



Projet alimentaire territorial

Approvisionnement local en restauration

11 Avril 2022

INTRODUCTION / CONTEXTE

Projet alimentaire territorial – Communautés de communes Bassin d'Aubenas & Val de Ligne

Des études déjà réalisées ces dernières années sur des périmètres élargis et avec des entrées thématiques différentes (hébergeurs & sites touristiques en 2019 , insertion par l'activité économique en 2020...).

Cible de cette enquête :

- Fichier contacts initial de 110 mails valides
 - 12 % de réponses (13) + 2 réponses agglomérées provenant de l'étude IAE de 2020
- Ce qui explique les écarts de réponse sur les résultats présentés.

Objectifs de la réunion :

- Partager les résultats et les confirmer
- Partager les outils existants
- Identifier les pistes d'actions nouvelles

LES RESULTATS DE L'ENQUETE

7 restaurants (+2) / 6 campings proposant de la restauration

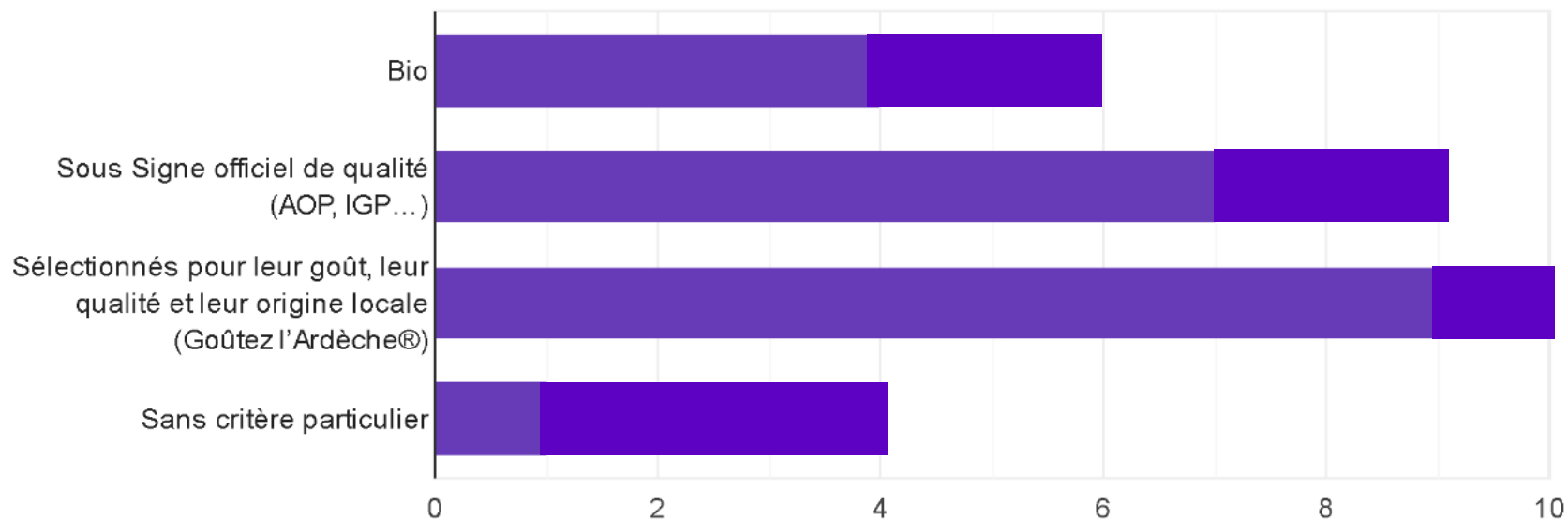
Types de restauration :

- **6 traditionnelle (+1)**
- **4 rapide**
- **1 entre traditionnelle et gastronomique (+1)**
- **1 pizzeria / crêperie**
- **1 snack**

75 % déclarent s'approvisionner localement

Quels sont les produits que je rechercherais ? (plusieurs réponses possibles)

