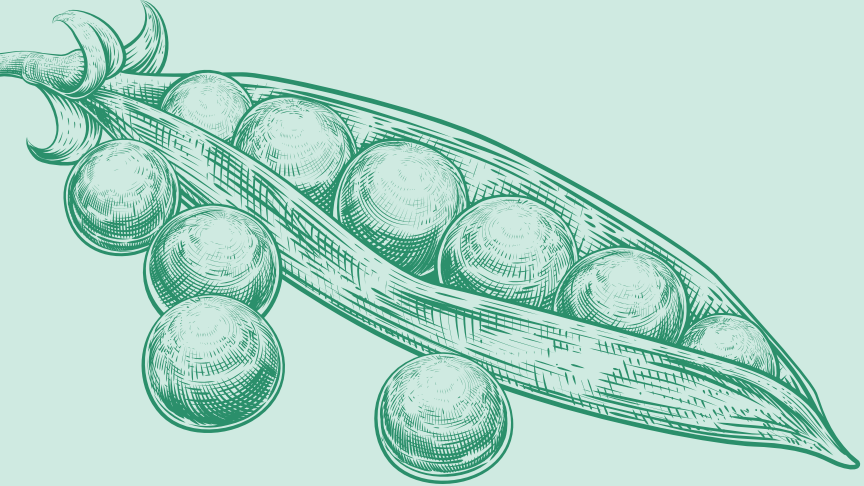


PITCH

DECK



SERVI
— EN —
LOCAL



NOS CONSTATS

1

Les agriculteurs disposant d'un fort ancrage territorial manquent de solutions de commercialisation.

2

Les fermes sont éloignées des lieux de consommation.

3

Le revenu moyen* d'un agriculteur en France est inférieur au SMIC.

*source INSEE 2018

4

Il y a une réelle demande de consommer des produits locaux respectueux de l'environnement et qualitatifs.

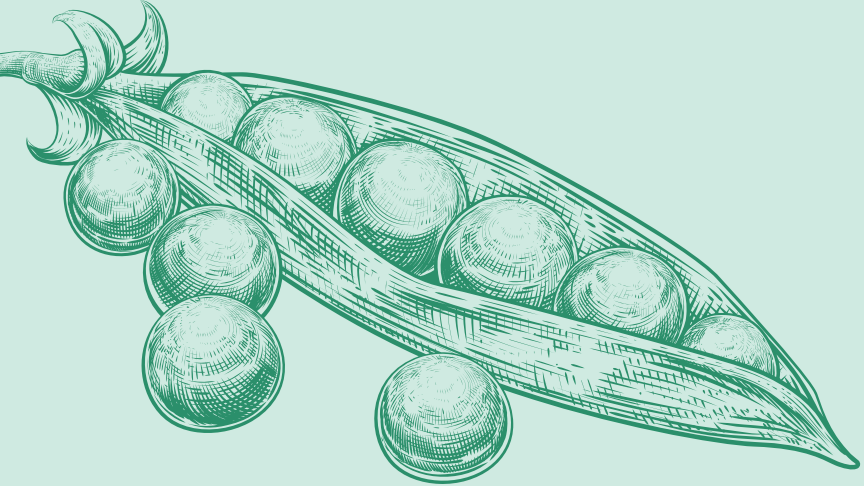
5

Ni les producteurs, ni les professionnels de la restauration n'ont le temps de centraliser les commandes et de gérer la livraison.

