



MANUFACTURE

L'agence des transitions durables

Rendre possible un avenir plus durable pour la restauration

1. QUI
SOMMES
NOUS

2. NOTRE
HISTOIRE

3. CONTEXTE
ET ENJEUX



Sommaire

4. DÉVELOPPER

5. PROMOUVOIR

6. TRANSMETTRE



1. QUI SOMMES NOUS

Manufacture est une agence **d'ingénierie et de conseil**, spécialisée dans l'accompagnement des acteurs de la **restauration** et de ses parties prenantes (agriculture, distribution...) vers des modèles plus durables.

Notre métier: nous construisons des **parcours sur-mesure**, en sélectionnant les méthodes, outils et solutions les plus adaptés à chaque projet.

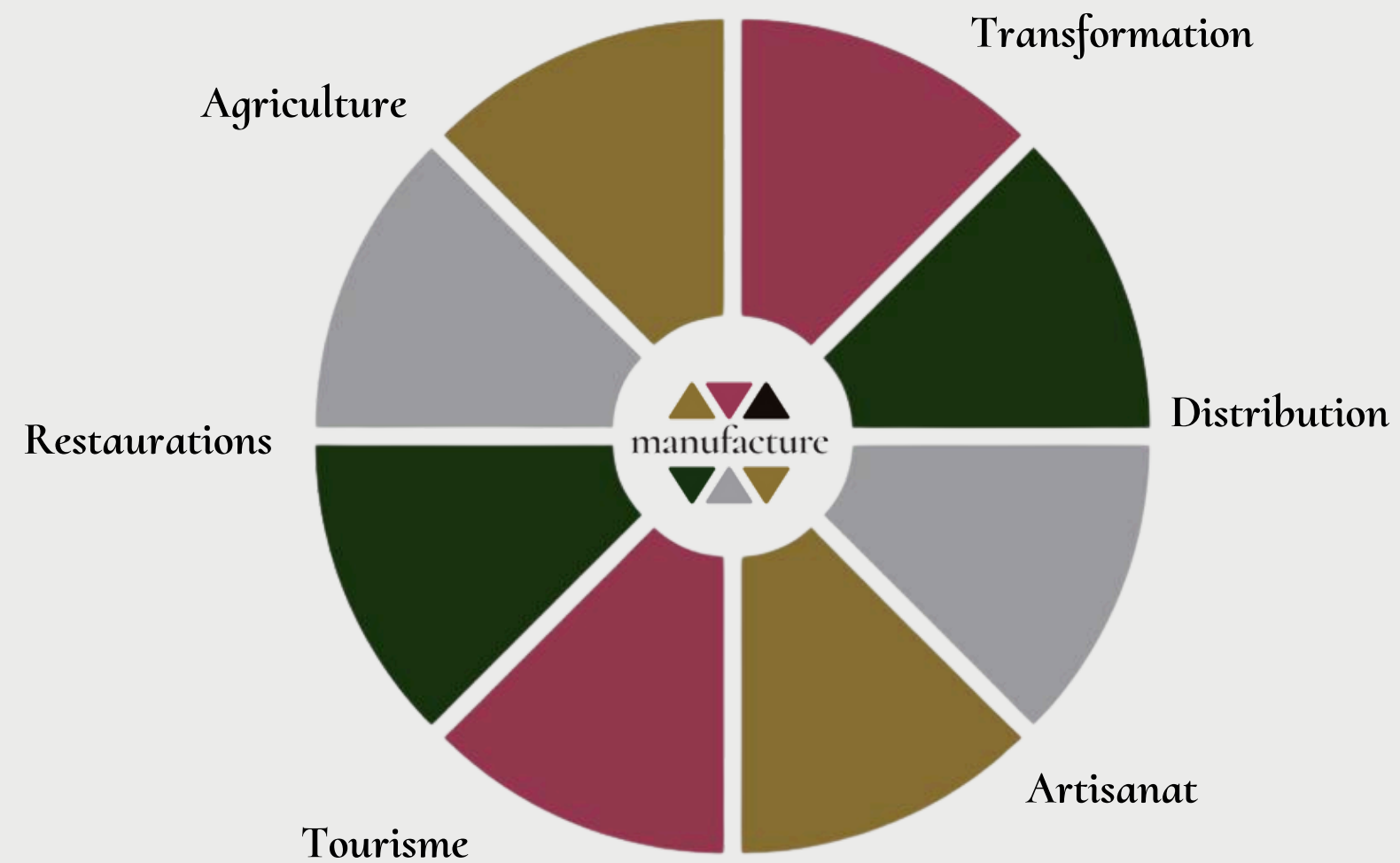
Diagnostics, conseils, expérimentations... chaque étape est pensée pour **transformer les intentions en actions concrètes**.

