

Une restauration local et durable

RESTAURANT LE MAISON FORT AUXERRE

Cyril ESCRIBUELA

Restaurateur



**LE MAISON
FORT**

Restaurant

Présentation du Restaurant

- ◇ Créé en février 2020.
- ◇ 45 couverts en Salle
- ◇ 45 couverts en Terrasse
- ◇ 1 salle privative 15 places (Séminaire, Réception privé, Repas de travail ...)



Présentation du Restaurant

- ◇ 3 salariés (1,5 cuisinier / 1,5 serveur)
- ◇ Ouvert les midis du mardi au Samedi et les vendredis et samedis soirs.
- ◇ En moyenne 220 couverts hebdomadaires.



La cuisine

- ◇ Cuisine traditionnelle
- ◇ 100% maison (produits de base uniquement)
- ◇ Produits frais majoritairement locaux
- ◇ Produits issus de l'Agriculture Biologique.
- ◇ Produits de saison



Menu

du Mardi 6 octobre

au Samedi 10 octobre 2020

Nos plats sont confectionnés à partir de produits frais issus de l'agriculture biologique  et avec une vraie volonté de favoriser les circuits courts grâce à nos producteurs locaux. Pour ce menu, les principaux producteurs sont : **Les Jardins de Vincent** (Noyers) pour les légumes, **le GAEC du Lardot** (Quarré les tombes) pour le boeuf, **Les Jardins du champs Verdit** pour les pommes de terre (Merry la vallée), **la pisciculture de Crisenon** pour le poisson (Trucy/Yonne), **les Lutins maraîchers (Auxerre)** pour les pommes (Auxerre), **le Goût du Pain** pour la farine et le pain (Aigremont), **les escargots de Trémontagne** (Prénoval), **la Ferme d'Ultéria** pour le Fromage de Chèvre (Saint Bris),

RESERVATION ☎ 09.73.66.70.52
10 rue Fourier – 89000 AUXERRE

MENU

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT – 20€ (formule midi uniquement)

ENTRÉE - PLAT - DESSERT – 25€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT – 30€

Entrées

Gougère farcie au chèvre frais.

Ou

Velouté de blettes et poireaux.

Ou

Assiettes de 6 escargots (supplément 3€).

Plats

Boeuf bourguignon, carottes, pommes de terre et pleurotes.

Ou

Filet de truite, pak choï et purée de betteraves.

Ou

Végétarien : pak choï, purée de betteraves, pommes de terre, carottes et pleurotes.

Desserts

Assiette de Fromages

Ou

Tarte aux pommes

Ou

Mousse au chocolat



Les Valeurs

◆ MAISON

◆ LOCALE

◆ BIO

◆ DE SAISON

La Démarche

LE LOCAL DANS L'ASSIETTE

La Démarche

Concevoir un menu à partir de la disponibilité des produits locaux.

La Démarche

Pour les fruits et légumes :

-Commandes hebdomadaires J-3
selon la disponibilité des produits.

Catalogue produits hebdomadaire.

Quantité limitée sur certains produits

1 livraison hebdomadaire / producteur

Réapprovisionnement selon producteur

La Démarche

Pour la viande :

-Commandes hebdomadaires J-7 ou bi-hebdomadaire J-15 selon les produits.

Catalogue produits à définir avec les producteurs.

Quantité limitée sur certaines pièces

1 livraison hebdomadaire / producteur

Réapprovisionnement difficile

La Démarche

Pour le poisson:

-2 Commandes hebdomadaires J-1.

Catalogue produits limités pour l'Yonne.

2 livraisons hebdomadaires / producteur

Réapprovisionnement possible

La Démarche

Autres produits:

-Au cas par cas.

Farines / Céréales...

Fromage, produits laitiers ...

Huile, Œufs...

La Démarche

CHOIX DES FOURNISSEURS

Pour chaque produit, c'est le restaurateur qui prend contact avec les producteurs.

Réseaux / recommandations/Biobourgogne

Internet / Jeveuxdulocal.fr / Annuaire

Marchés locaux

La Démarche

MENU LOCAL HEBDOMADAIRE.

