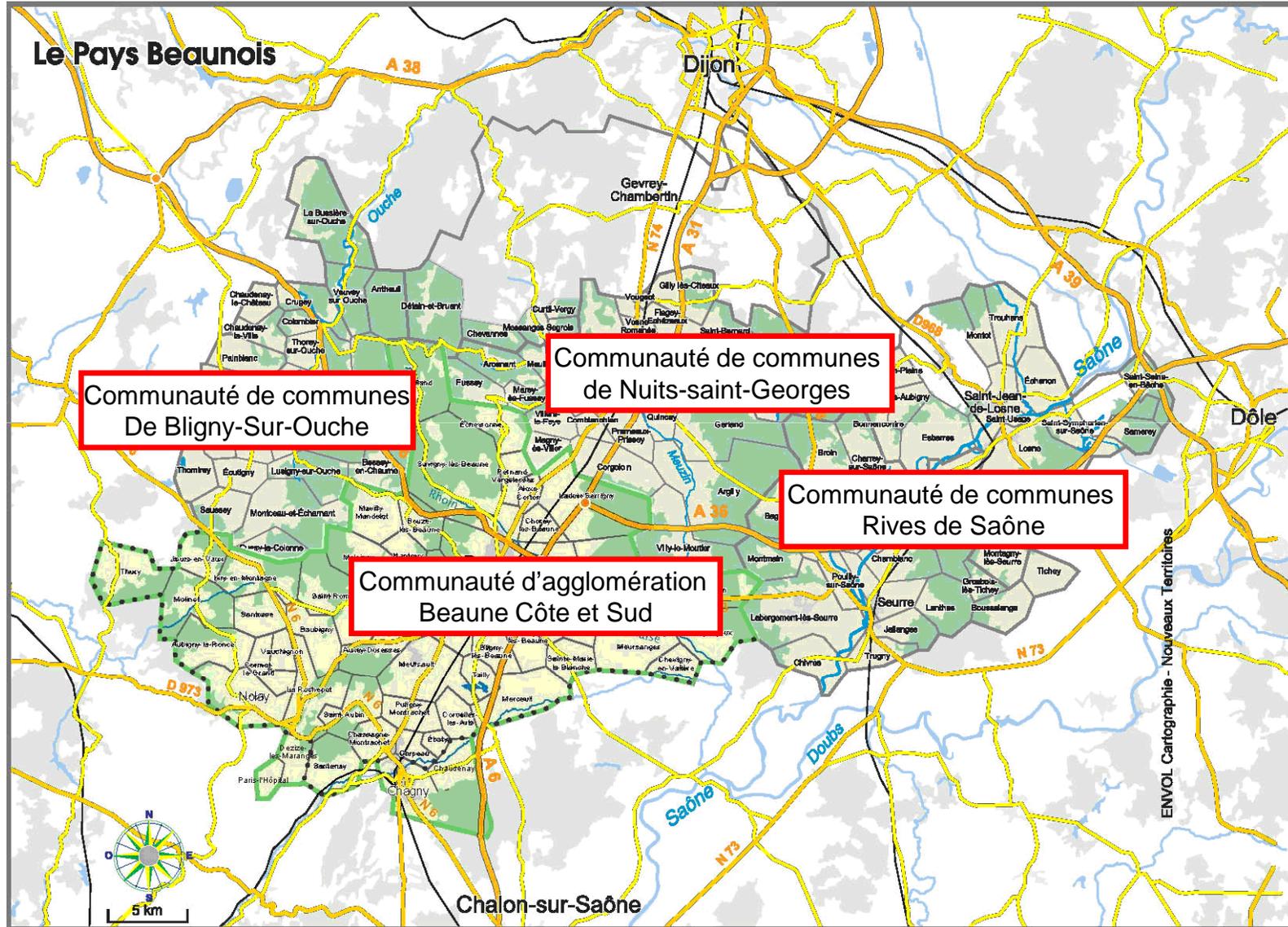




Comité de pilotage circuits courts

Lundi 28 février 2011



Une démarche circuit court, Une réelle opportunité sur le Pays Beaunois



Potentiel agricole local :