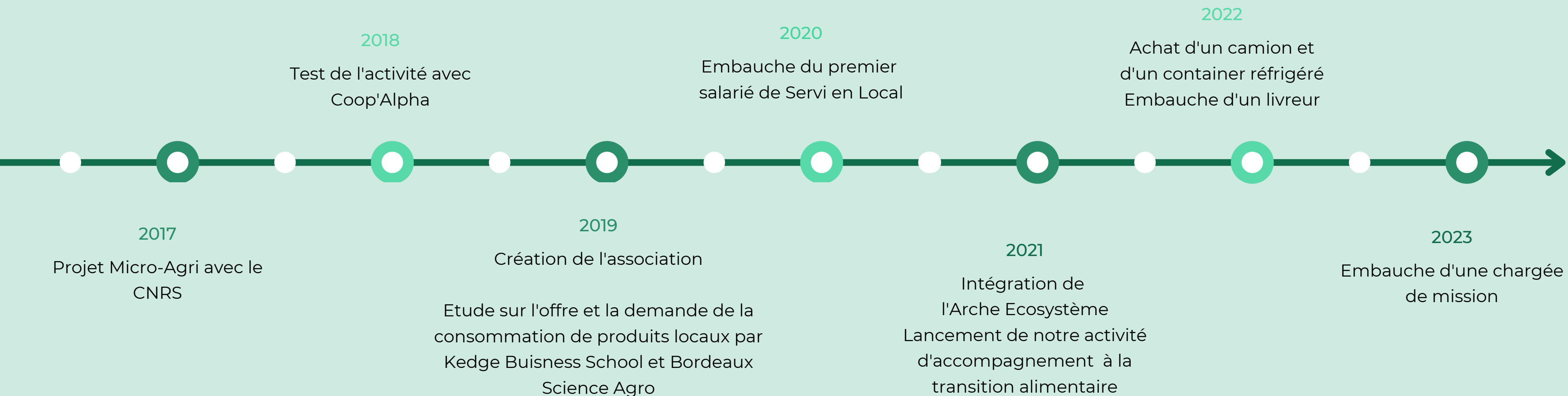
6

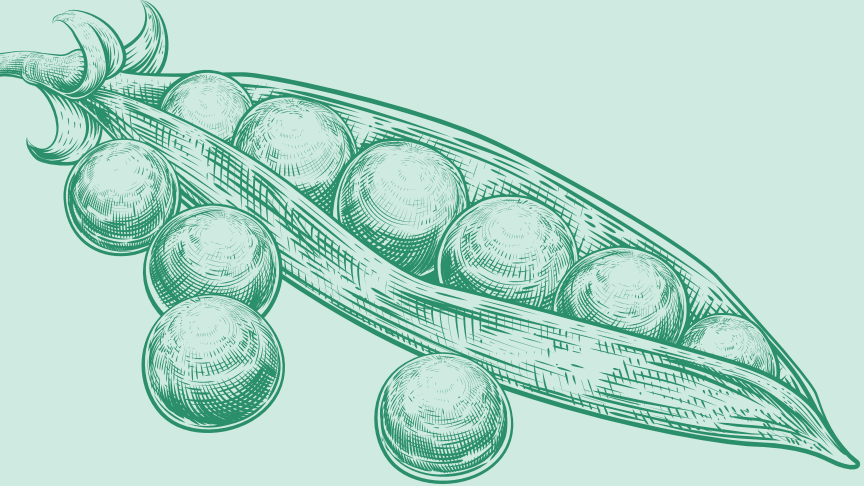
Une alimentation locale et respectueuse de l'environnement contribue à la préservation de la biodiversité.





LES ORIGINES DU PROJET

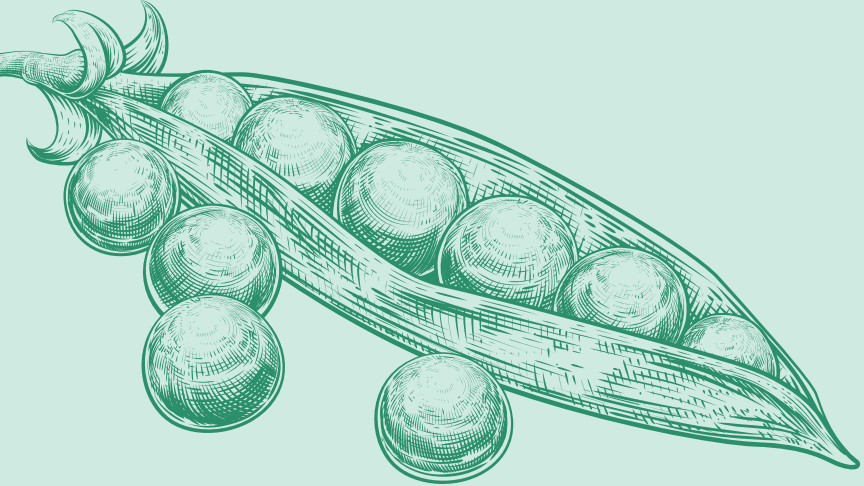




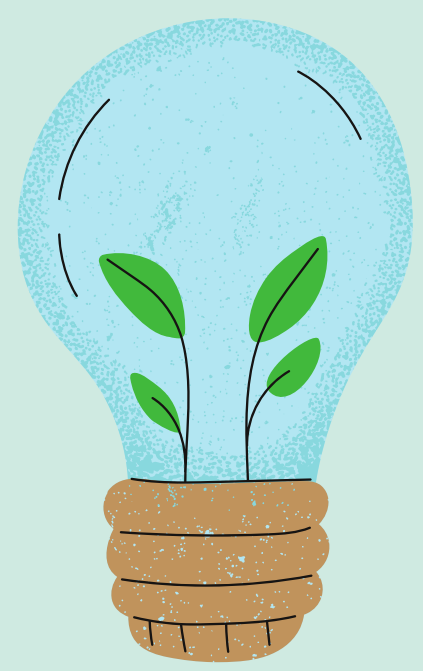
NOTRE VISION

Renforcer le lien entre l'Homme et la nature en mettant l'agriculteur au cœur d'un système alimentaire permettant à tous d'accéder à une alimentation locale et durable.





