

ETAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT POUR L'APPROVISIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

IDENTIFICATION

Nom :

Prénom :

Raison sociale :

Adresse :

CP :

Ville :

Téléphone :

Mail :

CLIENTELE

- Approvisionnez-vous avec la restauration collective ? (cantine scolaire, Mairie, maison de retraite, restaurant d'entreprise, restaurant, etc)

☐ Oui

☐ Non

- o Si oui, lesquels ?

☐ Ecoles

☐ Maisons de retraite

☐ Restaurants d'entreprise

☐

Autres :

- o Si non, pour quelles raison ?

☐ N'est pas intéressé. Fin du questionnaire, merci.

☐ Ne connaît pas les démarches à faire

☐ A déjà réalisé des contacts sans suite

☐

Autres :

.....

- Envisageriez-vous de développer la vente de vos produits vers la restauration collective ?

☐ Oui

☐ Non, fin du questionnaire, merci.

VOTRE PRODUCTION

- Quel est votre mode de production ?

☐ conventionnelle

☐ biologique

☐ mixte (conventionnelle et bio)

☐ en conversion bio

- Quelle(s) production(s) avez-vous?

☐ **Fruits :**

☐ à coque

☐ à noyau

☐ petits fruits

☐ à pépins

☐ **Fruits transformés :**

☐ jus de fruits

☐ compote

☐ confitures

☐ conserves

☐

autres :

Précisez *le* *lieu* *de*
transformation :

☐ **Légumes :**

☐ légumes frais

☐ légumes sec

☐ **Légumes transformés :**

☐ conserves

☐ soupe

Précisez *le* *lieu* *de*
transformation :

☐ Avez-vous des outils de transformation ?

☐ oui

☐ non

☐ Si oui, lesquels ?

☐ lavage

☐ épluchage

☐ cuisson

☐ mise sous vide

☐

autres,

précisez :

☐ **Produits laitiers :**

☐ fromages

☐ yaourts

☐ lait

Ces produits sont-ils issus de ?:

☐ vache

☐ brebis

☐ chèvre

Lieu *de*
transformation :

Type d'agrément de la fromagerie :

- ☐ vente directe au consommateur
- ☐ dispense d'agrément sanitaire
- ☐ agrément sanitaire européen

☐ **Viandes (dont charcuteries et salaisons)**

- ☐ bovine et veau
- ☐ caprine
- ☐ ovine
- ☐ porcine
- ☐

l'espèce : volaille, *précisez*

☐ autres,
précisez : produits

☐ transformés :

Lieu d'abattage :

Lieu de découpe :

Lieu de transformation :

Type d'agrément (nature des circuits commerciaux qui détermine le niveau d'agrément) :

- abattage :
- découpe :
- transformation :

☐ **Miels et autres produits de la ruche**

Précisez :
.....

☐ **Pâtisseries**

Précisez :

.....
Ingrédients produits sur
l'exploitation :
Lieu de
transformation :

☐ **Autres :**

Précisez :

.....
Ingrédients produits sur
l'exploitation :
Lieu de
transformation :

OUTILS DE PRODUCTION

- Vos outils de transformations sont-ils mis à disposition pour d'autres producteurs ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

- o Si oui, sous quelle forme ? (prestation de service, entraide, etc.)
- o Si non, pourquoi ?
- Dans quelle proportion de leurs capacités vos outils de transformation sont-ils utilisés ?
 - ☐ en totalité
 - ☐ à moitié
 - ☐
 autres :

- De quels outils de stockage froid disposez-vous ?
 - ☐ chambre froide
 - ☐ réfrigérateur
 - ☐ vitrine frigorifique
 - ☐ autres :
- Quelle est leur capacité en m³ ?
- Effectuez-vous des livraisons de vos produits ?
 - ☐ Oui
 - ☐ Non
 Si oui, avec quel moyen de livraison ?
 - ☐ camion frigorifique
 - ☐ utilitaire équipé caisson isotherme
 - ☐ utilitaire équipé caisson frigorifique
 - ☐ glacière
 - ☐
 autre, précisez :
- Quelle est la capacité en m³ de votre moyen de livraison ?
- En général, lorsque vous effectuez une livraison, quel est le taux de remplissage de votre moyen de livraison ?
- Quel est votre rayon de livraison maximal, en km ?
 - ☐ < 20 km
 - ☐ < 50 km
 - ☐ < 80 km
 - ☐ > 80 km
- Quelle est votre fréquence de livraison ?
 - ☐ plusieurs fois par semaine,
 - ☐ une fois par semaine,
 - ☐ une fois tous les 15 jours
 - ☐ une fois par mois
 - ☐
 autres :

- Organisez-vous vos livraisons en tournées ?
 - ☐ Oui

☐ Non

- Seriez-vous prêt à participer à une organisation collective d'approvisionnement de la restauration collective locale ?

☐ Oui

☐ si oui, nous vous recontacterons

☐ Non

Merci de votre attention et de votre disponibilité.