



Cuisine des Aravis

Mille et Un Repas



**« Ce n'est pas le hasard si nous sommes
aujourd'hui la 10^e entreprise
de restauration collective française... ».**

« En créant Mille et Un Repas en 1997, nous avons fait le pari audacieux de démontrer que compétitivité et qualité ne sont pas incompatibles.

Nous avons créé le concept de «**Gastronomie Collective®**» car chez Mille et Un Repas nous croyons que la restauration collective peut être saveur, gourmandise, équilibre, innovation....

Nous donnons à nos chefs de cuisine les moyens d'exprimer librement leur esprit créatif et nous exerçons notre art culinaire dans le respect des règles de l'équilibre alimentaire. Nous le faisons par plaisir et pour le plaisir de celles et ceux qui partagent ce moment privilégié qu'est le repas.

Je vous laisse découvrir à travers ces quelques pages ce qui fait de Mille et Un Repas **la référence**, seule entreprise de restauration collective à être certifiée de la norme Ethics 21 ».



Jean-Frédéric Geolier
Président de Mille et Un Repas

Une cuisine performante

Cuisine des Aravis

Situation géographique :

ZA des Contamines
250, Route des Contamines
74370 ARGONAY

Ouverture du site : Janvier 2012

Propriétaire : Mille et Un Repas

Activité : Préparation de repas destinés à la livraison en liaison froide.

Capacité de production : 5 000 à 7 000 repas par jour.

Nombre d'employés : 17 collaborateurs sur la cuisine et 3 collaborateurs répartis sur les sites livrés.

Superficie : 1 000 m²

N° d'agrément : FR 74.019.001 CE

Performance : bâtiment **HQE**



Plateforme de la construction et de l'aménagement durables créée en 1996, l'Association HQE s'est fixée pour mission de rassembler les acteurs pour :

- anticiper et initier la réflexion,
- contribuer au développement de l'excellence dans les territoires et les pratiques professionnelles,
- porter et défendre, du niveau local à international, l'intérêt général des acteurs.

La démarche HQE vise à améliorer la qualité environnementale des bâtiments neufs et existants, c'est-à-dire à offrir des ouvrages sains et confortables dont les impacts sur l'environnement, évalués sur l'ensemble du cycle de vie, sont les plus maîtrisés possibles.

C'est une démarche d'optimisation multicritères qui s'appuie sur une donnée fondamentale : un bâtiment doit, avant tout, répondre à un usage et assurer un cadre de vie adéquat à ses utilisateurs.

Les cibles HQE sont le cœur de la démarche environnementale de la Haute Qualité Environnementale. Elles définissent les objectifs de qualité environnementale sur une base de 14 items regroupés en 4 catégories.

Eco - Construction :

1. Relation harmonieuse des bâtiments avec leur environnement immédiat.
2. Choix intégré des procédés et produits de construction.
3. Chantier à faibles nuisances.

Eco - Gestion :

4. Gestion de l'énergie.
5. Gestion de l'eau.
6. Gestion des déchets d'activité.
7. Gestion de l'entretien et de la maintenance.

Confort :

8. Confort hygrothermique.
9. Confort acoustique.
10. Confort visuel.
11. Confort olfactif.

Santé :

12. Qualité sanitaire des espaces.
13. Qualité sanitaire de l'air.
14. Qualité sanitaire de l'eau.

Des prestations adaptées

- La Cuisine des Aravis propose une restauration pour :
 - les établissements scolaires
 - des structures multi-accueil :
 - Petite enfance
 - centres aérés
 - centres de vacances
- Un accompagnement et conseil du personnel sur les sites livrés.



Un engagement pour le Développement Durable

- Grâce à une entente avec Veolia, cette cuisine a mis en place un important tri sélectif de plus en plus poussé.
- Nous valorisons les circuits courts pour réduire notre empreinte carbone : 75% de nos fournisseurs sont de Haute-Savoie.
- L'entreprise a une politique de « non gaspillage ».
- La cuisine possède une formation éco-conduite et des outils de contrôle de température.