- Producteurs de produits finis (jus de fruits, confitures...)
- Productions maraîchères, légumières
- Secteur de l'élevage



Potentiel économique :

- Tourisme
- Tissu commerçants et artisans



→ Opportunité de développer des partenariats pour valoriser localement les produits locaux



→ Faire bénéficier aux consommateurs locaux de produits de proximité et de qualité

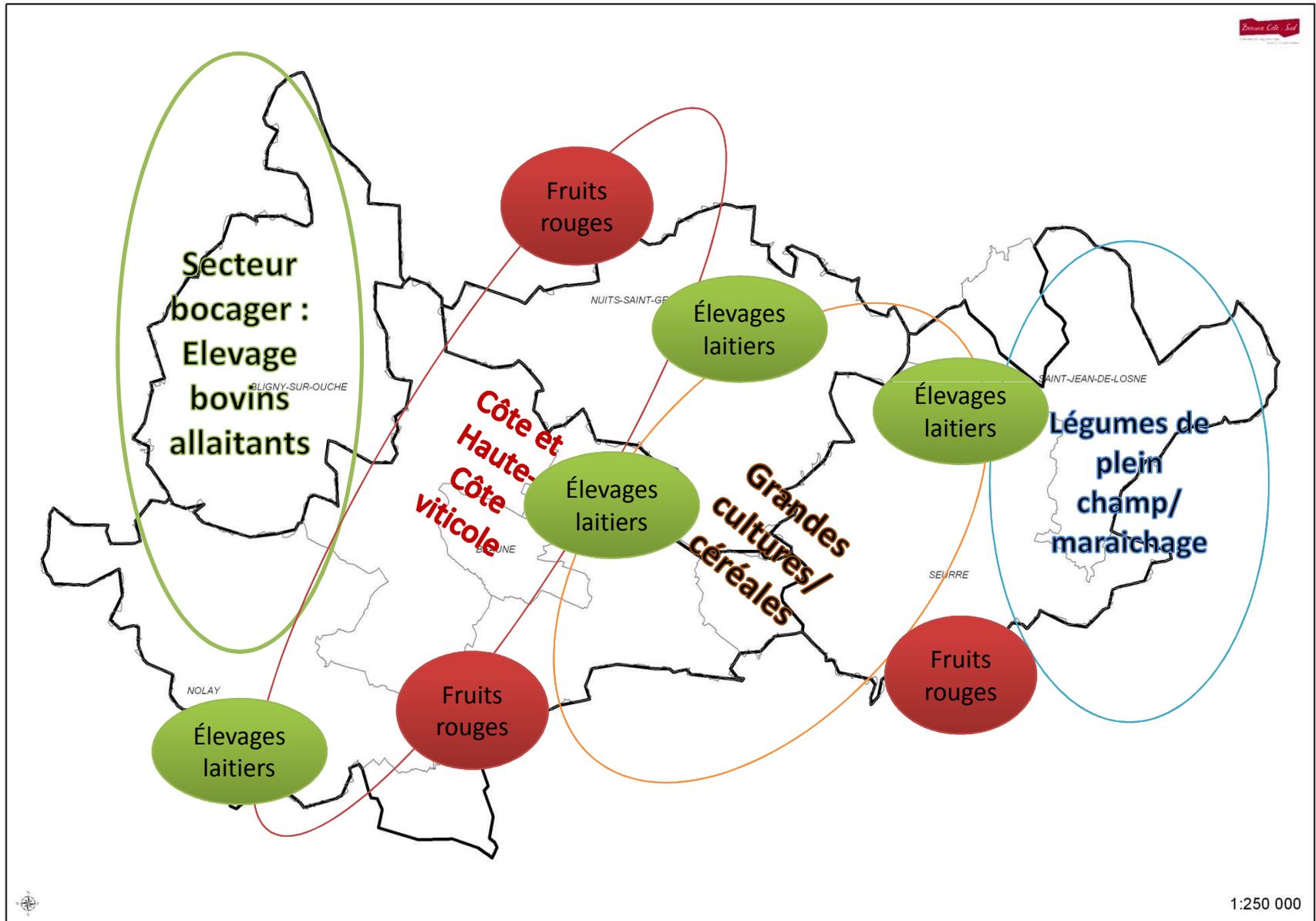


Volonté locale



Un programme européen LEADER pour cibler l'action du Pays Beaunois sur la valorisation des productions agricoles locales avec :

