

## Présentation du projet

### A. LES PORTEURS

#### I. Personnes morales

Premier porteur	
<b>a. État civil</b>	
DENOMINATION	COURT CIRCUIT
STATUT	Association à but non lucratif, loi 1901
JURIDIQUE	
DATE DE CREATION	2 janvier 2016
SIEGE SOCIAL	24, rue Erik Satie, 77380 COMBS-LA-VILLE
<b>b. Expérience</b>	
<i>Qualification</i> Structure spécialisée dans la distribution de produits fermiers locaux issus de l'agriculture biologique et de conservation.	
<i>Expérience métier</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Transport : <i>produits frais et chauds, marchandises, matériel</i></li><li>- Vente : <i>e-commerce, points de vente</i></li><li>- Restauration : <i>traiteur événementiel</i></li><li>- Communication :</li><li>- Commercial :</li><li>- Comptabilité :</li></ul>	
<b>c. Motivations et perspectives</b>	
La motivation première de COURT CIRCUIT est de répondre aux <b>besoins alimentaires</b> de la population locale en apportant au plus <b>grand nombre</b> des produits <b>sains</b> et à <b>faible impact environnemental</b> . Ce nouveau projet dans le centre ville de Montereau est pour nous l'occasion de développer notre activité en plein essor. En effet, la création d'une entreprise qui propose de la restauration, un service traiteur et de la vente permettrait à COURT CIRCUIT : <ul style="list-style-type: none"><li>- De se concentrer sur son activité de distributeur en transférant l'activité traiteur à la « Maison du Terroir. »</li><li>- De pérenniser l'activité traiteur au sein d'une entreprise possédant un local adapté. Ceci renforcerait le caractère « professionnel » de ce service.</li><li>- D'offrir à l'équipe de cuisiniers un laboratoire pour expérimenter de nouvelles recettes et du travail quotidien avec le restaurant.</li></ul>	

- D'obtenir un nouveau **client régulier et important**. COURT CIRCUIT assurerait l'approvisionnement de la maison du terroir ce qui lui permettrait d'augmenter ces volumes de ventes et donc **d'optimiser ces déplacements** (réduction de l'empreinte carbone). Un point retrait express des commandes internet peut aussi être envisagé dans la maison du terroir.
- D'utiliser l'image de la maison du terroir comme outil de communication.

Pour COURT CIRCUIT, il est essentiel qu'une partie des bénéfices générés par ce nouveau projet soit réinvestie localement. C'est le principe de la « consommation consciente » : la consommation de produits locaux doit permettre de créer de la valeur ajoutée pour le territoire. De cette façon, COURT CIRCUIT souhaite initier divers projets de développement durable locaux :

- Création d'un **food truck** qui utiliserait les produits distribués par COURT CIRCUIT..
- Développement de la mobilité douce en distribuant les produits vendus avec un vélo cargo.
- Mise en place d'un marché de producteurs régulier sur la nouvelle place (proposition)
- Investissement dans le projet de permaculture portée par UtopHia à Vaux le Penil.. Ce nouveau maraîcher pourrait à plus long terme devenir un fournisseur de premier choix pour l'approvisionnement du restaurant en fruits et légumes certifiés « agriculture biologique » et nous permettrait de valoriser nos déchets verts.

#### **d. Documents annexes**

*cf. ANNEXE 1: « Tableaux des expériences »*

## **II. Personnes physiques**

### **Second porteur**

#### **a. État civil**

NOM	BERNHARD
PRENOM	Johann
DATE DE NAISSANCE	24 novembre 1983
ADRESSE	24, rue Erik Satie, 77380 COMBS-LA-VILLE

#### **b. Formation et Expérience**

##### *Qualification*

Assistant-ingénieur en recherche fondamentale  
Développeur PHP/SQL

##### *Expériences métiers*

- Gérant
- Commercial

- Webmaster

*Expérience de gestion d'entreprise*

- Auto-entrepreneur « Développeur PHP/SQL » : création de site web
- Cofondateur et « leader » de COURT CIRCUIT

**c. Motivations et perspectives**

Parce que nos solutions d'aujourd'hui sont nos problèmes de demain, il nous appartient d'élaborer une stratégie économique qui prenne en compte les contraintes de demain et nous permette de les anticiper et de les assumer.

L'originalité de COURT CIRCUIT, réside en ce qu'elle propose de réinvestir localement une partie des bénéfices générés par la **consommation locale** en vu de **compenser la charge écologique induite par cette dernière**. De cette manière, la structure entend garantir durablement la qualité de la production locale.

Cette stratégie, nous l'avons appelé « consommation conscientieuse ». Elle n'est pas une fin en soit. Elle est encore expérimentale.

Nous avons avec la « Maison du Terroir» une opportunité unique de créer une nouvelle entité spécialisée dans la transformation de produits fermiers locaux, capable de rémunérer ses équipes et de créer de la valeur ajoutée à l'échelle du territoire.

Elle pourra alors aussi devenir, un lieu d'échanges et d'actions initiées par une génération innovante et responsable.

**d. Documents annexes**

*cf. ANNEXE 2 : « CV porteur 2 », « PI porteur 2 »*

**Troisième porteur**

**a. État civil**

NOM	CHEVREUIL
PRENOM	Ysabel
DATE DE NAISSANCE	13 février 1983
ADRESSE	17, rue Jean Jaurès, apt 48, 77430 CHAMPAGNE-SUR-SEINE

**b. Formation et Expérience**

*Qualification*

Cuisinière

Maître d'hôtel

*Expériences métiers*

- Cuisinier
- Serveur

#### *Expérience de gestion d'entreprise*

- Vice-Présidente de la SMALA SLAM ( Le MEE-sur-Seine)

#### **c. Motivations et perspectives**

En Avril 2008, je fais mes premiers pas de serveuse à l' « Astrocafé », par le biais d'un contrat d'insertion avec *Ohé Prométhée*.

Depuis, par la « restauration » je suis « contaminée ».

Je suis restée au poste de serveuse pendant 9 mois et puis j'ai décidé d'abandonner mon poste face aux multiples changements de propriétaires au cours de cette période.

Je suis alors une formation de « Serveuse de restaurant » au Logis de formation de Saint Germain Laxis, et obtiens le Titre Professionnel en Octobre 2009.

J'ai commencé par un contrat saisonnier de 4 mois aux « Moulins Bleus » à Cesson, puis évolué au poste de Chef de Rang pour une durée d'un an et demi.

J'ai du rompre mon contrat de travail afin de m'occuper des soins de mon fils, pour une durée de trois ans.

De retour à l'emploi, au SDIS de Melun, avec une passion toujours grandissante pour la cuisine, j'entreprends de suivre la formation de « Cuisinière » au Logis de Formation de Saint-Germain-Laxis et j'obtiens le Titre Professionnel en juillet 2016.

Depuis, j'ai sillonné de cuisine en cuisine sur des postes d'extra uniquement, rien de bien motivant, sans parvenir à trouver mes marques, jusqu'au jour où, par le biais de l'association COURT CIRCUIT, j'ai pu enfin démontrer et développer mes capacités de gérance d'un service traiteur. J'y exprime ma créativité en réalisant des recettes originales inspirées des produits fermiers locaux que nous distribuons. Je suis très touchée des retours de nos clients, et suis ravie de partager mon savoir culinaire avec eux.

Aujourd'hui, armée de mes Titres Professionnels de Serveuse et Cuisinière, ainsi que de la formation HACCP (Hygiène et Sécurité), je me sens à la hauteur pour développer une activité telle que présentée dans le projet « La Maison du Terroir ».

A ce jour, mon objectif est de former et mettre en place une équipe qui défend les valeurs de la consommation locale et consciente, et pouvoir les transmettre. Aussi, pouvoir apporter la preuve que manger sain et local ne coûte pas « plus cher ».

#### **d. Documents annexes**

**cf. ANNEXE 3 : « CV porteur 3», « PI porteur 3 »**

## Quatrième porteur

### a. État civil

NOM	FLORES
PRENOM	Ricardo
DATE DE NAISSANCE	24 novembre 1985
ADRESSE	24, rue Erik Satie, 77380 COMBS-LA-VILLE

### b. Formation et Expérience

#### *Qualification*

- Cuisinier

#### *Expérience métier*

- Cuisinier

#### *Expérience gestion d'une entreprise*

Sans expérience

### c. Motivations et perspectives

Je m'appelle Ricardo Flores, j'ai 28 ans et je suis passionné par la cuisine depuis l'age de 8 ans. A cette époque, c'est ma mère qui m'enseigne mes premières notions de cuisine. Petit-fils d'agriculteurs, cuisiner était une occasion de sublimer les produits fermiers de l'exploitation familiale et de valoriser le savoir-faire de mes grands-parents.

A 15 ans, je prend la décision de faire de la cuisine mon métier et de suivre une formation de « chef cuisinier » d'une durée de 3 ans. Cette dernière m'offre notamment l'opportunité de m'immerger dans le monde professionnel de la restauration en réalisant plusieurs stages en restaurants.

