



Le Bouillon de Noailles

Association loi 1901
Siret 88394537000012

La Cuisine de l'Arc
Lieu socio-culinaire à Noailles

Business plan
(extrait)

mars 2024



Qui sommes-nous ?

Le Bouillon de Noailles, association sans but lucratif créée en 2020, porte des actions d'animation sociales et culturelles et d'insertion professionnelle autour de la cuisine et de l'alimentation.

Reconnu d'intérêt général, le Bouillon de Noailles a obtenu l'agrément Chantier d'Insertion par l'Activité Économique en novembre 2021.

Nous comptons actuellement :

- 13 salariés, dont 5 en insertion et 1 alternante
- 2 stagiaires
- 1 volontaire en service civique
- 30 bénévoles réguliers
- 7 administrateurs
- environ 150 adhérents.

L'association a généré 350 k€ d'activité en 2023 (en attente de clôture et approbation des comptes) et prévoit 400 k€ d'activité en 2024.



Une partie de l'équipe (sept 2022)

Notre activité

Nous animons aujourd'hui une revue et trois cuisines :

- **Ingrédient** : revue participative de rencontres culinaires où les habitants d'un QPV rencontrent un auteur pour parler cuisine. 16 numéros à ce jour, vendus 5 € en librairies.
- **Cuisine & Découvertes** : programme d'animation à Noailles et ailleurs, autour d'ateliers de cuisine, de sensibilisation à une alimentation équilibrée, de repas de quartiers ou de moments de cuisine solidaires et/ou participatifs, dans différents lieux sociaux, festifs ou culturels, en partenariat avec de nombreux acteurs associatifs.
- **La Cuisine du 101** : en partenariat avec SoliHa Provence, cuisine ouverte et tiers-lieu culturel à St-Mauront, destinés aux personnes n'ayant pas accès à une cuisine (hébergées à l'hôtel, en foyer, sans domicile...), où elles peuvent venir cuisiner et se restaurer "comme à la maison", et bénéficier d'une écoute et de propositions sociales et culturelles.
- **L'espace des Enfants Autonomes** : lieu d'accueil péri- et extra-scolaire à destination des enfants de Noailles en difficulté scolaire, où cuisine et éléments de la pédagogie Montessori concourent à accompagner les enfants vers une reprise de confiance, d'autonomie et vers les apprentissages nécessaires à leur parcours scolaire.
- **Le Bon Bouillon** : programme d'aide alimentaire, contribution à une alimentation saine et choisie pour toutes et tous

Le projet

La Cuisine de l'Arc est un lieu socio-culinaire à Noailles. Il est construit autour d'une cuisine professionnelle.

- **Le midi en semaine**, il accueille une activité de restauration solidaire (tarification adaptée) et d'insertion. Modèle de restauration : brasserie avec un menu complet à 18€ (9€ en tarif adapté).
- **Le reste du temps**, il est mis à disposition du quartier pour des activités associatives, de formation, citoyennes.
- **Tout le temps et pour tous**, c'est un lieu non-marchand où thé, café et presse sont gratuits et en libre accès.



