

DOSSIER DE SPONSORING

ENGAGEZ-VOUS AUPRÈS DE LA CARAVANE BON APPÉTIT



Synthèse du projet



Séisme de 2011
dans la région
de Tohoku et
accident
nucléaire



Réconfort
psychologique
(animation et
cadeaux)



Apport d'une
aide alimentaire
par la Caravane
Bon Appétit



Identification et
1ere sélection des
lycéens de
Fukushima



Sélection finale de
2 candidats sur la
préfecture de
Fukushima



Diplôme officiel de
cuisiner après 1 an
d'école de cuisine



Stages de cuisine
à Tokyo, puis en
France



2 futurs chefs confirmés
ouvrant leur restaurant
dans la région du
Tohoku...

Projet « Bourse Culinaire »

Pour financer notre projet de « Bourse Culinaire » à destination de jeunes lycéens de Fukushima, nous recherchons un **sponsor**

Le financement nécessaire est de
1.000.000 yens / candidat retenu

SOMMAIRE



Historique de la Caravane Bon Appétit



Présentation du projet



Organisation



Financement



Bénéfices pour le sponsor



Nos engagements



Le mot des deux stagiaires retenus

Historique de la Caravane Bon Appétit



La Caravane Bon Appétit s'est engagée à soutenir les **victimes du Tohoku** en proposant des **repas et des animations** depuis le tremblement de terre en 2011.

Six ans après, la Caravane Bon Appétit lance un nouveau projet pour les jeunes de Fukushima : **offrir des bourses** afin de financer leurs études de **cuisine**.

Tsunami
11/03/2011



Lancement des Caravanes alimentaires



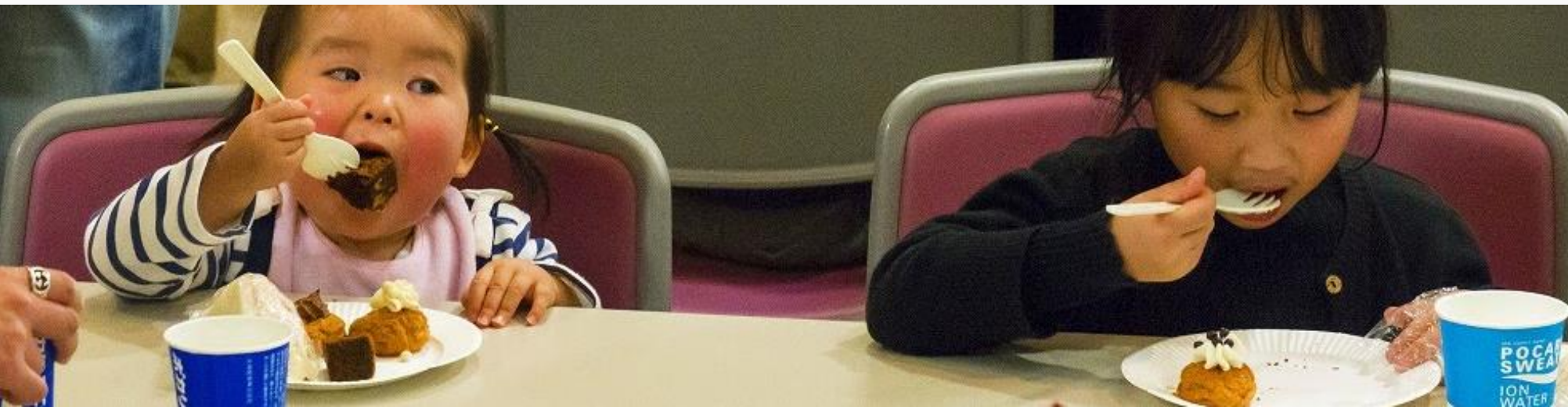
2015

Ajout d'animations et de distribution de cadeaux aux Caravanes alimentaires



2017

Projet de bourse culinaire pour sortir des jeunes lycéens de Fukushima de leur situation difficile...



