

“ Je travaille beaucoup et je n'ai généralement pas le temps de faire à manger, ni même de faire mes courses... Et puis il faut dire qu'en plus : cuisiner c'est vraiment pas mon truc ! Pourtant, en tant que mère et épouse je souhaite que mes trois enfants et mon mari puissent manger sainement...c'est pourquoi j'ai souscrit à la cantine du quartier, depuis mes enfants sont contents de passer à table ! »

« Je suis retraitée depuis maintenant 10 ans, j'adore cuisiner ! Mais maintenant que je suis seule ce n'est plus la même chose... Deux / trois fois par semaine je vais à la cantine du quartier, ça me permet de cuisiner et surtout de rencontrer des gens ! ”

CANTINE DE QUARTIER

PAS LE TEMPS DE CUISINER ? VIENS MANGER À LA CANTINE DU QUARTIER !



TRANSITION DES ACTIVITÉS MANUFACTURIÈRES VERS LES PRODUCT SERVICE SYSTEMS A BRUXELLES

ENJEUX / SOLUTION

Création d'une cantine locale à l'échelle d'un quartier. Projet porté, coopté et préfinancé par les habitants du quartier.

Comment faciliter une alimentation saine et locale à l'échelle d'un quartier?

Les habitants du quartier ayant le temps et l'envie de cuisiner (les personnes âgées par exemple) deviennent bénévoles à la cantine (en échange de services). Cela leur permet de partager leur passion en échange de petits services qu'ils ne peuvent pas ou plus assumer (ménage, lecture...) Ceux-ci offrent un service de petits plats « faits-maison », aux habitants qui eux n'ont pas le temps, ni l'envie de cuisiner.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

La cantine du quartier :

- Des fournisseurs locaux : épicerie bio, locale, éthique ; producteur locaux ; le jardin de la cantine qui permet une production alimentaire (restreinte).
- Plat à emporter, livraison (à vélo), possibilité de manger sur place
- Possibilité (et conseillé) de commander les plats au préalable (le matin pour le soir / la veille pour le lendemain matin au plus tard) : pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Réduction sur le repas pour les personnes inscrites au CPAS

CIBLES CLIENTS

- Familles et célibataires ne souhaitant / sachant pas cuisiner
- Personnes âgées : mise à disposition d'un savoir faire

PLATFORME PARTENAIRES

- CPAS (avantage sur le prix du repas)
- Commune : mise à disposition d'un petit terrain (agricole) et des locaux pour cuisiner et se restaurer
- Agriculteurs et magasins biologiques locaux

PROPOSITION DE VALEUR

- Repas de saisons
- Repas à thème une fois par semaine pour valoriser les différentes communautés du quartier
- Des plats sains à prix raisonnable
- Un lieu convivial qui peut se diversifier au delà de la proposition de « plats fait-maison » : point relais des paniers bio, cours de cuisine, conférences / activités de sensibilisation, collecte des déchets du quartier et création de composte

RESSOURCES LOCALES / LOGIQUE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Ressources alimentaires : magasins bio / étique / locaux, agriculteur locaux, jardin de la cantine...
- Ressources humaines : bénévoles du quartier

FLUX DE REVENUS

- Cofinancer par les habitants du quartier et la commune
- Salaires versés aux salariés de la cantine
- Echange de services avec les bénévoles de la cantine

INDICATEURS DE RENTABILITÉ DU BUSINESS

- Nombres de plats vendus

RECOMMANDATIONS / DISCUSSION

Comment se fait la régulation de ce service basé sur le bénévolat : on peut imaginer un service de petits plats maison fournis par des amateurs ayant du temps mais la Cantine de quartier telle que décrite semble être un multi-service bien plus complexe...