

# BUSINESS PLAN

## LES IMPARFAITS BY LES COCOTTES

Parfaitement bon (s)  
Bon socialement, bon écologiquement, bon tout court



**Les imparfaits**  
PARFAITEMENT BON(S)

SAS LES COCOTTES  
188 poull manou  
29870 Landeda

SIRET : 890 440 696  
985 105 758 R.C.S. Brest

# POURQUOI NOUS AVONS BESOIN DE VOUS ?

## NOS CONSTATS & CONVICTIONS



La moitié des fruits et légumes présents dans nos assiettes proviennent de l'étranger



77% des exploitations agricoles françaises ne vendent pas en circuit-court



Près d'un livreur sur deux n'a pas de papiers et est donc dans une situation sociale précaire.



Il y a deux fois plus de personnes en situation de handicap au chômage que de personnes valides



Une personne sur deux ne commande pas de repas en livraison par soucis de l'impact



3/4 des entreprises de la restauration déclarent rencontrer des difficultés de recrutement sur le territoire

Au-delà d'un modèle économique, nous avons voulu à travers ce document vous partager nos ambitions,

- l'ambition d'une agriculture responsable, distribuée en vente directe qui valorise le travail des producteurs locaux. Les fruits et légumes que nous retrouvons dans nos champs ne sont pas tous parfaits, et sont pourtant le reflet de ce que nous produisons de meilleur dans nos régions. A nous de les mettre en valeur !
- l'ambition d'une cuisine qui peut être le moteur de la réinsertion de publics éloignés de l'emploi. Apprendre un nouveau métier c'est souvent se redécouvrir une passion qui est l'essence même qu'il faut pour reprendre pieds dans sa vie personnelle & professionnelle. A nous de donner l'envie !
- l'ambition d'une alimentation responsable, en prenant davantage en compte notre impact environnement aussi bien à travers ce que nous mangeons, que notre manière de le manger. En ayant conscience de notre impact, de nos modes de livraison ou encore des contenants que nous réutilisons... A nous d'agir !
- l'ambition d'une société à impact, qui par son modèle économique et de gouvernance imagine une nouvelle manière de créer de la valeur et de l'étendre dans toute la France.

Bref, à nous d'entreprendre pour le bien, et de le faire bien !

Aurélie, Cécilia, Gaëtan



1

# UN MARCHÉ À SAISIR

## 1- Les chiffres du marché

### Chiffres du marché des livraisons de repas en France

En France, actuellement, le marché de la livraison de repas représente 7 milliards d'euros, un marché en croissance de 30% dans les deux prochaines années.

Le marché de la restauration en livraison en France connaît une croissance soutenue, avec une demande en hausse chez les actifs (+8% par an). Cela étant directement en lien, notamment, avec le retour sur site des collaborateurs.

Avec la pandémie de Covid-19, 47% des français ont augmenté leurs habitudes de cuisine à la maison, avec des produits frais & locaux.

Aujourd'hui, la majorité des actifs cherche à allier facilité de se restaurer sans devoir préparer son repas la veille, tout en mangeant sain, bon et en conscience.



### Le marché de la restauration en livraison dans les régions françaises

Les villes de taille moyenne, attirent de plus en plus d'habitants, cette attraction s'est renforcée après 2020. La ville de Vannes, accueillait par exemple en 2021, 122 transferts de courriers pour 100 sortants. Ce flux renforce l'affluence dans les commerces, notamment de bouche.

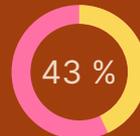
Les repas préparés sont devenus une alternative appréciée par les consommateurs qui recherchent des repas rapides, savoureux et abordables.

Bien que le marché de la livraison de repas soit concurrentiel dans les régions françaises, la demande croissante pour des options culinaires diversifiées et éthiques ouvre des opportunités pour les entrepreneurs désireux d'introduire des concepts originaux et socialement responsables, tels que des produits locaux cuisinés par des personnes en situation d'insertion.

