

## Fantine en cuisine, traiteur local à Bretoncelles (Perche)

**Résumé :** Cuisinière itinérante, Fantine OLIVIER cuisine au domicile des particuliers et dans les salles louées par les associations, collectivités et entreprises, avec des produits locaux (80%) et biologiques (70%). Depuis 2017, elle dispose également d'un laboratoire traiteur et propose des plats cuisinés dans une boutique partagée avec un boulanger et la livraison de plateaux repas.



Candidat au Prix des Femmes Marjolaine 2016

### AUTEUR(S)

Fantine Olivier

Responsable

fantineencuisine  
@gmail.com

Fiche rédigée par :  
Gabrielle TRAGIN

### PROGRAMME

**Démarrage :** Mars 2014

**Lieu de réalisation :** Perche

**Budget :** 50000 €

**Origine et spécificités du financement :**  
Autofinancement, subvention, emprunt  
bancaire

### ORGANISME(S)

Fantine en Cuisine

7 place du Général de Gaulle

61110 Bretoncelles

<https://www.fantineencuisine.com>

**Salariés :** 1

**Bénévoles :** 0



## COMITE DE LECTURE

**Date de lecture de la fiche :** mercredi 05 septembre 2018 00:00

**Appréciation(s) du comité :** *Source d'inspiration !*

**Solution(s) :** *Agriculture et alimentation, Développement territorial*

**Opérateur(s) :** *Particulier(s)*

**Pays :** *France, Normandie, Orne*

**Bénéficiaires :** *Universel*

**Envergure du programme :** *Locale*

**Domaine(s) :** *Environnement, Changement climatique, Alimentation, Agriculture*

### CARACTERISATION - Fiche IARD :

**Type d'acteur:** **Acteurs de la consommation:** *Restaurants, traiteurs*

**Type d'action:** **Consommation alimentaire:** *Restauration responsable*

**Type d'objectif(s):** **Culturels:** *Maintien des patrimoines alimentaires / Développement local:* *Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Création indirecte de valeur économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques:* *Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Prix des Femmes Marjolaine » (2016)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Olivier, « Fantine en cuisine, traiteur local à Bretoncelles (Perche) », *\*\*Journal RESOLIS\*\** (2018)

## ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Diplômée en sciences politiques, Fantine OLIVIER a travaillé plus de 4 ans sur la thématique des circuits courts alimentaires. Souhaitant être actrice elle-même et s'inscrire dans une vision de long terme, elle a décidé de créer son activité de cuisinière à domicile avec des produits locaux et biologiques. Elle a ainsi obtenu son CAP Cuisine en 2013 et lancé l'activité "Fantine en cuisine" en mars 2014 au sein de la C.A.E. Crescendo et devient alors cuisinière à domicile pendant 3 ans, avant la création de son entreprise (la SASU « Fantine en Cuisine ») et son installation dans un laboratoire traiteur depuis mars 2017.

## OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Valoriser les produits agricoles et artisanaux, notamment biologiques du Perche, et ainsi participer au développement économique du territoire
- Sensibiliser la population locale sur la diversité, la qualité et l'accessibilité (tant financière que matérielle) des productions alimentaires locales
- Réussir à bien vivre de ce métier, en se dégageant un revenu suffisant mais aussi du temps pour s'investir dans des actions associatives locales.



## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Entre mars 2014 et juin 2018, plus de 340 prestations ont été réalisées et livraisons ont été réalisées, allant du simple buffet froid au repas complet de mariage, en passant par des repas classiques ou des plats complets.

