : 1488,59 €
	Annuel (Brut) : 11 908,74 €

• Coûts variables :	
- carburant :	1,190 € le litre de gazole environ / 150 km par jour en moyenne et consommation de 10 litres/100 km : 3210 €/an
- prix fruit :	
❖ smoothie mirabelle/poire/jus de pomme :	73,06 € pour 400 élèves
	: 11 689,6 € / an
❖ smoothie banane/fraise/lait (en saison) :	50,49 € pour 400 élèves
	: 8078,4 € / an

	Budget annuel
Par collège	621,24 €

Par collégien	1,557 €
Total	43 486,72 €

2) la présentation de notre projet au Conseil Général

Pour rencontrer le Conseil Général, nous avons préparé une présentation dont vous pouvez trouver le PowerPoint en annexe.

LE COMPTE RENDU DE LA RENCONTRE

Nous avons été reçues par Mme Jolliot, chargée de mission restauration scolaire pour le Conseil Général. Nous lui avons exposé notre projet.

Elle a été enthousiasmée par notre projet car celui-ci s'inscrit à la rencontre de deux sous-projets du Conseil Général (la santé des collégiens et le soutien de la production locale). Cependant elle ne peut s'engager sur la réponse des élus et a émis quelques critiques afin de nous permettre d'avancer pour mieux répondre à la politique du Conseil Général : le montant du budget lui a paru trop élevé et notre première idée qui consistait à créer un poste de fonctionnaire, allait à l'encontre de la politique actuelle du Conseil Général.

Nous avons donc cherché des solutions. Nous avons pensé réduire les coûts par différents moyens : tout d'abord le chef ne sera pas embauché pour un temps plein mais plutôt pour un trois-quarts temps. De plus certains chefs possèdent déjà des blenders, il ne sera peut-être pas nécessaire d'en acheter autant que nous avions prévu.

Au sujet du fonctionnaire nous avons repensé le projet : après réflexion le Conseil Général ne devra plus créer un emploi de fonctionnaire. Nous allons créer une structure recueillant le chef itinérant et passant un accord avec le Conseil Général pour l'animation.

Nous sommes encore en attente de la réponse du Conseil Général.

IV) LA CREATION D'UNE STRUCTURE

Afin de réaliser notre projet, il nous faut créer une structure : il nous faut choisir le profil qui correspond le mieux à notre projet et ensuite connaître quelles sont les démarches pour créer cette structure.

1) Les différents types de structure

Nous nous sommes intéressées aux différents types d'entreprises qui peuvent accueillir notre projet.

Il existe différents types de structures mises en place par la loi avec des règles de fonctionnement et des responsabilités juridiques différentes.

SARL (Société à responsabilité limitée) : La responsabilité est limitée à l'apport initial. Le capital doit être réparti entre au moins deux associés. Elle est dirigée par un ou plusieurs gérants.

EURL (Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée) : Catégorie particulière de SARL avec un seul associé. Les bénéfices sont soumis à l'impôt sur le revenu de l'associé.

SELARL (Société d'exercice libéral à responsabilité limitée) : SARL aménagée pour les professions libérales.

SA (société anonyme) : Entreprise constituée par au moins sept actionnaires et au moins 37 000 €. Réservée à des projets d'une grande ampleur. Les actionnaires ont une responsabilité limitée au montant de leurs apports.

SAS (société par action simplifiée) : SAS simplifiée.

SASU (société par action simplifiée unipersonnelle) : SAS avec un seul associé.

SNC (société en nom collectif) : Les associés sont responsables des dettes de l'entreprise. Il doit y avoir au moins deux associés. Elle est dirigée par un ou plusieurs gérants. Les résultats sont soumis soit à l'impôt sur le revenu, soit l'impôt sur les sociétés.

SCP (société civile professionnelle) : Société formée de plusieurs personnes réalisant une même profession libérale. Les personnes sont responsables des dettes.

L'association : Elle doit présenter un intérêt social et ne pas chercher de bénéfices pour ne pas être sujette à l'impôt. Si elle est dans le tarif concurrentiel, elle ne doit pratiquer des tarifs en dessous des normes du secteur.

Afin de faire le choix le plus judicieux possible, nous nous sommes tournées vers le Centre de Formalité des Entreprises (CFE).

2) La rencontre avec le CFE

Vous trouverez en annexe le compte rendu de la réunion avec le CFE.

Après cette réunion, nous en avons conclu que le choix le plus judicieux est celui de créer une association à loi 1901.

3) Nos démarches pour la création d'une association

Les démarches de création d'association sont rapides et simples. Il suffit de se rendre à la préfecture avec les statuts rédigés préalablement et la composition du bureau.

Vous trouverez en annexe les statuts de notre future association.

Par exemple, l'association pourra être une association au sein de l'ENSAIA reprise chaque année par des étudiants de première année. La comptable pourrait être celle de G-ADN, entreprise étudiante existant déjà au sein de l'ENSAIA.

4) Nos démarches pour embaucher un salarié

Nous avons listé les différentes démarches à réaliser afin que notre association embauche un salarié. Cette liste se trouve en annexe.

CONCLUSION

Ce projet, que nous avons repris suite à une idée de l'année précédente, nous a permis de rentrer dans la réalité du monde de l'entreprise. La rédaction de la bibliographie et l'étude de marché nous a permis de voir que ce projet avait un réel intérêt. En effet, que ce soient les collègues, collégiens et même le Conseil Général, tous l'ont validé.

Celui-ci permettra de créer un emploi, aspect non négligeable avec la conjoncture économique actuelle. Il permet également de favoriser les filières courtes (production locale) et éduquer les enfants à la consommation de fruits, leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Notre projet est aussi pédagogique puisqu'il est suivi par les parents et les professeurs. Après toutes les démarches théoriques, nous avons pu aller voir le Conseil Général leur présenter celui-ci. Suite à cette rencontre, nous avons décidé de créer une association au sein de l'ENSAIA. Celle-ci serait composée d'un bureau qui gérerait un employé en réinsertion sociale ou femme au foyer.