Notre mission ? Être un **activateur de changement**, en proposant des solutions adaptées aux réalités du terrain, tout en ouvrant de nouvelles perspectives d'innovation et de performance durable.



Chez Manufacture, nous nous voyons comme un réseau d'irrigation.
Nous sommes là pour connecter les parcelles, faire circuler les ressources, les savoirs et les pratiques, afin que
chaque maillon bénéficie de l'apport des autres.

NOTRE ÉCOSYSTÈME





2. NOTRE HISTOIRE

Manufacture est née... dans un restaurant !

En 2012, *Fabien Jeanjean* et *Antoine Micouleau* fondent le restaurant **Aux pieds sous la table** (Toulouse) avec une triple ambition :

- **Régaler**, parce que la gourmandise et l'hospitalité sont au cœur de leur démarche.
- **Surprendre**, par une créativité et une originalité, qui éveillent la curiosité et invitent à la découverte.
- **Inspirer**, en prenant le chemin d'une restauration plus responsable.

12 ans après cette intention c'est structurée, son modèle d'affaire c'est dupliqué avec un nouvel établissement **Le Soulier** (Toulouse), Le groupe "**Deux-Mains**" est né, avec une vision claire de sa raison d'être : **rendre possible un avenir plus durable pour son secteur d'activité.**

C'est donc tout naturellement et accompagnés de deux nouveaux associés *Guillaume Santolaria* et *Mikael Le Raillic* que manufacture voit le jour.

Complémentaire aux établissements du groupe Manufacture est l'activateur de changement au service de sa mission: **développer un modèle de restauration durable, le promouvoir et le transmettre.**





L'AGENCE DES TRANSITIONS DURABLES

Aux PIEDS
SOUS la TABLE

RESTAURANT

- 1 Titre de Maitre restaurateur (depuis 2013)
- 1 Prix Hésiode Zéro déchets (2023)
- 1 prix Lucien Vanel "table du midi" (2022)



le
Soulier.

RESTAURANT &
COCKTAIL CLUB

- 1 Label "écotable" (2024)

DEUX
Mains

HOLDING ANIMATRICE: OBJECTIF SOCIÉTÉ À MISSION: 2025





3. CONTEXTE ET ENJEUX

Les secteurs de la restauration et de l'agriculture traversent une **transformation profonde**, portée par des attentes sociétales et environnementales grandissantes.

Restaurateurs et producteurs font face à un **double défi** : préserver un savoir-faire patrimonial tout en répondant aux nouvelles exigences de durabilité, de transparence et d'amélioration des conditions de travail. Pourtant, la transition vers des modèles plus responsables se heurte à un manque d'accompagnement structuré et d'outils adaptés à ces métiers de terrain.

En travaillant à **la croisée des filières agricoles et alimentaires**, il devient possible de structurer des démarches alliant performance économique, responsabilité sociale et impact environnemental. En intégrant les circuits courts, en facilitant l'adoption de pratiques RSE adaptées aux réalités du secteur, et en favorisant la montée en compétences des acteurs, ces transitions peuvent être **accélérées et harmonisées**.

Construire un modèle plus résilient implique de proposer **des solutions duplicables, accessibles et alignées** avec les spécificités de chaque territoire.