Ces premières expériences développent mon sens du travail d'équipe et de l'organisation.

Arrivé précipitamment en France pour rejoindre ma famille sans avoir pu terminer mon apprentissage, j'ai recherché une formation diplômante en vue de valider mes acquis professionnels. Retenu pour la formation de « cuisinier » au Logis de formation de Saint Germain Laxis , j'obtiens mon diplôme de « cuisinier » en août 2016.

Je travaille alors avec certains restaurateurs (« Le Patton » et « Rbleau » à Fontainebleau) sans y retrouver le plaisir de travailler des produits frais et locaux de qualité.

En Janvier 2018, sollicité par Ysabel Chevreuil, collègue de formation du LOGIS, j'ai rejoint l'équipe de COURT-CIRCUIT pour les aider à répondre à une demande de service traiteur de plus en plus forte. J'y retrouve le plaisir de transformer des produits frais et locaux, le respect de la nature et la volonté de préserver l'Environnement.

Face à cette demande grandissante, nous avons décidé de répondre à l'Appel d'offre de la Communauté de Communes du Pays de Montereau en souhaitant lier, convictions, passion et activité professionnelle.

« La Maison du Terroir » nous offre un cadre privilégié pour faire découvrir ou redécouvrir aux consommateurs les richesses de leur territoire.

Avec ce projet, nous voulons faire la démonstration qu'une alimentation saine est à la portée de tous à condition que la consommation locale soit bien organisée.

**d. Documents annexes**

**cf. ANNEXE 4 : « CV porteur 4», « PI porteur 4 »**

## B. LE PROJET COMMERCIAL

### I. L'ACTIVITÉ / LES ACTIVITES

La présente proposition porte sur les activités suivantes :

- Gestion d'un **café-restaurant**, petite licence « restaurant », « Salon de thé - petite restauration » proposant les services suivants :
  - Restauration rapide sur place ou à emporter : *sandwichs, boissons chaudes et froides, pâtisseries et viennoiseries (formule midi, goûter).*
  - Restauration traditionnelle, locale et « faite maison » : *Entrées, plats, fromages et desserts à la carte ou en menus (complets, entrée-plat/plat-dessert), plat du jour, boissons chaudes et froides, boissons alcoolisées\**.
  - Service traiteur événementiel : *buffets chauds et froids, cocktail, repas livrés, buvette/sandwicherie.*
  - Animations/ Tiers lieu: ateliers culinaires
  - Réservation de salle.
- Gestion d'une petite boutique en annexe proposant les services suivants :
  - Vente de produits locaux : *alimentaires, cosmétiques et artisanaux.*
  - Préparation des paniers : *livraison à domicile, retrait express à la boutique.*

#### a. Forme juridique envisagée

Il est envisagé de créer une Société par Actions Simplifiées dûment constituée et enregistrée à la Chambre de Commerce et/ou registre des Métiers.

Cette forme juridique nous offre notamment :

- La possibilité d'associer des personnes physiques et morales au capital social.
- Une plus grande liberté d'organisation interne en réponse à des activités et services diversifiés.
- Le droit d'agrérer ultérieurement la souscription de nouveaux associés au capital social ( en fonction des retraits, en respectant une limite de capital fixé).

#### b. Description des produits commercialisés dans la « maison du terroir »

##### *Produits alimentaires*

Les produits sont issus de l'agriculture biologique et raisonnée locale :

- Boissons alcoolisées : *bière, cidre, champagne, vin*
- Boissons « soft » : *Jus de fruit et sirop, limonade (pomme, poire, cerise, coquelicot, menthe)*
- Produits laitiers : lait, fromage ( vache, chèvre et brebis), crème fraîche, yaourt, beurre
- Œufs
- Fruits et légumes de saison: *salade, blette, radis, aubergine, tomate, cucurbitacées de toute sorte, asperge, choux, fruit à coque, groseille, cassis,*

- framboise, fraise, kiwi, pomme, poire, cerise, rhubarbe, plantes aromatiques et médicinales*
- Épicerie salée et sucrée : *huile (pavot, noisette, sésame, lin, colza), quinoa, lentilles, farine, pâtes complètes, tisane, café, miel, confiture sel aromatisé.*
- Produit de boulangerie (potentiellement) : *pain au levain, viennoiserie*

### *Produits cosmétiques*

Les produits sont issus de l'agriculture biologique et raisonnée locale :

- *Savons au lait d'ânesse*

### *Produits artisanaux*

Les produits sont issus de la production locale inscrite dans une logique de développement durable :

- *Verres, assiettes, brocs, objets de décoration en verre*
- *Décoration de table en bois ( recyclage, récupération)*
- *Bijoux ( papier-recyclé, récupération)*
- *Livres ( artistes locaux)*
- *Albums ( artistes locaux)*

## **c. Description des services principaux dans la « Maison du Terroir »**

**Un espace restaurant, proposant :**

- **Plat du jour**
- **Formules « Entrée-plat » ou « Plat-dessert »**
- **Formules « goûter »**
- **Plats à la carte, plats à partager**
- **Menu végétarien**
- **Menu sur mesure pour soirées étudiants et soirées à thème**

Vous trouverez en annexe des exemples de plats qui pourront être servis.  
( cf. ANNEXE 5 )

**Un espace de restauration rapide, type sandwicherie sur place ou à emporter proposant:**

- **Formules Sandwich-Boisson**
- **Formules Sandwich-Boisson-Dessert**

## **d. Produits locaux : *Préciser ce que vous entendez par produits locaux (nature des produits vendus, saisonnalité, provenance...)***

Plusieurs aspects inhérents à la notion de « produits locaux » occupent une place centrale dans notre démarche:

- Permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine.
- Donner du sens à l'achat du consommateur, en lui permettant d'agir sur son environnement local d'un point de vu social et économique.
- Renforcer le lien social entre producteurs / consommateurs et l'attachement des habitants au territoire.
- Maîtriser le transport et donc minimiser l'empreinte carbone de l'alimentation

De cette façon, notre équipe s'efforce de proposer des produits **frais ou transformés** issus de **l'agriculture biologique ou raisonnée** situés en moyenne à 40 km de Montereau. La proximité des producteurs nous permet d'assurer une traçabilité de la terre à l'assiette et de sélectionner en priorité les produits les plus **sains**, à faible impact carbone et avec le meilleur rapport qualité/prix.

L'**expérience de COURT CIRCUIT dans la distribution** lui a ainsi permis de créer des liens forts avec une multitude de producteurs. En nous appuyant sur ce réseau dense de fournisseurs, nous sommes capables d'adapter notre offre de produits en fonction des saisons et d'assurer un approvisionnement régulier.

#### e. Description des services complémentaires proposés par la « maison du terroir »

##### *Le Traiteur*

- Repas livrés
- Prestations extérieures, buffets froids ou chauds
- Prestations au sein du restaurant

##### *Le bar*

- Jus de fruit
- Limonade coquelicots
- Jus de pomme pétillant
- Bière pression et bouteille 33cl
- Cidre
- Boissons chaudes (cafés et thés)

##### *La boutique*

- Vente directe
- Préparation de commande
- service livraison panier à domicile : cible maison de retraite partenaire potentiel.

##### *Le « Tiers Lieu »*

Nous souhaitons également proposer des animations pour tout public visant à faire de la « Maison du Terroir », un espace de rencontres inter générations. Pour cela nous nous appuierons sur le tissu associatif local afin d'envisager de nombreuses animations culturelles. Voici quelques possibilités :

- Ateliers culinaire Parents/Enfants, dessins et langue des signes
- Soirée en lien avec le programme culturel de la ville, soirées musicales avec artistes locaux , Slam, Danse, Débats/Conférences...
- Rencontres consommateurs/producteurs. Le café-restaurant organisera des rencontres « consommateurs / producteurs », et établira à ces occasions un Plat du jour valorisant leurs productions. Ces rencontres permettront de renforcer le climat de confiance entre le consommateur et le restaurateur.

## f. Les fournisseurs / sous-traitants

*Les producteurs locaux ( liste non exhaustive)*

- Plus de 20 producteurs Seine-et-Marnais sollicités à l'ouverture.