NOS VALEURS



Ecologie

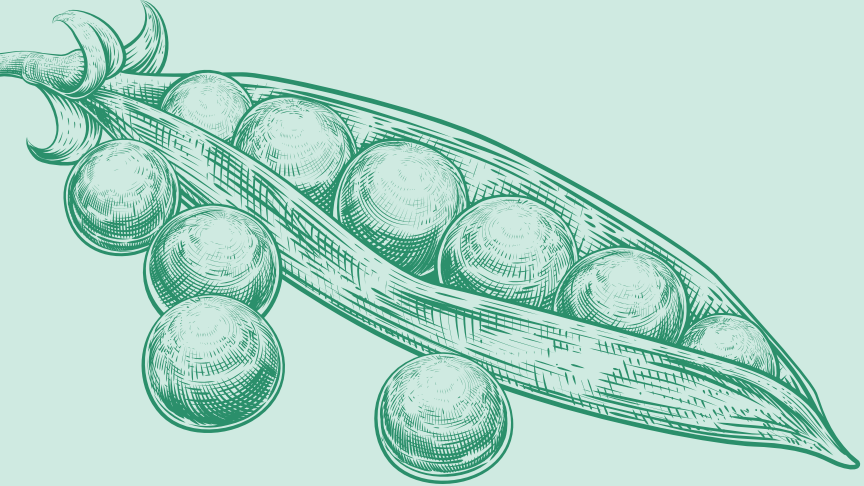


Solidarité



Proximité





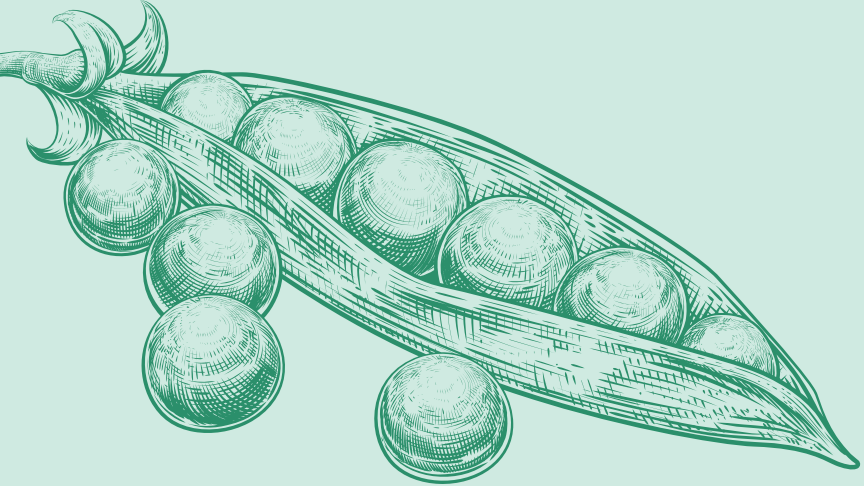
NOS OBJECTIFS

Créer et cultiver du lien
entre les agriculteurs et les
professionnels de la
restauration engagés dans une
démarche alimentaire durable
locale et éco-responsable

Accompagner
les différents acteurs
dans le
développement du
"mieux manger".

Sensibiliser
les consommateurs
au contenu de leur
assiette.