Ce projet nous a appris à travailler en groupe, communiquer avec le monde extérieur comme l'administration publique, les entreprises.

La finalisation de ce projet dépend de la réponse du Conseil Général qui est notre financeur. Néanmoins, une réponse négative de leur part pourrait nous amener à chercher de nouveaux moyens de subventions.

ANNEXES :

COMPTE RENDU REUNION AVEC LE CONSEIL GENERAL :

Parties prenantes : Margaux Leguevel, Gladys Colson, Marine Léglise pour la présentation du projet

Nous avons été reçue par Mme Nathalie Jolliot chargée de mission restauration scolaire pour le Conseil Général

Objet : Présentation du projet « Smoothie alimentation durable » dans le but que le Conseil Général accepte de le financer.

Déroulement : Nous avons présenté notre projet appuyé d'une présentation Power Point.

Réaction du conseil général : Mme Jolliot a eu l'air enthousiasmée par ce projet.

Le Conseil Général s'intéresse aux aspects santé des collégiens ainsi qu'aux aspects production locale. Notre projet allie les deux dans le sens où il propose de soutenir la production locale tout en favorisant la consommation de fruits par les collégiens. Le Conseil Général, en la personne de Mme Jolliot, a donc reçu favorablement notre projet.

L'obstacle est le montant du budget annuel qui est trop élevé. Le coût du smoothie par collégien correspond au coût d'un repas classique. L'embauche d'un fonctionnaire à temps plein implique qu'une fois recrutée, la personne devra confectionner des smoothies durant une année entière et durant plusieurs années car ce contrat est à durée indéterminée. Nous avons donc cherché une solution à ce problème et avons pensé créer une structure recueillant notre chef itinérant. Le Conseil Général louerait les services de la structure. Ainsi ce type de contrat est plus facilement modifiable, si l'animation s'arrête.

Pour contrer le montant élevé du budget ou en cas des désaccord de la part du Conseil Général, une idée proposée serait de partager celui-ci entre plusieurs acteurs : la MGEN, la DRAAF ou la chambre de l'agriculture par exemple. Enfin, nous pourrions demander une participation au Conseil Régional. En effet, sur les 69 collèges appartenant au département, une part importante de ces collèges est mixte : leur restaurant scolaire est regroupé avec celui du lycée dans le cadre d'un ensemble collège/lycée. Point important à souligner, tous les restaurants scolaires au niveau collège sont gérés par le département, il n'y a pas de sous-traitance par une autre compagnie telle que Sodexo. Nous ne faisons pas les démarches nécessaires actuellement, attendant la réponse du Conseil Général. En effet, la création de l'association est fonction de la réception de la subvention de celui-ci. En fonction de la réponse, nous commencerons les démarches ou non. Mais nous préparons les entretiens potentiels.

Certaines cuisines de collèges possèdent d'ores et déjà des blenders type Robotcoupe qui pourraient être utilisés pour la conception des smoothies. Nous pourrions donc investir dans une moins grande quantité de blenders.

Notre projet est basé sur une innovation de service par la création d'un emploi et la conception de smoothies puis de leur distribution. Il s'appuie aussi sur une partie pédagogique car l'animation serait accompagnée d'une affiche format A0 ainsi que

d'interventions des enseignants de SVT des collèges concernés et intéressés, soutenues par les inspecteurs. Ces deux services montrent l'originalité de notre projet et la plus-value par rapport à un projet proposant des blenders aux chefs de restaurants scolaires afin qu'ils fassent eux-mêmes les smoothies.

COMPTE RENDU DE LA REUNION DU 28/04/15 AU CFE DE NANCY

Nous nous sommes rendues au **Centre de formalités des entreprises** afin de rechercher auprès de professionnels quel type de structure nous devrions créer afin de mener à bien notre projet.

Nous avons été accueillies par Mme Sherquaoui ainsi que sa collègue au CFE.

Elles nous ont tout d'abord demandé qui gèrera la société que nous créerions. Après discussion, nous avons déduit qu'il serait plus judicieux que la société soit gérée par des étudiants de l'ENSAIA chaque année. Pour cela, la création d'une entreprise semble trop lourde car sa gestion ainsi que ses formalités doivent être très suivies. De plus, le changement de dirigeant est une formalité très lourde.

Ainsi, il a été conclu que la structure que nous devons créer est une **association à loi 1901**. En effet, dans une association, l'entrée et la sortie de membres est facile. Une association peut également embaucher un salarié car c'est une personne morale. Les procédures se font au niveau de la préfecture. Il faudrait aussi embaucher un expert-comptable afin de réaliser les bulletins de salaire.

Il faudra également se demander si l'activité est considérée comme commerciale ou artisanale, mais cela ne devrait pas influencer sur le statut de l'association.

Les **services vétérinaires** seraient à contacter s'il y a utilisation de produits d'origine animale comme le lait.

Au niveau du fonctionnement de l'association, il faudra nommer un bureau de 2 ou 3 personnes. Nous pouvons consulter les sites du gouvernement : associations.gouv.fr ou le site de la préfecture de Meurthe-et-Moselle pour plus d'informations. Il y aura une certaine responsabilité vis-à-vis de ces postes car il y aura responsabilité d'un salarié, de ce qui est fourni aux collégiens et une responsabilité d'utilisation des fonds.

Au niveau du **nom de l'association**, il faut vérifier que le nom choisi n'est pas utilisé en faisant une recherche primaire sur le site de l'INPI puis en allant rencontrer cet organisme à Nancy.

Au niveau de **l'appel d'offre**, l'association y sera soumise.

Il faut **formaliser toutes les activités** de l'association dans le but de sa création, préciser le fait qu'il n'y aura pas de chiffre d'affaire par les ventes. La création d'une association peut être consultée sur le site de jeunesse et sport.