Un lieu, une équipe

Pour répondre avec efficacité aux exigences de nos clients, toute l'équipe de la Cuisine des Aravis Mille et Un Repas démontre chaque jour sa capacité d'organisation, d'innovation et sa réactivité.



Philippe LARUELLE
Directeur
de la Cuisine des Aravis
Tel : 04 50 23 16 56
Mail : ccaravis@1001repas.fr



Alexandre CUZZIT
Responsable
service clientèle

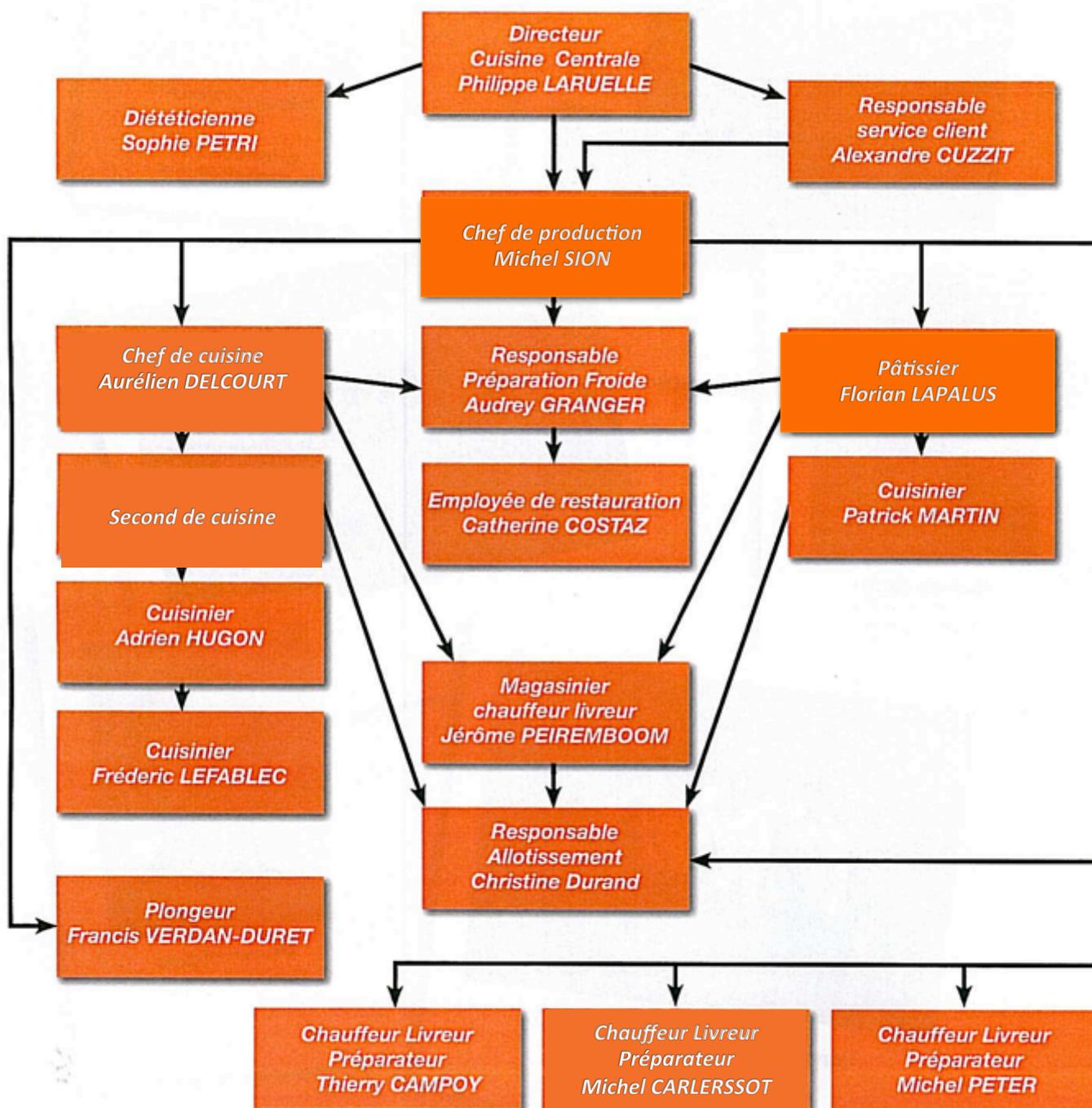


L'équipe de la Cuisine des Aravis au complet



Organisation

« Penser local, agir global »... l'organisation de Mille et Un repas donne à la Direction de l'établissement une totale autonomie dans la gestion des hommes et de sa production. Pour autant, les supports de Mille et Un repas accompagnent au quotidien toute élaboration de menus en veillant au strict respect des coûts, de la qualité et de l'équilibre alimentaire.



Les achats de proximité

Mille et Un Repas, dans sa **logique constante de proximité et de développement durable**, fait principalement appel à des fournisseurs locaux et régionaux sélectionnés pour leurs valeurs ajoutées.

Nous vous proposons des produits sains et de saisons répondant à vos attentes.

Ces derniers vous garantissent la traçabilité et la sécurité alimentaire de leurs produits.

70 % des viandes et 70% des fruits frais viennent de votre région.

Nous avons pour objectif de servir dès demain dans vos assiettes :

- 70% de produits maison
- 100% de compotes de fruits et de pâtisseries faites maison dans le but d'offrir une cuisine familiale.

Voici quelques-uns de nos fournisseurs locaux :

- DPA Locatelli à La Roche sur Foron (74) pour la volaille fraîche et la charcuterie
- FRUITIÈRE DES BORNES à Arbusigny (74)
- ETS ROSNOBLET à Etaux (74) pour la viande