La viande est commandée 15 jours avant.

Les Légumes 3 jours avant

Le poisson 1 jour avant

BENEFICES DES PRODUITS LOCAUX

- ◆ Grande qualité des produits (terroir icaunais)
- ◆ Fraicheur
- ◆ Notoriété des produits
 - ◆ Valeur émergente : « C'est local, c'est bon »
 - ◆ Réputation produit : comme une marque ou un produit de luxe.
- ◆ Publicité via les producteurs/fournisseurs locaux
- ◆ Ecologie – Filière courte
- ◆ Rapport qualité / prix

INCONVENIENTS

- ◆ Catalogue produits non exhaustif
- ◆ Saisonnalité des produits
- ◆ Production limitée
- ◆ Nombre limité de producteurs travaillant avec les restaurants
- ◆ Elaboration de son propre catalogue fournisseur /
Multiplicité des fournisseurs
- ◆ Prix sur certains produits

En résumé

- ◆ UNE FORCE DE VENTE
- ◆ DES PRODUITS DE QUALITE
- ◆ UN ENJEU ECONOMIQUE (Création d'emplois locaux)
- ◆ UN ENJEU ECOLOGIQUE

JE SUIS LOCAL



J'veux
du
local!

NOS TERROIRS DE L'YONNE



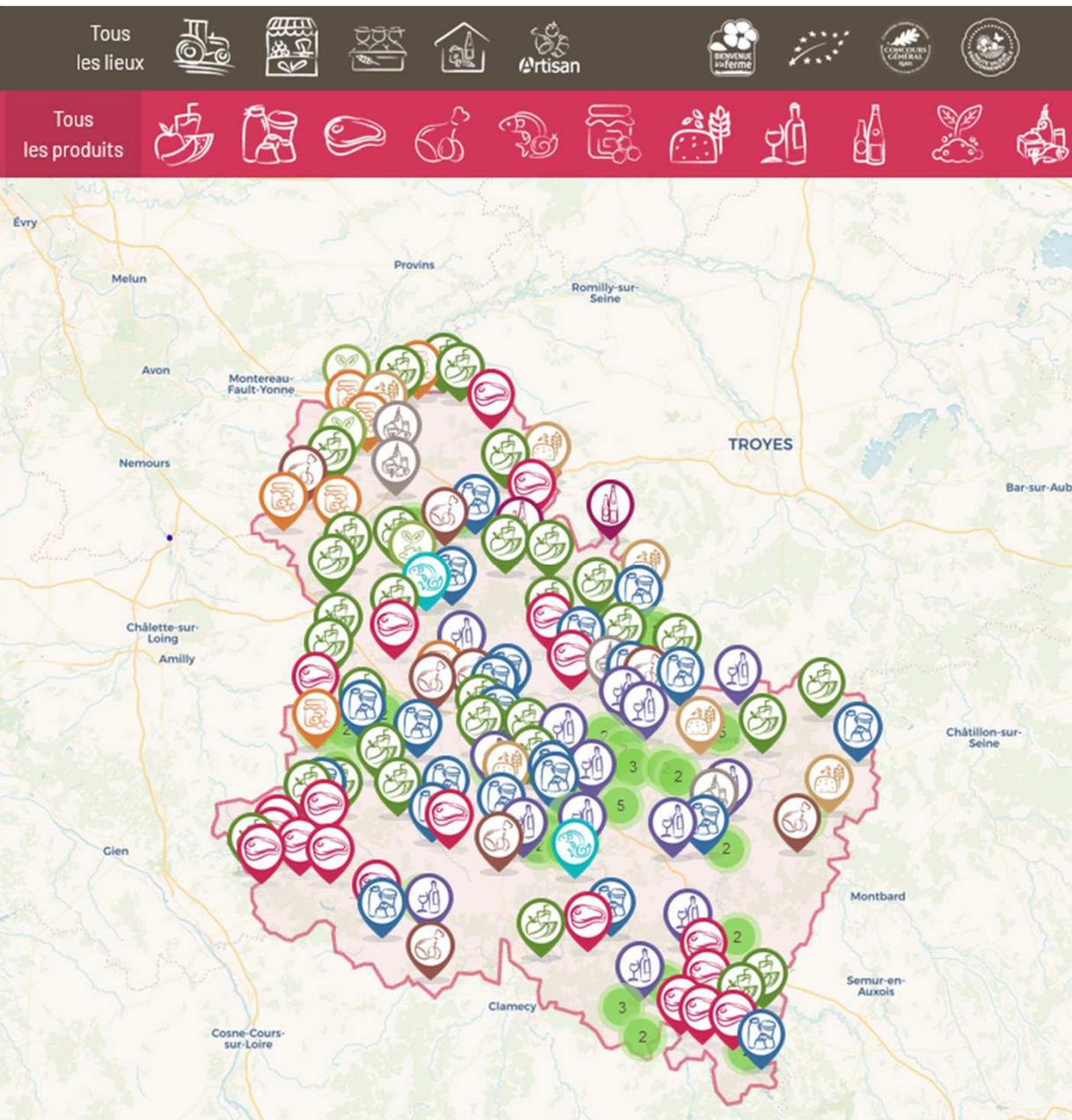
www.jveuxdulocal89.fr

LE SITE DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Retrouvez les producteurs, les lieux de vente et les marchés
près de chez vous, pour faire le plein de produits locaux