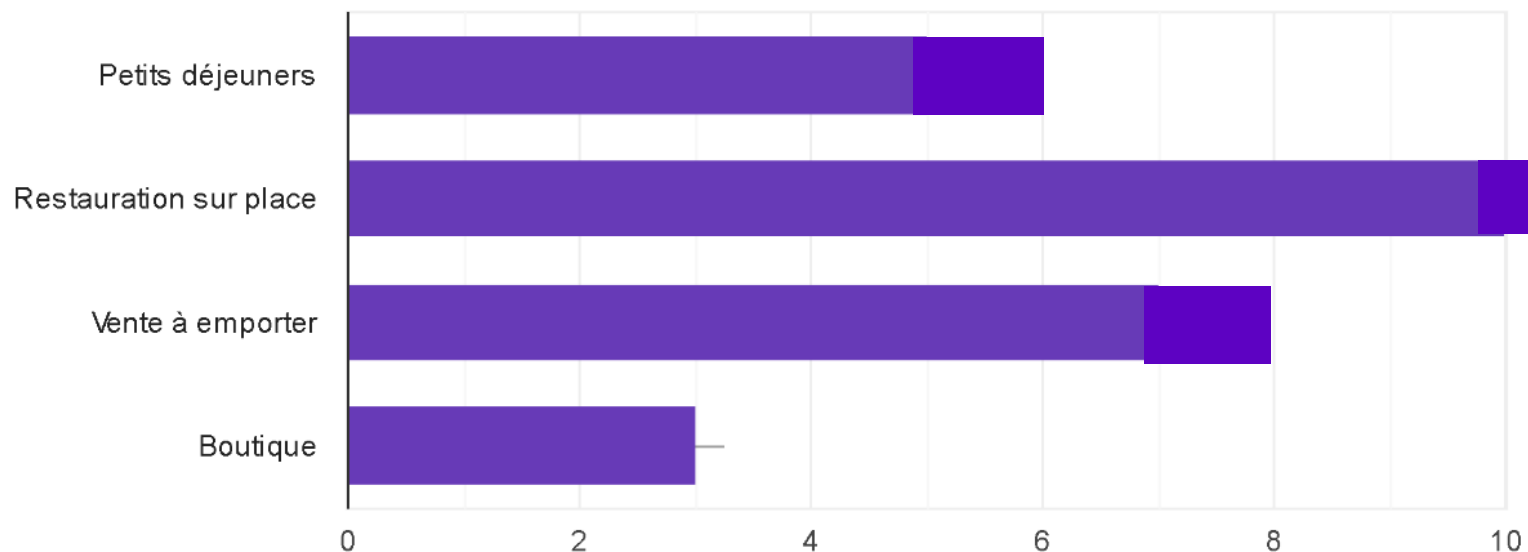
Sur 15



Les démarches qualité locale et les signes officiels de qualité sont plébiscités, vient ensuite les produits Bio.

Pour quelles offres, souhaiteriez-vous vous approvisionner en local ? (plusieurs réponses possibles)

Sur 13



12

La restauration sur place est évidemment l'activité majeure mais il est à noter que l'offre à emporter s'est largement développée en restauration (maintien et développement d'une pratique initiée pendant la crise sanitaire).

L'enquête sur les besoins des sites et hébergements touristiques avaient mis en exergue également la vente à emporter (pique-nique) et les kits de bienvenue (mini produits découverte à offrir)

100 % déclarent rencontrer des freins importants ou partiels pour s'approvisionner localement.

Sur 14

Des freins...

Manque de productions (surtout bio)

Manque de motivation des producteurs pour la cible RHF

Manque de volonté de la cible RHF

Complexité (temps, ...)

Coût et logistique

Manque de collaboration entre producteurs

Manque de main d'œuvre

SOURCE : Enquête « Projet alimentation et territoire : réseau agricole des acteurs de la filière alimentaire »
Présentation réunion bilan - janvier 2021- 30 réponses

Les freins liés au prix sont systématiquement évoqués, des pistes d'actions ont été soumises :

Sur 12

- **Participer à un groupement d'achat :**
 - 7 seraient prêts à le faire / 1 pourrait l'envisager
- **Acheter les matières 1ères locales + cher de 10 % :**
 - 6 seraient prêts à le faire / 2 pourraient l'envisager
- **Agir sur son prix de vente :**
 - 6 seraient prêts à le faire / 2 pourraient l'envisager
- **Participer à une réunion d'information et échanges de pratique sur le thème « Augmenter mon approvisionnement local en maîtrisant mes coûts » :**
 - 4 seraient prêts à le faire / 3 pourraient l'envisager

Sur 12



Ces résultats auront besoin d'être affinés car le questionnaire ne permettait pas de différencier les besoins en saison et en hors-saison.