Dénomination Ville / Département	Type	Produits fournis
Ferme de Saint-Thibault-des-Vignes Saint-Thibault-des-Vignes FRANCE	Raisonnée	légumes de saison, produits laitiers et du terroir
Au bon goût du naturel La Rochette - 77 FRANCE	Biologique	Pains et viennoiseries végans
Ferme de la fontaine Saint-Mars-Vieux-Maison - 77 FRANCE	Biologique	Brie Fermier au lait cru de vache certifié Agriculture Biologique
Ferme de Moneuse Dagny - 77 FRANCE	Raisonnée	Produits laitiers et viande de porc (Jambon Fermier, boudin noir, andouillette, saucisse de Moneuse, côtes de porc, rillettes)
Ferme de Ferolle Crécy-la-Chapelle - 77 FRANCE	Raisonnée	Lentilles vertes, blondes, noires (Beluga), pois cassés, noisettes coques, et notre fameuse huile de noisette conditionnée en bouteille alu de 25cl
Fabienne Lafouasse Savigny-le-Temple - 77 FRANCE	En cours de certification « AB »	gros sel marin aux herbes, framboises
Ferme du grand clos Puiselet-le-Marais - 91 FRANCE	Raisonnée	foies gras entiers et de spécialités artisanales de canard : terrines, rillettes, confits, magrets fumés, plats cuisinés et paniers gourmands.
Miel de la Brie Vert-Saint-Denis - 77 FRANCE	Conservation	miel de fleurs, pain d'épices
Verger de Mollien Ussy-sur-marne - 77 FRANCE	Raisonnée	jus de fruits (pommes, pomme et cerise, poire, pomme et poire) bulle de pomme, confiture (pomme, poire aux noix, cerise, coing, poire), nectar de cerise
Brasserie Rabourdin	Raisonnée	bière (blanche, blonde, ambrée)
Des lis chocolat Nemours - 77 FRANCE	Raisonnée	Sirop et limonade au coquelicot
Ferme de Fontaine Chateau-Landon - 77 FRANCE	Biologique	pâtes, lentilles, quinoa, petit épautre décortiqué
La Fromentellerie Pécy - 77 FRANCE	Biologique	lait entier bio, yaourt nature ou fruit, tomme au lait cru AB
cueillette de Servigny Lieuxaint - 77 FRANCE	Raisonnée	légumes de saison
Moulin des Gautiers Marles-en-Brie - 77 FRANCE	Biologique	farine de toutes sortes,
Happy culture Vaux-le-Penil FRANCE	Biologique	granola royal AB
Ferme des parrichets Mourroux - 77 FRANCE	Raisonnée	Œufs, volailles

Bergerie clairette Nanteaux-sur-Lunin - 77 FRANCE	Biologique	Fromage, crème à base de lait de brebis
Ferme de l'Abondance	Biologique	cidre, jus de pomme et vinaigre de cidre AB
L'abeille d'or	Biologique	miel de sarrasin, miel de fleur bio
Ferme du moulin	Raisonnée	œufs, noix, panais carottes, topinambours
Miel et Nature Saint-Mammès - 77 FRANCE	Raisonnée	sirop de safran, confitures: pêche-safran; orange-safran, gelée de pomme-safran
Safran du Montois Donnemarie-Dontilly - 77 FRANCE	Biologique	Pistil de safran, et produits dérivés
Ferme de Labonnerie Verdelot - 77 FRANCE	Raisonnée	Champagne brut, jus de pomme
Jardin des solidarité Grigny - 91 FRANCE	Biologique	Maraîchage, permaculture
Ferme des Longs Sillons Thomery - 77 FRANCE	Biologique	Maraîchage, permaculture
Ferme du Plateau Briard Périgny - 94 FRANCE	Biologique	Volaille, oeufs
Ferme de la Cours des Lion La Tombe - 77 FRANCE	Biologique	Volaille, oeufs
Rouge Framboise Egreville - 77 FRANCE	Biologique	Confitures
Jardin de Noisy Ville-Saint-Jacque - 77 FRANCE	Raisonnée	Marâchage, fruits et légumes : fraises gustines, groseilles, cassis, poivron, salade

**Tableau 1 : Liste des producteurs ( à l'ouverture)**

### *Les revendeurs*

Dénomination Ville / Origine	Type d'agriculture	Produits fournis
Biocoop Centre commercial du Bréau ORIGINE FRANCE	Biologique	Alimentation
Biocoop Cossigny ORIGINE FRANCE	Biologique	Maraîchage
Reynolds et Reimond Vaux-le-penil ORIGINE FRANCE	Biologique	Jus de pomme
Natureo Vert-Saint-Denis - 77 ORIGINE FRANCE	Biologique	Alimentation

**Tableau 2 : Liste des revendeurs**

**cf. ANNEXE 6 : « Exemple de fiches producteurs »**

## g. Concurrence

Une étude détaillée de la concurrence n'a pas pu être réalisée dans les délais impartis mais il est prévu de travailler ce point ultérieurement. Plusieurs concurrents ont tout de même déjà pu être identifiés et rassemblés dans le tableau suivant:

	Concurrence directe	Concurrence indirecte
Vente de produits fermiers locaux	Biocoop de Varennes sur Seine ; la ruche qui dit oui de Montereau ; l'AMAP de Varennes sur Seine	Leclerc-Bréau, Carrefour market, Lidl
Restauration		Mc Donald's, Flunch, Buffalo Grill, Le kiosque à pizza, Flunch, le Petit Bistro, Le Plan B, Restaurant Corino...
Service traiteur		traiteur Le Régent, traiteur maison Hallet

**Tableau 3 : Tableau des concurrents identifiés**

## h. Démarquage : *Comment vous différenciez-vous de la concurrence ? Qu'est ce que votre entreprise apporte de plus ? Mettre en avant vos atouts par rapport à la concurrence.*

Plusieurs éléments nous permettent de nous démarquer de la concurrence :

- **L'approvisionnement en circuit court** nous permet de garantir une **qualité optimale** des produits vendus et de créer un climat de confiance avec les clients (démarquage par rapport à la GMS qui utilise des circuits d'approvisionnement longs)
- Notre entreprise proposera **plusieurs services complémentaires** (vente, restauration, traiteur) ce qui est un atout par rapport aux concurrents qui se concentrent uniquement sur une activité.
- Notre équipe sera disponible pour apporter des **conseils aux consommateurs** sur les produits et pour rendre vivant la maison du terroir en créant un lieu d'échanges et d'action (tiers lieu). Nous assurerons donc un **service de proximité** de qualité qui fidélisera les clients.
- Enfin, notre entreprise souhaite s'inscrire dans un projet de territoire et de développement durable local ce qui nous distingue de nos concurrents qui peuvent être dans d'autres logiques de développement.
- Idée : application smart phone, pour faciliter la prise de commande sur son lieu de travail, de sport, de loisir ou autre et à tout moment.
- Rapport qualité prix
- Nous avons imaginé une décoration boisée, style palette, en intégrant des

longères de bacs aromatiques, des plantes de bienvenue, « le mur des producteurs », ainsi qu'un espace végétalisé, mur , plafond....

- Nous pensons compléter la décoration murale en proposant aux artistes locaux d'exposer leurs œuvres à tour de rôle, pour un mois à titre d'exemple.Pour la boutique, un « producteur du mois » choisi par les consommateurs seront mis à l'honneur pour une durée de 2 semaines à un mois.

## C. LE BUDGET

### I. Moyen humain

#### a. Organe directeur, *fonds propres*

Nom	Fonction	Apport numéraire
Johann Bernhard	Président	2000
Ysabel Chevreuil	Directrice Générale	500
Ricardo Flores	Directeur Général	500

Tableau 4 : Membres directeurs ( forme juridique SAS).

#### b. Salariés

Un commis de cuisine.

Un serveur en salle

Un vendeur en boutique.

Les horaires, les salaires et le nombre de personnes seront étudiés lors de l'établissement du compte de résultat ( établi avec le concours du CCI de Melun, dans le cadre du programme européen LEADER).

### II. Le matériel

#### a. Pris en charge par la CCPM

##### i. Matériel de l'espace boutique

Désignation	Quantité	P.U HT (€)	TOTAL HT (€)
Vitrine réfrigérée à poser 100L	1	425	425
Petite vitrine réfrigérée 4 faces	1	315	315
Présentoir multi-fonction	4	165	660
Présentoir à épice mural H.159 L.117 P.38	3	197	591
Présentoir beige H.121 L.117 P.39	2	167	334
Caisse osier vrac	1	88	88
Présentoir 9 cases SKIOTO beige	2	161	322
Tiroir caisse compact L'ADDITION	1	119	119
<b>TOTAL HT (€)</b>		<b>2854</b>	
<b>TVA 20% (€)</b>		<b>571</b>	
<b>TOTAL TTC (€)</b>		<b>3425</b>	

Tableau 5 : Coût matériel « espace boutique »

Source : [www.metro.fr](http://www.metro.fr) - METRO ( Lissy, Vaux-le-Penil).