- Cartographie interactive des producteurs locaux et des points de vente
- Développement par l'ensemble des départements de la Bourgogne Franche Comté
- Référencement **volontaire et gratuit**, des producteurs directement en ligne, avec signature de la charte faisant preuve de transparence et de loyauté vis-à-vis du consommateur notamment sur l'origine des produits
- Consultation de la carte par:
 - Type de **Produit**: présentation de l'ensemble des producteurs en circuits courts référencés
 - **Lieu de vente**: présentation de l'ensemble des fermes/domaines, marchés, magasins de producteurs... inscrits sur le site avec les jours d'ouverture



220 producteurs référencés

Dont **26% en BIO**

	Fruits & Légumes	59
	Fromages et produits laitiers	31
	Viandes et charcuterie	31
	Volailles et Œufs	28
	Poissons et escargots	2
	Miel - produits de la ruche et confiture	15
	Boulangerie et produits céréaliers	14
	Vin	54
	Autres boissons	11
	Horticultures	8
	Autres produits	15



J'veux
du
local!

NOS TERROIRS DE L'YONNE

www.jveuxdulocal89.fr

Contact: Déborah COLARD

03.86.94.22.19 – d.colard@yonne.chambagri.fr



Présentation

agrilocal89

L'assiette de l'Yonne,
elle est trop bonne !