L'objectif est clair : faire de la restauration et de l'agriculture des moteurs d'innovation et de transformation positive, en fédérant l'ensemble de l'écosystème – des professionnels aux institutions, en passant par les consommateurs – autour de démarches concrètes et impactantes.



4. DÉVELOPPER

Pour nous, la clé réside dans des réponses **opérationnelles, adaptées** aux problématiques quotidiennes des entreprises et des territoires. Ces solutions émergent de l'agglomération des **compétences** et de la recherche **d'innovation** d'idées, de **méthodes** et **d'outils**.

Nos méthodes & outils

Diagnostic & Stratégie

- ➡ **Méthodologie** d'évaluation sur-mesure
 - audits des process
 - entretiens des parties prenantes
 - immersion terrain
- ➡ Élaboration de feuilles de route stratégiques intégrant performance économique, **impact social et transition écologique**.

Outils Concrets & Opérationnels

- ➡ **Référentiel RSE** adapté à la restauration et aux métiers connexes.
- ➡ **Fiches actions** inspirées des meilleures pratiques pour une mise en œuvre immédiate (gestion des ressources, RH, approvisionnements, réduction des déchets...).
- ➡ **Formats pédagogiques innovants** : FormAction, ateliers Codev mentorat, serious games...

Expérimentation & accompagnement

- ➡ Test et validation des solutions directement en entreprise avant **déploiement à grande échelle**.
- ➡ Accompagnement individuel et collectif pour assurer une **appropriation durable** des méthodes.
- ➡ Programmes de formation et incubateurs dédiés aux entrepreneurs et **porteurs de projets**.



4. DÉVELOPPER

Un référentiel RSE en 6 piliers, adapté aux métiers de la restauration

GOUVERNANCE

CONSOMMATEURS

SOCIAL

CHAÎNES
D'APPROVISIONNEMENT

ENVIRONNEMENT

TERRITOIRES

LES BÉNÉFICES DE LA DÉMARCHE

- Se positionner sur le marché de l'excellence environnementale et sociale en réponse aux **attentes croissantes des clientèles**
- **Augmenter ses marges** en réduisant ses charges (gaspillage alimentaire, eau, énergie, déchets, produits d'entretien, etc.)
- **Fédérer et fidéliser** le personnel autour d'un projet d'entreprise responsable
- **Améliorer les relations** avec les parties prenantes externes (client.e.s, fournisseurs, pouvoirs publics...)
- **Anticiper** les évolutions réglementaires.
- Redonner du **temps** et de la **vision** aux dirigeants.



5. PROMOUVOIR

Porter une transformation durable ne se limite pas à l'action individuelle, il s'agit aussi de **sensibiliser**, **fédérer** et **engager** l'ensemble de l'écosystème.

Nous mettons à disposition de nos partenaires un ensemble de formats d'animation pour dynamiser leurs événements.

Nos actions

Prises de parole & témoignages

➡ **Interventions** lors d'événements publics et privés pour **valoriser** une restauration et une agriculture responsables.

Thématiques clés :

- entrepreneuriat durable
- attractivité des métiers
- digitalisation
- innovation territoriale.