### Tendances du marché



82% des Français disent préférer une alimentation plus saine



43% des Français privilégient les circuits courts, la production et la consommation locale



83% des Français encourage les entreprises à déployer des efforts pour produire de manière plus responsable



29% des commandes concernent des actifs en entreprise sur le déjeuner



59% des Français ont passé commande dans les 6 derniers mois



# 2

## UN PROJET AMBITIEUX & ENGAGÉ

### 1 - présentation du projet



#### What?

Nous proposons une nouvelle façon de penser dans la restauration, qui soit engagée dans la transformation de l'industrie alimentaire. Réconciliant une alimentation saine, durable et inclusive.

L'ouverture des établissements de Brest et Vannes offriront aux habitants et actifs en entreprise une expérience culinaire savoureuse et mémorable.

Nous mettons en lumière nos produits locaux & de saison.

#### Why?

Parce qu'il est indispensable de bousculer le marché de la livraison de repas en prenant davantage en compte l'impact environnemental et sociétal. Nous accompagnons nos clients à devenir, s'il le souhaitent, des acteurs du changement en leur permettant de prendre conscience de l'impact de leur consommation par exemple via la mise à dispo du calcul de l'impact de l'ensemble des plats proposés.

#### How?

Tout simplement en intégrant des personnes éloignées de l'emploi dans nos brigades afin de réaliser et livrer avec eux les différents produits.

L'objectif est clair : travailler avec amour des ingrédients issus d'une production agroécologique locale et respectueuse de l'environnement. Nous proposerons une variété de plats sains et gourmands.

Nous créons une communauté forte et fière de consommer éthique et responsable.

### Le Trio Gagnant



#### Circuit-court

Production en circuit court & ajustée aux besoins



#### Cuisine à impact

Lieu de transformation qui permet d'oeuvrer à la réinsertion



#### Livraison écologique

Une distribution en vélo-cargo & food-truck électriques, le tout, dans des contenants réutilisables

# UN PROJET AMBITIEUX & ENGAGÉ

## Nos indicateurs clés

80%

### APPROVISIONNEMENT EN CIRCUIT-COURTS

Nous nous approvisionnons avec un réseau de producteurs à proximité (moins de 60kms) de nos lieux de transformation. 80%

80%

### PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE RESPONSABLE

Nous utilisons principalement des produits issus des filières agroécologique répondant à notre cahier des charges.

70%

### PART DES PARTIES-PRENANTES EN INSERTION

Nos salariés & des salariés des partenaires sont des personnes en situation d'insertion.

60%

### LIVRAISON

Du chiffre d'affaires est réalisé par la livraison des repas en mobilité douce. L'objectif est de permettre la livraison sous le format de points relais dans des entreprises partenaires dans les zones économiques.

7%

### PART DE PERTES DE MATIÈRES PREMIÈRE

C'est l'indicateur maximal concernant la perte de matières première. Cet indicateur sera surveillé et optimisé afin d'atteindre moins de 1% en année 3, par ville. Les biodéchets seront intégralement revalorisés.

40%

### STANDS EPHEMERES

Du chiffre d'affaires est réalisé par la distribution des repas en stand éphémères. Les stands seront mis à disposition d'entreprises et d'évènements sur le temps du déjeuner.

70%

### PART DES CONTENANTS EN RÉ EMPLOI

Des plats sont distribués dans des contenants réutilisables consignés avec une logistique intégrée de lavage et de séchage.





## Aurélié TONAIND

Aventurière des ressources humaines et fine stratège dans le monde des affaires, elle a arpenté les couloirs des grandes entreprises telles que le groupe La Poste et Capgemini, où elle a cultivé son expertise avec passion.

Animée par l'urgence de préserver notre planète, elle décide alors d'investir sa passion pour la food et ses souvenirs de voyage dans un projet d'entreprise responsable.

Son objectif ? Créer une révolution culinaire durable, alliant saveurs et respect de l'environnement pour un impact positif sur notre monde.

Ce projet incarne sa quête infatigable pour un avenir meilleur et une empreinte positive pour les générations à venir.

Elle est déterminée, confiante et prête à bousculer les conventions pour impulser des transformations significatives.

## Gaëtan CONGAR

Gaëtan, un entrepreneur dynamique et créatif, possède une solide expérience dans le domaine de l'entrepreneuriat. Il a travaillé pour des entreprises technologiques renommées comme Orange, Klaxoon et Capgemini, développant ainsi son expertise en développement commercial et en gestion d'entreprises/start-ups. Impliqué dans l'innovation sociale, Gaëtan a fondé et dirigé des entreprises à impact telles que VIF Transport & Logistique, Croix-Rouge Insertion et l'accélérateur de start-ups "21".