- L'accompagnement technique et financier de projets de vente directe
- La mise en place de circuits courts en jouant un rôle d'animateur, de « catalyseur » et en finançant la mise œuvre concrète des projets (étude, investissement, communication)





▪ Emploi selon le secteur d'activité :

- Agriculture: 11,5%
- Hôtellerie/restauration: 5%
- Artisans/commerçants: 8,7%

▪ Près de 160 établissements de restauration et 90 hôtels

Le pôle Beaunois constitue 2^{ème} parc hôtelier et de restauration de Bourgogne, derrière Dijon

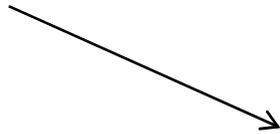
▪ Près de 25 établissements artisans bouchers/charcutiers

▪ Une trentaine d'établissements avec un service de restauration collective (lycées, collèges, hôpitaux, maisons de retraite, restaurants périscolaires...)

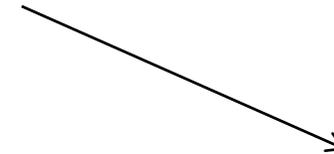
La notion de circuits courts



Producteurs



- Restaurateurs/Hôteliers
- Artisans
- Restauration collective
- Commerçants...



Consommateurs

- Limiter le nombre d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs
- Réfléchir à une échelle locale

RESULTATS DE L'ENQUETE

Démarche et établissements enquêtés



Objectif : Connaître le fonctionnement des débouchés locaux et les productions agricoles locales sur lesquelles il y a le plus de demandes

Échantillon des établissements enquêtés (près de 40 entretiens) :

- Restauration collective (hôpitaux, maisons de retraite, établissements scolaires...)
- Entreprises prestataires de restauration collective
- Grandes et Moyennes Surfaces
- Restaurateurs et hôteliers
- Artisans bouchers
- Entreprises agroalimentaires

Tableau de synthèse :

- Mode d'approvisionnement actuel
- Types de produits utilisés (produits bruts, transformés, selon quel volume,...)
- Exigences du débouché en terme d'approvisionnement
- Freins d'un approvisionnement de proximité
- Conditions de mise en œuvre et attentes

RESULTATS DE L'ENQUETE

Les attentes et exigences communes



Volonté commune de mettre en avant les productions locales avec mesures de communication



Attentes sur différents types de produits en fonction du niveau de transformation :

- **Produits bruts** pouvant être traités directement par l'établissement (entreprises agro-alim, certaines restauration collectives, artisans, restaurateurs, GMS)
- **Produits ayant subi une première transformation** (restauration collective, restaurants)
- **Produits déjà transformés et conditionnés** qui ne nécessitent aucune autre transformation et « prêts à l'emploi » (hôteliers, restaurateurs, GMS)



Exigences communes :

- Suivi de la qualité et traçabilité
- Constance de l'approvisionnement
- Logistique assurée : prise des commandes, préparation et livraison



Mais pas forcément une offre adaptée en produits agricoles locaux



RESULTATS DE L'ENQUETE

Les pistes d'action opérationnelles



Action 1 : Structuration d'une filière viande

- 22 mars 2011 : réunion avec les éleveurs pour présentation du projet de filière expérimentale
- Travail d'Agrosup Dijon sur structuration actuelle et attentes des éleveurs vis-à-vis de la démarche sur le court et long terme



Action 2 : Mise en réseau des exploitations en vente directe

- Définition de partenariats



Action 3 : Suivi des démarches en cours

- Filière légumes
- Coopérative laitière de St Marie la Blanche





Comité de pilotage circuits courts

Lundi 28 février 2011

Répartition des éleveurs bovins sur le Pays Beaunois