## ii. Matériel de l'espace salle

Désignation	Quantité	P.U HT (€)	TOTAL HT (€)
Caisse enregistreuse	1	2290	2290
Rouleaux caisse enregistreuse x6	1	13	13
Tireuse à bières 3 bèques	1	2970	2970
Porte manteau	1	20	20
Chevalet menu Ext.	2	60	120
Tableau menu Int.	2	30	60
Vitrine réfrigérée 100L	1	425	425
Vitrine réfrigérée 4 faces	1	315	315
Tables 6 couverts	4	197	788
Tables 4 couverts	5	120	600
Chaises	40	38	1520
Tabouret bar x2	3	52	156
Porte menu ( carte) x3	10	32	320
Saut à glaçon	3	8	24
Machine à glaçon	1	1445	1445
Petit lave verre	1	1097	1097
Machine à café	1	3490	3490
Moulin à Café	1	579	579
Console	1	367	367
Tiroir à marque	1	199	199
Assiette mosaïque 12,8cm	40	3	120
Ardoise	50	4	200
Assiette ARBO_POIVR	20	30	600
Assiette creuse 26,5cm	20	9	180
Assiette à pâtes 27cm	40	12	480
Flûte à champagne 16cl x6	5	13	65
Verre à vin 9cl ballon x12	3	9	27
Gobelets forme haute x3	20	4	80
Set Couteau de table x12	7	9	63
Fourchette table PIQUANTA x12	7	26	182
Cuillère à soupe table PIQUANTA x12	7	26	182
Cuillère à café PIQUANTA x12	10	18	180
Couteau PIQUANTA x12	7	40	280
Fourchette à dessert x12	5	5	25
Plateau	4	18	72
Tasse café VOLUTO 9cl x6	10	5	50
Sous-tasse café 12cm x6	10	5	50
Tasse à thé VOLUTO 21cl x6	3	6	18

Sous-tasse à thé 15cm x6	3	10	30
Poubelle 100L INOX	1	50	50
Arrière de bar 3 portes	3	729	2187
<b>TOTAL HT (€)</b>			<b>21919</b>
TVA 20% (€)			4384
<b>TOTAL TTC (€)</b>			<b>26303</b>

**Tableau 6 : Coût matériel « espace boutique »**

Source : [www.metro.fr](http://www.metro.fr) - METRO (Lissy, Vaux-le-Penil).

### iii. Décoration

Estimation décoration : 6000 €

#### b. Pris en charge par les porteurs

##### i. Matériel technique et d'exploitation, « cuisine »

Désignation	Quantité	P.U HT (€)	TOTAL HT (€)
Bac à Graisse	1	1055	1055
Chambre froide 2300 x 2300 positive	1	5249	5249
Kit Étagères INOX Chambre Froide	1	708	708
Congélateur-armoire réfrigérée négative 538L	1	329	329
Table réfrigérée 2 portes	1	1751	1751
Table réfrigérée 3 portes	1	1866	1866
Table pâtisserie 3 portes	1	2104	2104
Lave-vaisselle pro	1	733	733
Kit support inox	1	102	102
Robot-pâtissier	1	201	201
Congélateur horizontal	1	171	171
Étagères	2	33	66
Échelle	1	354	354
Fourneau électrique 4 plaques	1	2400	2400
Trancheuse	1	396	396
Spatules	2	10	20
Maryse x3	1	14	14
Spatules Exoglace x3	1	22	22
Fouet 30cm	1	13	13
Fouet 50cm	6	22	132
Pack Louche - Écumoire	2	35	70
Cuillère Élégance INOX x12	2	18	36
Râpe INOX	3	3	9
Cul de poule LG	3	43	129

Cul de poule MG	1	18	18
Cul de poule SM	2	15	30
Sauteuse 24 cm	2	33	66
Sauteuse 28cm	5	38	190
Sauteuse 28cm cuivre	5	50	250
Plaque pâtisserie	10	29	290
Passoire à sauce ( chinois)	5	50	250
Passoire	5	7	35
Mallette couteaux 24 pièces	2	102	204
Pinces	3	7	21
Cuillère à glace	1	4	4
Bac à pâtons	4	14	56
Hôte d'extraction	1	882	882
Poubelle 100L INOX	2	50	100
<b>TOTAL HT (€)</b>			<b>20326</b>
<b>TVA 20% (€)</b>			<b>4065</b>
<b>TOTAL TTC (€)</b>			<b>24391</b>

**Tableau 7 : Coût matériel « espace cuisine »**

Source : [www.metro.fr](http://www.metro.fr) - METRO ( Lissy, Vaux-le-Penil).

## ii. Matériel d'exploitation, « service traiteur »

Le matériel traiteur fourni par les porteurs est apporté en nature au capital social.

Désignation	Quantité	P.U TTC (€)	Prix TTC (€)
Piano four	1	400	400
Chaf. Dish	4	70	280
Chaf. Dish soupe	1	57	60
Rondeau + couvercle	1	71	71
Louches	6	2	12
Grandes cuillères	6	2	12
Saladiers	2	4	8
Bac grastro	2	15	30
Plaque induction 3500W	1	179	179
Conteneur isotherme 120L	1	208	208
Plaque eutectique	1	26	26
Grilles x3	4	19	76
Boite transparente	1	29	29
Plateau repas végétaux	150	1	150
Couteaux	2	40	80
Réfrigérateur	1	300	300
<b>TOTAL TTC (€)</b>			<b>1921</b>

**Tableau 7 : Coût matériel « espace cuisine »**

Source : [www.metro.fr](http://www.metro.fr) - METRO (Lissy, Vaux-le-Penil).

Cet apport est susceptible d'être augmenté selon les investissements réalisés par COURT CIRCUIT dans le cadre de son activité entre Août et Décembre.

**iii. Véhicule**

• **Fourgon Frigorifique**

Les porteurs allouent un budget de 14500 € pour l'achat d'un véhicule frigorifique d'occasion.

• **Vélo cargo**

Ce projet a été estimé entre 1500 € et 2500 €. Il n'a pas été compté dans les investissements initiaux.

**La répartition des achats du matériel pourra être discutée ultérieurement.**

# Plan Maison du Terroir

## c. Plan d'aménagement du site

ECHELLE 1/130



RUE EDMOND FORTIN



### III. Communication

#### a. Outils pris en charge

Intitulé	Montant
Logo et illustration	600 €
Flyer et banderole	2600 €
Flocage véhicules	600 €
Inscription Salon et festival	1200 €
<b>TOTAL COMMUNICATION</b>	<b>5000 €</b>

Tableau 8 : Frais de communications

#### b. Outils envisagés

- Application smartphone pour la prise de commande et la livraison de panier ou repas.
- Page facebook et autres réseaux sociaux( *Instagram* )
- News Letters.

#### c. Autres

La « Maison du Terroir » bénéficiera des outils de communication de la CCPM ( site internet, média...), de COURT CIRCUIT et de son réseau ( Alternatiba Sénart, Colibri, OSE AGIR)

### IV. Local

#### a. Loyer

Surface totale	162
Loyer moy (€/m <sup>2</sup> /an)	130
Loyer moy (€/m <sup>2</sup> /mois)	11
<b>Loyer moy mensuel (€)</b>	<b>1759</b>

Tableau 9 : Calcul du montant du loyer mensuel.

#### b. Aide accordée par la CCPM sur 3 ans.

	Loyer/an	Aide %	Aide	Loyer annuel préférentiel	Loyer mensuel préférentiel
Année 1	21 112 €	75	15 834 €	5 278 €	440 €
Année 2	21 112 €	50	10 556 €	10 556 €	880 €
Année 3	21 112 €	25	5 278 €	15 834 €	1 320 €
<b>TOTAL</b>			<b>31 668 €</b>	<b>31 668 €</b>	<b>2 639 €</b>

Tableau 10 : Aide CCPM sur 3 ans

### c. Charges de copropriété

Total charge à prévoir : environ 1000 €/an.

## V. Plan de financement initial

### a. Investissements & Financements

#### i. Investissements

En-tête		Montants TTC (€)	Amortissements	
Nom	Type	2018 - 2019	Durée	Type
Frais établissement	Incorporel	1300	5 ans	Linéaire
Communication	Incorporel	5000	5 ans	Linéaire
Équipement cuisine	Corporel	24391	5 ans	Linéaire
Véhicule	Corporel	14500	5 ans	Linéaire
<b>Nombre = 4</b>		<b>45191</b>		

Tableau 11 : Total immobilisations

#### ii. Financement des investissements

Intitulé	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 - 2021
<b>FINANCEMENTS</b>			
Apports en capital	11 000 €		
Compte courants d'associé	2 000 €		
Emprunts	40 000 €		
Subventions d'investissement, <i>Emploi Franc</i>	5 000 € *	5 000 €	5 000 €
Vente d'immobilisation			
<b>A. TOTAL DES FINANCEMENTS</b>	<b>58 000 €</b>		
<b>B. INVESTISSEMENTS (Rappel)</b>	<b>45 191 €</b>		
<b>C. EXCEDENT DE FINANCEMENT (A - B)</b>	<b>12 802 €</b>		
<b>D. INSUFFISANCE DE FINANCEMENT (B - A)</b>			

Tableau 12 : Financements

\*Subventions dans le cadre des Emplois Francs. Cf ANNEXE 8 :  
Décret\_n°2018-230\_du\_30\_mars\_2018\_version\_consolidée\_au\_20180707

Selon l'article 2, la situation du demandeur d'emploi et son lieu de résidence sont appréciés à la date de signature du contrat de travail.