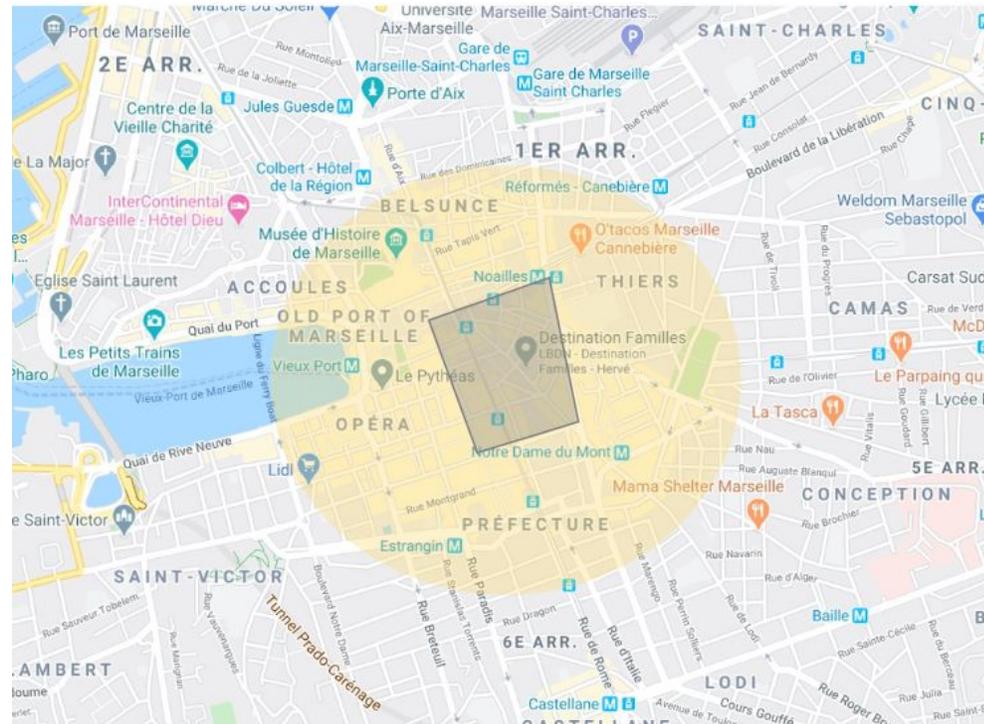
Le territoire

Le quartier : Noailles, quartier prioritaire (QPV) de 6 000 habitants.

- Un quartier qui connaît une relative précarité, notamment alimentaire.
- Tristement célèbre suite à la mort de 8 personnes dans les effondrements rue d'Aubagne le 5 novembre 2018.
- Une vie associative très dynamique, en manque de locaux et d'espaces publics pour mener à bien ses actions. Entre autres, demandes multiples d'espaces pour des activités de cuisine.

L'hyper-centre de Marseille

- Un large bassin d'activités et un pôle touristique : une clientèle importante pour l'offre de restauration (employés du secteur tertiaire, touristes, riverains, étudiants)



Noailles

Cours d'Estienne d'Orves
Vieux-Port
Opéra
Préfecture
Cours Julien
Thiers
Chapitre
Belsunce
Colbert
Bourse

L'offre de restauration actuelle à Noailles

Une offre polarisée

En 2023, Noailles est plus que jamais un quartier tourné vers l'alimentation et l'offre de restauration. Elle est cependant principalement répartie sur 2 segments assez distincts :

Restauration économique à moins de 10 € le repas

Il y a pléthore d'établissements de restaurants à Noailles de type fast-foods oriental, pizza ou traiteur à emporter, sandwicheries, restaurants à couscous, pâtisseries orientales. Peu d'entre eux disposent d'une salle et le cas échéant le service est limité.

→ Clientèle : habitants, usagers du quartier et des environs, jeunes, touristes pour alimentation au quotidien