LES DEMARCHES DE L'EMBAUCHE D'UN SALARIE

A faire pour embaucher un salarié :

- Se déclarer employeur auprès de la direction départementale du travail (**Direccte**) & **du CFE**
- Adhérer à un organisme de **retraite complémentaire**
- Adhérer à la **médecine du travail**
- Adhérer à un **organisme paritaire collecteur agréé**
- En ligne, réaliser la **déclaration unique d'embauche**
- Immatriculation du salarié au **régime de sécurité sociale**
- Affilier le salarié au régime d'**assurance chômage**
- Réaliser la **visite médicale obligatoire**
- **Déclarer le salarié** auprès de l'organisme de retraite complémentaire, de l'organisme paritaire collecteur agréé (OCPA)
- Déclarer le salarié auprès de l'assureur pour vérifier sa couverture
- Créer et tenir un **document unique pour la prévention des risques** au sein de l'association
- Créer et tenir un **registre du personnel**

De plus, l'association devra par la suite :

- Editer les **bulletins de paie**
- Chaque trimestre : remplir les déclarations et chaque année : le récapitulatif de l'**URSSAF** et de la **retraite complémentaire**
- Chaque année également : déclaration de son organisme paritaire collecteur agréé(**OCPA**) et de la déclaration annuelle des données sociales (**DADS**)

Concernant les fiches de paye et le contrat de travail, la personne pourrait également être payée en *chèque-emploi associatif* permettant de s'affranchir de ces modalités.

Aides du gouvernement pour l'insertion sociale

Concernant notre association, le seul contrat aidé dont nous pouvons disposer est le **contrat unique d'insertion** (CUI) dans sa version contrat d'accompagnement à l'emploi. Il faudra réaliser une convention avec l'Etat ou le département, pôle emploi et le salarié. Cette convention permettra une prise en charge totale ou partielle du salaire de la personne.

Source : <http://www.associationmodeemploi.fr/2737-la-gestion-des-emplois-dans-une-association.htm>

PROPOSITION DE STATUTS DE L'ASSOCIATION

SMOOTHIE SHOW

Proposé aux associations déclarées par application de la

Loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901

ARTICLE PREMIER – NOM

Il est fondé entre les adhérents aux présents statuts une association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901, ayant pour titre : SMOOTHIE SHOW

ARTICLE 2 - BUT OBJET

Cette association a pour objet la mise en œuvre d'un service - créer des smoothies pour les collèges public du département de la Meurthe-et-Moselle. Les smoothies seront réalisés sur place par un salarié employé par l'association. Ce dernier interviendrait au moment de la restauration le midi et réaliserait les smoothies sur place. Un collègue par jour serait concerné par l'intervention du salarié. Elle procède en cet effet à :

- la gestion d'un salarié
- la gestion des stocks de fruits
- la gestion de la partie logistique (camion réfrigéré, matériel pour réaliser les smoothies)
- gestion des comptes
- gestion des normes de sécurité alimentaires

L'Association étant animée par des élèves ingénieurs, elle s'interdira toute réalisation non conforme à la qualification de ses membres (travaux répétitifs non assortis d'une conception théorique préalable...).

Elle s'interdira par ailleurs toute démarche de vente pure.

L'Association est à but non lucratif et les seules entrées d'argent le seront par le biais de subventions. Aucun bénéfice ne sera tiré des activités faites par l'association.

ARTICLE 3 - SIÈGE SOCIAL

Le siège social est fixé à :

ENSAIA,
2, Avenue de la Forêt de Haye
54 500 VANDOEUVRE LES NANCY

Il pourra être transféré par simple décision du conseil d'administration.

Article 4 - DUREE

La durée de l'association est illimitée.

ARTICLE 5 - COMPOSITION

L'association se compose de :

- a) Membres d'honneur : dispensés de cotisation, ayant ou non rendus des services à l'Association. Sur proposition du Bureau, un membre d'honneur pourra être élu président d'honneur par une Assemblée Générale.
- b) Membres bienfaiteurs : personnes physiques ou morales versant chaque année une cotisation fixée par l'Assemblée Générale et pouvant assister aux réunions.
- c) Membres actifs ou adhérents : élèves de l'ENSAIA réglant chaque année une cotisation fixée par l'Assemblée Générale, faisant partie du bureau et/ou du Conseil d'Administration ?
- d) Les réalisateurs : la personne employée par l'association et réalisant les smoothies dans les collèges.

ARTICLE 6 – ADMISSION

L'association est ouverte à tous, sans condition ni distinction.

« Pour faire partie de l'association, il faut être agréé par le conseil d'administration, qui statue, lors de chacune de ses réunions, sur les demandes d'admission présentées. »

ARTICLE 7 - MEMBRES – COTISATIONS

Sont membres actifs ceux qui ont pris l'engagement de verser annuellement une somme de 5€ à titre de cotisation.

Sont membres d'honneur ceux qui ont rendu des services signalés à l'association; ils sont dispensés de cotisations.

Sont membres bienfaiteurs, les personnes qui versent un droit d'entrée de 0 Euros et une cotisation annuelle de 10€ fixée chaque année par l'assemblée générale.

ARTICLE 8. - RADIATIONS

La qualité de membre se perd par :

- a) La démission
- b) Le décès
- c) La radiation prononcée par le conseil d'administration pour non-paiement de la cotisation ou pour motif grave, l'intéressé ayant été invité par lettre recommandée à fournir des explications devant le bureau et/ou par écrit.
- d) La perte de la qualité d'étudiant

ARTICLE 9. - AFFILIATION

La présente association est affiliée à l'ENSAIA et se conforme aux statuts et au règlement intérieur de cette fédération (nom, logo, etc.).

Elle peut par ailleurs adhérer à d'autres associations, unions ou regroupements par décision du conseil d'administration.

ARTICLE 10. - RESSOURCES

Les ressources de l'association comprennent :

- 1) Le montant des droits d'entrée et des cotisations;
- 2) Les subventions de l'Etat, des départements et des communes, MGEN et DRAAF
- 3) Toutes les ressources autorisées par les lois et règlements en vigueur. »

ARTICLE 11 - ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

L'assemblée générale ordinaire comprend tous les membres de l'association à quelque titre qu'ils soient.

