

# Annuaire des producteurs pouvant fournir la RHD en produits locaux de qualité et durables

## Champsaur-Valgaudemar

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial porté par la Communauté de Communes du Champsaur-Valgaudemar, et du partenariat avec Agribio 05 pour accompagner la restauration à relocaliser ses approvisionnements, nous souhaitons **identifier les agriculteurs et agricultrices locaux fournissant ou souhaitant fournir la restauration hors domicile** (cantines, restaurants, centres de vacances...) du Champsaur-Valgaudemar.

Ce questionnaire nous permettra d'**identifier les produits** que vous vendez ou souhaitez vendre par ce débouché, ainsi que les **conditions nécessaires pour faciliter cette commercialisation** (rayon de livraison, minimum de commande, conditionnement...).

Pour les approvisionnements à destination de la restauration collective :

Afin d'appliquer la loi EGALIM et la loi Climat Résilience, la restauration collective doit s'approvisionner avec un minimum 50% de produits durables et de qualité (60 % pour les viandes et poissons), c'est à dire notamment des produits :

- biologiques (min 20%)
- sous SIQO (label rouge, AOP/AOC, IGP, STG)
- issus d'une exploitation HVE
- portant la mention "produit fermier" (uniquement pour les oeufs, fromages et fromage blanc, volaille de chair)
- issus du commerce équitable

Ainsi, l'annuaire permettra d'identifier les produits entrant dans ces catégories, ou souhaitant aller vers une démarche de durabilité. Ces informations seront également intéressantes pour les restaurants commerciaux.

Les données seront utilisées pour :

- faire un **annuaire des produits locaux et de qualité de la restauration hors domicile** sur le territoire à destination des cuisiniers et gestionnaires de cantines et restaurateurs du territoire ;
- vous inviter à des **temps d'échanges entre producteurs et cuisiniers** pour faire du lien et permettre de comprendre les contraintes des uns et des autres, indispensable condition pour une commercialisation réussie ;
- vous **transmettre les informations spécifiques** relatives à la restauration collective et commerciale sur le territoire

Merci de bien vouloir prendre quelques minutes pour **répondre à ces questions avant le 8 octobre 2024**.

*Temps estimé de réponse : environ 10 minutes*

Contact :

- Coline BOURRU, chargée de mission restauration collective à Agribio 05 : 06 21 05 35 17 - filieres.locales05@bio-provence.org
- Alexandra SAPIN, chargée de mission PAT à la Communauté de communes du Champsaur-Valgaudemar : 06 64 13 34 71 - a.sapin@champsaur-valgaudemar.fr

**Questionnaire à renvoyer compléter avant le 8 octobre 2024 à :**

filieres.locales05@bio-provence.org

## **Informations qui figureront dans l'annuaire**

Si vous ne souhaitez pas publier dans l'annuaire certaines des informations renseignées dans cette partie, merci de le préciser en commentaire.

**Nom de la ferme :**

**Noms et prénoms des producteur.rice.s**

**Courte présentation de la ferme (vous pouvez mettre en avant vos pratiques qui impactent la qualité et la durabilité de vos produits)**

**Adresse**

**Code postal**

**Commune**

**Numéro de téléphone**

**Adresse e-mail**

**Site web**

## Quels sont vos produits pour la restauration hors domicile ?

- Viande bovine
- Viande ovine
- Viande de porc / Charcuterie
- Volaille de chair
- Produits laitiers - Vache
- Produits laitiers - Brebis
- Produits laitiers - Chèvre
- Oeufs
- Fruits
- Légumes
- Plantes aromatiques
- Pain
- Epicerie : petit épeautre ou autre céréale
- Epicerie : légumes secs
- Epicerie : farine
- Epicerie : pâtes
- Epicerie : Miel
- Epicerie : Huile
- Autres

**Précisez le détail dans chaque catégorie de produits (gamme, conditionnement possible, période de disponibilité)**

**Quels labels et mentions de qualité concernent les produits mentionnés ci-dessus ? Si seulement une partie des produits sont labellisés, précisez le en face.**