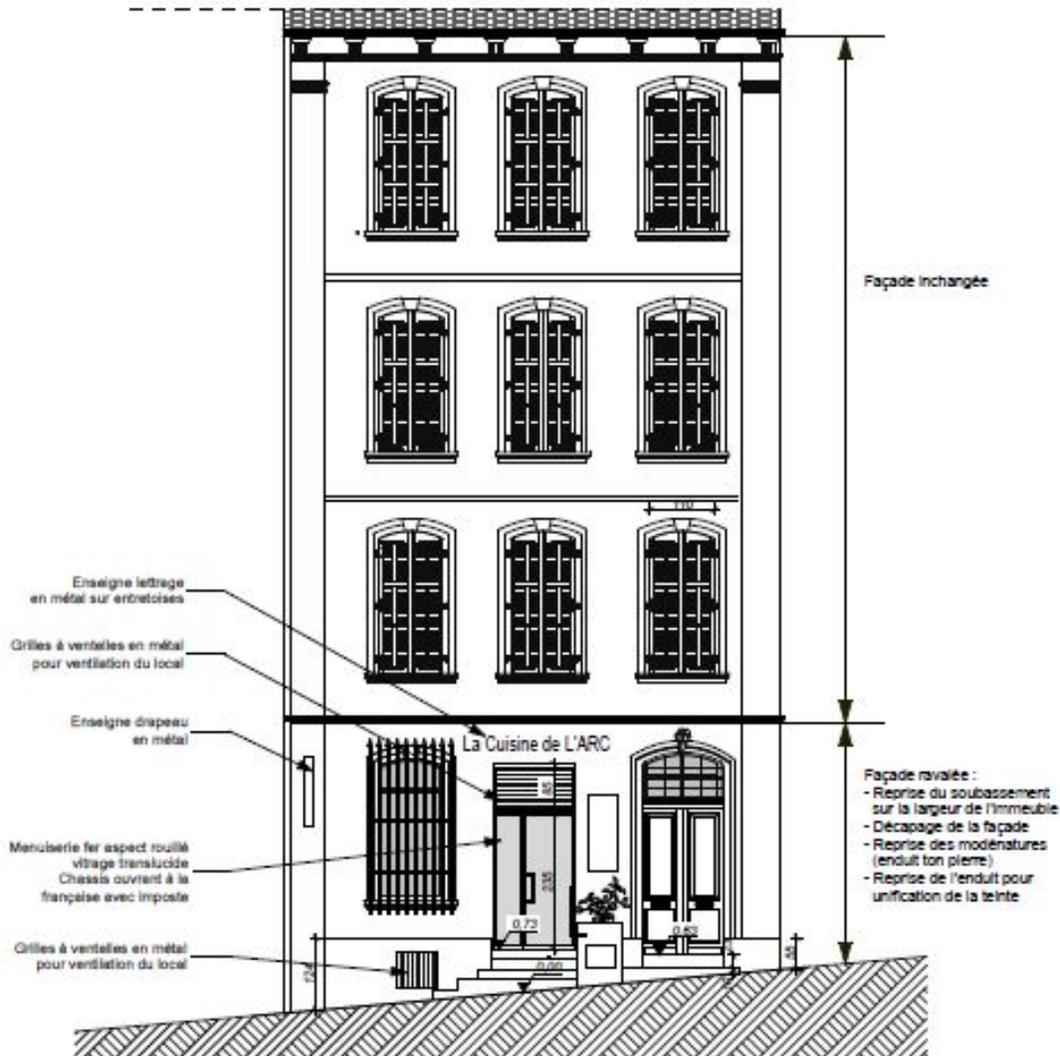
Restauration branchée à plus de 25 € le repas

Depuis 5 ans, quelques établissements en bas de la rue d'Aubagne proposent des cuisines élaborées mais inaccessibles aux habitants du quartier, tant par le prix que par les codes, tels que La Maison des Nines, L'Idéal, La Mercerie, Le Petit Saint-Louis...

→ Clientèle : marseillais et touristes aisés et plus âgés pour sorties souvent occasionnelles

→ **Peu d'offre autour de 18-20 € le repas complet en restauration bistronomique dans la zone.**