Elle se réunit annuellement, sur convocation du président. A la demande du président ou de trois des membres actifs, une réunion supplémentaire peut avoir lieu.

Quinze jours au moins avant la date fixée, les membres de l'association sont convoqués par les soins du secrétaire. L'ordre du jour figure sur les convocations.

Le président, assisté des membres du conseil, préside l'assemblée et expose la situation morale ou l'activité de l'association.

Le trésorier rend compte de sa gestion et soumet les comptes annuels (bilan, compte de résultat et annexe) à l'approbation de l'assemblée.

L'assemblée générale fixe le montant des cotisations annuelles et du droit d'entrée à verser par les différentes catégories de membres.

Ne peuvent être abordés que les points inscrits à l'ordre du jour.

Les décisions sont prises à la majorité des voix des membres présents ou représentés.

Il est procédé, après épuisement de l'ordre du jour, au renouvellement des membres sortants du conseil.

Les décisions sont prises à la majorité simple, la voix du président étant prépondérante en cas d'égalité. Le quorum est à un tiers des membres actifs.

En cas d'absence, le ou les personnes concernées pourront effectuer une procuration approuvée par le Président.

Toutes les délibérations sont prises à main levée, excepté l'élection des membres du conseil.

Les décisions des assemblées générales s'imposent à tous les membres, y compris absents ou représentés.

ARTICLE 12 - ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

Si besoin est, ou sur la demande de la moitié plus un des membres inscrits, le président peut convoquer une assemblée générale extraordinaire, suivant les modalités prévues aux présents statuts et uniquement pour modification des statuts ou la dissolution ou pour des actes portant sur des immeubles.

Les modalités de convocation sont les mêmes que pour l'assemblée générale ordinaire.

Les délibérations sont prises à la majorité des membres présents.

ARTICLE 13 - CONSEIL D'ADMINISTRATION

L'association est dirigée par un conseil de 3 membres, élus pour une année par l'assemblée générale. Les membres sont rééligibles.

En cas de vacances, le conseil pourvoit provisoirement au remplacement de ses membres. Il est procédé à leur remplacement définitif par la plus prochaine assemblée générale. Les pouvoirs des membres ainsi élus prennent fin à l'expiration le mandat des membres remplacés.

Le Conseil d'Administration fixe la politique générale de l'Association et contrôle le Bureau. Il est en outre doté du pouvoir disciplinaire.

Le Conseil d'Administration se réunit, généralement chaque semaine sur convocation du président. A la demande du président ou de trois membres actifs, une réunion supplémentaire peut avoir lieu.

Les décisions sont prises à la majorité des voix : en cas de partage, la voix du président est prépondérante.

Tout membre du conseil qui, sans excuse, n'aura pas assisté à trois réunions consécutives sera considéré comme démissionnaire. Le quorum est fixé à la moitié des membres actifs.

ARTICLE 14 – LE BUREAU

Le conseil d'administration élit parmi ses membres, au scrutin secret et pour un an un bureau composé de :

- 1) Un-e- président-e-
- 2) Un-e- secrétaire et, s'il y a lieu, un-e- secrétaire adjoint-e- ;
- 3) Un-e- trésorier-e-, et, si besoin est, un-e- trésorier-e- adjoint-e-.

Les fonctions de président et de trésorier ne sont pas cumulables.

Le Bureau applique la politique définie par le Conseil d'Administration.

Il se réunit sur convocation du président ou à la demande des membres. Les décisions sont prises à la majorité simple, la voix du président étant prépondérante en cas d'égalité. Le quorum est fixé aux deux tiers des membres du bureau.

ARTICLE 15 – INDEMNITES

Toutes les fonctions, y compris celles des membres du conseil d'administration et du bureau, sont gratuites et bénévoles. Seuls les frais occasionnés par l'accomplissement de leur mandat sont remboursés sur justificatifs. Le rapport financier présenté à l'assemblée générale ordinaire présente, par bénéficiaire, les remboursements de frais de mission, de déplacement ou de représentation.

ARTICLE - 16 - REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur peut être établi par le conseil d'administration, qui le fait alors approuver par l'Assemblée Générale Ordinaire.

Ce règlement éventuel est destiné à fixer les divers points non prévus par les présents statuts, notamment ceux qui ont trait à l'administration interne de l'association. Le règlement intérieur, ainsi que les statuts, sont affichés pour être mis à la disposition de tous les membres.