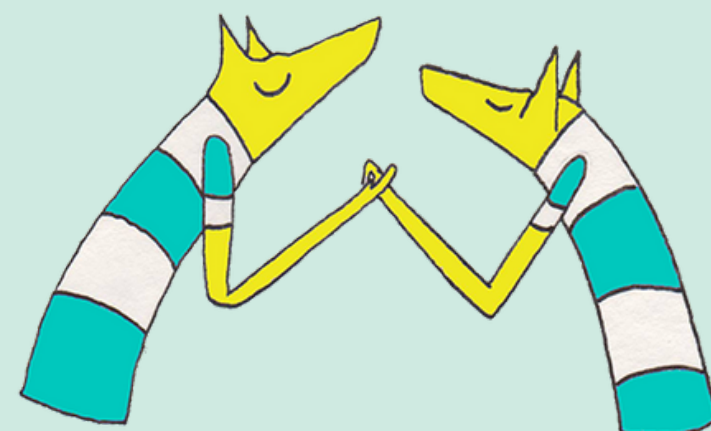




NOS ENGAGEMENTS



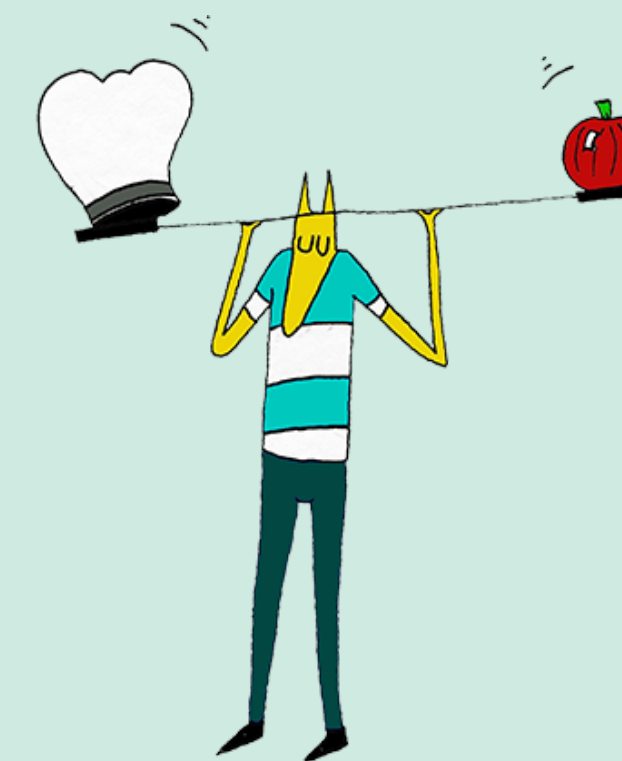
Fraîcheur



Proximité

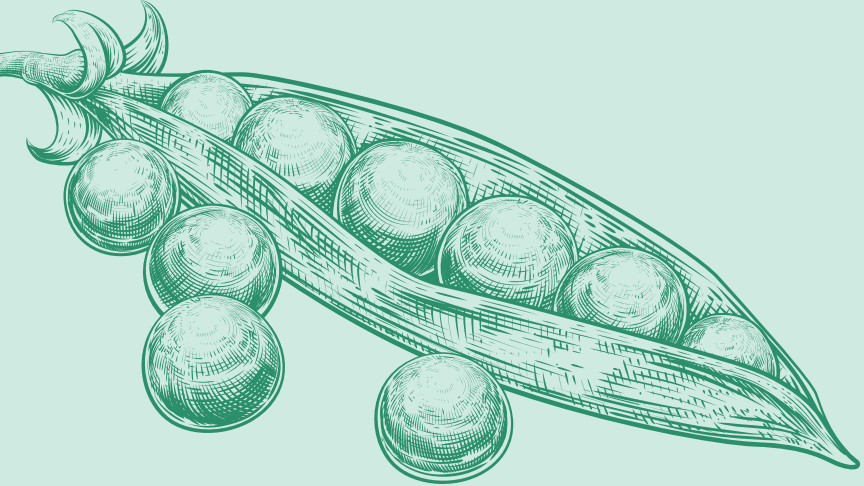


Qualité



Adaptabilité





NOTRE ÉQUIPE



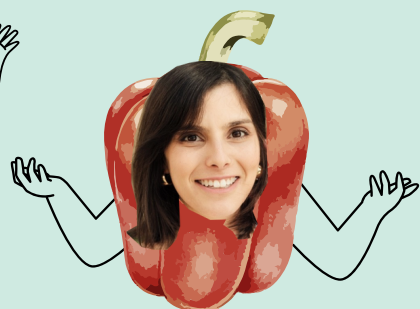
Fred



Mathieu



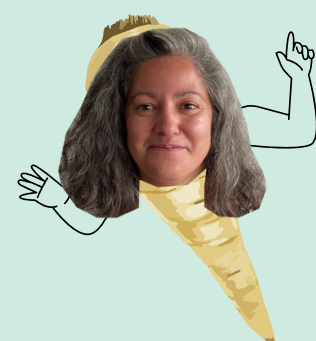
Aurelie



Estelle



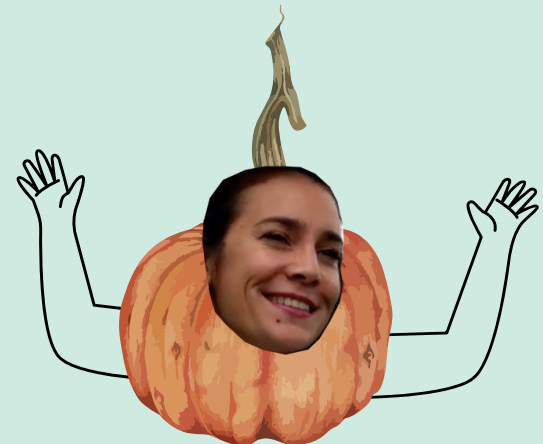
Charlotte



Anne-Marie



Climène



Lucile



Julia



Léo



LE BUREAU

Fred ANDRE, Président & trésorier

Mathieu BRET, Secrétaire

LES BÉNÉVOLES

Estelle MORA, Communication

Aurélie PEROUZE, Recherche de financements

Charlotte ROUSSELLE, Gestion comptable & juridique

Anne-Marie SALLENAVE, Lien partenaires & commercialisation