- SAS Vergers de Haute-Savoie
- Valfruits à Cercier (74)



Florence Gaja

Service Achats

Directeur Général Adjoint

assure les relations avec nos fournisseurs.

Des animations variées



De façon régulière, nous proposons **des animations traditionnelles** et éducatives afin de sortir nos clients de l'ordinaire.

Des offres événementielles attractives : la fontaine chocolat, les bugnes lyonnaises, les gâteaux d'anniversaire, les barbecues de fin d'année...

Des repas à thèmes (découvrir de nouvelles saveurs, découvrir la cuisine d'une région ou d'un pays, fêter des événements religieux...) sont organisés toutes les quatre semaines dans les établissements scolaires et les entreprises.

Des fêtes calendaires : Noël, Pâques, Nouvel an Chinois, Semaine du goût...

Le Bio

Un objectif de recherche de qualité du produit et un développement de produits issus de l'agriculture biologique est l'une des principales préoccupations de Mille et Un Repas.

Actuellement, cette cuisine propose des menus avec :

- 1 composante bio / semaine
- 1 composante bio / jour
- 2 composantes bio / jour dont 1 pain Bio
- 2 composantes bio / jour + 1 pain Bio



Voici quelques-uns de nos fournisseurs de production bio :

- FRUITIÈRE DES BORNES à Arbusigny (74)
- GUILLOT COBREDA à Cuisery (71) pour la volaille
- LACROIX VALFRUITS (74) pour les fruits...

Un équilibre alimentaire respecté

La diététique est la science de l'hygiène alimentaire, c'est pourquoi Mille et Un Repas a choisi d'avoir une diététicienne, Sophie Pétri, au sein de sa structure.

Elle accompagne le directeur de la cuisine des Aravis dans l'établissement d'un plan alimentaire respectant pleinement le PNNS et le GEMRCN, afin d'assurer l'équilibre des menus.