Webinaire Yonne Tourisme
19 janvier 2021



l'Yonne
CONSEIL DÉPARTEMENTAL



• BIO BOURGOGNE •

L'association AGRIOLOCAL

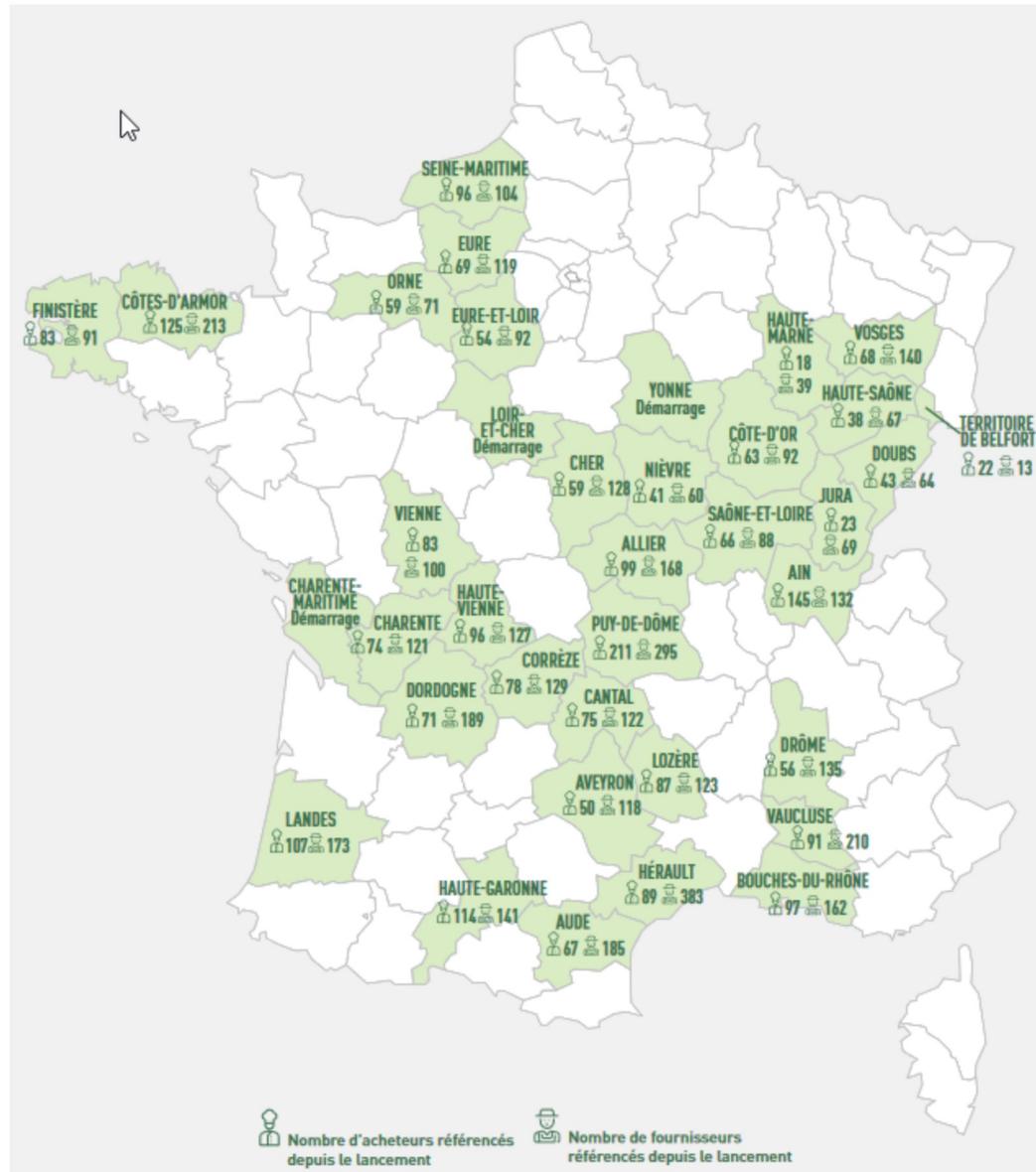


Association créée en 2013

Outil AGRIOLOCAL.FR
développé par la Drôme

47 adhérents au 31/12/2019 :
- 37 départements
- 2 Régions (dont BFC)
- 6 chambres consulaires
- Association des
Départements de France
- Restau Co

Adhésion Yonne :
1^{er} janvier 2020



Le positionnement d'AgriLocal :



LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs

L'AMÉNAGEMENT ET L'ANCRAGE TERRITORIAL

*Développer les circuits de proximité
Mettre en relation l'offre et la demande*



L'APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

*Encourager le développement de l'agriculture biologique
Faciliter l'accès à des denrées de qualité*



L'ÉDUCATION ET LA PÉDAGOGIE

*Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir »
Éduquer aux goûts*

L'association AGRIOLOCAL



OBJET PRINCIPAL :

Développer l'outil agrilocal.fr, pour faciliter l'achat de denrées alimentaires locales **dans les services de restauration collective**

CHIFFRES 2019 :

1 421 acheteurs actifs / 2 106 fournisseurs actifs
1.776 tonnes de produits achetés, pour 7.054.829 € (14 % en bio)
74 % des achats réalisés par les collègues

AUTRES ACTIONS :

- évolution constante de la plateforme (module cartographique, lien avec CHORUS...)
- accompagnement des adhérents/partage d'expérience
- un plan de communication fourni (réseaux sociaux, « Agrilocal Le Mag », trois « semaines Agrilocal » pour accompagner les établissements/les producteurs, des trophées nationaux...)