Le salarié pouvant dééménager après signature, cette voie d'investissement est à envisager.

### iii. Plan de Financement Initial

Plan de financements initial			
Besoins		Ressources	
Immobilisations incorporelles	6 300 €	Apports en capital	11 000 €
Immobilisations corporelles	39 338 €	Subventions d'investissement	5 000 €
TOTAL IMMOBILISATIONS	45 191 €	Emprunts bancaires	40 000 €
Variation du B.F.R	5 110 €	Apports en C/C d'associé	2 000 €
TOTAL DES BESOINS	50 301 €	TOTAL DES RESSOURCES	58 000 €
Trésorerie	7 699 €		
<b>TOTAL</b>	<b>58 000 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>58 000 €</b>

Tableau 13 : Plan de Financement Initial

**ANNEXE 1 – Tableau des expériences COURT CIRCUIT**

**1. Expériences traiteur événementiel**

Date et Lieu	Événement	Détail prestation
Septembre 2016 Varenne -Jarcy	<b>Salon du Bien-Etre,</b> Ville de Varenne-Jarcy	Restauration sur place (~150 personnes) Sandwicherie / Buvette / Crêpes
9 mars 2017 CCI Nanterre	<b>Merkle Conférence,</b> Eureka	Restauration pour 80 personnes : Petit-déjeuner :Café- viennoiseries Repas midi : sandwichs / boissons Soir : cocktail.
15 avril 2017 Corbeil	<b>Village Nanoub,</b> MJC Fernand Léger	Restauration pour 70 exposants Sandwichs, boissons, salades
16 septembre 2017 Lieusaint	<b>Alternatiba Sénart,</b> Alternatiba Sénart 77	Restauration buvette (~450 personnes) Sandwichs, boissons et desserts
21 septembre 2017 Cesson	<b>Vernissage</b>	Buffet froid, cocktail pour 40 personnes
8 octobre 2017 Grigny	<b>Une journée à la Ferme</b>	40 plateaux repas froids aux organisateurs.
13 novembre 2017 Lieusaint	<b>Conférence - débat</b> <b>« Alimentation des Séniors »</b> , Silver Fourchette	Buffet froid et boissons pour 50 personnes
9 janvier 2018 Roissy en Brie	<b>Quart de final</b> <b>EHPAD« Silver Fourchette Tour»</b> , , Silver Fourchette	Goûter pour 50 personnes
12 janvier 2018 Grigny	<b>Les vœux du personnel,</b> CNFPT.	Buffet chaud pour 100 personnes Entrée, plat, fromages et dessert Boissons.
12 janvier 2018 Moissy-Cramayel	<b>Voeux de la Maire à la population,</b> Ville de Moissy-Cramayel	Animation « mini-crêpes flambées » Dégustation crêpes et confitures (~300 personnes)
19 janvier 2018 Moissy-Cramayel	<b>Voeux de la Maire au personnel,</b> Ville de Moissy-Cramayel	Animation « mini-crêpes flambées » Dégustation crêpes et confitures (~300 personnes)
27 janvier 2018 Savigny le Temple	<b>Voeux du département,</b> EELV	Buffet froid pour 30 personnes
11 février 2018 Moissy-Cramayel	<b>Cloture festival culturel</b> Ville de Moissy-Cramayel	Gouter pour 50 personnes
1 mars 2018 Cachan	<b>Technight,</b> Excilys	Buffet froid pour 65 personnes

6 mars 2018 Congis sur Therouanne	<b>Demi finale EHPAD,</b> Silver Fourchette Tour	Buffet froid et cocktail pour 100 personnes.
10 mars 2018 Courcouronnes	<b>Bilan de mi-parcours « familles à energie positive »,</b> Grand Paris Sud	Gouter pour 50 personnes
24 mars 2018 Savigny-le-Temple	<b>Printemps des Jardiniers,</b> Ville de Savigny le Temple	Vente de crepes (~100 personnes)
14 avril 2018 Corbeil	<b>Village NANOUB,</b> MJC Fernand Leger	Restauration pour 70 exposants Sandwichs / Boissons
16 mai 2018 Lieusaint	<b>Réunion,</b> Grand Paris Sud	Gouter pour 35 personnes
26 mai 2018 Melun	<b>Printemps sur Seine,</b> Ville de Melun	Vente de crêpes
26 mai 2018 Corbeil	<b>« Goûter fun »</b> Grand Paris Sud	Goûter « illustré » pour 150 personnes sur la thématique « bio / préservation nature »
2 juin 2018 Pontault Combault	<b>Semaine du Développement Durable,</b> Ville de Pontault Combault	Restauration pour 20 personnes
2 juin Chanteloup	<b>Inauguration de l'école Chanteloup,</b> Grand Paris Sud	Buffet debout, cocktail sucré et salée pour 150 personnes.
6 juin La Rochette	<b>« Repas livrés »,</b> CNFPT	Sandwichs et salades de saison 40 personnes
9 juin 2018 Lieusaint	<b>Finale « Famille à Energie Positive »,</b> Grand Paris Sud	Barbecue pour 80 personnes Cocktail, Amuse bouche Grillades, salades à composer, fromages, desserts et boissons.
10 juin 2018 Machault	<b>Buffet de communion</b> , pour un particulier	Barbecue et buffet froid pour 15 personnes.
17 juin 2018 Grigny	<b>« Energie citoyennes 2018»</b> , Grand Paris Sud	Restauration rapide sur place pour 50 exposants.
29 juin 2018 Evry	<b>« Fête du jardin »</b> Fripery Factory / APESE HATI	Animations brasserie 100 personnes.
30 juin 2018 Evry	<b>« inauguration AGORA Evry »</b> Grand Paris Sud	Goûter pour 400 personnes.
1er juillet 2018 Lieusaint	<b>« pique nique »</b> Grand Paris Sud	Menu pour 25 personnes salade, fromage, dessert et boisson

Tableau : Expérience « traiteur », septembre 2016 – juillet 2018

## ANNEXE 2.1 – CV Johann BERNHARD

Johann BERNHARD  
24.11.1985

24, rue Erik Satie  
77380 COMBS LA VILLE

06 58 19 93 04  
contact@courtcircuit.bio

PERMIS B



Image : « Energie Positive », 17 juin 2018  
Source : Eric Coquelin

Leader, chez COURT CIRCUIT

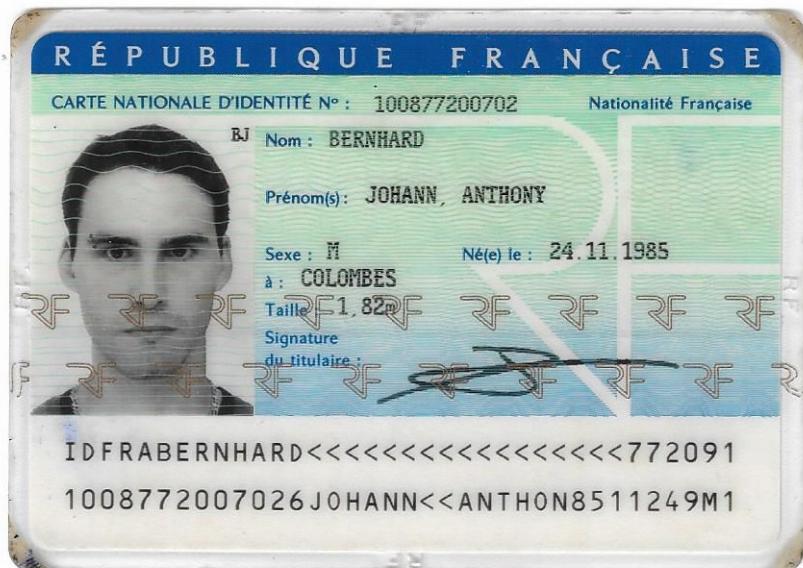
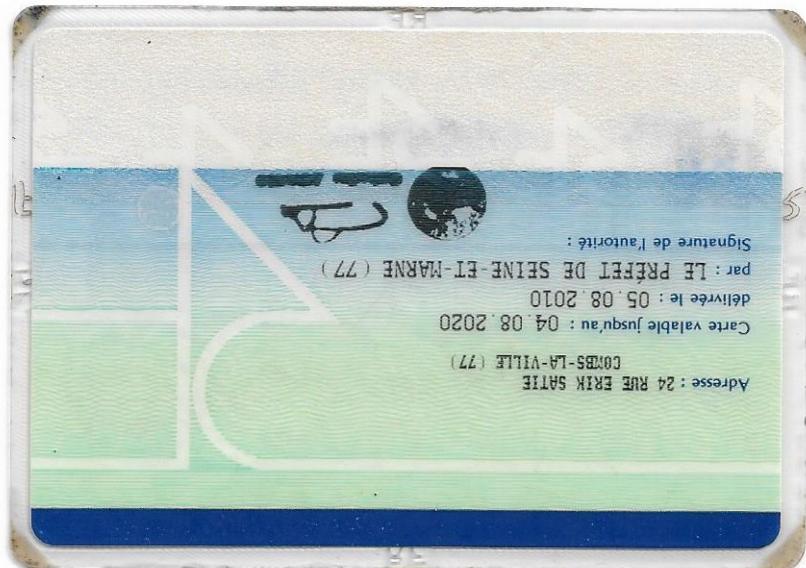
### FORMATION

2011 - 2015 : Certificat Professionnel, « Programmation de site Web », CNAM  
2009 - 2010 :MASTER 2, « Biothérapie tissulaire, cellulaire et génique », Faculté Médecine Crétteil  
2008 - 2009 :MASTER 1, « Biologie et Génome », UEVE  
2003 - 2007 : LICENCE 3, « Physiologie animale et végétale », UEVE  
2003 : BAC.