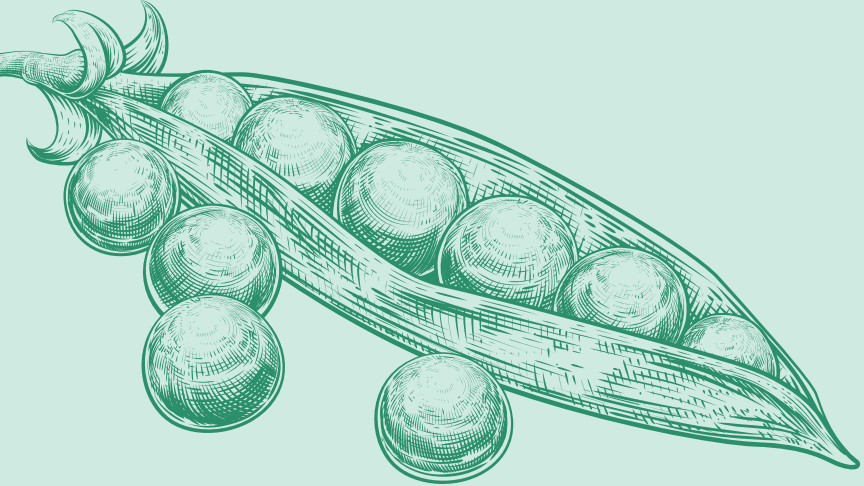
Climène SIMONET, Sécurité & hygiène alimentaire

LES SALARIÉS

Lucile DUCLER, Directrice

Julia RENAUD, Coordinatrice de projets *alternance*

Léo COUROUSSE, Livreur et préparateur de commandes



NOS PRODUCTEURS

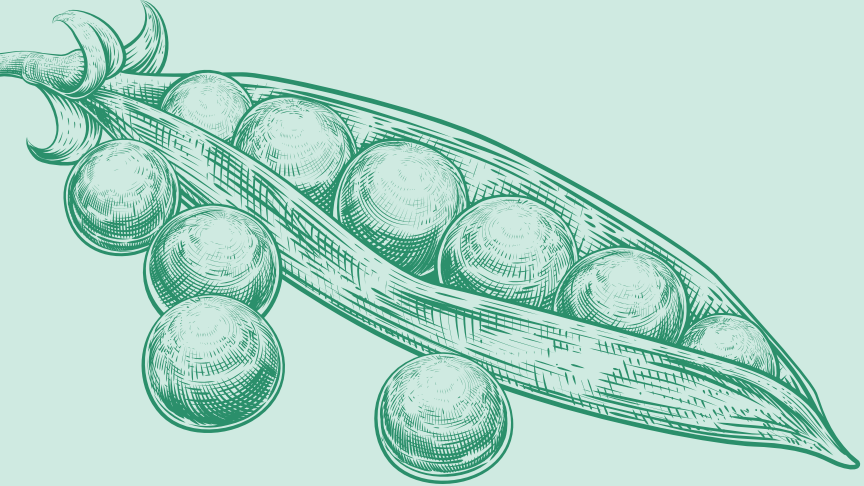
Ils s'appellent :

Alain, Benjamin, Benoit, Cécile, David, Etienne, Frédérique, Hugues, Jérémy, Myriam, Philippe, Rachel, Romain, Saria, Sébastien, Théo, Yann ...

Ces hommes et ces femmes travaillent au sein de micro-fermes dans le respect de l'environnement, en agriculture biologique ou raisonnée.

Leurs fermes se situent dans un périmètre de 50 km autour de Bordeaux.