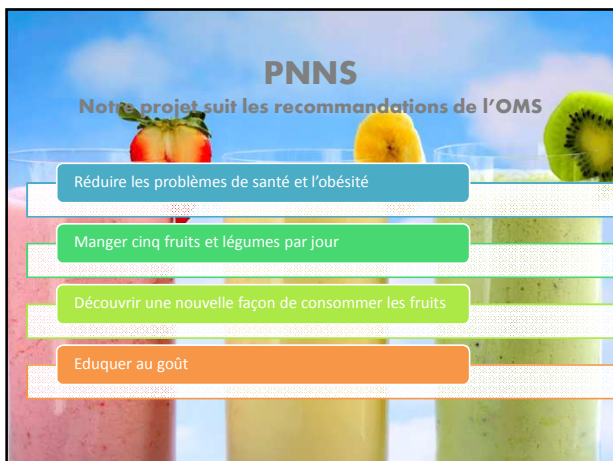
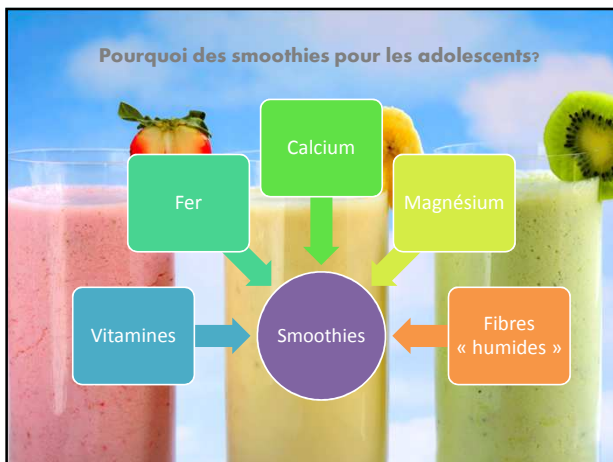
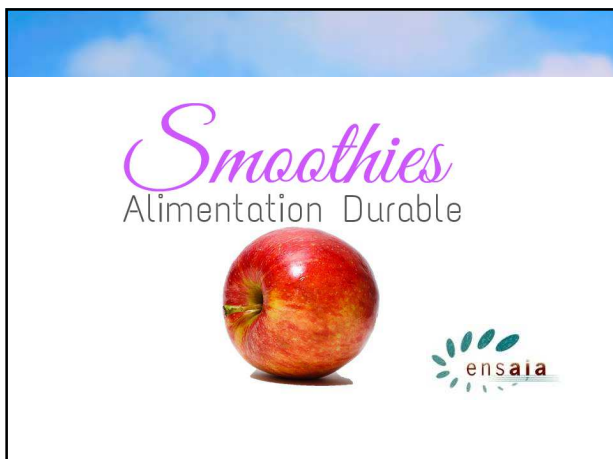
ARTICLE - 17 – DISSOLUTION

En cas de dissolution prononcée selon les modalités prévues à l'article 12, un ou plusieurs liquidateurs sont nommés, et l'actif, s'il y a lieu, est dévolu conformément aux décisions de l'assemblée générale extraordinaire qui statue sur la dissolution.

Le rapport et les comptes annuels, tels que définis à l'article 11 (y compris ceux des comités locaux) sont adressés chaque année au Préfet du département.

L'association s'engage à présenter ses registres et pièces de comptabilité sur toute réquisition des autorités administratives en ce qui concerne l'emploi des libéralités qu'elle serait autorisée à recevoir, à laisser visiter ses établissements par les représentants de ces autorités compétents et à leur rendre compte du fonctionnement desdits établissements.

« Fait à....., le.... 20.. »

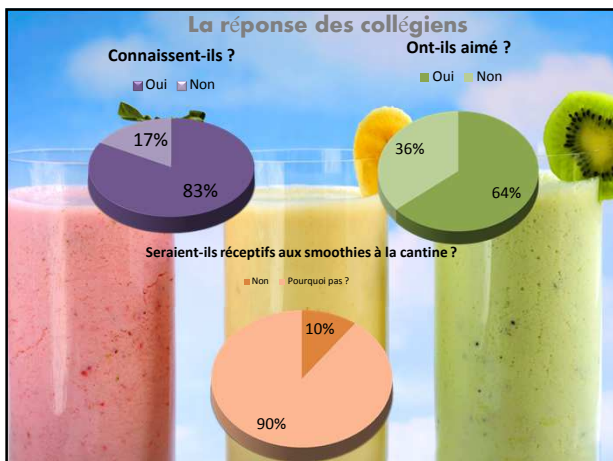
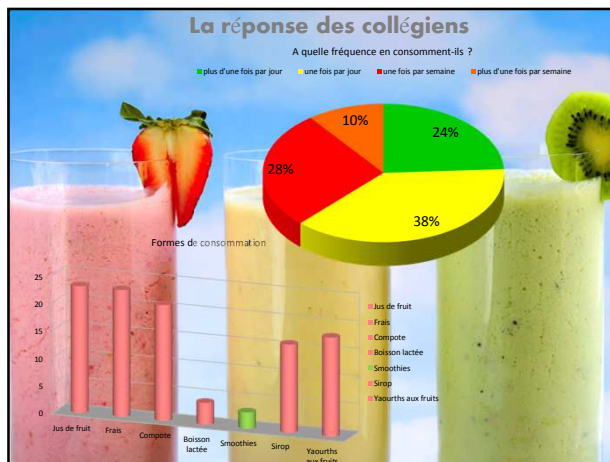
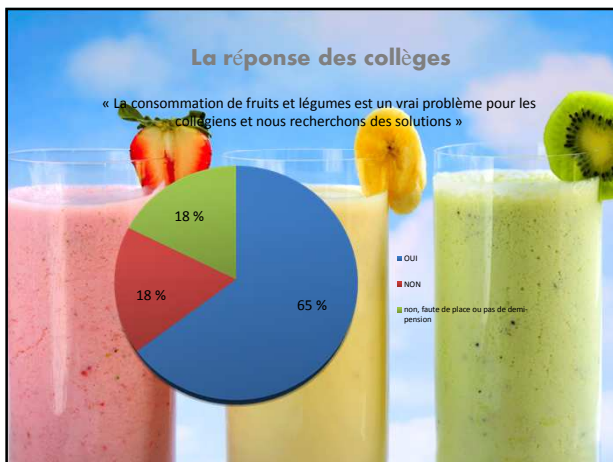


Un projet qui étoffe le développement solidaire du Conseil Général

- Favoriser l'alimentation
- Prévenir les inégalités
- Développement d'une économie solidaire
- Innovation

Le budget du projet

Frais fixes	Frais variables
<ul style="list-style-type: none"> Matériel Salaire 	<ul style="list-style-type: none"> Déplacement Fruits



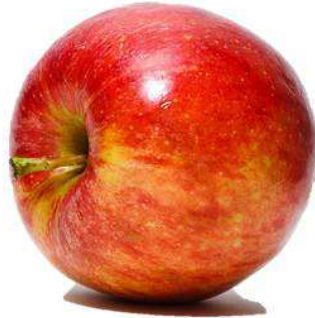
Merci de votre attention

Bibliographie

2014/2015

Projet Professionnel

Smoothies Alimentation Durable



Gladys COLSON - Margaux LE GUEVEL - Marine LEGLISE

Tuteur : Philippe BAGUET



RESUME

Les fruits sont un complexe de nutriments bons pour la santé qui répondent aux besoins nutritionnels des adolescents. Des recettes de smoothies incluant plusieurs fruits et servis aux collégiens leur permettront de découvrir une nouvelle manière de consommer les fruits. Cela leur permettrait également de s'éduquer au goût comme le prescrivent les gouvernements dans le Plan National Nutrition Santé, qui a pour vocation de réduire les problèmes de santé ainsi que l'obésité. Les collégiens sont un public difficile à séduire mais un produit tel que le smoothie a un aspect attirant qu'ils accepteront.