### EXPERIENCES

2016 - 2018 : Trésorier COURT CIRCUIT  
2017 : Commercial UTOPIA - ELISE  
2016 : Cofondateur COURT CIRCUIT  
2015 - 2016 : reprise RELAIS CITOYEN  
2015 : Entrée au Conseil de Développement Citoyen du Grand Paris Sud  
2014 - 2015 : Organisation du festival ALTERNATIBA SENART 77  
2014 : A l'initiative du Festival ALTERNATIBA SENART 77  
2013 - 2014 : Webmaster indépendant

ANNEXE 2,2 – PI Johann BERNHARD



## ANNEXE 3,1 – CV Ysabel CHEVREUIL

Ysabel CHEVREUIL  
13,02,1983

17, rue Jean Jaurès, apt 48,  
77430 CHAMPAGNE-SUR-SEINE

06 66 24 18 39  
[contact@courtcircuit.bio](mailto:contact@courtcircuit.bio)



Image : année 2018  
Source : Anonyme

### *Cuisinière, chez COURT CIRCUIT*

#### **FORMATION**

2016 : Titre Professionnel de Cuisinière de Restaurant et Collectivités  
2015 : Formation Cuisinière LOCIS de FORMATION, SAINT GERMAIN LAXIS  
2015 : Qualification HACCP ( Hygiène Alimentaire restauration Collective)  
2009 : Titre Professionnel de Cuisinière de Restaurant et Collectivités

#### **EXPERIENCES**

2017 – 2018 : Cuisinière COURT CIRCUIT  
2017 : Commis de cuisine au restaurant l'Héritage, MELUN  
2016 : Stage restaurant La Table de Natynn, MONTEREAU  
2015 – 2016 : Stage au restaurant La Taverne, VERNOU LA SEINE  
2015 : Agent de restauration collective - SDIS, MELUN  
2014 : Equipeuse polyvalente MILLE PATES, VARENNES (77)  
2010 – 2011 : Serveuse salle puis chef de rang AUX MOULINS BLEUS, CESSON  
2010 : Employée de restauration collective et agent entretien, Collège Doisneau, CLV  
2008 : Serveuse en salle ASTROCAFE, MELUN  
2007 : Animatrice radio Handi FM, PONTHIERRY  
2005 : Employée polyvalente Mc DONALDS, CARRE SENART

## ANNEXE 3,2 – PI Ysabel CHEVREUIL



## ANNEXE 4,1 – CV Ricardo FLORES

Ricardo FLORES  
24.11.1985

24, square Beau Regard  
77140 NEMOURS

06 65 54 52 78  
floresricardo838@gmail.com



© by Eric Coquelin

Image : « Energie Positive », 17 juin 2018  
Source : Eric Coquelin

### Cuisinier, chez COURT CIRCUIT

#### FORMATION

2016 : **Titre Professionnel de Cuisinier** – Logis formation – St Germain Laxis  
2007 - 2009 : *Formation Cuisinier (2 années sur les 3 prévues)* – Portugal

#### EXPERIENCES

2018 : *Cuisinier COURT CIRCUIT*

2017 : **Commis de cuisine** – Restaurant Le Patton - Fontainebleau

- Restauration gastronomique
- Environ 100 couverts par service

**Cuisinier restauration collective** – Hôpital - Fontainebleau

Juillet 2016 : **Cuisinier stagiaire** – Hôpital - Nemours

Mai 2016 : **Cuisinier stagiaire** - Restaurant Le Chapeau Rouge – Château Landon  
- Restauration traditionnelle

2013 – 2015 : **Manutentionnaire polyvalent intérimaire** – Synergie – Nemours  
- Missions chez Protexsur Nemours

2012 : **Manœuvre** – Ty Braz Eco – Grez s/ Loing

2010 – 2011 : **Serveur** – Restaurant La Taverne – Fontainebleau  
- Restauration traditionnelle

2007 – 2009 : **Cuisinier stagiaire** – Portugal  
- *Dans le cadre de ma formation initiale en cuisine débutée au Portugal*

## **ANNEXE 4,2 – PI Ricardo FLORES**



## ANNEXE 5.1 - Carte restaurant

### Entrées

« Salsa de légumes » Haricots verts, Chou blanc, Carottes, Gingembre, Ail, Curcuma	4,20 €*
« Caprice des miss » Toast au levain « maison », chèvre, miel, courgette sur son lit de crudités	5,90 €
« Surprise de la ferme » Feuilleté « maison » aux herbes aromatiques fourré à la volaille ou aux légumes de saisons ou à la tomme de vache	4,10 €*
« La tour du Gâtinais » (création originale du Chef) Muffin au quinoa surmonté de légumes de saisons et coiffé de son crumble au chèvre aux herbes aromatiques	4,50 €

### Plats

Saucisse de Moneuse Spécialité de Moneuse, Dagny	11,90 €
Cary poulet	11,90 €
Côte de porc Côte de porc de la ferme de Moneuse, Dagny	12,20 €
Steak de lentilles (création originale du Chef) Préparation à base de lentilles vertes du Gâtinais	11,90 €

### Fromages

« Tomme de Pécy » Fromage à pâte cuite au lait cru de vache	2,40 €
« Brie fermier » Dernier Brie fermier « bio » de la Brie	2,70 €
« Le Nanteau » Tomme de Brebis du Lunin	4,20 €
« Chèvre de Missacapri » Fromage de chèvre demi-sec.	2,60 €

### Desserts

« Le chemin de fer » Délicieuse génoise roulée fourrée à la confiture et sa chantilly gourmande	3,80 €
« Tarte aux fruits de saison » Dernier Brie fermier « bio » de la Brie	3,70 €
« Tiramisu noisette » (création originale du Chef) Crème légère et gourmande, pain d'épice aux noisettes et café.	3,90 €
« Mousse de pomme » Mousse légère parfumée aux pommes et au coquelicot	3,60 €

## ANNEXE 5,2 – Carte boissons

### *Boissons sans alcool*

#### *Jus de fruits...*

		Verre 25cl	Bouteille 1L
<i>Jus de pomme</i> Ferme de l'Abondance, Vaux-sur-Lunain		2,80 €	10,80 €
<i>Jus de pomme</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne		2,50 €	9,70 €
<i>Jus de Poire</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne		2,50 €	9,70 €
<i>Jus de Pomme-Cerise</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne		2,50 €	9,70 €
<i>Jus de Pomme-Poire</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne		2,50 €	9,70 €
<i>Nectar de cerise</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne		2,75 €	10,55 €

#### *Jus pétillants et limonades...*

	Verre 19cl	Verre 25cl	Bouteille 75cl
<i>Bulles de pommes</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne	2,75 €	3,70 €	10,55 €
<i>Limonade au coquelicot</i> DesLis Chocolat, Nemours	3 €	4 €	11,40 €

#### *Les sirops...*

	Verre 25cl
<i>Sirop de safran</i> Safran du Montois, Donnemarie-Dontilly	3,20 €
<i>Sirop de coquelicot</i> L'herbier de Milly, Milly-la-Fôret	2,30 €
<i>Sirop de menthe poivrée</i> L'herbier de Milly, Milly-la-Fôret	1,60 €
<i>Sirop de cerise</i> verger de Molien, Ussy-sur-Marne	1,10 €

#### *Cafés...*

	Expresso	Allongé	Double	Noisette	Crème
<i>Café du Kenya</i> Brûlerie de Melun - Maison Ambassa, Melun	1,50 €	1,50 €	3 €	1,5 €	3 €
<i>Café Colombien</i> Brûlerie du Lys, Dammarie les Lys	1 €	1 €	2 €	1 €	2 €

#### *Thé...*

Sachet 2g

*Menthe poivrée* 1 €  
L'herbier de Milly, Milly-La-Fôret

## Boissons alcoolisées

<i>Apéritifs...</i>	verre 12cl
<i>Kir royal au safran</i>	8,50 €
<i>Kir royal au coquelicot</i>	8,50 €
<i>Kir royal au cerise</i>	8,50 €