Sophie PETRI

Diététicienne

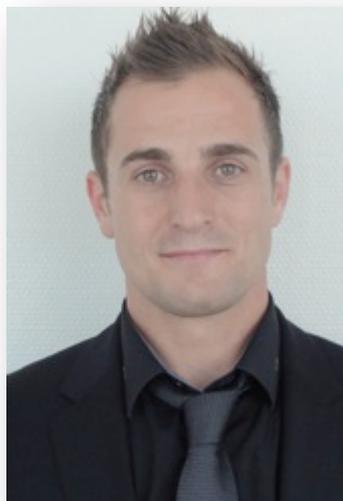
Élabore les menus équilibrés suivant le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Un suivi de notre clientèle

Des interlocuteurs au quotidien sont disponibles et à l'écoute pour fournir un suivi de restauration sur mesure.



Philippe LARUELLE
Directeur
de la Cuisine des Aravis
Tel : 04 50 23 16 56
Mail : ccaravis@1001repas.fr



Alexandre CUZZIT
Responsable
service clientèle
Tel : 06 98 29 39 12
Mail : acuzzit@1001repas.fr



Nadia BELLONI
Resp. Administration des Ventes
Tel : 04 72 54 80 96
Mail : nbelloni@1001repas.fr



Jean Charles GEOLIER
Directeur
du Développement
Tel : 04 72 54 80 97
Mail : jcgeolier@1001repas.fr

Mille et Un Repas en bref...

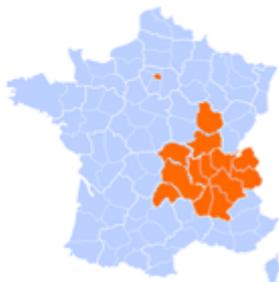
- Effectif global au 1^{er} janvier 2013 : 560 collaborateurs
- Nombre total de Clients : 256
- Moyenne de repas journaliers : 55 000
- Chiffre d'Affaires : 31,1 M € (bilan au 30/06/2012)

Activités :

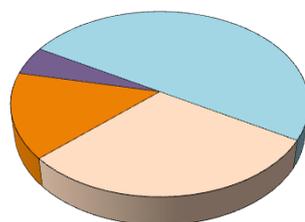
- 80% : gestion sur place de restaurants de collectivités et cuisines centrales.
- 20% : assistance et conseil pour la gestion de services de restauration collective.

Secteurs géographiques :

Rhône-Alpes - Bourgogne Franche Comté
Auvergne Limousin - Ile de France



Secteurs d'activité :



- Scolaire
- Entreprises/administrations
- Santé et handicap
- Autres

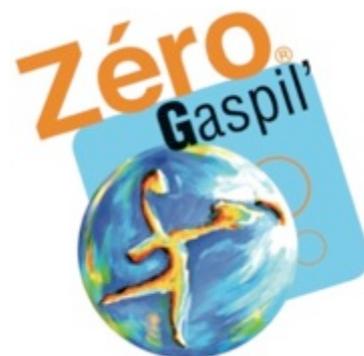
Positionnement :

- Parmi les 10 premières entreprises de restauration collective en France.
- 1^{ère} société nationale de Gastronomie Collective® .
- L'unique entreprise de restauration collective certifiée Ethics 21
- Lauréat du Novad'Or de l'innovation marketing en 1998, et des entreprises confirmées en 2002 pour notre concept d'Assistance Gestion.
- Lauréat du Trophée de la Diversité en Juin 2011 pour la qualité de notre recrutement (forte intégration de personnes handicapées ou en rupture sociale).
- Lauréat du prix « Bref Rhône Alpes » de l'Initiative Responsable en mars 2012
- Lauréat du Trophée du Développement Durable (Initiative Citoyenne) remis par le groupe « Le Progrès » en juin 2012.