INTRODUCTION :

Les adolescents ne mangent en moyenne que deux fruits et légumes par jour.

Notre projet professionnel « Smoothies alimentation durable » proposera aux collégiens de Meurthe-et-Moselle des smoothies pendant le temps de restauration scolaire. Cette forme ludique et attirante amènera les enfants à se questionner sur la possibilité de consommer les fruits sous une autre forme. Cette initiative, sous l'aile du Conseil Général du département, permettra aux enfants d'augmenter leur consommation de fruits de façon durable.

Le projet smoothies alimentation durable créera également un emploi. L'employé, en camionnette, se rendra chaque jour dans un des 70 collèges publics de Meurthe-et-Moselle et mènera pendant les heures de restauration une animation qui proposera des smoothies aux collégiens. Ce projet soutient également l'économie locale en utilisant dans chaque boisson au moins un produit de Lorraine.

Après avoir construit ce projet, il nous faudra le présenter au Conseil Général afin d'obtenir son financement : cela implique la construction d'une bibliographie. La bibliographie nous renseignera sur le PNNS, les fruits, les adolescents et enfin sur l'offre en fruits de Lorraine.

1) LES SMOOTHIES, UN CONCENTRE DE FRUITS BONS POUR LA SANTE

1) ADOLESCENTS ET BESOINS NUTRITIONNELS

Les adolescents (12-17 ans) sont en pleine croissance et ont des besoins nutritionnels particuliers. L'alimentation permet de couvrir ces besoins et ainsi favoriser le renouvellement cellulaire et la maturation de l'organisme. A l'adolescence, le corps subit un développement spectaculaire et les habitudes alimentaires commencent à s'installer. Il y a aussi tendance aux désintérêts pour les questions nutritionnelles. Grâce au projet smoothies alimentation durable, on pourrait palier grâce au projet smoothies alimentation durable.

Les besoins nutritionnels principaux des collégiens sont les suivants :

- **Le fer** : ils ont besoin de 15 à 22 mg/jour¹. Le fer est important car il permet la prévention de l'anémie. C'est un élément indispensable à la formation de l'hémoglobine, particulièrement chez les enfants car ils voient leur volume sanguin augmenter ainsi que leur masse musculaire. Les jeunes filles ont également une demande en fer supérieure en raison de leurs menstruations. On trouve du fer dans les légumineuses, les fruits secs, et dans les fruits comme l'abricot, les oranges, les poires et les pommes. L'organisme en bénéficie plus s'il est associé à un apport en vitamine C, d'où l'intérêt du mélange dans les smoothies.
- **Calcium** : ils ont besoin de 1g /jour² pour la croissance des os et pour le fonctionnement général du corps. On trouve le calcium essentiellement dans le lait (que l'on retrouvera dans les milk-shakes) et dans certains fruits secs comme la figue, les céréales complètes, amandes et également dans la mandarine, les oranges, les abricots, l'ananas et enfin le raisin.
- **Magnésium et Phosphore** : les jeunes connaissent un gain de masse osseuse plus rapide au cours de leur croissance et nécessite donc un apport en ces éléments. Ils aident aussi à la construction des os : 45% de la masse squelettique adulte est formée pendant l'adolescence³. On trouve du magnésium dans les légumineuses et les fruits secs, du phosphore dans les légumes en général et dans les kiwis.
- **Vitamines** : le corps ne peut les fabriquer en quantité nécessaire, nécessite donc un apport extérieur. Par exemple pour la **Vitamine C** qu'on trouve dans le fenouil, le poivron, la laitue, le kiwi, les fruits rouges (surtout la fraise), le citron et l'orange a un rôle dans le système immunitaire, la cicatrisation, conservation des os, des dents et des gencives et un rôle d'antioxydant⁴.
- **Fibres** : tous les fruits en général qui sont essentiels pour le transit intestinal⁵.

2) EXEMPLES DE RECETTES ET TEST

Voici des exemples de recette de smoothies qui pourraient convenir. Les produits locaux sont présentés en **bleu**.

« La belle Hélène »

Ingrédient	Quantité pour un smoothie
Poire	0,5
Lait (L)	0,1
Cannelle	

¹ www.Eufic.org

² www.extenso.org

³ www.eufic.org

⁴ www.ulg.ac.be

⁵ « Jus frais de fruits et de légumes » par Chantecler et « Le Guide Santé des fruits et légumes » par Denis Richard et Yves Doux

« Banapé »	Poignée fruits rouges (kg)	0,02
	Banane (1/2)	0,5
	Jus citron (cL)	2
« Stawbelle »	Fraise (kg)	0,01
	Mirabelle (kg)	0,01
	Jus de pomme(cL)	5

Il est également important de remarquer que le projet smoothies alimentation durable est plus intéressant par rapport au simple fait d'équiper les collèges de centrifugeuses ou Blender. En effet, les cuisiniers parlent manque de temps pour cuisiner des produits frais⁶.

3). LA SECURITE ALIMENTAIRE

Cette partie sera abordée ultérieurement sous la demande de notre tuteur qui est un professionnel de la sécurité alimentaire.

II) UN PROJET QUI S'INSCRIT DANS CEUX DES GOUVERNEMENTS

1). PNNS

Notre projet *smoothies alimentation durable* a comme objectif : montrer aux collégiens comment **atteindre l'objectif de cinq fruits et légumes par jour**.