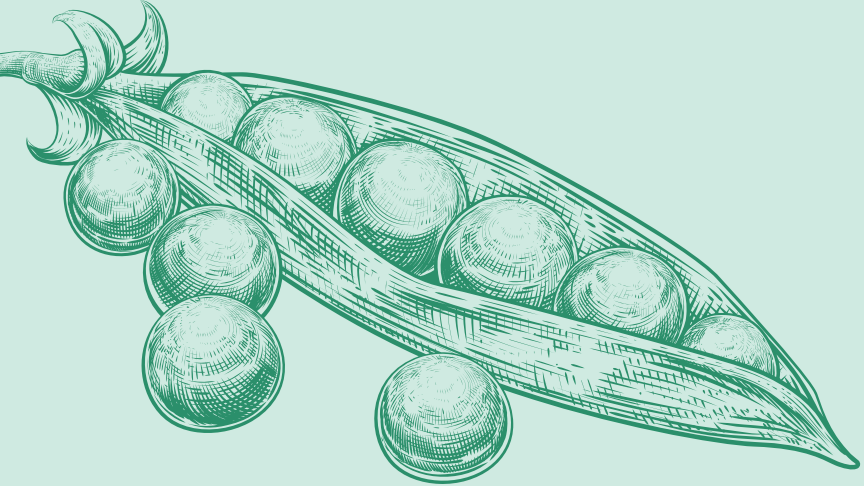


NOS PARTENAIRES

Nous travaillons ensemble

Ils nous soutiennent





NOS ACTIONS PRINCIPALES

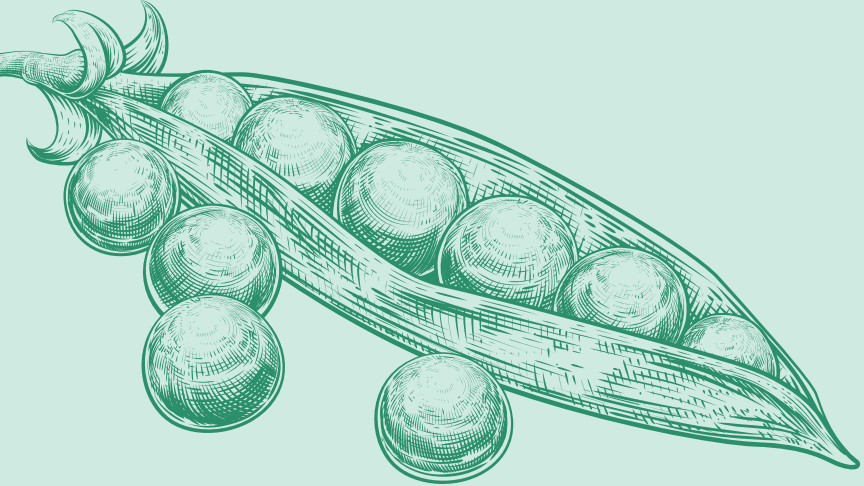
VALORISER UNE AGRICULTURE LOCALE ET DURABLE



Approvisionnement
en produit locaux de
qualité pour la
restauration



Accompagnement
au changement des
pratiques
alimentaires



NOS ACTIONS PONCTUELLES

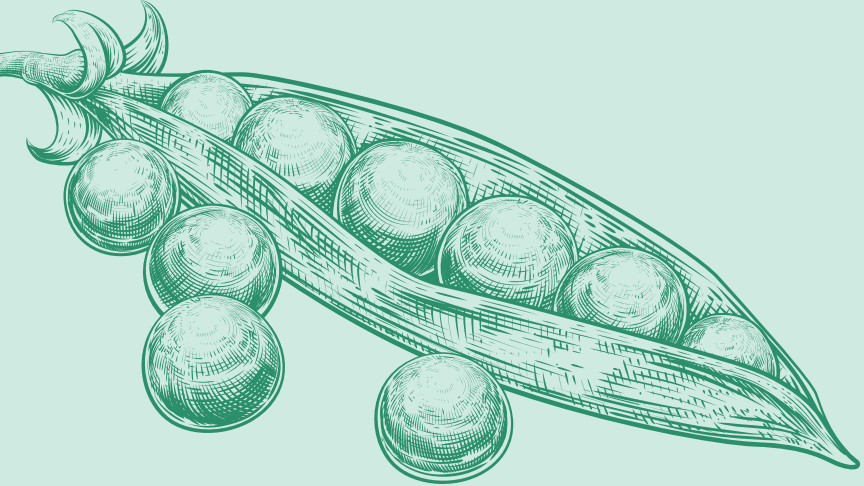


Ateliers
de sensibilisation
à destination de
tous publics



Approvisionnement
de produits lors
d'évènements
(festival, conférence...)