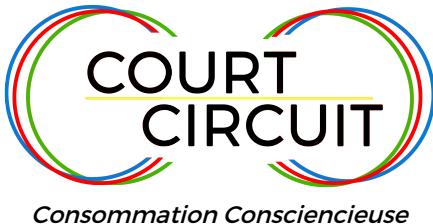
<i>Bières en pression...</i>	verre 25cl
<i>Bière de Brie Ambrée</i>	4,20 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	
<i>Bière de Brie Blonde</i>	4,20 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	
<i>Bière de Brie Blanche</i>	4,20 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	

<i>Bières en bouteille...</i>	Bouteille 33cl
<i>Briarde Ambrée</i>	8,40 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	
<i>Briarde Blonde</i>	8,40 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	
<i>Briarde Blanche</i>	8,40 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay	

<i>Cidres fermiers...</i>	verre 19cl	Bouteille 75cl
<i>Cidre du Lunin brut ou doux</i>	3,50 €	14 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay		
<i>Cidre briard brut ou doux</i>	2,40 €	9,40 €
Brasserie Rabourdin, Courpalay		

<i>Vins...</i>	verre 12cl	verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<i>Château Moulin</i>	9,60 €	11,20 €	20 €	40 €	60 €
<i>Oratoire Saint Martin</i>	9,60 €	11,20 €	20 €	40 €	60 €
<i>Champagne brut</i>	8,30 €				52 €
<i>Champagne brut, origines</i>	18 €				112 €
<i>Champagne brut, millésime</i>	16 €				100 €

## ANNEXE 5,3 – Exemples fiches techniques



### Détails Fromages Café-restaurant (à partir du 1 septembre 2018)

#### **Tomme de Pécy**

Assiette individuel : ~ 30g

Tomme de Pécy : 30g (14,41€/kilo) = 0,43 €  
Salade : 0,01 €

**TOTAL : 0,44 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	1,82	0,18	2
4,5	3,82	0,38	2,20
5	4,27	0,43	2,40

#### **Brie fermier**

Assiette individuel : ~ 30 g

Brie fermier : 30g (20€ / kilo) = 0,60  
Salade : 0,01 €

**TOTAL : 0,61 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	5,36	0,54	2,70
4,5	6	0,60	3
5	6,64	0,66	3,40

#### **« Nanteau », tomme de brebis**

Assiette individuel : ~ 30g

Nanteau : 30g (30,92€/kilo) = 0,93  
Salade : 0,01 €

**TOTAL : 0,94 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	3,82	0,38	4,20
4,5	4,27	0,43	4,70
5	4,73	0,47	5,20

#### **Fromage de chèvre**

Assiette individuel : ~ 30 g

Fromage chèvre : 25g ( 5,69 € / pièce) = 0,57 € → soit 10 portions par pièce.  
Salade : 0,01 €

**TOTAL : 0,58 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	2,36	0,24	2,60
4,5	2,64	0,26	2,90
5	2,91	0,29	3,20



## Détails Entrées Café-restaurant (à partir du 1 septembre 2018)

### « Salsa de légumes »

#### PRIX DE VENTE

Assiette individuel : ~ 105g

**Prix unitaire : 0,85 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	3,45	0,35	3,80
4,5	3,82	0,38	4,20
5	4,27	0,43	4,70

### « Toast chèvre-miel, courgette »

#### PRIX DE VENTE

Assiette individuel : ~ 100g

**Prix unitaire : 1,33 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	5,36	0,54	5,90
4,5	6	0,60	6,60
5	6,64	0,66	7,30

### « Feuilletés » ...

#### PRIX DE VENTE

Assiette individuel : ~ 100g

**Prix unitaire : 0,74 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	3	0,30	3,30
4,5	3,36	0,34	3,70
5	3,73	0,37	4,10

### « Muffin quinoa aux petits légumes et crumble de chèvres »

#### PRIX DE VENTE

Assiette individuel : ~ 100g

**Prix unitaire : 0,58 € HT**

Marge	Prix vente HT (€)	TVA (10%)	Prix vente TTC (€)
4	2,36	0,24	2,60
4,5	2,64	0,26	2,90
5	2,90	0,30	3,20
6	3,46	0,34	3,80
6,5	3,82	0,38	4,20
7	4,09	0,41	4,50

### MOYENNES

Prix unitaire HT	Marge	Prix vente HT	Prix vente TTC
0,87	4,88	4,25	4,68

## ANNEXE 6 – Exemples fiches producteurs

# LA FERME DE LA COURS DES LIONS

## - Infos pratiques -

**Adresse :** 6 rue Du Pavillon, La Tombe

**Agriculture :** biologique

**Culture :** Pomme de terre, lentilles, céréales

**Elevage :** Volailles

**Activité :** Polyculteur éleveur

**Horaires :** Vente directe à la ferme.



### - Producteur -

#### Marc Chauvin



#### L'exploitation

Afsa et Marc Chauvin sont Polyculteurs Eleveurs en Seine et Marne sur une exploitation de 28 hectares en agriculture biologique. Ils produisent oeufs et poulets de chair, pommes de terre, lentilles et céréales.

#### Le savoir-faire

Afsa et Marc élèvent leurs poules et poulets dans une démarche de bien-être animal en préservant espace et qualité de l'alimentation. Les poules ont accès à un parcours de 7000 m<sup>2</sup> pendant la journée et sont nourries avec le blé et le maïs Bio de la ferme.

### - Produits de la ferme -



Oeufs, volailles



Pomme de Terre

# LE MOULIN DES GAUTIERS

## - Infos pratiques -

**Adresse :** Moulin des Gautiers, Château Landon

**Agriculture :** Biologique

**Activité :** Artisan meunier

**Horaires :** du lundi au jeudi :  
de 8:00 à 12:00 et de 13:30 à 19:00.  
le vendredi de 8:00 à 12:00.  
Au delà des ces horaires, possibilité sur rendez-vous.



Château-Landon

## - Producteur -

Gilles Matignon



Le moulin artisanal est situé dans le Gâtinais, sur une terre argilo-calcaire, excellente région céréalière. Le partenariat agriculteur-meunier **permet une réelle identification et une localisation précise de la provenance des matières premières mises en œuvre. Il participe au développement équilibré de nos économies locales.** Gilles MATIGNON travaille principalement avec la Boulangerie Artisanale. **95% de sa clientèle se trouve dans un rayon de 50kms autour du moulin.**

## - Produits de la ferme -



Farine ( blé, sarrasin, lentille, maïs, etc...)

# LA FROMENTELLERIE

## - Infos pratiques -

**Adresse :** Domaine de Beaulieu, 77970 Pécy

**Agriculture :** biologique

**Elevage :** Vaches rustiques

**Activité :** Fromagerie et crèmerie

**Horaires :** Du lundi au vendredi, sur commande, La Fromentellerie est ouverte tous les jours de 15h à 19h pour récupérer vos produits. Ouverture également le samedi de 10h à 18h.

**Site internet :** <http://ledomainedebeaulieu.com>



Pécy

## - Producteur -

### Yves de Fromental



"En 2009, je décide de convertir la ferme en bio, dans la continuité de **la tradition du respect des terres, des animaux et des hommes**. Aujourd'hui, j'envisage une restructuration de la ferme, allant dans le sens de **moins de quantité pour une plus grande qualité des produits**. Je souhaite faire évoluer mon troupeau et acquérir une cinquantaine de vaches rustiques, et valoriser ma production par **une transformation à la ferme et la vente directe de proximité**. Cela consiste en fait à revenir à ce que faisait mes parents : **une agriculture familiale, à taille humaine, diversifiée : pas de monocultures, mono-élevage, mais une polycultures/élevage**".

## - Produits de la ferme -



Yaourts



Lait



Faisselle



Tomme

## ANNEXE 7 – EQUIPE ET EXPERIENCE EN IMAGES



« Famille à Energie Positive », Evry (fevrier 2018)  
Grand Paris Sud

### Goûter / boisson

#### Pain d'épice

- nature
- caramel beurre/salé
- orange

#### Mousse de pomme

#### Génoises fourrées

- confiture poire aux noix
- confiture coing
- confiture framboise

#### Limonade coquelicots

#### Bulles de Pomme

#### Jus de poire

#### Jus de pomme-cerise

#### Jus de pomme

#### Nectar de cerise



### Prestations illustrées

COURT CIRCUIT propose des prestations illustrées, pour donner un maximum d'informations concernant les producteurs sollicités.