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

Initialement créé par Mille et Un Repas en 2007 pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants (les résultats dépassent aujourd'hui toutes les espérances puisque les déchets d'aliments sains peuvent passer de **150 g par jour et par personne à... moins de 10 g**), la démarche « Zéro Gaspil' – Collectivement Responsable » s'avère être beaucoup plus globale et se situe aujourd'hui à l'intersection des trois bases essentielles constituant un Développement Durable (Préservation de l'Environnement, Efficacité Économique et Action Sociale).

C'est la raison pour laquelle, Mille et Un Repas a modélisé la démarche pour créer un **référentiel auditable et certifiable** afin d'accompagner nos restaurants dans un comportement citoyen et exemplaire.



En ligne de self ou en pôles de distribution, près d'un tiers des clients de Mille et Un Repas adopte aujourd'hui la démarche « Zéro Gaspil' » cristallisant, sur un seul site, toutes les actions d'optimisation en matière de :

➤ Développement Durable

Préservation de l'Environnement...

- moins de production, donc moins de sollicitation de terres et de cultures associés à une diminution de la consommation d'eau.
- diminution des déplacements engendrant moins de pollution et de consommation d'énergie, ce qui atténue naturellement l'empreinte carbone.
- réduction des déchets alimentaires engendrant une diminution des quantités transportées, du coût d'intervention et de gestion des containers.
- mise en place de tri sélectif dans tous les restaurants.



Optimisation des ressources et réduction des coûts :

- réduction des dépenses inutiles et notamment des fluides grâce à la suppression d'une assiette sur deux sur les plateaux.
- optimisation des coûts d'électricité, des charges de l'entreprise.
- diminution des coûts d'intervention et de gestion externe pour le traitement des déchets et la gestion des containers.
- favoriser l'emploi local en privilégiant les achats de proximité et les produits régionaux.

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

➤ Social Management

Responsabilisation et valorisation de l'homme et de son métier...

- Sortir du mode tayloriste de la production rencontrée sur les selfs. Les salariés de Mille et Un Repas prennent de la hauteur par rapport à leur tâche et donnent du sens à leur travail. Plutôt que de remplir un self, sans avoir de contact client, sans comprendre l'imbrication de leur travail sur l'intégralité du travail du restaurant, ils voient le restaurant dans son ensemble, comprennent l'impact de leur travail sur le fonctionnement global, rencontrent leurs clients et comprennent donc le sens de leurs actions.

Pénibilité :

- En restauration collective, la répétitivité des gestes peut engendrer de la pénibilité. Dans un self traditionnel, les postes d'EDR (Employés de Restauration) ont en charge la mise en contenants individuels des entrées et des desserts. Cette tâche peut être répétée plusieurs fois par convives. Avec l'organisation « Zéro Gaspil' », nous travaillons en saladiers. Deux avantages : ce sont les convives qui se servent, limitant ainsi considérablement la pénibilité des tâches pour les EDR. De plus, les actions des EDR sont beaucoup plus variées puisqu'ils sont également en contact client, ce qui permet une variété de positions et des déplacements qui limitent donc grandement les contraintes sur les articulations.



Créativité / Qualité / Produits Frais : avec la démarche « Zéro Gaspil'® », l'équipe est amenée à travailler différemment.

- La multiplicité des choix et des quantités permet de laisser libre cours à sa créativité puisque nos convives trouveront toujours un ou plusieurs plats à leur goût.
- Le « Zéro Gaspil' » permet de libérer du temps pour travailler plus de produits frais. Ce point est un véritable levier de motivation pour nos équipes (sentiment de fierté que de pouvoir faire de la gastronomie collective) et une source inépuisable de créativité.
- Le contact direct avec les convives permet également d'échanger avec eux pour connaître leurs goûts, leurs envies, etc...

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

➤ **Prestation culinaire**

Menus et plats... privilégier les produits frais !