Pistes d'actions soumises :

Sur 12

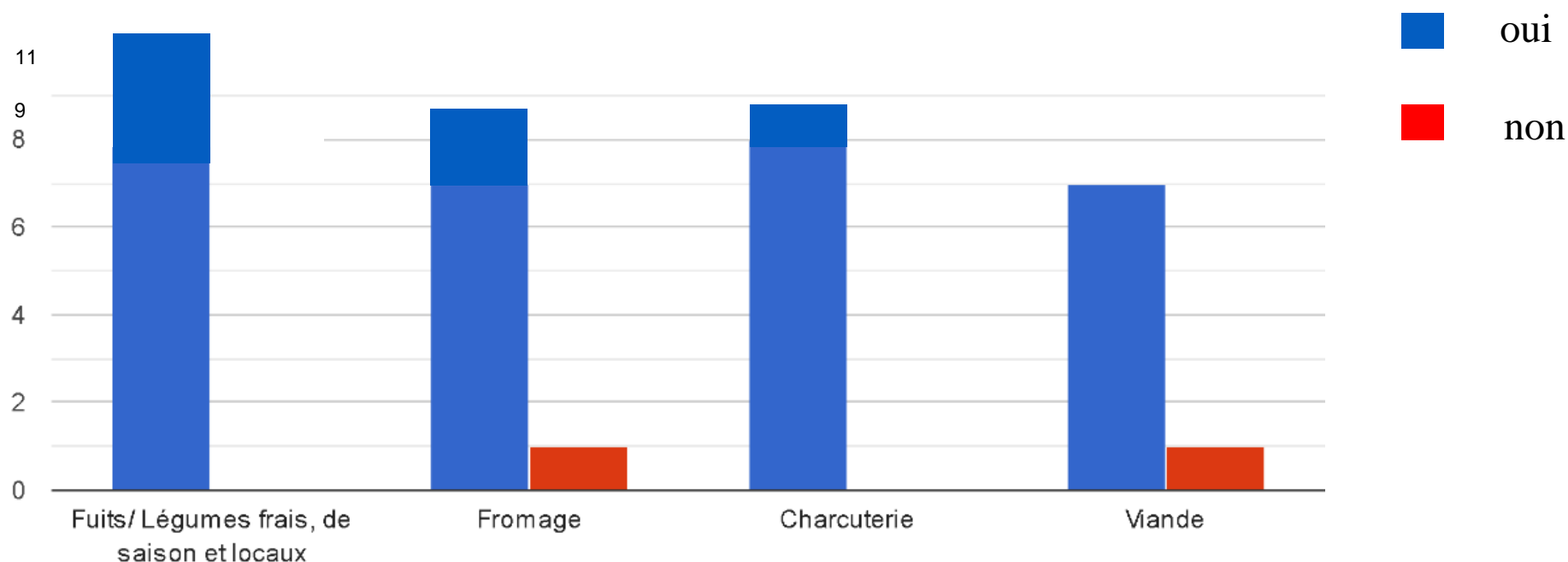
- **Commander chez un grossiste local :**
 - 7 seraient prêts à le faire / 2 pourraient l'envisager
- **Se rendre chez un producteur de proximité :**
 - 5 seraient prêts à le faire / 3 pourraient l'envisager
- **Se déplacer (40 min aller-retour max) 1 fois par semaine dans un point relais mutualisé :**
 - 4 seraient prêts à le faire / 1 pourrait l'envisager
- **Participer à un cotransport de commande (sorte de blablacar du colis) :**
 - 2 seraient prêts à le faire / 4 pourraient l'envisager

Presque tous recherchent des produits de 1^{ère} gamme livrés.


La majorité des achats se font auprès d'un artisan / un commerçant / un grossiste.

Mais plusieurs seraient intéressés pour acheter directement auprès d'un producteur si une livraison était proposée.

Auriez-vous besoin de produits de 1^{ère} gamme livrés ?