Le local



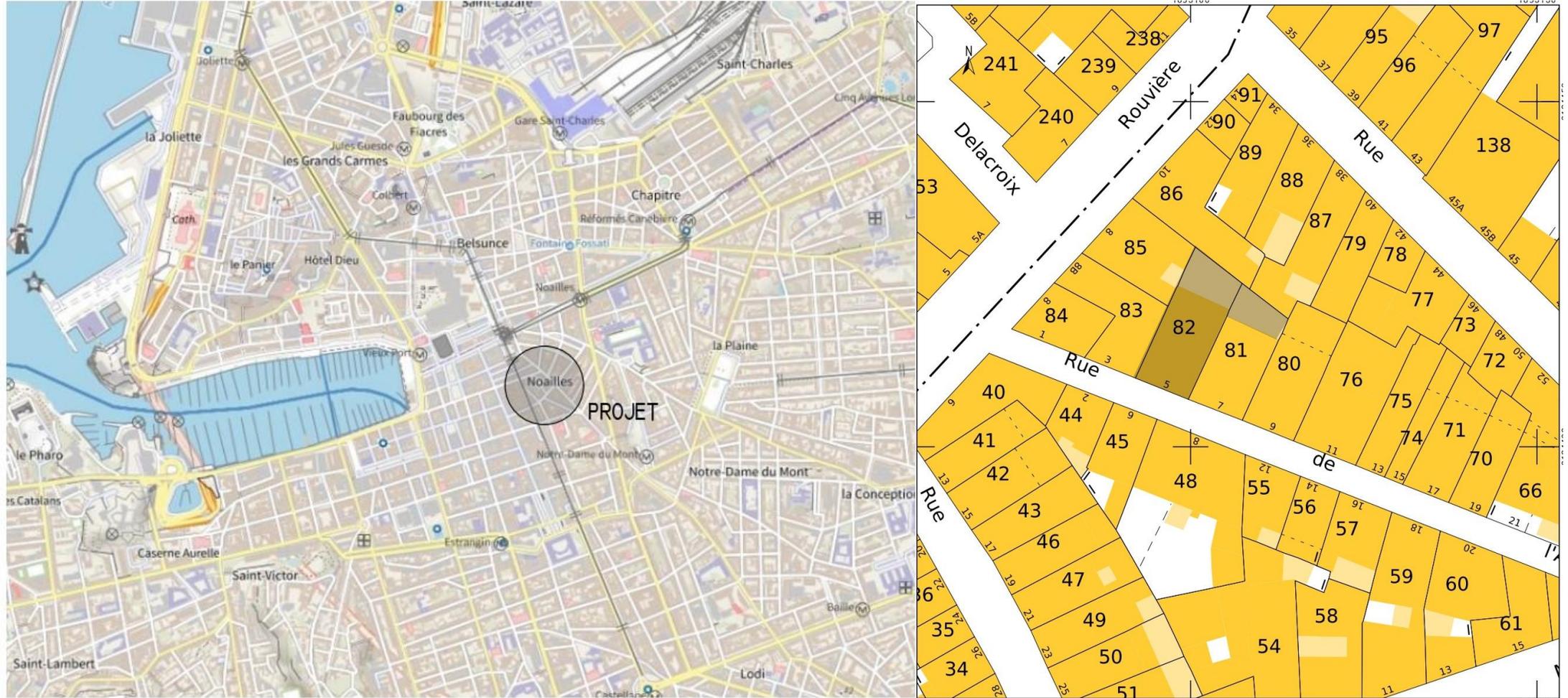
L'acquisition

L'association se porte acquéreuse auprès de SoliHa Provence d'un ensemble immobilier sis 5, rue de l'Arc à Noailles qui aura pour vocation d'accueillir la Cuisine de l'Arc. Il est voisin du Petit Bouillon, notre première cuisine à Noailles..

Ce bien se compose d'un rez-de-chaussée et d'un sous-sol totalisant une surface de 177 m². Les 5 étages au-dessus sont occupés par des logements sociaux, propriétés de SoliHa Provence.

Son état nécessite un plan de rénovation important pour redonner son cachet à sa façade, son rez-de-chaussée spacieux et son sous-sol voûté.