Ce dernier se retrouve au niveau législatif français. En effet, plusieurs textes de loi se retrouvent dans ce cadre : le code rural et de la pêche maritime⁷ stipule que des actions doivent être mises en place pour l'éducation, notamment en matière de goût et de nutrition. Une de ces actions est mise en place dans le code de la santé, par la création du Programme National Nutrition Santé ou PNNS⁸. C'est en janvier 2001 que le gouvernement français a lancé celui-ci. Il consiste en un projet déterminant des objectifs sur cinq ans et a été reconduit deux fois : en 2006 puis en 2011.

Il a pour but de réduire l'obésité et les problèmes de santé en agissant sur la nutrition des français de tout âge et de toute origine. Cet objectif se divise en sous-objectifs regroupés selon quatre axes. Un de ces quatre axes a pour but d'**agir sur les comportements alimentaires** et les apports nutritionnels, notamment des populations à risque, en tentant de les rendre plus proches de recommandations de l'OMS. C'est sur cet axe que se portera notre argumentaire. En effet, notre projet devrait aboutir de la part des collégiens à un changement de leurs habitudes alimentaires : nous souhaiterions que l'action à laquelle ils participeront une ou deux fois par an les amène à l'adoption d'une nouvelle façon de manger les fruits, et surtout d'en consommer plus.

⁶ http://www.clg-bartavelles.ac-aix-marseille.fr/spip/IMG/pdf/evaluation_manger_autrement.pdf

⁷ Code rural et de la pêche maritime, Article L230.1

⁸ Code de la santé, Article L3231.1

Des axes stratégiques ont été définis dans ce programme. En rapport avec notre projet professionnel, deux axes nous intéressent particulièrement :

- Le premier a pour but de **réduire les inégalités en matière de nutrition**. Dans le cadre de cet axe, il a été observé que la consommation de fruits et légumes par les adolescents est encore insuffisante. Dans un panel d'enfants interrogés ayant entre 3 et 18 ans, *seuls 20% déclarent manger cinq fruits et légumes par jour*, quantité recommandée par la Haute Autorité de la Santé Publique ou HASP. Pourtant, il a été constaté que le niveau de citation dans les médias au travers de publicité par exemple est passé de 47% en 2006 à 75% en 2011. Un des objectifs est ainsi d'augmenter la consommation de fruits et légumes journalière afin que *50% des adolescents déclarent manger 3,5 fruits et légumes par jour au moins et 25%, 5 fruits et légumes par jours*⁹.
- Le deuxième a pour objectif de **décliner la stratégie de prévention nutritionnelle**. Une des actions de cet axe est de donner l'occasion aux enfants de prendre des bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire. Les restaurants scolaires, niveau collège notamment, ont pour mission d'éduquer les adolescents aux goûts, à l'équilibre et au plaisir alimentaire¹⁰. Cette partie sur le plaisir alimentaire est un point important à ne pas oublier. De nombreux adolescents perçoivent ces recommandations d'équilibre alimentaire comme *une contrainte*¹¹. Cette éducation aux goûts n'est pas assez développée actuellement. Une mission spécifique pour la renforcer est présente dans le PNNS 2011-2015. Il s'adresse à tous les niveaux. Nous ne devons pas de plus oublier les parents pour cette prévention¹². En effet les enfants auxquels notre action s'adresse ne sont souvent pas en âge de choisir leurs repas familiaux. Si nous voulons que notre action agisse sur le long terme, il ne faut pas que les parents soient fermés au dialogue que pourraient ouvrir leurs enfants, ainsi qu'à leurs propositions. Des flyers distribués via les carnets de liaison peuvent être une manière d'agir sur ces mentalités.

2). CONSEIL GENERAL DE MEURTHE ET MOSELLE

Dans le cadre du PNNS, des acteurs se retrouvent au niveau régional. Le Conseil Général devrait être sensibilisé à notre problématique. En effet, Nancy fait partie du réseau des villes du PNNS. Des projets liés au PNNS ont déjà vu le jour en Lorraine. Le Conseil Général a développé le projet « un fruit à la récré ». Ce projet vise les écoliers en leur distribuant un fruit durant les pauses.

Cependant, aucun projet n'a été entrepris pour les collégiens. Au niveau régional, un rapport a été rédigé en avril 2003. Ce rapport définit plusieurs objectifs et recommandations : par exemple, il conseille de faire particulièrement attention à la **diversité et l'esthétique des plats**. L'idée des smoothies apporterait un **dessert**

⁹ PNNS objectifs OS.3-1-3

¹⁰ PNNS partie I.2

¹¹ Lettre d'information nutritionnelle réalisée à l'initiative du centre de recherche et d'information nutritionnelle – Octobre 2009

¹² PNNS, mission 10.3

ludique et inhabituel dans le menu du jour. De plus, avec les smoothies, **l'éducation aux goûts** peut se faire facilement. En effet il est facile de réaliser des recettes originales, telles un smoothie fraise-basilic ou encore mirabelle.

De plus, le Conseil général a réformé les cantines en 2010 pour notamment **promouvoir l'accès aux produits locaux et bios** et repas confectionnés dans les cantines. En utilisant des produits locaux dans les smoothies proposés dans la cadre de notre projet nous répondons à cette réforme.

Notre projet permet également d'étoffer encore plus le projet du Conseil Général collège nouvelle génération.

Le projet s'inscrit même au plus profond de la politique de développement solidaire du Conseil Général. Ce projet se décline en 12 axes dont la plupart sont en accord direct avec notre projet. Il propose par exemple de **favoriser l'alimentation et de prévenir les inégalités**. Il propose également de **favoriser le développement d'une économie sociale et solidaire** ce qui est en adéquation avec l'idée de proposer des fruits de Lorraine dans chaque smoothie. Il indique également **de développer l'innovation en terme de consommation** : les smoothies sont un outil innovant permettant aux collégiens de découvrir la consommation de fruits sous une autre forme¹³.