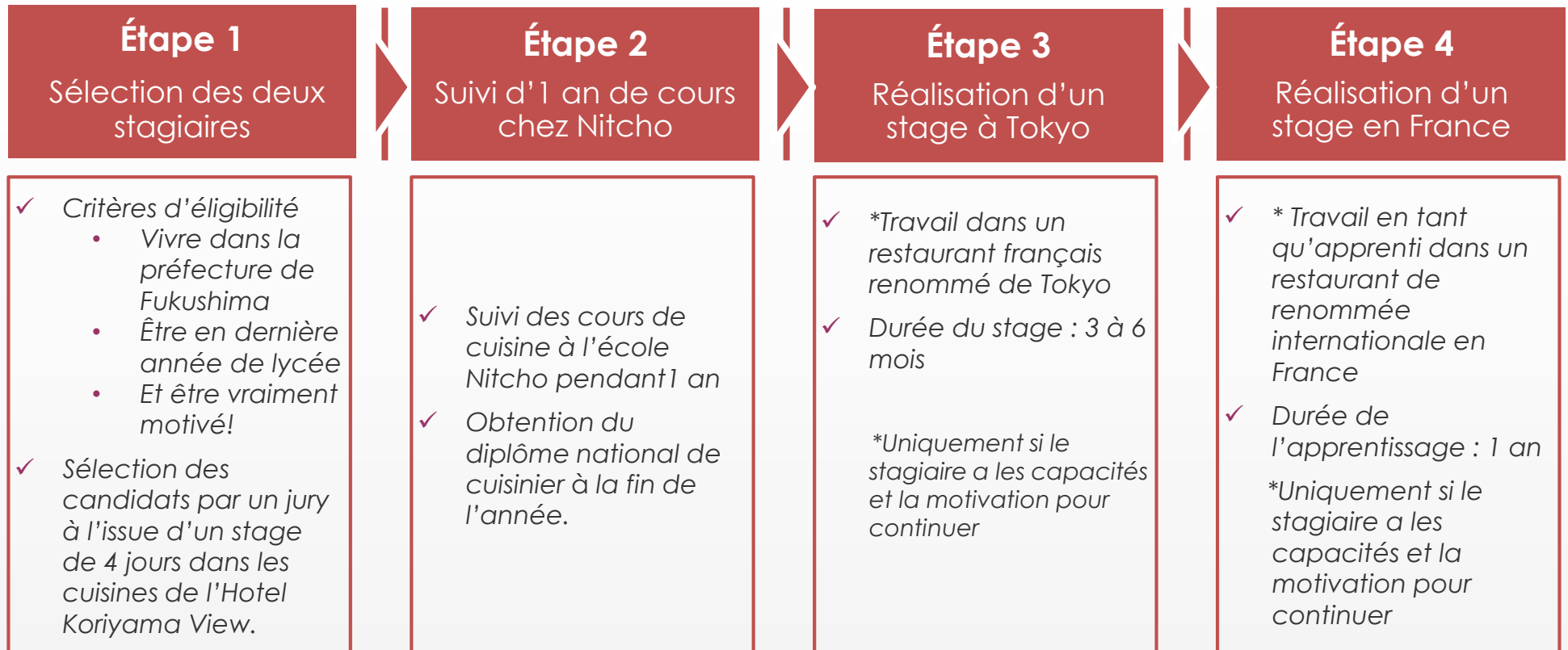
Présentation du projet



La Caravane Bon Appétit octroie une bourse annuelle pour étudier la cuisine à deux jeunes de Fukushima confrontés à des situations difficiles suite au séisme et à l'accident nucléaire.

Après un an d'étude, obtention d'un **diplôme officiel** de cuisinier de l'école de cuisine de Nitcho, ils pourront alors intégrer des cuisines de restaurant renommées à Tokyo puis en France pour compléter leur **formation**.

Le fait qu'ils soient deux apportera une motivation supplémentaire et facilitera leur venue en France.



Organisation





Le besoin en financement pour permettre la mise en œuvre de ce projet s'élève à

1.000.000 Yens / candidat retenu

et couvre :



L'année de **cours de cuisine** à l'école Nitcho,



Les frais associés au **stage** de 3 à 6 mois réalisé à **Tokyo**



Les frais associés au **stage** d'1 an en **France** (billets d'avion aller-retour, frais de transport sur place, frais administratifs...)

En revanche, les éventuels frais pour des cours de français seront à la charge du stagiaire

Le sponsor a le choix de soutenir un candidat ou les deux



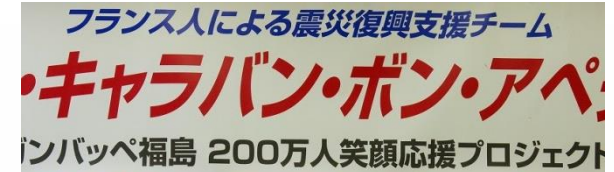
Mise en avant du sponsor à travers différents vecteurs de communication

- Le petit journal de Tokyo (X lecteurs)
- Conférence de Presse écrite locale et française
- Journaux japonais, Magazine, Presse, TV
- Site internet de la Caravane et réseaux sociaux



Développement de l'image de marque

- Un sponsor actif et solidaire, dynamique et ouvert
- Un projet en accord avec la politique RSE du sponsor



Relations privilégiées avec la Caravane Bon Appétit et son réseau

- Implication possible du sponsor au travers différents événements du projet ou plus largement des missions de la Caravane
- Le sponsor pourra bénéficier de la promotion du projet réalisée par l'ensemble de ses parties prenantes

1

Communiquer
auprès du sponsor
après chaque étape
franchie par les
stagiaires retenus

2

Transmettre
régulièrement des
nouvelles via le
journal tenu par les
stagiaires durant leur
parcours

3

Apposer le logo du
sponsor sur
l'ensemble des
supports de
communication du
projet



Le petit mot des stagiaires retenus



« Je me souviens, j'étais encore qu'un élève de 6^{ème} le jour où j'ai décidé de devenir chef. J'avais préparé le dîner pour l'anniversaire de mon père à toute la famille, qui l'a trouvé délicieux. Ce fut un déclic pour moi, je voulais devenir chef pour faire plaisir aux gens et me sentir bien.

Je suis déterminé à apprendre la cuisine française; je rêve d'aller en France une fois diplômé de mon école de cuisine pour me former à celle-ci. J'aimerais un jour ouvrir mon propre restaurant dans la préfecture de Fukushima et vanter les beautés de celle-ci aux gens qui se méfient encore aujourd'hui des produits alimentaires provenant de la région. »

Yu OHORI - 17 ans



« Mon grand-père m'a donné envie de devenir chef. Il a travaillé dans un hôtel à Tokyo, puis dans un Ryokan à Inawashiro et ensuite il a ouvert son propre restaurant dans la ville d'Aizu Wakamatsu. Quand j'étais enfant, je passais beaucoup de temps à son restaurant et j'ai vu comment il accueillait et discutait avec ses clients. Je me souviens surtout du jour où il m'a préparé un délicieux « Oden » et un « Karaage ». Grâce à ses plats, il rendait les gens heureux et leur donnait le sourire. J'ai un rêve, c'est de devenir chef, et de rendre les gens heureux, comme l'a fait mon grand-père. »

Makoto SAJI - 17 ans

Ils nous font confiance



De nombreuses entreprises se sont mobilisées pour soutenir les 58 Caravanes ayant eu lieu depuis le 11 mars 2011.





Contact : caravanejp@gmail.com