Sur 10




Pommes de terre nettoyées et épluchées

Pommes de terre frites crues et préparées

Salade nettoyée et préparée

Salades de fruits crues et préparées



Légumes feuilles (blettes, choux...) lavés et triés

Herbes aromatiques nettoyées et pelées

Oignon, ail nettoyés et pelés

Produits	Disponibles localement	Où ?
Pommes de terre	Oui	DADS / PATIFOL / VALPRIM / PATRICK VIALLE / GERZENC / LES CHÂTAIGNIERS DE CHANTELOUBE / GAEC DE LABROT / JÉRÔME VAREILLE
Pommes de terre frites	Oui	DADS / PATIFOL
Salade, mesclun	Oui	DADS / LE TERREAU
Salade de fruits	Non	PAS DE TRANSFO MAIS DES PRODUCTEURS DE FRUITS : DADS / VIVACOOP / CHABERT ET FILS / CHAMOIX FRANÇOIS / GAEC LA FERME DU LUOL / AUX 4 SAISONS / RHODACOOOP / GIE DU HAUT-VIVARAIS RUBIFRUITES
Légumes feuilles (blettes, choux...)	Non	DADS / AUX 4 SAISONS / LE TERREAU / LES LÉGUMES DES ILES FERRAY
Oignon, ail	Oui sur l'ail	HERMITAIL / LES LÉGUMES DES ILES FERRAY / SARL VAL'EYRIEUX / GAEC DE LABROT
Herbes aromatiques	Oui	DADS / VIVACOOP / PAM ARDÈCHE / VIEL AUDON / LE TERREAU / MAUD CINQUIN / LES LÉGUMES DES ILES FERRAY / LA FERME DES PLAISIRS SIMPLES

fournisseur / fournisseur potentiel

GRAS = implanté sur le territoire CCBA / CCVL

Non gras = Ardèche voire limitrophe

Steaks
hachés de
bœuf

Poulet (filets,
cuisses et
suprêmes)

Porc (filets
mignon, rôtis,
travers,
araignée)

Pâtés de
campagne

Gésiers de
volaille

Caillettes aux
herbes

Viandes
cuites

Grenouilles

Produits	Disponibles localement	Où ?
Steaks hachés	Oui frais Oui surgelés	BOUCHERS / GROSSISTES EN VIANDE : AUDIGIER / SOVISAL / CHANÉAC / MOULIN / GINEYS / GAEC DU ROUX DADS / GAEC DU PIED PALLET
Poulet	Oui	DADS / ARDÈCHE FRAIS / LDC LES FERMIERS DE L'ARDÈCHE / VOLAILLES ROUMEYSI / FERME DE GOURGOUNEL / JÉRÔME BOULICAULT / PHILIPPE ROBERT
Porc	Oui	DADS/ BOUCHERS / DELPERDANGE JOÉ / GAEC DU FRAYSSE / FERME DE VIGNOLLES / FERME DU CROUZET / SARL LE CLOS / LA FERME COSTE CIGALE / CHARCUTERIE ROBIN
Gésiers de volailles	Oui	FERME DE GOURGOUNEL
Pâtés de campagne	Oui	BOUCHERS : MOULIN, GAUCHERAND ARDÈCHE FRAIS / DADS / AUDIGIER / SOVISAL / CHANÉAC / GINEYS
Caillettes aux herbes	Oui	BOUCHERS : MOULIN, GAUCHERAND ARDÈCHE FRAIS / DADS / AUDIGIER / SOVISAL / CHANÉAC / GINEYS
Viandes cuites	Oui	BOUCHERS : MOULIN, GAUCHERAND ARDÈCHE FRAIS / DADS / AUDIGIER / SOVISAL / CHANÉAC / GINEYS
Grenouilles	Oui	DADS / EARL FRANCOIS PRODUCTION

