

Agir Local

POUR CONTRER À SON NIVEAU LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

PROJET / Décrivez votre projet en quelques lignes

Ideel Garden est une cantine engagée. Nous mettons à disposition des collaborateurs ou des étudiants des plats :

- **100% faits maison, sains et écologiques** : 80% de nos plats sont Nutri score A. 65% des plats proposés sont végétariens. Deux chefs cuisinent tous les jours dans notre laboratoire à Montreuil pour régaler les convives.

- **100% à partir de produits maraîchers BIO et de saison** : nos recettes sont imaginées en respectant la saisonnalité des produits, sans pesticide ni conservateur.

- **100% zéro déchet** : nos plats sont conditionnés dans des bocaux en verre, récupérés et réutilisés à l'infini.

TERRITOIRE / Sur quel territoire se déploie votre projet et quel périmètre de rayonnement ? (commune, groupe de communes)

Nos cuisines sont situées à Montreuil. Nous avons internalisés notre propre flotte de livraison pour avoir la mainmise sur toute le cycle de vie du produit, depuis sa conception jusque dans l'assiette.

Par conséquent, notre rayon d'action est l'Ile de France (+50 km)

LES ACTEURS DU PROJET / Quels sont les acteurs impliqués dans le projet et leur rôle (porteurs, relais, contributeurs, financeurs, etc.) Qui sont les bénéficiaires ?

Ideel Garden est une entreprise de l'économie circulaire.

Notre objectif prioritaire est la réduction des émissions carbone dans le secteur de l'alimentaire.

Plusieurs acteurs nous aident et rendent notre démarche réelle :

- En amont : les producteurs avec lesquels nous travaillons en agro écologie ou agriculture régénératrice (Planted ou La ferme de l'Envol). Ils sont la clé de notre ambition.
- L'équipe Ideel Garden : composé de personnes chargées d'imaginer et de créer les recettes (production et logistique), chargées des prévisions de vente et de l'optimisation de notre production et des livraisons (l'équipe opérationnelle).

Nous avons, bien entendu, d'autres partenaires issus de l'économie circulaire :

- Uzaje pour la gestion du zéro déchet
- Makesense pour nous aider à développer une stratégie globale de protection de la nature
- les Epicerie nous Anti Gaspi et TooGoodToGo pour la revalorisation de nos invendus
- Etc

FACILITÉ DE RÉPLICABILITÉ DU PROJET / Sur une échelle de 1 à 3, comment évalueriez-vous la capacité du projet à être répliqué sur un autre territoire (1 = difficilement répliquable ; 3 = facilement répliquable) ?

3

Expliquez (motivations, obstacles)

L'ambition est la réduction des émissions carbone liées au secteur alimentaire.

Nous souhaitons présenter un modèle où il est possible d'apporter des solutions de restauration qui protègent la nature (voire la répare via l'agro écologie), qui sont bonnes pour la santé et accessibles financièrement.

La complexité de mise en place du projet réside dans plusieurs étapes :

- Trouver la bonne approche logistique et opérationnelle pour proposer un service de qualité.
- Trouver des recettes qui plaisent : proposer des recettes attractives, variées, correspondants aux différents régimes alimentaires, qui soient dans l'air du temps, etc. Le secteur alimentaire en France reste un secteur très compétitif, où le consommateur final est exigeant.
- La gestion des invendus et leur revalorisation pour éviter que ceux ci ne se transforment en déchet.

BÉNÉFICES LOCAUX ET GISEMENT NATIONAL / Chiffrés l'un et l'autre, autant que faire se peut, en terme de % de réduction de tonnes équivalent CO2e (sur le territoire local, national, en utilisant le tableur carbone), mais aussi en termes d'énergie consommée, de gains en euros, en emploi, d'impact local en général...

Accédez au tableur carbone Agir Local [en cliquant ici](#).

Nous souhaitons proposer une approche différente de la restauration, montrer qu'il est possible de se nourrir et de limiter nos émissions carbonées.

En moyenne, dans la restauration collective un plat émet 3 Kg de CO2.

Un plat Ideel Garden émet en moyenne 0.8 Kg de CO2.

Pour atteindre ce résultat, nos deux principaux leviers sont :

- L'agro écologie : nous travaillons à date avec 20% de nos produits issus de l'agriculture régénératrice. L'objectif est d'atteindre les 100% d'ici 2025 et l'ambition est aussi de contribuer et d'encourager la normalisation de ces procédés.
- La réduction de la protéine animale dans nos plats (particulièrement le boeuf) : aujourd'hui 65% des recettes Ideel Garden sont végétariennes. Nous ne proposons pas de plats contenant du boeuf, qui est un élevage fortement émetteur de GES, qui contribue à la déforestation massive, etc.

FINANCEMENT / Comment le projet a-t'il été financé (subvention, investissement, mécénat, crowdfunding, budget de fonctionnement, etc.) ? Quel temps de retour sur investissement ? (si disponible)

- Makesense
- Fonds propres

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES / Pouvez-vous nous faire parvenir des documents existants de présentation du projet (lien internet, doc, pdf, etc.) ? Ces documents sont à joindre par email à 50projets@agirlocal.eu (méthode, calendrier, acteurs, coûts et gains, outils utilisés, adresses, etc.)

- Présentation Ideel Garden
- Tableau des émissions carbonées / plat

COMMENTAIRES DU GROUPE PROJET / Toutes les informations jugées pertinentes pour la reproduction du démonstrateur.

ADRESSE DU SITE INTERNET / S'il existe.

CONTACT / Laissez-nous vos coordonnées.

Email :

Téléphone :

COMMENTAIRES / Si vous souhaitez ajouter des éléments à notre connaissance.