



Avoir un approvisionnement alimentaire ancré dans le territoire

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre

DESCRIPTIF

Au-delà des labels, qui caractérisent un mode de production, les approvisionnements alimentaires peuvent être plus ou moins ancrés dans le territoire et la saisonnalité.

S'approvisionner auprès de producteurs locaux peut prendre plus de temps que les parcours classiques (identification de l'offre et des fournisseurs, établissement de relations de confiance, pérennisation de l'offre dans le temps), mais présente de nombreux co-bénéfices : produits frais, respect des saisons, reconnaissance du travail du producteur, maintien de l'activité économique sur le territoire, limitation de l'impact lié aux transports, etc.

Limiter les impacts environnementaux de ses approvisionnements

À l'échelle environnementale, un approvisionnement en circuit court et local diminue l'empreinte carbone engendrée par les transports et limite le recours aux emballages en privilégiant des emballages navette réutilisables. De plus, la proximité avec les producteurs permet de revenir à des quantités de consommation plus proches du besoin, et donc d'éviter le gaspillage alimentaire. Beaucoup de producteurs en circuit court et local ont également pour valeur de limiter l'utilisation

de produits chimiques. Enfin le recours à des produits bruts, frais et de saison, en circuit court (pour limiter les temps de stockage) permet d'apporter des qualités nutritionnelles supérieures par rapport aux produits transformés.

Valoriser les produits typiques

L'achat de produits auprès de producteurs du territoire permet également de valoriser les produits typiques de son territoire et/ou de sa région. Une offre de produits frais et locaux avec des variétés parfois peu connues du grand public est un facteur différenciant pour un restaurant, et renforce l'image de marque auprès d'une clientèle en quête d'une expérience au plus proche du territoire.

Le fait de mettre en avant des produits typiques, locaux et de saison valorise le patrimoine gastronomique du territoire, particulièrement apprécié par la clientèle. Le restaurant peut également fournir des explications sur le patrimoine gastronomique et les produits à la carte à l'écrit sur le menu ou à l'oral lors de la prise commande/remise du plat. Ces produits permettent également de varier l'offre culinaire au fil des saisons.



POINTS DE VIGILANCE

- Arbitrer sur l'ensemble du cycle de vie : supprimer les tomates même locales produites sous serre chauffée, ne pas exclure d'office les fruits exotiques mais les limiter, privilégier ceux pouvant être transportés par bateau (frais, déshydratés ou en conserve) et étudier les possibilités de substitution par d'autres fruits.
- Choisir des labels environnementaux pertinents.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Implication du tissu économique du territoire.
- Maîtrise de sa chaîne d'approvisionnement.
- Valorisation de l'image auprès de la clientèle.
- Attraction d'une clientèle en recherche d'une cuisine de produits frais, ancrée dans le territoire (+ authenticité etc.).
- Filière courte de qualité qui permet de dynamiser, maintenir, voire développer l'emploi local.



Avantages d'un approvisionnement territorial

L'établissement peut accorder une priorité à un approvisionnement local (rayon de 160 km environ, ou produits issus des départements limitrophes et/ou de la région administrative), offrant de nombreux avantages :

- Économiques : avoir moins d'intermédiaires bénéficie directement au producteur et au consommateur, ce qui récupère une grande partie de cette baisse des coûts.
- Développement ou maintien du tissu

économique du territoire. Possible de mutualiser les achats avec d'autres acteurs du territoire.

- Bien-être animal : échanges directs avec les éleveurs sur les conditions d'élevage des animaux.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé pour trouver son réseau de producteurs.
- Pas d'intermédiaire : produits pouvant être moins chers (ou meilleur rapport qualité / prix).



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

Sans objet.



AIDES

Sans objet.

Code Ø – Lorient (56)

Achat de produits bruts exclusivement sauf le pain, la crèmerie et une partie des condiments. Circuits courts privilégiés, produits locaux achetés en direct aux producteurs ou des produits français, AOP ou labellisés. Légumes issus d'un maraîchage sans outil mécanique, pas d'achat de produits transformés, sélection rigoureuse des produits importés.

Les sardines à la plage – Lancieux (22)

Achats locaux et cohérents avec la démarche environnementale (AMAP, producteurs locaux, marchés). Pas d'achats superflus, la priorité étant la qualité et la responsabilité dans les achats, menant à une évolution de la carte.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Sans objet.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL « Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 45 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
C 47 : produits/biens/services locaux et/ou biologiques
C 53 : approvisionnement



POUR ALLER PLUS LOIN

- Plateformes pour trouver des producteurs locaux en région Bretagne : www.mangeons-local.bzh/ et www.produits-locaux.bzh/fr/
- Saisonnalité des fruits et légumes : <https://mesfruitsetlegumesdesaison.fr/#informations>
- Impact de notre alimentation sur l'environnement : www.actu-environnement.com/ae/news/alimentation-un-quart-empreinte-carbone-Francais-32955.php4
- Empreinte carbone des produits alimentaires : <https://blog.lafourche.fr/empreinte-carbone-des-aliments>
- Agribalyse : base de données sur les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires. <https://agribalyse.ademe.fr/>