Conférences & contenus inspirants

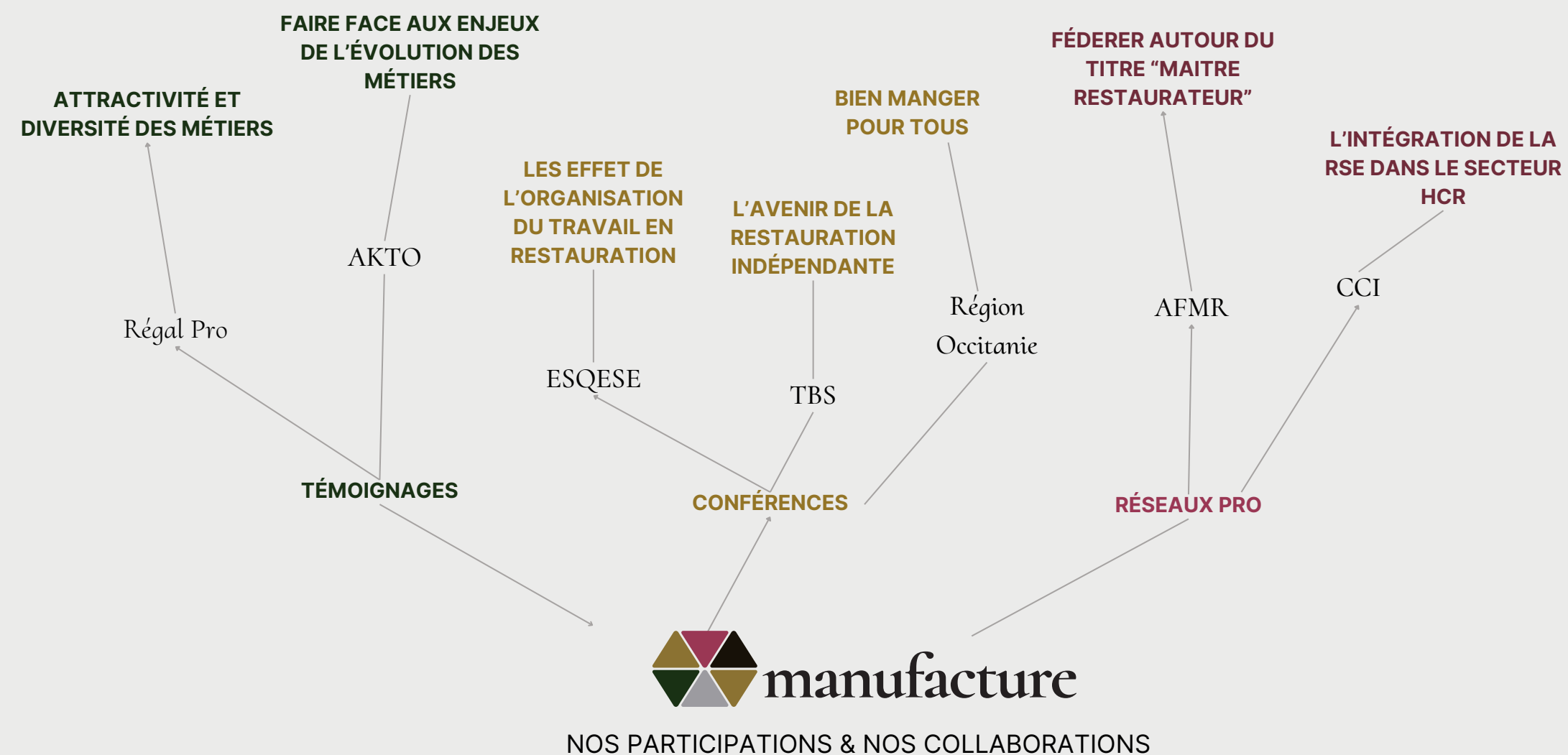
➡ **Formats interactifs** (40 min) adaptés aux événements professionnels et institutionnels:

- **"Une affaire de mélange"** : repenser l'organisation et les modèles d'exploitation.
- **"TPE & RSE"** : transformer la responsabilité sociétale en levier de développement.

Mobilisation des réseaux professionnels

➡ Accompagnement des **groupements de restaurateurs** pour structurer leurs actions et favoriser l'entraide.

- ➡ Animation **de réunions thématiques** sur des sujets stratégiques
- passage au 100% fait maison,
 - circuits courts,
 - nouveaux modes de management
 - recrutement.



En travaillant main dans la main avec nos prescripteurs et partenaires locaux, nous contribuons ensemble à diffuser des pratiques et des valeurs nouvelles qui visent à **renouveler et à solidifier** l'avenir de nos métiers.



6. TRANSMETTRE

Parce que la transition ne peut réussir sans montée en compétences, Manufacture s'engage à **transmettre son savoir-faire et ses méthodologies** à travers des formats **variés, adaptés** aux besoins des professionnels, institutionnels et corps pédagogique.