fournisseur / **fournisseur potentiel**

GRAS = implanté sur le territoire CCBA / CCVL

Non gras = Ardèche voire limitrophe

Huiles,
sauces,
condiments

Jus de fruits

Fromages
râpés locaux

Farines pour
pâtes à pizza,
pain

Pâtes fraîches

Sauce tomate
pour pizza

Confitures et
crèmes

Limonade

Céréales

Glaces en
pot

Gaufres,
crêpes

Coulis tomates

Ketchup

Produits	Disponibles localement	Où ?
Huile, vinaigres, condiments	Oui Oui	DADS / ARDÈCHE FRAIS / ES VINAIGRERIE / LA ROSE DOUCE / DOMAINE DES MÛRES / SYNDICAT DES OLÉICULTEURS / LOU MOULI D'OLI...
Jus de fruits	Oui	DADS / ARDÈCHE FRAIS / LOU TRIOL / SANOFRUIT / CHAMOIX FRANÇOIS / GAEC LE PIQUEBERLE / EARL DU CLUZEL / NECTARDÉCHOIS /
Fromages râpés locaux	Non	CARRIER, TERRA CABRA, GÉRENTES, ...
Farine pour pâtes (pain, pizza)	Oui	DADS / ARDÈCHE FRAIS / DOMAINE DES MÛRES / GAEC AU PRÉ DE MON ARBRE SARL PETITE CHÂTAIGNE (Farine de châtaigne)
Confitures et crèmes	Oui	DADS / ARDÈCHE FRAIS / SABATON / LOU TRIOL / SANOFRUIT / IMBERT / LES CHÂTAIGNIERS DE CHANTELOUBE / L'ARDÉCHOISE / ESAT LALEVADE / GAEC DE LA BISETTE / LA FERME DU MAZOYER / GAEC ROUX / LES CHATS TEIGNEUX / GAEC DES MONTS DE L'OIZE / GAEC LE PIQUEBERLE / JEREMY ROLAND / LA ROSE DOUCE / FERME DE CHALABRÈGES / MARRONS CHÂTAIGNE / LA FERME DU CHÂTAIGNIER ...

fournisseur / **fournisseur potentiel**

GRAS = implanté sur le territoire CCBA / CCVL

Non gras = Ardèche voire limitrophe

Pâtes fraîches	Oui	COUCOURONI / RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY (26)
Limonades	Oui mais...	ES VINAIGRERIE / BOURGANEL, VALS, ARCENS
Sauce tomate pour pizza /Coulis	Oui	VIVATRANSFO / LES JARDINS DE MOUCHEYRES / FERME DE CHALABRÈGES / DÉLICE DU MARAICHERS / TOUTEMPO
Ketchup et sauces	Oui	CONSERVERIE MARC SANDEVOIR / LES BERGERADES / LE JARDIN DES CÈDRES / VIVATRANSFO / LES JARDINS DE MOUCHEYRES / FERME DE CHALABRÈGES / DÉLICE DU MARAICHERS / TOUTEMPO
Glaces en pot	Oui	LES GLACES DE L'ARDÈCHE / PIERRE CHAUVET / LA FERME DE CRAUX / TERRE ADÉLICE / ENTRE DEUX CHAMPS (BÂTONNETS)
Céréales	Oui	DOMAINE DES MÛRES / LUDOVIC BLACHIER / GAEC AU PRÉ DE MON ARBRE
Gaufres, crêpes	Non	BÉATRIX / ESAT LALEVADE / LA RONDE DES CHAMPS

fournisseur / **fournisseur potentiel**

GRAS = implanté sur le territoire CCBA / CCVL

Non gras = Ardèche voire limitrophe

LES DEMARCHES ET OUTILS POUR VOUS AIDER

Quatre grossistes pour une gamme élargie



- <https://pro.ardechelegout.fr/catalogues-des-grossistes-partenaires-dardeche-le-gout/>

30 points de ventes agréés Goûtez l'Ardèche

- <https://www.goutezlardeche.fr/ou-trouver-nos-produits/>

Des magasins de producteurs : La Musette à Aubenas
Le Stolons d'Aubenas





Plus de 260 contacts

- Producteurs/transformateurs 07
- Distributeurs/Commerçants 07
- Restaurateurs/traiteurs 07
- Prestataires/Fournisseurs de matériel de Rhône-Alpes

[A DECOUVRIR ICI](#)

Quel professionnel recherchez-vous ?

