Restauration Commerciale - Acteurs

- Hotel restaurant Horizon 117 (Maryse)
  - pratiques
    - intègre des produits locaux dans ses menus
    - information sur origine des produits sur les menus
    - peu de déchets / compostage
    - Crise sanitaire : repas à emporter le week-end + repas en chambre le soir
  - Besoins
    - Problème de la régularité des approvisionnements légumes
    - volonté d'augmenter la part de produits locaux si offre adaptée
- Chez Victor (Josy et Sophie)
  - Restaurateur
    - pratiques
      - intègre des produits locaux dans ses menus (notamment fromage)
      - information orale de la clientèle
      - gestion des déchets : chiens de chasse et compost jardin : peu de volumes
      - Crise sanitaire : repas à emporter tous les midis, mise en place de contenants lavables pour les habitués, qui les ramènent
    - Besoins
      - meilleure information / communication avec les producteurs producteurs locaux
        - quantités et la qualité (calibrage) adaptées
      - volonté d'augmenter la part de produits locaux si offre adaptée
- ADT (Julie Guichard)
  - Actions menées
    - Diagnostic
      - Profil clientèle
      - Notes de satisfaction comparées à la France / qualité de la restauration
        - Diversité de l'offre
          - En dessous
        - Accueil
          - Au dessus
        - Rapport qualité-prix
          - Au-dessus
    - communication autour des initiatives en matière touristique / valorisation
    - pas d'action sur développement, qualification de l'offre
- Chambre Métiers Artisanat (Audrey Boniface)
  - Actions menées
    - Organisation ateliers cuisine grand public
      - Valorisation patrimoine
      - valorisation des chefs cuisiniers locaux
      - valorisation des produits locaux
    - Livre recettes patrimoine ariégeois
    - Gourmet bag avec le PNR
      - Action simple pour les restaurateurs
      - besoin en termes d'animation
    - Club des saveurs
      - Initiative interconsulaire
      - Fin de l'initiative à la fin du financement du poste d'animateur
      - Cahier des charges pour producteurs, restaurateurs et métiers de bouche
      - Obligation de s'approvisionner dans le réseau
  - Enjeux
    - Identifier d'autres acteurs locaux intéressés ?
    - proposer des actions qui tiennent compte des contraintes des restaurateurs
      - économes en temps nécessaire
      - soutien en communication
      - qui partent des besoins des restaurateurs
      - proposer des accompagnements adaptés
    - Label
      - Pas existant
        - Chambre d'Agriculture travaille sur la Marque Ariège (Nau ?)
        - Manque d'information sur les produits sous signes de qualité en Ariège
        - peu de produits sous signe de qualité en 09
- PETR Ariège (Sébastien Blazy)
  - Candidature pour le PAT volet A et volet B en cours
  - Projets
    - Pays d'Olmes et Mirepoix
      - Menus en video
        - Mettre produits locaux en avant
        - Difficultés de mise en place
    - Fête de la gastronomie à Mirepoix
      - Concours de la Mirepois
      - Interaction entre public et restaurateurs
- PNR (Lucie Arrouméga)
  - Plateforme valorisation produits locaux
- Bio Ariège-Garonne (Magali Ruello)
  - Actions ménées
    - Expérience avec la CMA
      - Découvrir les produits locaux, créer des menus-types
      - Apprentis CFA
    - LP Camel St Girons
      - projet sur 3 ans
      - financement Région
      - accompagnement d'une cohorte d'élèves (2nde, 1ère, Tle) pour travailler produits bio et locaux avec menus adaptés
    - Répertoire des producteurs bio
      - Lien producteur-consommateur
      - pas nécessairement adapté aux restaurateurs (pas d'indication sur les quantités, types de produits adaptés, etc.)
    - projet de journée d'info en direction des restaurateurs
      - présentation de l'offre
      - partage avec des restaurateurs engagés dans la démarche
      - réflexion sur valorisation / prix
- Ressourcerie Foix (Loïc Gerland)
  - Projet en cours
    - Compostage des déchets de cantine, restaurants
      - Collectivités : mettre en oeuvre des actions pour anticiper les obligations de tri à la source de biodéchets en 2023
      - Problème plus présent pour les restaurateurs de ville
      - Sensibilisation, logistique de collecte, traitement des déchets