Agrilocal et la restauration privée

UN OUTIL QUI PEUT ÊTRE OUVERT A LA RESTAURATION COMMERCIALE :

CHIFFRES 2019 :

115 restaurants commerciaux inscrits – 17 ont passé commande au moins 1 fois
19 000 € de transactions

Un parcours « d'achat privé » :

- pas de définition de critères de sélection et pas de publication d'avis de publicité
- les prix proposés par les fournisseurs sont visibles par l'acheteur avant la fin du délai de consultation
- l'acheteur peut clôturer la consultation avant la fin du délai de consultation
- l'acheteur peut commander avant la fin du délai de consultation



L'outil WWW.AGRILOCAL89.FR



Le Département de l'Yonne a fait le choix de rejoindre l'association nationale AGRILocal, afin d'assurer aux ycaïnais un égal accès à une alimentation saine et durable, et de proximité.

La mise à disposition gratuite de la plateforme AGRILocal89.FR permet de mettre en relation, de façon simple et sécurisée, les producteurs et artisans du territoire et les acheteurs de la restauration collective, facilitant un approvisionnement responsable.

Cette démarche, c'est aussi renouer des liens de confiance entre producteurs et consommateurs, conforter les exploitations agricoles de l'Yonne, sources d'emplois et d'activité en milieu rural, et faire la promotion des richesses de notre territoire rural.

Merci à tous les acteurs qui s'associeront à notre démarche !

Patrick GENDRAUD
Président du Conseil Départemental de l'Yonne
Anne JERUSALEM
Vice Présidente Commission tourisme, patrimoine, aménagement
et attractivité du territoire, agriculture et environnement

Mis en ligne en mai 2020

Une vitrine « grand public » pour :

- porter la démarche départementale

- valoriser l'engagement des établissements et des producteurs

- permettre le libre accès à la concurrence (accès aux consultations)

L'outil WWW.AGRILOCAL89.FR

Une interface accessible aux acheteurs / producteurs inscrits pour :

- passer des commandes (consultations dans le respect du Code de la commande publique)
- répondre aux consultations
- traiter la transaction jusqu'à la facturation

The screenshot shows the user interface for the 'ATTRIBUTION DU MARCHÉ > SÉLECTION DES FOURNISSEURS' (Market Attribution > Selection of Suppliers) process. On the left is a navigation sidebar with the user's email 'agrilocal89@yonne.fr' and various menu items like 'Tableau de bord', 'Lancer une consultation', and 'Mes bons de commande'. The main content area displays the tender details for 'N° 9128', including the establishment name 'UTILISATEUR TEST 89', the closing date '19/10/2020', and the delivery date '26/10/2020'. It also lists the selection criteria: 20% for production mode, 25% for direct supply performance, 20% for price, and 35% for product quality. A progress bar shows three steps: 'Sélection des Fournisseurs' (1), 'Récapitulatif' (2), and 'Notification' (3). Below the progress bar, a supplier card for 'Carotte' (50Kg) is shown, featuring the 'AGRILOCAL' logo, the supplier name 'MANGER BIO BOURGOGNE FRANCHE-COMTE', and details such as '3 Km - 89000 AUXERRE', 'NAF : 47.29Z', and 'Prix Unitaire (HT) : 1,47 €/Kg'. A 'Voir le profil fournisseur' button is visible at the bottom of the card.

L'outil WWW.AGRILOCAL89.FR

agrilocal89



*Producteurs,
acheteurs :
venez découvrir
Agrilocal89*



Le Conseil Départemental
est à votre disposition pour
vous aider à l'adresse suivante

agrilocal89@yonne.fr

ou par téléphone au

03 86 72 84 25 ou 07 62 04 43 96