Recherche par métier



Recherche par critères

RECHERCHE PAR CARTE

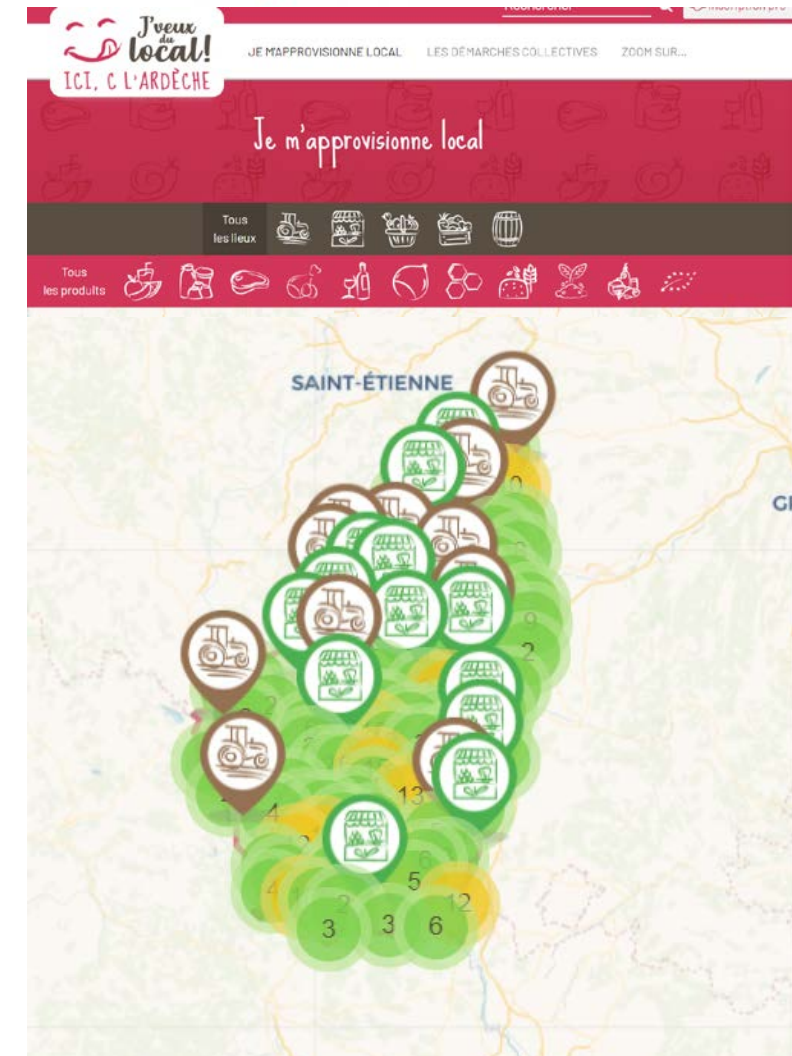
RECHERCHE PAR CRITÈRES

Recherche par mots-clés

Mots-clés: **RECHERCHER**

A l'initiative de la Chambre d'Agriculture
Annuaire des produits d'Ardèche, des marchés locaux

➤ <https://www.jveuxdulocal07.fr>



Guide de la bio:

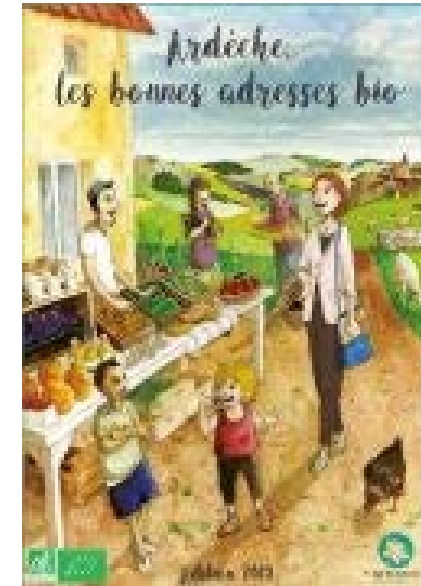
Un guide de l'Agriculture biologique édité par Agribio Ardèche

- [Trouver des produits bio sur la région \(auvergnrhonealpes.bio\)](http://auvergnrhonealpes.bio)

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique

Le site officiel de l'agence bio dispose notamment d'un annuaire des fournisseurs, agriculteurs et restaurateurs qui sont répertoriés et donc contrôlés.