III) LES ADOLESCENTS, UN PUBLIC A SEDUIRE

1). LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES ADOLESCENTS

Le comportement alimentaire des adolescents est souvent décrié. Ils mangeraient trop gras et seraient très loin des recommandations de l'OMS. Aussi pour espérer changer leurs habitudes alimentaires, il faut essayer de les comprendre et d'appréhender leurs réflexes.

Les collégiens peuvent être divisés en deux catégories. En effet, nous pouvons observer une scission entre les adolescents ayant entre onze et quatorze ans et ceux plus âgés. Le passage du premier groupe vers le second est le passage résultant d'un comportement guidé par les normes familiales vers un comportement guidé par des envies individuelles. Ce dernier groupe est difficile à gérer car le grignotage est dominant. De plus, pour ces individus, la pression du groupe est grande. Leur lieu de prédilection pour manger est la rue. Ils privilégient par conséquent ce qui est **simple à transporter**, comme le fast-food. Ainsi le smoothie, une fois exporté chez eux, serait un met de choix à emporter dans la rue. Gardé dans une bouteille ou une gourde, son format est idéal pour répondre à leur demande implicite. De plus leur prix de conception n'est pas très élevé.

Les **restaurants scolaires** sont la première étape de notre projet. En effet, notre but premier si l'on veut agir sur les comportements des jeunes, est que ceux-ci **goûtent** les smoothies. Le comportement dans les restaurants scolaires des collèves peut être compris selon des critères les revenus sociaux-économiques des parents. Deux chefs de restaurants scolaires ont été interrogés dans le cadre de l'enquête de

¹³ <http://www.cg54.fr/fr/developpement-solidaire-durable.html>

l'Ocha : un provenant d'un collège A en ZEP et un d'un collège B plutôt favorisé. Dans le collège B, les consommateurs ne touchent pas à ce qu'ils ne connaissent pas. Il faut de la persévérance au chef pour leur faire accepter –manger- ce qu'ils n'ont pas l'habitude de rencontrer. Ils sont moins enclins à la découverte. Un comportement commun aux deux catégories est leur peur de manquer. Quand ils ne savent pas s'ils auront assez dans leur assiette, ils prennent plusieurs morceaux de pain, et se rabattent sur eux à la fin du repas. Leur premier objectif est de se rassasier avant de faire attention à l'équilibre alimentaire.

Lors de la prise de décision, **l'aspect des plats est fondamental**. Les consommateurs perçoivent trois catégories d'aliments : les viandes, les fruits et légumes et les produits laitiers. Ils sont rebutés par un aspect gélatineux (de la viande par exemple) ou dégoulinant. Les produits laitiers ne sont pas non plus très bien perçus. Le lait est connoté comme étant une boisson pour « les bébés », ou pour les sixièmes. Ils risquent ainsi de manquer de calcium. De plus, dans le cas de smoothie avec du lait comme ingrédient, la recette ne pourra être vendue en tant qu'apport de calcium car contenant du lait. Les fruits et légumes doivent être de préférence crus et appelés par leur nom. L'aspect croquant pour les légumes est un aspect fondamental. Il s'oppose au ramolli et au sec qui font vieux¹⁴. En résumé, les adolescents doivent voir ce qu'ils mangent et le reconnaître. Aussi pour les smoothies, il ne serait pas judicieux d'y ajouter des colorants alimentaires. De même, les recettes ne doivent pas avoir des noms trop exotiques.

Le fait de ne pas avoir de choix leur pose un problème. Aussi il serait judicieux, pour les inciter à venir au stand, de leur proposer deux recettes différentes¹⁵.

2). L'APPRENTISSAGE DU GOUT AU COLLEGE

L'apprentissage du goût commence dès le plus jeune âge et continue pendant toute la scolarité. En effet, « le goût s'apprend, s'éduque et s'acquiert dans le temps »¹⁶. Il est nécessaire pour l'adoption de bonnes habitudes alimentaires telle que prendre des repas équilibrés. Une bonne alimentation permet également le développement des capacités intellectuelles, psychomotrices et est aussi essentiel pour la croissance des adolescents. Cette éducation nutritionnelle est également associée à la vie sociale avec le partage collectif des repas le midi¹⁷.

La proposition de smoothies dans les collèges permettrait ainsi de sensibiliser les jeunes à la consommation de fruits et légumes et ce de plus de manière ludique. Les collégiens pourront redécouvrir les recettes qui leur seront communiquées et qu'ils pourront même refaire chez eux afin de parfaire cet apprentissage du goût.

¹⁴ *Alimentation adolescente en France (octobre 2009, Résultat d'AlimAdo)*, p.143

¹⁵ *Alimentation adolescente en France (octobre 2009, Résultat d'AlimAdo)*

<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/AlimAdos-Questions-reponses1.pdf>

PNNS en Lorraine, Mission politique de santé, février 2003

¹⁶ http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/resto-coll_cle0cf97f.pdf

¹⁷ http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/resto-coll_cle0cf97f.pdf

<http://www.mangerbouger.fr/pro/education/agir-3/pour-une-politique-nutritionnelle-a-l-ecole/l-education-nutritionnelle-au-gout-et-a-la-consommation.html>

3). LE PROBLEME DES REGIMES SPECIAUX

Certains adolescents peuvent être touchés par des allergies particulières, du diabète, une prise de médicaments particuliers, une intolérance¹⁸... Un régime doit alors être adapté. Utilisation de produits particuliers et rarement consommés (fruits ou légumes peu consommés, basilic) et également des intolérances (lactose) devra nécessiter une enquête au préalable.

CONCLUSION

Comme l'a dégagé notre bibliographie, l'instauration des smoothies dans les collèges est un projet qui répond aux objectifs du PNNS. Ce bagage d'information nous permet de rencontrer le Conseil Général pour leur présenter notre projet de façon solide afin qu'il dégagne du budget pour l'instaurer.

¹⁸ [http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html#La_sécurité des aliments](http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html#La_sécurité_des_aliments)