- AB
- AOP / AOC / IGP (précisez)
- Label Rouge
- HVE
- STG (précisez)
- Mention "produits fermiers" - uniquement pour oeufs / fromages / fromage blanc / volailles
- Commerce équitable
- Autres (précisez)

**Avez-vous un agrément sanitaire (uniquement pour les produits d'origine animale)**

- Oui
- Non
- Dérogation (DOAG)
- Transformation issue d'ateliers agréés
- Non concerné

**Quelle est votre organisation pour les livraisons (à la demande, jours de livraisons, via Echanges Paysans...) ?**

**Quelle est votre zone de livraison (distance ou durée de trajet depuis la ferme, tournées existantes ou en projet de développement) ?**

**Où peut-on trouver vos produits ? (à la ferme, magasin de producteur, marché, magasin bio, épicerie, GMS ou autres points de vente...) Précisez les lieux, dates, horaires si nécessaire**

**Avez-vous des perspectives d'évolutions importantes à mentionner sur l'annuaire (possibilité de développement de nouvelles gammes de produits, nouvelles tournées de livraisons, nouveaux points de vente, organisation collective...) ? Merci de le préciser ici.**

## **Mieux comprendre votre fonctionnement et vos besoins**

Vos réponses aux questions suivantes ne seront pas publiées dans l'annuaire, mais nous permettrons de proposer des actions cohérentes par rapport à vos besoins.

**Pour quelles raisons approvisionnez-vous ou souhaitez-vous approvisionner la restauration hors domicile du Champsaur-Valgaudemar ?**

**Quelles sont vos craintes concernant la commercialisation vers la restauration hors domicile ?**

**Si vous avez une expérience avec la restauration hors domicile, merci de préciser les cantines et/ou restaurants avec qui vous avez déjà travaillé.**

**Si vous avez arrêté de travailler avec certaines cantines ou restaurants, merci de préciser pour quelles raisons (prix, délai de commande, relation humaine...)**

**Quelle part de votre chiffre d'affaire représente le marché de la restauration commerciale (estimation) ?**

- 0 %
- < 10 %
- 10 - 30 %
- > 30 %

**Quelle part de votre chiffre d'affaire représente le marché de la restauration collective (estimation) ?**

- 0 %
- < 10 %
- 10 - 30 %
- > 30 %

**Comment fixez-vous vos prix pour les professionnels de la restauration ? (ex : rabais par rapport à la vente directe, en fonction de mercuriales de prix, négociation en direct...)**

**Y a-t-il des thématiques sur lesquelles vous souhaitez un accompagnement ?**

- Connaissance de la restauration collective
- Attentes, fonctionnement et besoins des établissements
- Gamme de produits pour la restauration collective
- Réponse à des marchés publics
- Positionner son prix de vente sur le débouché de la restauration collective
- Planification de la production
- Solutions logistiques et organisation des commandes
- Autre:

### **Sous quelle(s) forme(s) ?**

- Envoi d'informations par mail
- Echange téléphonique
- Rencontre de cuisiniers / gestionnaires
- Echanges avec d'autres producteurs livrant la restauration
- Mise en lien avec une plateforme
- Visite de cuisine
- Organisation d'une visite de sa ferme à destination des cuisiniers / gestionnaires
- Autre:

**Si vous souhaitez ajouter un commentaire libre, n'hésitez pas à laisser ici vos remarques, suggestions ou autres informations que vous jugez utiles pour mieux comprendre votre fonctionnement et/ ou vos projets**

Merci d'envoyer votre réponse à [filières.locales05@bio-provence.org](mailto:filières.locales05@bio-provence.org)

Nous vous tiendrons au courant des actions concernant l'approvisionnement de la restauration collective et commerciale sur le territoire.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Coline Bourru, chargée de mission restauration collective à Agribio 05 :

06 21 05 35 17 - [filières.locales05@bio-provence.org](mailto:filières.locales05@bio-provence.org)