Objet de l'acquisition



L'aménagement du local

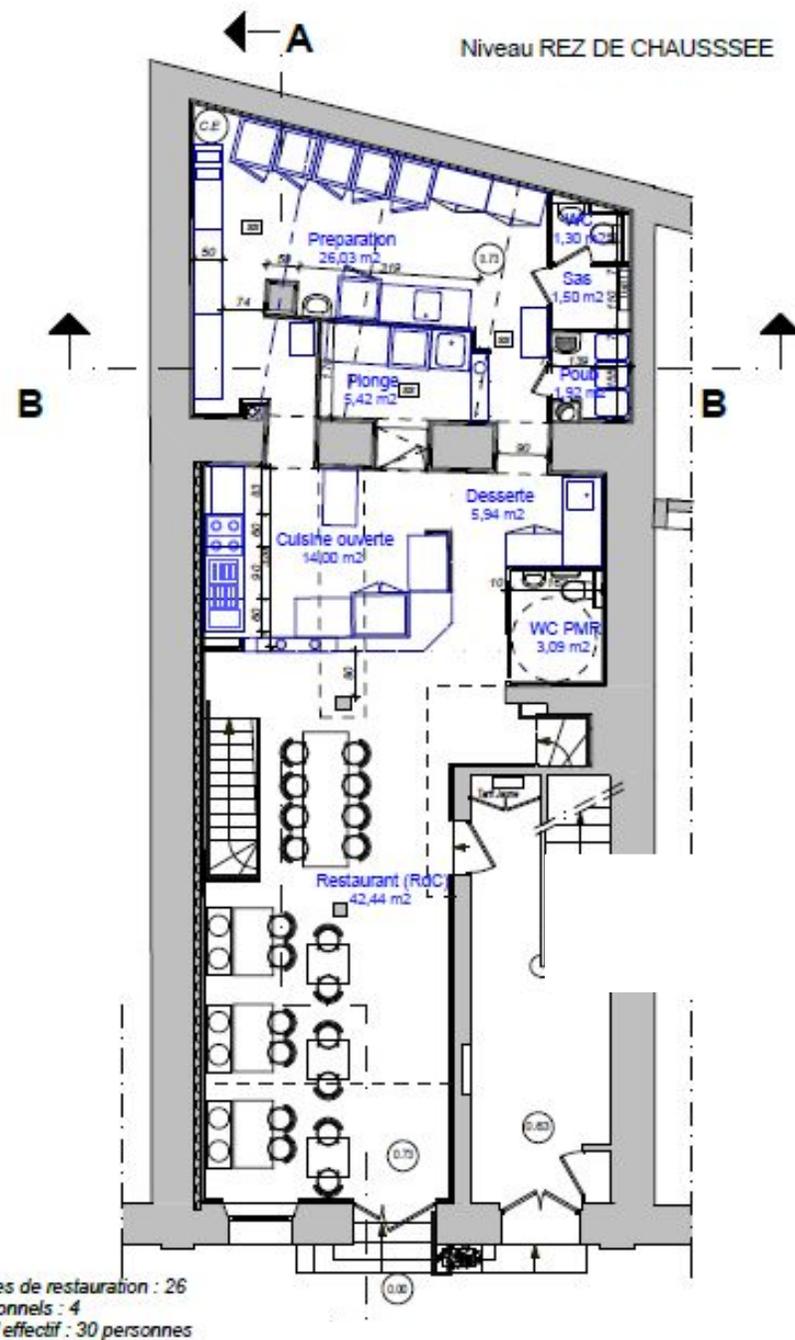
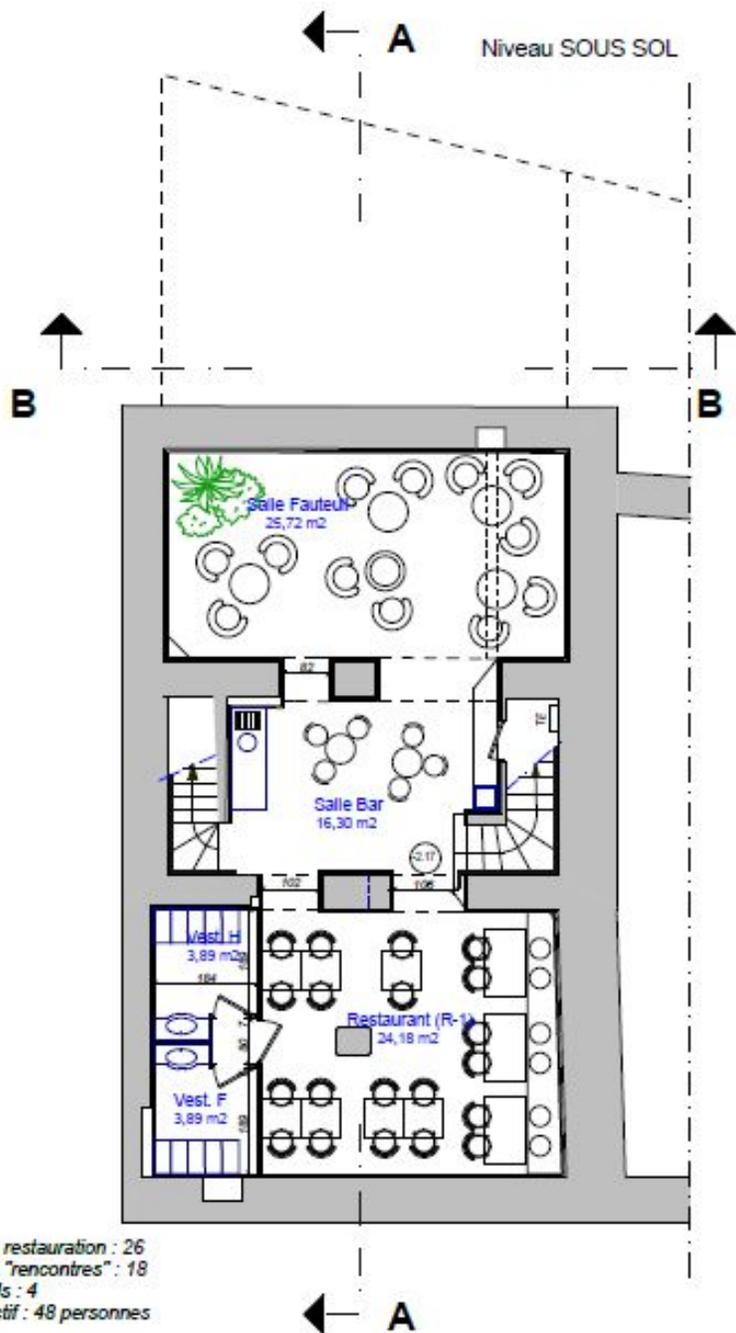
Le lieu, pouvant accueillir au total 89 personnes, se composera de 4 espaces principaux :