Sa passion pour l'entrepreneuriat et l'impact social l'a inspiré à lancer le projet des Imparfaits.



## Cécilia HENRY

Cécilia, passionnée par les sujets d'alimentation durable, possède de solides compétences en gestion de projet et développement commercial.

Forte de 10 ans d'expérience dans le milieu de l'IT, elle a travaillé pour des acteurs majeurs tels que Deloitte, CGI et Klaxoon. Plus récemment, Cécilia a souhaité mettre à disposition ses compétences au service du secteur de l'alimentation durable, en développant notamment la SCIC CoopCircuits et, aujourd'hui, en co construisant avec coeur le projet à impact des Imparfaits. Son objectif est de faire vivre les territoires en développant des modes de consommations vertueux et ambitieux au service des acteurs locaux.

# 3

## L'ETUDE DU MARCHÉ

### Les segments ciblés



Dans le cadre de notre projet de restauration en livraison, nous avons identifié plusieurs segments de marché qui nous permettent de cibler spécifiquement nos clients potentiels. La segmentation du marché est basée sur des critères sociodémographiques, géographiques, ainsi que sur des comportements et attitudes des consommateurs. Voici les principaux segments identifiés :

#### Les actifs en entreprise

99 000 à Vannes  
138 000 à Brest

Les villes moyennes (>50 000 habitants) se caractérisent généralement par un centre-ville dynamique qui concentre des commerces et des habitations, et s'entoure de zones de développement d'entreprises. Ces zones localisées aux abords des villes, représentent des espaces de fréquentation d'une clientèle d'actifs en entreprise que nous ciblons. Notre offre de restauration en livraison ou en stand éphémère leur offrira une alternative de repas rapide et de qualité, qu'ils pourront apprécier lors de leurs pauses déjeuner.

#### Les entreprises

9 000 à Vannes  
11 000 à Brest

Les zones économiques situées en périphérie des villes attirent la majorité des entreprises. Ce secteur est souvent à la recherche de solutions de restauration adaptées pour les groupes ou l'ensemble des employés. Notre service de restauration en livraison ou en stand éphémère, pouvant s'installer directement dans l'entreprise, leur offrira une option de repas rapide et de qualité à savourer pendant leurs pauses déjeuner.

#### Événements et festivals locaux

127 Festivals dans Le Morbihan

144 Festivals dans Le finistère

Les villes de taille moyenne, particulièrement celles situées sur le littoral, attirent de nombreux visiteurs tout au long de l'année. Ces zones géographiques sont également connues pour recenser de nombreux événements et festivals locaux, attirant une population touristique et locale. Ces événements offrent l'opportunité aux Imparfaits de toucher un large public au-delà de son segment principal d'actifs présent dans les zones économiques. Notre présence y sera assurée via les stands éphémères, ce qui nous permettra de cibler les participants à la recherche de plats savoureux, pratiques et éthiques.

#### Les foyers & ménages

54 000 à Vannes  
136 000 à Brest

La concentration des foyers dans les centres-villes, qui représentent des petites surfaces géographiques, facilite l'accès à des plats conçus spécifiquement pour ce public. Ces plats plus généreux favorisent le partage de délicieux repas en famille. De plus, les villes de taille moyenne sont très attractives pour le tourisme ce qui représente un potentiel de volume d'achat ponctuel important

Il est important de noter que ces segments de marché peuvent se chevaucher et qu'il y aura également une part de clients qui n'appartiendront pas à une catégorie spécifique. Cependant, en identifiant ces segments clés, nous serons en mesure d'adapter notre offre, notre communication et notre présence en fonction des besoins et des préférences de chaque groupe de clients, maximisant ainsi notre attractivité et notre potentiel de croissance.



# 4

## PLAN D' ACTIONS Les grandes étapes



**Aout 2023**

### Idée

C'est là que tout commence. La crise de la trentaine? Non, c'est une prise de conscience de ce qui nous entoure et de notre capacité à changer les choses.