- Ils sont majoritairement composés de produits locaux et de proximité, ce qui favorise de fait, une réduction des distances de transport et un soutien de l'emploi sur zone.
- Les restaurants achètent ainsi des produits de saison, ce qui favorise la découverte du goût, la diversité des produits et une augmentation de consommation des produits frais.
- Enfin, Mille et Un Repas essaye toujours de proposer une alimentation saine avec des produits bio ou labélisés.



**Réaffirmer la nécessité du temps du repas
en supprimant le temps d'attente.
Réapprentissage de la chronologie du
repas...**

➤ **Santé Bien-Etre / Hygiène / Sécurité**

Elaboration des menus par une diététicienne...

- la démarche « Zéro Gaspil' » n'est pas incompatible avec la notion d'équilibre alimentaire. Mille et Un Repas met, en effet, en place des menus dirigés permettant de mieux maîtriser l'offre proposée et de répondre à la réglementation.
- Promouvoir le modèle alimentaire français comme facteur essentiel de lien social.
- Redécouvrir le plaisir de manger des aliments diversifiés en augmentant la consommation des fruits et des légumes.

**Ces actions contribuent naturellement à améliorer fortement
l'état de santé de la population.**

Hygiène/Sécurité

- Réduction des manipulations lors des préparations,
- Réduction des contenants,
- Transit des plats dans les zones de préparation.

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

➤ Infrastructure

Salle de restaurant et cuisine...

- Après audit de faisabilité, suppression des lignes de selfs traditionnels, ce qui permet de supprimer le temps d'attente, et d'améliorer le cadre de vie.

- Le passage aux « Salad' Bar » permet de proposer aux convives les quantités qui leur conviennent et ainsi de mieux gérer les quantités.

Pour la distribution...

- Création de pôles de distribution permettant de gérer au mieux le « froid », de réduire la consommation d'électricité et d'éclairer les plats sans diffusion de chaleur.



➤ Formation, information et communication

Formation

- Intervention dans les établissements (et dans les classes) pour communiquer sur les bienfaits de l'équilibre alimentaire.
- formation des personnels de Mille et Un Repas et des établissements sur l'optimisation possible des ressources et des infrastructures.

Affichage

- Mise en place d'affiches pour sensibiliser les convives au « Manger Mieux » et à ne pas gaspiller.

PLV / ILV

- Mise en place de panneaux d'information pour respecter l'équilibre alimentaire lors de la prise du repas et de la conception du menu.
- Mise à disposition de documents d'information pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'équilibre alimentaire, le tri des déchets...

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

Pour répondre à vos obligations en matière de qualité de service public (produits de qualité, frais et de saison, dimension éducative –éducation au goût, respect des aliments, construction de la conscience citoyenne-) et en matière de Développement Durable (lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation de l'emploi, optimisation des ressources énergétiques...), nous avons modélisé la meilleure démarche transversale possible : « Zéro Gaspil' - Collectivement Responsable ».

➤ Exemple 1 : Institut SANDAR

à Limonest (sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture)

Résultats : - 50% avec 70 g. de déchets alimentaires/rps/convive
(rappel base moyenne nationale : 150 g.)

Mise en place de la démarche en conservant les lignes de self.

Environnement

Tri des déchets,
réductions de coûts de
collectes de déchets....

Alimentation

Priorité aux produits frais et de saison,
découverte du goût, information sur
l'équilibre alimentaire....

Social

Formation des équipes pour
sensibiliser les élèves à
adopter cette action
citoyenne....



Santé / Bien-Etre

Alimentation plus saine
et équilibrée, augmentation
de la consommation de
fruits et légumes....

Innovation

Promouvoir le modèle
alimentaire comme facteur
de lien social, être conseillé
par des professionnels de
la nutrition.

Economique

Diminution des coûts d'intervention et de
gestion des déchets, favoriser l'emploi local
en achetant des produits locaux,...

Communication

Sensibilisation des équipes et des
élèves (affiches, documents, formation...)