- une cuisine professionnelle de 56 m² permettant le travail de 8 cuisiniers, commis et serveurs en simultané avec une partie ouverte sur la salle de restaurant du rez-de-chaussée
- deux salles de restaurant à chaque étage offrant 50 places assises
- un espace de 25 m² pour des activités culturelles.

La Cuisine de l'Arc devrait être opérationnelle fin 2025.

Plus d'informations à votre disposition sur notre site.







Commercial et communication

L'association

Depuis 4 ans, elle a créé et gère 3 cuisines sociales dans les quartiers prioritaires, dont Noailles, avec une activité régulière et une programmation événementielle.

L'animation d'une communauté (réunion mensuelle des bénévoles, assemblée des adhérents), d'un réseau de partenaires (collectifs thématiques, relations institutionnelles...) et la communication (site, lettre d'information, réseaux sociaux fb, insta, linkedin, yt, presse...) ont permis la réussite de ces dispositifs en termes de fréquentation, tant en nombre qu'en type de public ciblé.

Le restaurant

La pertinence d'une carte renouvelée et la qualité de la cuisine et du service sont des gages de succès, alimentant le cercle vertueux de la fidélité et du bouche-à-oreille.

Le restaurant de la Cuisine de l'Arc utilisera également les outils de communication classiques.

→ **La Cuisine de l'Arc, à la fois restaurant et lieu socio-culinaire, bénéficiera pleinement de nos 4 premières années d'expérimentations concluantes.**

Les objectifs

Nous œuvrons à l'ouverture en 2025 d'un lieu solidaire autour de la cuisine, permettant de valoriser le quartier ainsi que sa vie associative.

Que recherchons-nous ?

- L'appui à la vie associative et citoyenne du quartier et du centre-ville en général,
- La création d'emplois dans le quartier,
- L'insertion professionnelle de personnes durablement éloignées de l'emploi,
- L'insertion sociale des personnes utilisant le lieu,
- La levée des freins économiques et symboliques à l'accès à la restauration

Comment atteindre ces objectifs ?

- Location du lieu pour des activités associatives ou habitantes
- Création de 7 ETP dont 5 en Insertion professionnelle (CDDI)
- Usages non-marchands du lieu (thé, café et presse gratuits)
- Demi-tarif sur critères sociaux au restaurant

Les bénéficiaires sociaux

Nous cherchons à toucher :

- les personnes bénéficiaires des minimas sociaux (demi-tarif au restaurant) ;
- les personnes salariées en insertion (IAE) ;
- les membres et bénéficiaires des associations locales (mise à disposition) ;
- les étudiants en formation dans les lycées et CFA partenaires (sessions de formation) ;
- les habitants du quartier pour profiter d'un espace de convivialité (presse, thé et café gratuit) ou pour mener à bien leurs projets (repas de quartier, comité de quartier...)