**L'équipe COURT CIRCUIT**

**Pour les vœux du personnels  
du CNFPT 2018.**

**GRIGNY  
12 janvier 2018**

**Buffets chauds, service à table  
100 personnes**

**Johann BERNHARD  
Ricardo FLORES  
David DULIER  
Ysabel CHEVREUIL  
Frédérique CHEVREUIL  
Oriane MUSELET**



**« Vœux de la Maire à la population », janvier 2018  
MOISSY CRAMAYEL**

**Animations « mini-crêpes flambées » ( 250 personnes)  
David DULIER, Ysabel CHEVREUIL, Ricardo FLORES**

## **ANNEXE 8 – DECRET N°2018-230 du 30 MARS 2018**

**Le 7 juillet 2018**

### **Décret n° 2018-230 du 30 mars 2018 relatif à l’expérimentation d’emplois francs**

NOR: MTRD1805865D

Version consolidée au 7 juillet 2018

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre du travail,

Vu le code des relations entre le public et l’administration, notamment son article L. 231-4 ;

Vu le code du travail, notamment ses articles L. 5134-66 et L. 5312-1 ;

Vu la loi n° 2017-1837 du 30 décembre 2017 de finances pour 2018, notamment son article 175 ;

Vu l’arrêté du 5 février 1992 portant application de l’article L. 5411-2 du code du travail et définissant les catégories de demandeurs d’emploi ;

Vu l’avis du Conseil national de l’emploi et de la formation professionnelle du 23 février 2018,

Décrète :

### **Chapitre Ier : Éligibilité aux emplois francs et à l’aide de l’État**

#### **Article 1**

Le dispositif expérimental “ emplois francs “ mentionné au I de l’article 175 de la loi du 30 décembre 2017 de finances pour 2018 susvisée est ouvert aux employeurs définis à l’article 3 remplissant les conditions prévues à l’article 5 qui recrutent des demandeurs d’emploi inscrits à Pôle emploi en catégorie 1, 2, 3, 6, 7 ou 8, telle que prévue à l’article 2 de l’arrêté du 5 février 1992 portant application de l’article L. 5411-2 du code du travail et définissant les catégories de demandeurs d’emploi, et résidant dans l’un des quartiers prioritaires de la politique de la ville dont la liste est fixée par un arrêté des ministres chargés de l’emploi, de la ville et du budget.

#### **Article 2**

La situation du demandeur d’emploi et son lieu de résidence sont appréciés à la date de signature du contrat de travail.

## **Article 3**

Sont éligibles à l'aide de l'Etat pour le recrutement d'un demandeur d'emploi en emploi franc les employeurs mentionnés à l'article L. 5134-66 du code du travail établis sur tout le territoire national, à l'exception des établissements publics administratifs, des établissements publics industriels et commerciaux et des sociétés d'économie mixte. Les particuliers employeurs ne sont pas éligibles à l'aide.

## **Chapitre II : Aide financière de l'Etat**

### **Section 1 : Conditions d'attribution et de maintien de l'aide**

## **Article 4**

L'aide financière mentionnée au I de l'article 175 de la loi du 30 décembre 2017 de finances pour 2018 susvisée est attribuée par Pôle emploi pour le compte de l'Etat.

Une convention conclue entre l'Etat et Pôle emploi définit les modalités de mise en œuvre et de suivi du dispositif expérimental " emplois francs ".

## **Article 5**

Pour l'attribution de l'aide prévue à l'article 4, l'employeur doit satisfaire aux conditions suivantes :

- 1° Etre à jour de ses obligations déclaratives et de paiement à l'égard de l'administration fiscale et des organismes de recouvrement des cotisations et des contributions de sécurité sociale ou d'assurance chômage, ou avoir souscrit et respecter un plan d'apurement des montants restant dus ;
- 2° Ne pas avoir procédé, dans les six mois précédent l'embauche, à un licenciement pour motif économique sur le poste pourvu par le recrutement en emploi franc. L'employeur doit rembourser le cas échéant à l'Etat l'intégralité des sommes qui ont été perçues au titre de l'aide financière s'il apparaît que le recrutement d'un salarié en emploi franc a pour conséquence le licenciement d'un autre salarié ;
- 3° Ne pas bénéficier d'une autre aide de l'Etat à l'insertion, à l'accès ou au retour à l'emploi versée au titre du salarié recruté en emploi franc ;
- 4° Le salarié recruté en emploi franc ne doit pas avoir appartenu à l'effectif de l'entreprise au cours des six derniers mois précédent la date d'embauche. Le salarié recruté en emploi franc doit être maintenu dans les effectifs de l'entreprise pendant six mois à compter du premier jour d'exécution du contrat.

### **Section 2 : Montant de l'aide**

## **Article 6**

I. - Le montant de l'aide financière pour le recrutement d'un salarié en emploi franc à temps complet est égal à :

1° 5 000 € par an, dans la limite de trois ans, pour un recrutement en contrat à durée indéterminée ;

2° 2 500 € par an, dans la limite de deux ans, pour un recrutement en contrat à durée déterminée d'au moins six mois.

II. - Le montant de l'aide est proratisé en fonction de la durée effective du contrat de travail si le contrat de travail est interrompu en cours d'année civile et de la durée de travail hebdomadaire, lorsque cette durée est inférieure au temps plein.

Il tient également compte des périodes d'absence du salarié qui n'ont pas donné lieu au maintien de la rémunération.

### **Section 3 : Procédure d'attribution et modalités de versement**

#### **Article 7**

La demande d'aide est déposée par l'employeur auprès de Pôle emploi dans le délai de deux mois suivant la date de signature du contrat de travail, par l'intermédiaire d'un téléservice et selon des modalités fixées par arrêté des ministres chargés de l'emploi et de la ville.

#### **Article 8**

I. - L'aide de l'Etat est due à compter du premier jour d'exécution du contrat de travail. Elle est versée à un rythme semestriel.

II. - Chaque versement est effectué sur la base d'une attestation de l'employeur justifiant la présence du salarié, transmise à Pôle emploi.

L'attestation de présence mentionne le cas échéant les périodes d'absence du salarié qui n'ont pas donné lieu au maintien de la rémunération.

Le défaut de production de l'attestation de présence dans le délai de deux mois suivant l'échéance de chaque semestre d'exécution du contrat entraîne la perte définitive du droit au versement de l'aide au titre de cette période.

Le défaut de production de l'attestation de présence dans le délai de quatre mois suivant l'échéance de chaque semestre d'exécution du contrat entraîne la perte définitive du droit au versement de l'aide.

III. - Lorsque la somme due à l'employeur est inférieure à 100 euros au titre d'un semestre, Pôle emploi ne procède pas à son versement.

### **Section 4 : Procédure de contrôle et modalités de remboursement**

#### **Article 9**

Le bénéficiaire de l'aide tient à la disposition de Pôle emploi tout document permettant d'effectuer le contrôle de l'éligibilité de l'aide, durant un délai de quatre ans à compter de la date d'attribution de l'aide.

Pôle emploi échange les informations ou données strictement nécessaires à l'exercice de ce contrôle avec d'autres administrations publiques, notamment l'Agence centrale des organismes de sécurité sociale, la Caisse centrale de la mutualité sociale agricole et le Commissariat général à l'égalité des territoires.

Les demandes visant à contrôler l'exactitude des déclarations de l'employeur sont adressées à celui-ci par tout moyen permettant d'établir une date certaine. Si l'employeur ne produit pas dans le délai d'un mois les documents demandés, le versement de l'aide est suspendu.

## **Article 10**

En cas de constatation du caractère inexact des attestations de l'employeur justifiant de la présence du salarié, les sommes indûment perçues au titre de la période considérée sont reversées à l'Etat.

En cas de constatation d'une fraude de l'employeur dans les attestations ou déclarations qu'il transmet à Pôle emploi pour justifier de l'éligibilité aux emplois francs, la totalité des sommes perçues au titre de ce dispositif doivent être reversées à l'Etat et le bénéfice de l'aide au titre des semestres restants n'est plus dû.

## **Chapitre III : Dispositions finales**

### **Article 11**

Un comité d'évaluation conduit l'évaluation de l'expérimentation. Il comprend notamment des représentants des ministres chargés de l'emploi et de la ville, de Pôle emploi ainsi que des personnalités qualifiées dont la compétence est reconnue en matière d'évaluation des dispositifs d'aide à l'emploi ou de lutte contre les discriminations. Sa composition est fixée par arrêté des ministres chargés de l'emploi et de la ville.

### **Article 12**

Les dispositions du présent décret sont applicables aux contrats de travail conclus entre le 1er avril 2018 et le 31 décembre 2019.

### **Article 13**

Le ministre de la cohésion des territoires, la ministre du travail, le ministre de l'action et des comptes publics et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de la cohésion des territoires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 30 mars 2018.

Edouard Philippe  
Par le Premier ministre :

La ministre du travail,  
Muriel Pénicaud

Le ministre de la cohésion des territoires,  
Jacques Mézard

Le ministre de l'action et des comptes publics,  
Gérald Darmanin

Le secrétaire d'Etat auprès du ministre de la cohésion des territoires,  
Julien Denormandie