- <https://www.agencebio.org/vos-outils/annuaire/>



Site web pour les pros : pro.ardechelegout.fr

Retrouvez tous les produits :

- <https://pro.ardechelegout.fr/2022/02/07/liste-produits-selectionnes-goutez-lardeche/>



Le guide pratique de l'approvisionnement local :

- des contacts des adhérents
- des adresses de grossistes,
- des contacts de structures relais pour vous accompagner dans votre démarche.

- [En téléchargement ici](#)



Le guide miam miam

- [Téléchargez-le ici](#)



DES PISTES D' ACTIONS TERRITORIALES POUR FAVORISER L' APPROVISIONNEMENT LOCAL

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Recevoir les catalogues et mercuriales de grossistes livrant des produits locaux													
Recevoir un guide pratique regroupant les informations pour s'approvisionner local et de saison													
Recevoir une newsletter régulière sur ce thème (nouveaux produits, listes de produits Goûtez l'Ardèche, grossistes livrant des produits locaux...)													
Participer à un salon professionnel de proximité vous permettant de découvrir des producteurs, transformateurs, etc. qui se déroulerait sur le bassin d'Aubenas													
Avoir accès à des supports de communication me permettant de valoriser ma démarche d'approvisionnement local													
Avoir accès à l'offre locale à proximité via un annuaire des fournisseurs en ligne avec géolocalisation													
Vous déplacer sur un relais de livraison mutualisé autour d'Aubenas pour faciliter la logistique													
Mettre en œuvre des animations permettant de valoriser vos engagements au local (par exemple : invitation de producteurs, dégustations, soirées à thème L'Ardèche au menu ?, etc.)													
Participer à une réunion d'informations sur l'offre de proximité et les outils disponibles pour favoriser l'approvisionnement local													
Bénéficier d'un accompagnement personnalisé à l'approvisionnement local (2 h dans mon établissement, puis aide par tél. et mél)													