Le fonctionnement du lieu

Restauration
(le midi en semaine)

Vie associative
(le reste du temps)

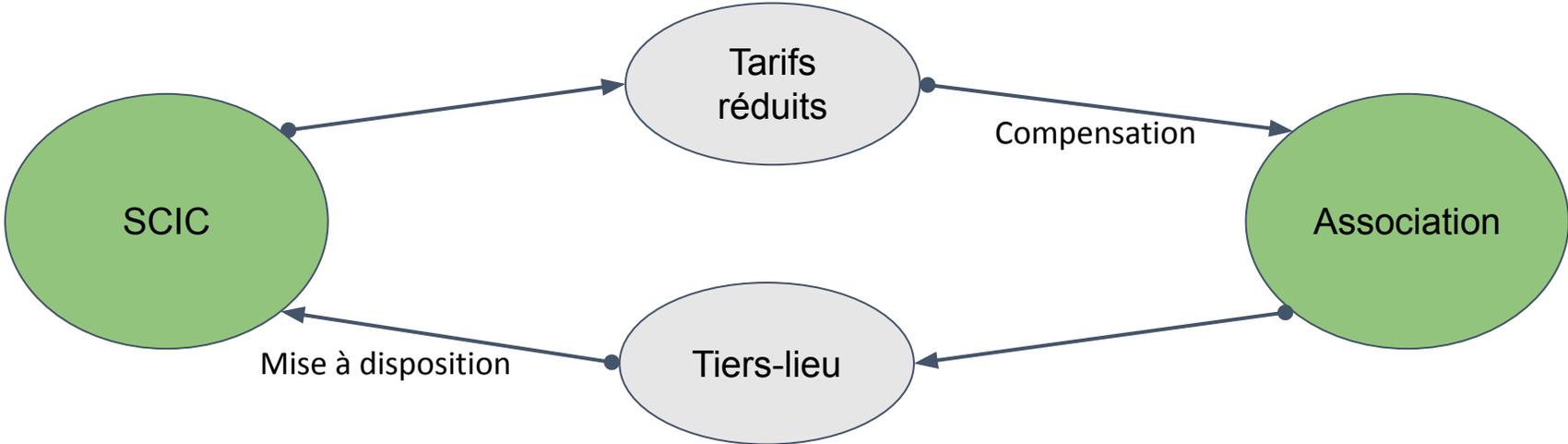
Activité économique

Insertion et apprentissage professionnel

Expérimentation, formations et insertion professionnelle

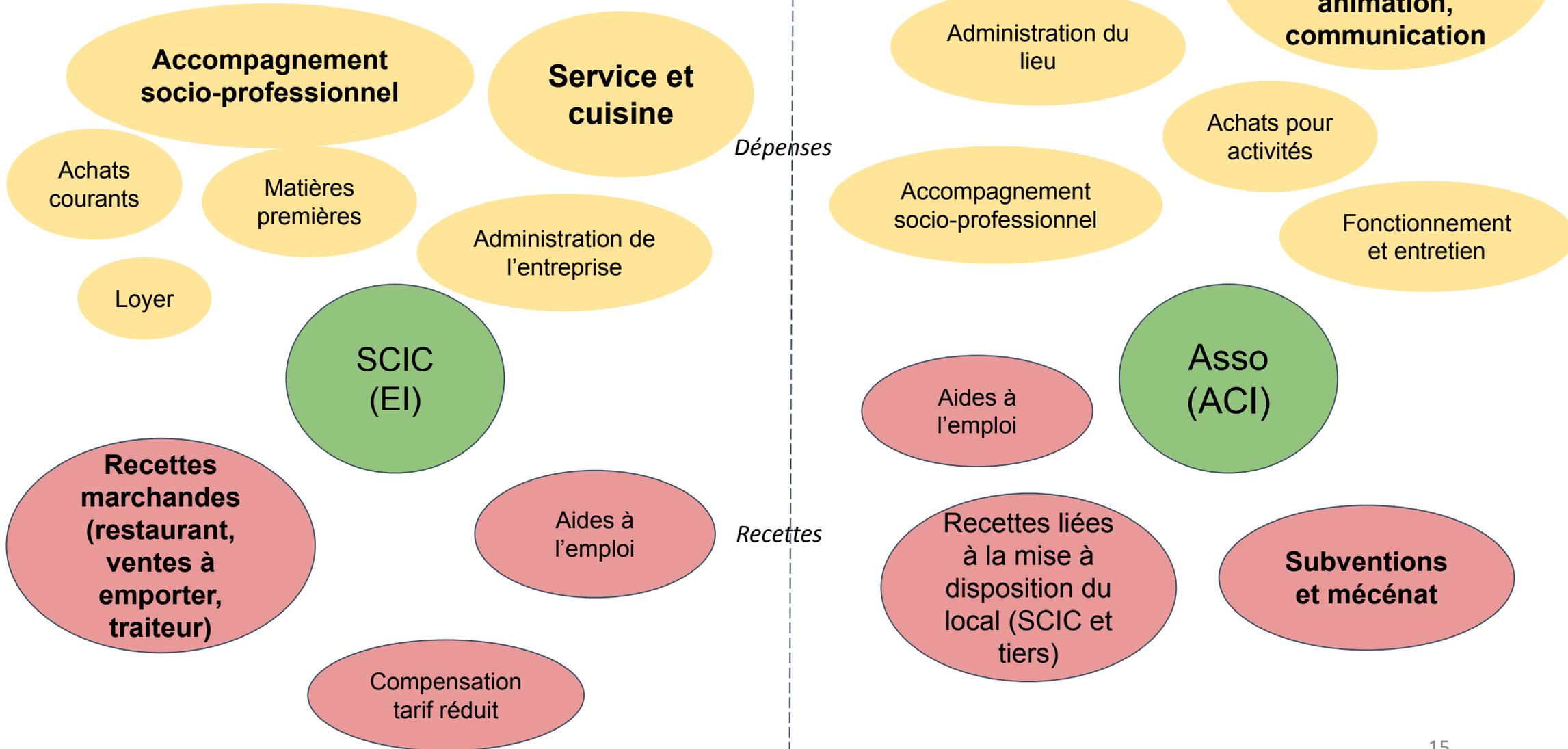
Vie de quartier

Mixité sociale





Le projet opérationnel



L'équipe

Un projet créateur d'emplois dans le quartier

- A trois ans, nous prévoyons de salarier 7 ETP :
 - ◆ Restaurant : gérant, chef cuisinier, cuisiniers, maître d'hôtel, serveurs
 - ◆ Vie associative : responsable, animateurs

- Parmi ces postes, 5 ETP seront réservés à des personnes en parcours d'insertion professionnelle, ouvrant sur différents débouchés : restauration, accueil, aide à la personne, animation culturelle et sociale

- La Cuisine de l'Arc accueille également des apprentis, des stagiaires, des bénévoles



Les projections financières

Compte de résultats prévisionnel à 3 ans*

SCIC	Association	2026		2027		2028	
Restaurant	Tiers-lieu						
Repas servis**	Animations	8 000	170	12 000	230	16 000	250
dont tarif social	dont externes	1 500	70	3 000	80	4 000	100
ETP salarié		4,5	1	7,5	1	7,5	1
dont en insertion		2,5	0	4,5	0	4,5	0
Chiffre d'affaires	Produits	200 k€	90 k€	300 k €	110 k€	400 k€	130 k€
Charges		235 k€	90 k€	300 k€	110 k€	370 k€	130 k€
Résultat d'exploitation		-35 k€	0 k€	0 k€	0 k€	30 k€	0 k€

* Montants hors taxes - Activité de la Scic soumise à TVA - Activité de l'Asso non soumise à TVA

**Hypothèse principale = ouverture 11 mois par an, avec capacité maximale de 65 couverts/jour : 50% la 1e année, puis 65% et 75% les 2 et 3e années.