Acquisition d'expérience et renforcement de l'activité à tous les niveaux :

- commercial: développement d'une clientèle diversifiée, création d'un logo et d'une charte graphique, communication via réseaux sociaux
- métier de cuisinière: pratiques culinaires, évaluation des quantités, logistique d'approvisionnement, organisation du temps de travail, comptabilité, gestion
- intégration locale: réseau de fournisseurs agricoles et artisanaux, réseau de prescripteurs. En valeurs, son approvisionnement est issu à 80% des filières agricoles locales, et à 70% certifié "Agriculture Biologique" (chiffres de 2016).
- Livraison de plats cuisinés depuis 2017
- Création en 04/2018 de la boutique « Aux Petits Fours » partagée avec les boulangers bio de « l'ami d'pain »

## RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Chiffre d'affaires de 34000€ en 2014, 57000€ en 2015 et 97000€ en 2017, l'activité a permis à Fantine de se rémunérer en tant qu'entrepreneure-salariée.
- Seul traiteur de Perche ayant recourt à des produits biologiques et locaux, elle propose des prestations différentes des charcutiers-traiteurs traditionnels.
- Achats des produits locaux réalisés via la plateforme logistique Mil Perche, dont elle est un des membres fondateurs
- Une centaine de clients, certains récurrents, dans un rayon de 30km autour de Bretoncelles
- Déchets générés par son activité réduits à leur minimum dans la mesure où les emballages des produits sont quasiment tous consignés et elle composte tous les déchets organiques

## ORIGINALITE DU PROGRAMME

- Démarche d'approvisionnement éminemment responsable et cohérente, valorisant les ressources du territoire
- Participation à la dynamisation d'une zone rurale en créant un emploi, et à l'avenir d'un bourg rural avec la boutique
- Implication financière et foncière de la commune dans mise à disposition et la rénovation du local
- Boutique partagée avec des boulangers (l'ami d'pain), partage du local et de main d'œuvre à mi-temps
- Reconversion professionnelle progressive et réussie

## PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

- Outre les partenariats commerciaux développés avec les fournisseurs locaux, Fantine est co-fondatrice de l'association de préfiguration MIL Perche (Marché d'intérêt Local du Perche), qui vise à faciliter la logistique d'approvisionnement des professionnels de la restauration auprès des producteurs locaux.
- Pour le projet de local, les deux partenariats principaux sont: les boulangers de "L'ami d'pain" pour partager le local; la commune de Bretoncelles propriétaire du local

## RETOUR D'EXPERIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- Isolement relatif en tant que cuisinière
- Echanges avec consommateurs concernant l'alimentation et/ou l'agriculture demeurent plus réduits que ce qu'elle souhaite
- L'approvisionnement auprès des producteurs est aujourd'hui chronophage: la tournée des fermes et boutiques représente entre 4 et 7h en fonction des prestations, et doit être renouvelée à chaque prestation, travail aujourd'hui facilité par la plateforme de produits locaux Mil Perche
- Forte augmentation de la gamme pour satisfaire les clients en boutique : très chronophage

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Création de l'activité sous le statut d'entrepreneuse-salariée (portage salarial) lui a permis d'être accompagnée et formée
- Le partage d'un local avec deux autres commerçants à partir de la fin 2016
- Accompagnement par le Pays du Perche ornaïse a été pertinent, notamment pour mobiliser certaines sources de financement

### Améliorations futures possibles :

Vente de plats cuisinés sur les marchés

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

- L'activité a démarré de manière progressive et dans un cadre économique sécurisé
- Qualité des prestations de plus en plus reconnue ce qui lui a donné de la crédibilité pour porter ce projet de local traiteur de plus grande ampleur
- Travail de réseautage, notamment avec les producteurs et artisans locaux mais aussi en s'impliquant dans des organismes partageant les mêmes valeurs d'économie à taille humaine et d'ancrage territorial
- Travail d'anticipation

### Idee de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée, utile(s) pour le présent programme :

- Parmi la génération "Y", de nombreux diplômés de grandes écoles reprennent le chemin de la formation après quelques années d'expériences professionnelles, la plupart du temps pour acquérir les compétences de métiers manuels. Que cela signifie-t-il en termes de représentations du travail, de construction de l'individu, et même à un niveau macro, en termes de formations universitaires.
- Rôle et implication des néo-ruraux dans le développement de leurs territoires d'adoption
- Implication des collectivités pour l'essor commercial de leur centre-bourg, ou comment les pouvoirs publics locaux pallient l'absence et/ou soutiennent les initiatives privées des créateurs d'entreprises ?