NOS CIBLES

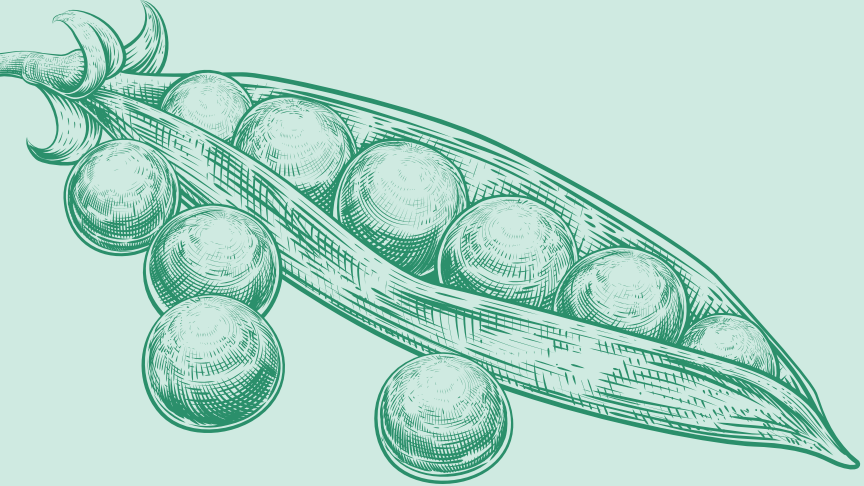


Professionnels de la
restauration privée
et publique



Collectivités
et
entreprises





NOTRE FONCTIONNEMENT

POUR LES RESTAURATEURS



&



Ils cultivent
Nous livrons
Vous cuisinez

1. Commandé

48h à l'avance
(A pour C)



2. Cueilli

Le matin même par
nos producteurs



Regardez notre vidéo pour en savoir plus!

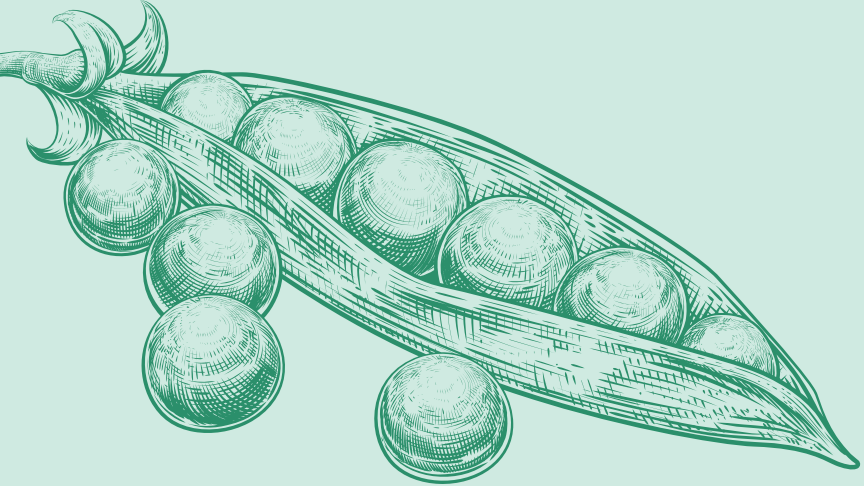
4. Livré

Le mardi et vendredi
matin dans votre
restaurant



3. Collecté

L'après-midi même
chez nos producteurs



NOTRE ACCOMPAGNEMENT

AU CHANGEMENT DES PRATIQUES ALIMENTAIRES



&



Réalisé en partenariat avec



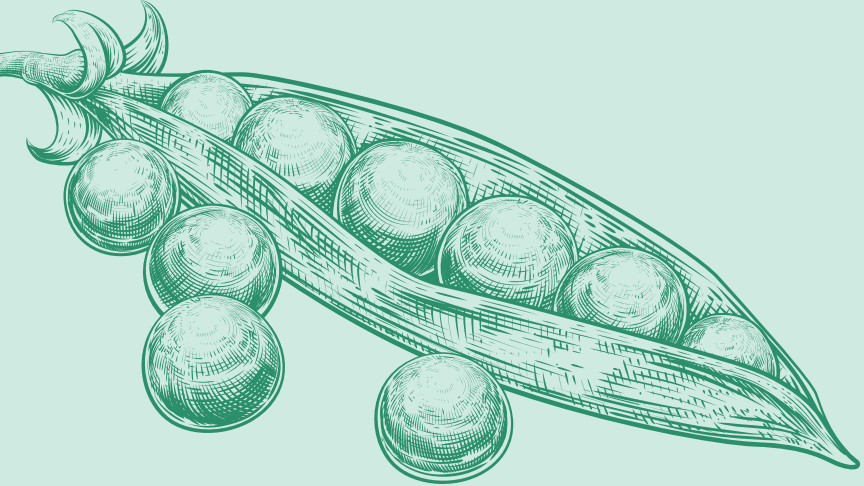
Ils cultivent
Nous livrons
Vous dégustez

- 1. Sourcing & réseau de producteurs**
- Analyser le bassin local
 - Sélectionner les produits
 - Contrôler la qualité
 - Nouer des partenariats