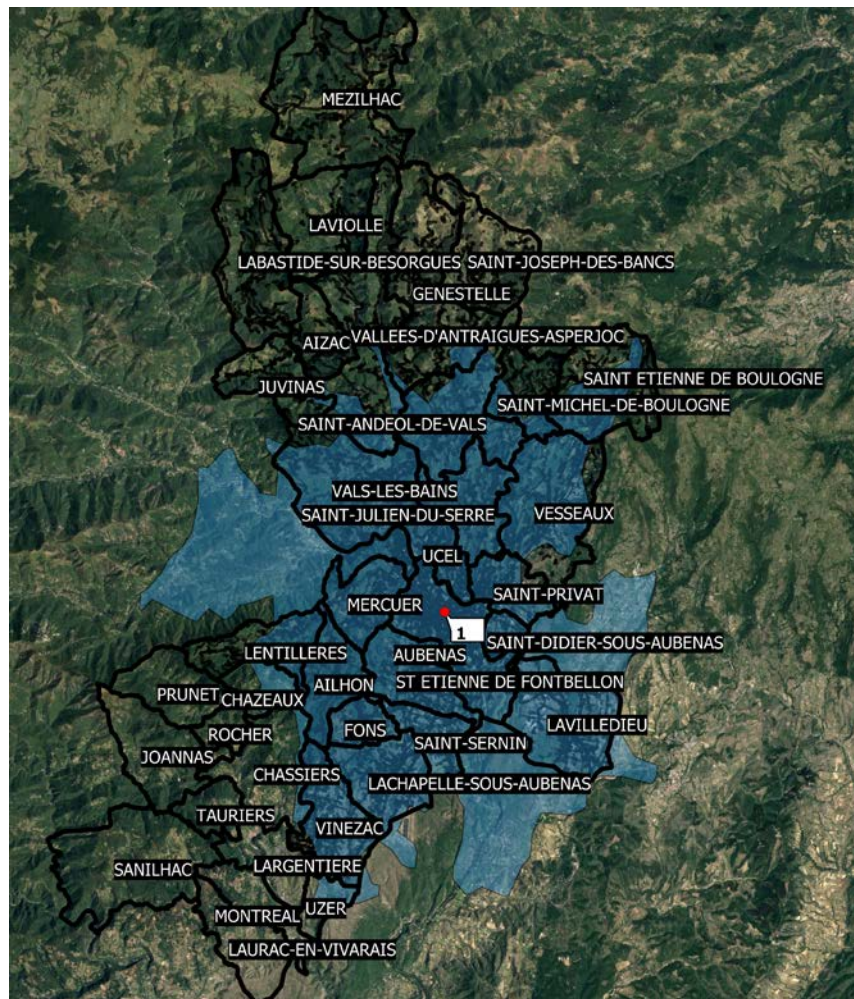


Oui

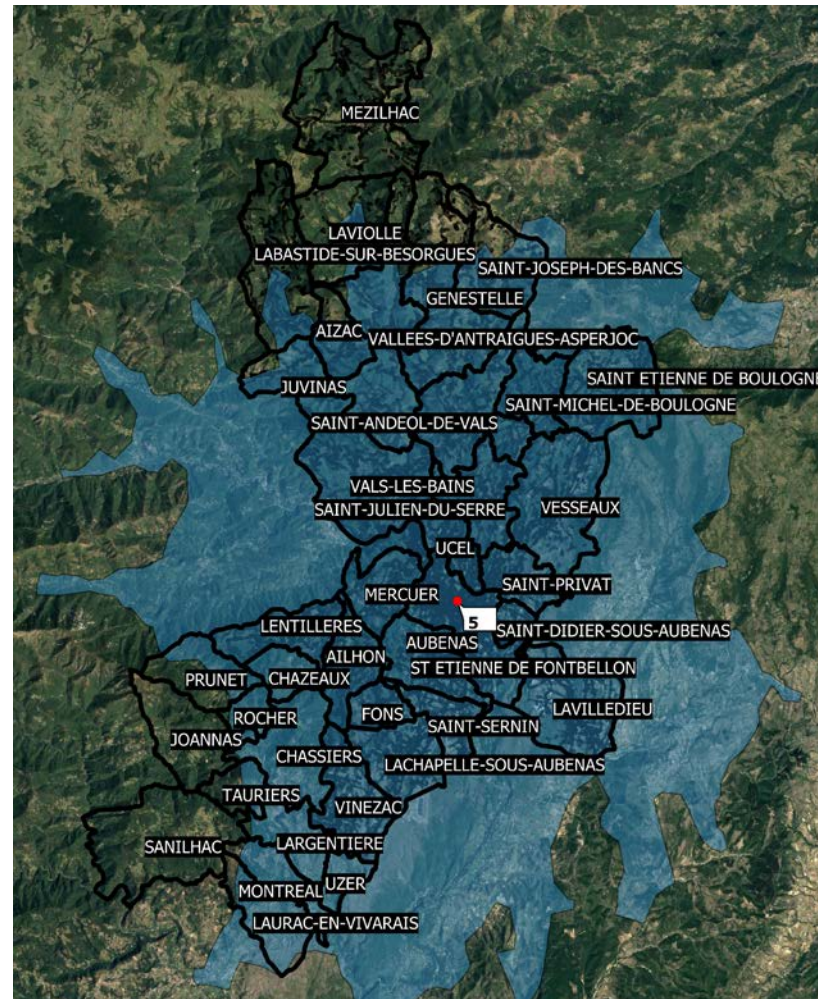


Peut-être

Isochrones 20 min et 30 min autour d'Aubenas



20 min



30 min

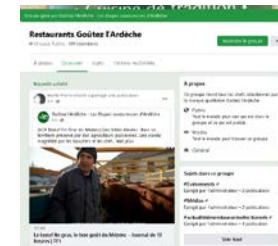
Proposition d'un restaurateur :

- Créer un groupe d'échanges / de discussion entre producteurs ou distributeurs et restaurateurs permettant de connaître les invendus et de les proposer en plat du jour (outil simple : sms, whatsapp, groupe facebook ?)

Exemples:

Groupe des restaurants Goûtez l'Ardèche

<https://www.facebook.com/groups/restaurantsgoutezlardeche>



Groupe Facebook Producteurs d'Ardèche [En cliquant ici](#)

Vous avez d'autres idées : contact@ardechelegout.fr