

## GAL « CEVENNES »

### Equipements de cuisine pour restauration collective

**Maître d'ouvrage :** SCIC De la terre à l'assiette - Gard

**Localisation :** Saint-Hippolyte-du-Fort

**Fiche-action 3 :** *Soutien aux entreprises*

**Sous-action 1 :** *Soutien au développement, à la transmission reprise et à la création d'entreprises liées aux ressources locales, au tourisme ou aux services de proximité*

**Date récépissé de dépôt :** 10/06/2021

**Dates prévisionnelles de réalisation :** 01/07/2021 au 30/06/2023

**Type de bénéficiaire :** PME



**Type de dépenses :** Dépenses matérielles : Matériel et équipement

#### Résumé du projet :

« De la terre à l'assiette » est un projet développé pour une restauration collective bio et locale par l'association Le Passe Muraille. Il a donné lieu à la création d'une entreprise d'insertion dans l'Hérault en 2019 et d'une entreprise d'insertion dans le Gard en 2021. Elle souhaite privilégier la proximité, l'agriculture biologique, la saisonnalité, le « fait maison », lutter contre le gaspillage et supprimer les contenants en plastique. Elle accompagne vers l'emploi des personnes du territoire en parcours d'insertion professionnelle.

Une étude de faisabilité soutenue par l'Etat a permis de prévoir une montée en charge progressive des moyens humains de la SCIC de la terre à l'assiette Gard : 12 à 15 emplois sont prévus dont 5 à 7 en CDDI. Dans la SCIC, seront représentés les producteurs, les agriculteurs, les bénéficiaires, les clients, les collectivités, les partenaires ainsi que les salariés.

La SCIC souhaite acquérir du matériel de cuisine pour compléter l'équipement de cuisine qui lui sera mis à disposition à l'EHPAD Pié de Mar de St-Hippolyte-du-Fort. La cuisine de cet établissement peut préparer jusqu'à 1000 repas/jour alors que l'EHPAD compte 60 résidents ce qui représente 120 repas/jour. Ces investissements permettront des livraisons en liaison froide et des mises en conserve pour la fabrication de produits bio et locaux et du matériel pour les cuisines satellites (four de remise en température...). La SCIC répond aux appels d'offres des établissements publics et privés (EHPAD, entreprises...) intéressés par ce concept sur le territoire. A ce jour, la SCIC a répondu à 2 marchés, celui de l'EHPAD Pié de Mar et de l'école primaire de la commune de Sauve.

#### Dépenses prévisionnelles HT :

Autolaveuse	2 500,00 €
Table inox et rayonnage	1 658,30 €
Stérilisateur	14 800,00 €
Four et armoire positive	17 152,00 €
2 Véhicules utilitaires	83 002,00 €
Bacs inox	1 220,90 €
Caisses, mixeurs, rouleau découpe, bar à sauce	779,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>121 113,10 €</b>

#### Plan de financement prévisionnel HT :

<b>LEADER</b>	<b>48 445,48 €</b>
Etat DDETS FDI	48 445,00 €
Autofinancement	24 222,62 €
<b>TOTAL</b>	<b>121 113,10 €</b>