Nos Outils de Transmission

Accompagnement stratégique & aide à la décision

- ➔ Diagnostic et structuration des projets de transformation.
- ➔ Construction de plans d'actions concrets pour sécuriser la mise en œuvre des changements.
- ➔ Évaluation des résultats et analyse des impacts pour ajuster et pérenniser les transformations.

Ateliers "Serious Game"

- ➔ Expériences immersives favorisant l'apprentissage par la mise en situation.
- ➔ Formats conçus pour sensibiliser aux enjeux managériaux, organisationnels et stratégiques.

Exemples :

- "Cuisine & Dépendances" (atelier de cuisine interactif)
- "Une affaire de mélange" (atelier cocktail interactif),
- Dispositifs pédagogiques sur mesure.

FormActions sur-mesure

- ➔ Modules adaptés aux dirigeants, managers et équipes opérationnelles.
- ➔ Thématiques :
 - **Techniques métiers** : optimisation des ressources, gestion des approvisionnements, lutte contre le gaspillage.
 - **Management & RH** : leadership, gestion des équipes, amélioration des conditions de travail.
 - **RSE & transition durable** : stratégies d'intégration des enjeux dans la gestion d'entreprise.



4. DÉVELOPPER

La méthode Manufacture

INITIALISATION & PLANNIFICATION

- Reformulation de la problématique en **projet**
- Fixation d'**objectifs** partagés
- **Cadrage** du projet

DIAGNOSTIC

- **Audit** Process
- **Immersion** terrain
- **Enquête** environnement de travail
- **Analyse** documentaire

COMMISSION

- Analyse **pluridisciplinaire**
- Construction d'un **compte rendu**
- Prescription de **mesures correctives** immédiates

STRATÉGIE

- **Co-construction** d'un plan moyen terme
- Rédaction d'un **protocole**
- Mise en place d'**indicateurs** de suivi

DÉPLOIEMENT

- Aide à la sélection d'**investissements matériels durables** et performants
- Etablissement d'un **parcours de formation** adaptées et axées métier
- Ateliers CODEV
- Aide à la **décision**

SUIVI

- **Questionnaire** environnement de travail
- Suivi des **indicateurs économiques**
- Suivi des indicateurs **ESG**

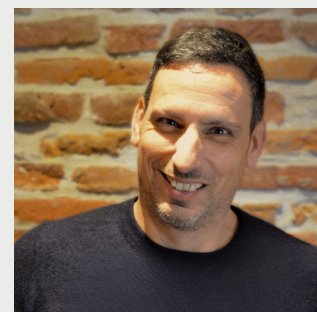


2. NOS MISSIONS





Spécialités : Expert méthode,
GPEC, mutations RH,
organisation du travail
intégration de salarié,
professionnalisation de la RH
Intervenant chef de projet



MIKAEL LE RALLIE
Gérant Linéa Conseil

Spécialités : Stratégie
d'entreprise, variations
conjoncturelles,
professionnalisation de la RH,
intégration de salariés
Intervenant chef de projet



ANTOINE MICOULEAU
Co-gérant du groupe Deux Mains

Spécialités : Organisation
du travail, attractivité
employeur, dialogue
social, mutations RH



Intervenant chef de projet

FABIEN JEANJEAN

Co-gérant du groupe Deux Mains
Délégué régional des Maîtres
restaurateurs

Spécialités : Gestion de projet,
stratégie commerciale
et relation client



Coordinateur

GUILLAUME SANTOLARIA
Directeur Manufacture



manufacture
NOTRE ÉQUIPE
UNE COMMISSION PLURIDISCIPLINAIRE

**DEUX
Mains**

Aux **PIEDS**
SOUS la TABLE **le Soulier.**
Restaurants du groupe Deux Mains

Spécialités : Restauration,
management, ergonomie,
intégration de salariés,
organisation du travail



Intervenant chef de projet

KEVIN MUSSET
Chef exécutif du groupe Deux Mains