**Sept 2023**

### Formations

Retour à l'école! Nous apprenons à devenir des investisseurs du changement!  
Ticket for change

**Sept 2023**

### Parrainages

Nous avons la chance d'être aiguillés et soutenus depuis le début par des personnalités comme:

- L'ancien ministre des solidarités; JC Combes
- La French Tech Brest & le programme Ouest Start-up

**Nov 2023**

### Etude de marché

Nous rencontrons des agriculteurs, des centres pénitentiaires et des ESAT. Egalement nous échangeons avec des entreprises et des salariés.  
Créations des personas.

**Déc 2023**

### Partenariats

Nous sélectionnons et créons du liens avec des partenaires qui partagent nos valeurs. c'est le cas notamment:

- Alice Feyz, Responsable ESAT
- Ministère de la Justice
- Arkea

**Mars 2024**

### Création des statuts

L'heure est à la signature!  
Création des pactes d'associés et sélection du board.  
Choix des investisseurs.

**Juin 2024**

### Communication

Nous y voilà! Nous lançons nos premiers prototypages à Brest et Vannes!  
sous forme de pop up food dans un premier temps au sein d'entreprises partenaires

**Mai 2024**

### Visibilité

Fini le teasing!  
Création de notre communauté engagée via les réseaux sociaux et partenariats avec les organisations.  
Lancement de la campagne Ulule et prise de pré commandes

**Avril**

### identité

Nous continuons les études et lançons la recherche d'une identité visuelle (logo, ton, couleurs, style de photos)  
Dépôt de tout ce travail à l'INPI

**Oct 2024**

### Optimisation

Amorçage la phase d'analyse pour évaluer les points positif et ceux que nous devons améliorer.  
Requalibrage de la stratégie.

**Fév 2025**

### Déploiement

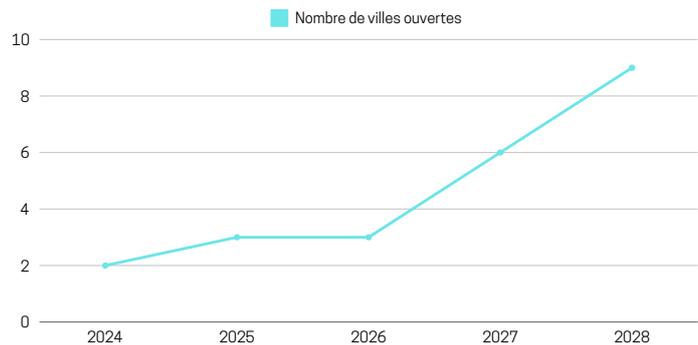
Fidélisation de la communauté.  
Ouverture sur Lyon.  
Consolidation des offres.  
Présence dans des événements culturels majeur.  
Réccurences des commandes.





## LE DEPLOIEMENT DANS DES VILLES SIMILAIRES

L'ambition des Imparfaits est de déployer un modèle rapidement duplicable à l'échelle du territoire national. La première année sera dédiée au lacement des villes de taille moyenne, pour ensuite porter en 2025 une volonté de déploiement dans une autre région afin de capitaliser sur les expériences, de consolider le modèle puis d'essaimer autour de ces zones en accélérant le processus.



## LA R&D SUR DE NOUVEAUX MARCHES



Activités auprès du segment des seniors



Partenariats avec des chaînes physiques



Points relais à l'extérieur des villes



Nettoyage des contenants



Maintenance des matériels de livraison

## DEUX VILLES DE LANCEMENT

### La ville de Vannes



Vannes Métropole, un joyau de la Bretagne, rayonne de par son économie dynamique et diversifiée. Ce territoire conjugue habilement l'industrie, l'innovation, le tourisme, le commerce, les services, l'agriculture, et même la pêche ! Pas moins de 9 000 entreprises prospèrent dans les zones d'influence entourant Vannes et ses environs animés.

Cécilia, étant basée à Vannes, sera la mieux placée pour démarrer l'activité vannetaise.



### La ville de Brest



Brest une ville portuaire dynamique en Bretagne. Le port est animé avec une base navale, un port de commerce, un port de plaisance et un port de pêche. Brest est également connue pour son excellence en enseignement supérieur et recherche, notamment dans les domaines maritimes et des télécommunications, grâce au Technopôle. Une zone tertiaire moderne attire les professionnels de la finance.

Gaëtan, étant basé à Brest, sera en pilotage sur l'ouverture brestoise.