UNE VISION DURABLE, TRANSVERSALE ET GLOBALE, ILLUSTRÉE PAR NOTRE DÉMARCHE UNIQUE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE »

Pour aller plus loin dans notre volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire, et obtenir encore plus de résultats, Mille et Un Repas a expérimenté avec succès la mise en place de pôles de distribution en supprimant les lignes de self.

Le résultat est immédiat. Après la sensibilisation, l'information et la formation (exemple 1) qui nous permet de réduire de 50% le gaspillage des denrées alimentaires (de 150g à 70g), la nouvelle organisation nous permet de passer à moins de 10 g.

➤ Exemple 2 : le Collège Saint-Pierre

à Bourg en Bresse

Résultats : - de 10 g. de déchets alimentaires/repas/convive
(rappel base moyenne nationale : 150 g.)

Mise en place de pôles de distribution et suppression des lignes de self.

Environnement

Tri des déchets, optimisation des ressources énergétiques, réductions de coûts de collectes de déchets....

Alimentation

Priorité aux produits frais et de saison, découverte du goût, information sur l'équilibre alimentaire....

Santé / Bien-Etre

Alimentation plus saine et équilibrée, augmentation de la consommation de fruits et légumes....

Social

Réduction de la pénibilité, formation des équipes, revalorisation des métiers de la restauration collective



Innovation

Promouvoir le modèle alimentaire comme facteur de lien social, ré-instaurer la chronologie du repas, être conseillé par des professionnels de la nutrition, améliorer le cadre de vie....

Economique

Diminution des coûts d'intervention et de gestion des déchets, optimiser les ressources énergétiques, réduction des fluides, favoriser l'emploi local en achetant des produits locaux....

Communication

Sensibilisation des équipes et des élèves (affiches, documents, formation...)

LA DÉMARCHE « ZÉRO GASPIL'® – COLLECTIVEMENT RESPONSABLE » DE MILLE ET UN REPAS EN 10 POINTS

Une démarche citoyenne et exemplaire

- Augmentation mécanique des **achats locaux** (fruits et légumes)
exemple : passage de **5 kg à 22 kg** de tomates avec la démarche « Zéro Gaspil'® » pour un service de 550 couverts.
- **Réduction des charges** pour l'établissement
exemple : **réduction de 2000 €/an** sur le coût annuel de collecte des déchets.
- **Réduction du gaspillage alimentaire**
exemple : passage de 150 g. de déchets alimentaires **à moins de 10 g.**
- **Valorisation de la personne humaine** et des métiers de la restauration
exemple : **réduction de la pénibilité** (suppression de la moitié de la vaisselle) et redéploiement des équipes dans la salle, aux côtés des élèves.
- **Formation des chefs** à l'Institut Paul Bocuse (1 fois par an)
exemple : éducation **et découverte du goût** en travaillant les produits frais.
- Réaffirmer la **nécessité du temps du repas**
exemple : **suppression des 15 à 20 mn** d'attente dans les restaurants au profit d'un temps passé à table, facteur essentiel de lien social.
- Eduquer au « **Manger Mieux** »
exemple : **mise en place d'une signalétique** composée de panneaux «dynamiques» expliquant les repères de consommation et les besoins nutritionnels.
- Mettre en place des **animations éducatives** pour découvrir les produits du terroir et respecter la nourriture.
exemple : **exposition itinérante** de présentation des produits du terroir, outils de présentation de la démarche « Zéro Gaspil'®».
- Garantir la **qualité des menus et l'équilibre alimentaire**
exemple : **100 %** des menus sont validés par une diététicienne Mille et Un Repas.
- Rendre **exemplaires** les restaurants Mille et Un Repas
exemple : modélisation de la démarche « Zéro Gaspil' » dans un **référentiel** destiné à labéliser tous les restaurants Mille et Un Repas.