- 2. Approvisionnement & cuisine**
- Transformer la logistique
 - Elaborer des menus
 - Former en cuisine



- 3. Valorisation & sensibilisation**
- Communiquer
 - Sensibiliser & enseigner
 - Animer & faire découvrir
 - Promouvoir le projet



NOS PROJECTIONS

D'ici 1 an

Accompagner au moins 4 structures publiques dans leur transition alimentaire

Lancer l'offre RSE auprès des entreprises

Tester les livraisons en mobilité douce

D'ici 5 ans

Être reconnu comme un acteur local accompagnant les transitions alimentaires des collectivités et des entreprises

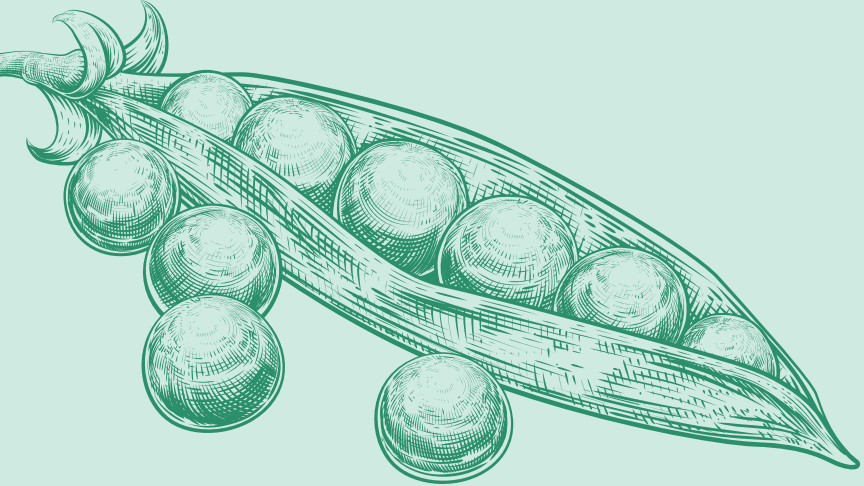
Réaliser toutes les livraisons en mobilité douce



D'ici 10 ans

Accompagner à l'international au moins 4 structures sur les enjeux de transition alimentaire

Ouvrir une seconde antenne de livraison en produits locaux en France



NOS CHIFFRES CLÉS



80%

fermes labélisées
agriculture biologique

50

kms autour
de Bordeaux

30

fermes
partenaires

Ils cultivent

Nous livrons

Vous cuisinez



30

restaurants
référencés

> 150

K

repas servis
depuis 2019



13 TONNES

de CO² économisés
depuis 2019

Chiffres issus du rapport *Action climat : manger bio local et de saison*, Jonas Moerman, 2019

"La question logistique est un levier de la pérennisation des circuits alimentaires de proximité."

Yuna Chiffoleau

chercheuse à l'UMR Innovation et développement dans l'agriculture et l'alimentation



7

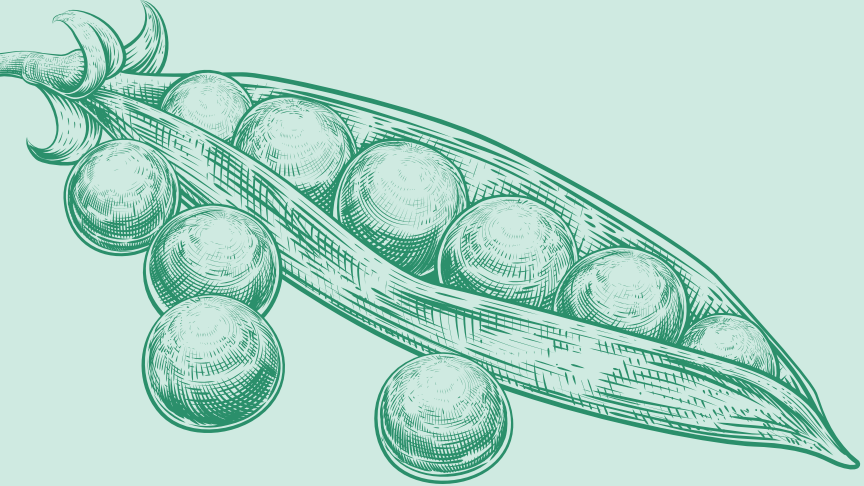
bénévoles

2,7

emplois salariés (ETP)

35

emplois agricoles soutenus



RESTONS EN CONTACT



06 45 59 31 18



servienlocal@gmail.com



@servienlocal



@servienlocal



@servienlocal

Retrouvez-nous sur
www.servienlocal.com