UN ACTEUR CITOYEN ET EXEMPLAIRE RECONNU ET RECOMPENSÉ

➤ **Quelques prix et trophées ont été remis à Mille et Un Repas ces derniers mois pour récompenser et soutenir ses initiatives en faveur de l'insertion et de l'action citoyenne et responsable...**

- **Trophée de la Diversité (2011),**
Décerné pour la qualité de son recrutement (forte intégration de personnes handicapées ou en rupture sociale).
- **Prix « Bref Rhône-Alpes » de l'Initiative Responsable (mars 2012),**
Ce prix a été remis en raison de l'action exemplaire et « Collectivement Responsable » de Mille et Un Repas sur l'ensemble de ses 110 restaurants.
- **Trophée du Développement Durable du Groupe « Le Progrès », catégorie Initiative Citoyenne (juin 2012),**
Le Trophée a été décerné pour récompenser les démarches « Eco-reflexes » et « Zéro Gaspil' » pour la limitation des déchets alimentaires dans les restaurants scolaires et d'entreprises.
- **Lauréat du BFM Green Business Award (novembre 2012), décerné par le premier media économique national BFM Busines.**
Le Green Business Award a récompensé l'action de Mille et Un Repas en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à sa démarche « Zéro Gaspil' ».



UN ACTEUR CITOYEN ET EXEMPLAIRE RECONNU ET RECOMPENSÉ

➤ Mille et Un Repas est également :

- **Signataire de la Charte de la Diversité (en page suivante)**

La Charte de la diversité est un texte d'engagement proposé à la signature de toute entreprise, quelle que soit sa taille, qui condamne les discriminations dans le domaine de l'emploi et décide d'œuvrer en faveur de la diversité.

- **Membre pionnier des « 100 Entreprises pour l'Emploi » et signataire de la Charte de la Maison de l'Emploi.**

La Maison de l'Emploi regroupe tous les services liés à l'emploi, la formation, l'accompagnement individualisé à la recherche d'emploi et à l'insertion.

➤ Jean-Frédéric GEOLIER, Président de Mille et Un Repas est aussi :

- **Membre du Conseil d'Administration de l'association « Notre Dame des Sans-Abris » à Lyon.**

Le Foyer Notre-Dame des Sans-Abris vient au secours des personnes isolées et de familles en très grande difficulté. Il propose à une population fragilisée par des jours et parfois des années d'errance, des solutions d'hébergement d'urgence et d'insertion, d'accueil de jour, de soins, d'hygiène, d'accompagnement social et d'aide à l'insertion.

- **Membre du Conseil d'Administration de l'association « ASMAE », association Sœur Emmanuelle.**

Asmae-Association Sœur Emmanuelle est une ONG de solidarité internationale spécialisée dans le développement de l'enfant. Indépendante, laïque et apolitique, elle vise à soutenir les enfants les plus démunis et à favoriser leur autonomie, par l'éducation, la santé et l'accompagnement psychosocial.

- **Membre du Conseil d'Administration de RCF Solidarité et RCF Lyon Fourvière**

RCF apporte une information complète et des programmes variés alliant spiritualité, détente, rencontres, débats... Les journalistes de RCF s'attachent à rendre compte objectivement de l'actualité locale, nationale, internationale, généraliste et religieuse.

- **Président de « Mille et Un Enfants »**

Association à but non lucratif, ayant pour objectif de participer à des actions d'aide à l'enfance.

- **Trésorier national du Syndicat Professionnel SNRC**

(Syndicat National de la Restauration Collective).

Quelques références...

Crèches :

- Croqu' Lune à Rumilly
- Crèche de Metz Tessy
- ...

Centres de loisirs :

- Centre de vacances de Sigmente Metz Tessy Epagny
- Centre aéré de La Bergue
- ...

Etablissements scolaires :

- Mairie de Poisy
- Mairie de Metz Tessy
- Commune du Léman
- Ecole de Copponex
- Ecole de Chenex
- Ecole d'Aling...



ZA des Contamines
250 route des Contamines
74 370 ARGONAY
www.1001repas.com