

TRAVAILLONS ENSEMBLE !

Enquête des métiers de la restauration des Vosges (y.c. restauration collective) en vue de la création d'un observatoire des flux alimentaires territorialisés (OFALIM) et d'un outil logistique de proximité

VOTRE RESTAURANT ET VOS APPROVISIONNEMENTS

1. Quelle est la raison sociale/nom de votre établissement ?

2. Quelle est l'adresse du siège social de l'établissement
(numéro, nom de la voie et de la commune) ?

3. Quel est le type de votre activité de restauration ?

- Cuisine traditionnelle / routier
 Bistrot / brasserie
 Traiteur
 Cuisine exotique (africaine, asiatique, ...)
 Kebab et fast-food
 Pizzeria
 Restaurant gastronomique
 Auberge / ferme-auberge
 Restauration collective
 Autre (précisez) :

4. Surface de vente (le cas échéant) de votre établissement (en m²) ? :

5. Nombre de couverts servis par jour ? :

6. Nombre de gérants/co-gérants ? :

7. Nombre de salariés (en équivalent temps-pleins) ? :

8. Quelle est l'année de naissance du (ou des) gérant(s) ?

9. Quelle est l'année d'installation du (ou des) gérant(s) ?

10. Dans quel rayon réalisez-vous au moins 50% de vos approvisionnements ?

- 0 km < à 30 km 30 à 100 km
 à 100 km Sans réponse

11. Comment vous approvisionnez-vous ? Merci d'indiquer vos principaux fournisseurs dans les cases correspondantes

	Souvent/ régulièrement	Occasionnellement	Rarement
Cash and Carry (Métro, Promocash, etc.)
Centrale d'achats
Producteurs ou groupement de producteurs (GIE, Bios du Coin, etc.)
Grossistes d'un marché de gros (MIN de Strasbourg, Rungis, etc.)
Grossiste à service complet (GASC) hors- carreau (Pomona, Primeurs des Vosges etc.)
Import
Transformateurs en agroalimentaire
Autoproduction (votre propre matière première)
Autre (Précisez)

NB : "Souvent / régulièrement" = livraison quotidienne / hebdomadaire ; "occasionnellement" = livraison mensuelle / plurimensuelle ; "Rarement" = livraison 1 à plusieurs fois par an

12. Avez-vous déjà mis en place un approvisionnement en circuits courts de proximité (auprès de producteurs locaux) ?

- Oui Non

13. Si oui, quelle est votre part d'approvisionnement en circuits courts de proximité actuellement ?

- < à 25% de 25 à 50% de 50 à 75%
 > à 75% Sans réponse

14. Êtes-vous en recherche d'approvisionnements locaux ?

- Oui Non Autre réponse :

15. Si oui, pour quels produits ?

- Produits céréaliers, légumes secs et oléagineux
 Produits laitiers
 Viandes et charcuteries
 Œufs
 Fruits & légumes
 Boissons
 Autre :

16. Pour les familles d'aliments ci-dessous, quels sont ceux que vous achetez sous signe de qualité ?

Merci d'indiquer les produits concernés dans les cases correspondantes	AOC/AOP ou IGP	Label Rouge	Agriculture Biologique (AB)	Haute Valeur Environnementale (HVE)	Marque locale (Vosges Terroir, ...)	Autre cahier des charges*
Produits à bases de céréales, légumes secs et oléoprotéagineux						
Produits laitiers (lait, yaourts, fromages)						
Viandes et charcuteries						
Œufs						
Fruits et légumes non transformés						
Fruits et légumes transformés						
Boissons						
Autres (Miel, PPAM, escargots, etc.) Précisez :						

*Viande du Terroir Lorrain, Bleu Blanc Coeur, Bleu Vert Vosges ...

VOTRE CLIENTELE ET VOS DEBOUCHES

17. Quels sont vos principaux modes de commercialisation / distribution ?

- Sur place A emporter Livraison
 Expédition Autre :

18. Quels sont vos principaux types de clientèle ?

Clientèle n°1 :
 Clientèle n°2 :
 Clientèle n°3 :

19. Identifiez-vous une saisonnalité dans votre pic d'activité ?

- Été Automne Hiver Printemps
 Pas de saisonnalité Autre :

20. Quels sont vos modes de conditionnement/conservation ?

- Brut en caisse Emballé Filmé
 Sous vide Conserve / bouteilles
 Température ambiante Froid positif Surgelé
 Autre (précisez) :

21. Que deviennent vos invendus ?

- Autoconsommation Transformation Don
 Destruction (compostage, méthanisation, déchets ultimes)
 Pas d'invendus Autre (précisez) :

22. Si vous livrez/expédiez, dans quel rayon réalisez-vous au moins 50% de vos ventes/livraisons ?

- 0 km < à 30 km 30 à 100 km
 > à 100 km Sans réponse

23. Si vous livrez ou expédiez, quelle est la fréquence du transport pour vos ventes (en nombre de tournées par mois) ? :

.....

24. Si vous livrez ou expédiez, votre mode de livraison est-il ? :

- Internalisé Sous-traité Enlevé sur place
 Autre :

25. Quel devrait-être, selon vous, l'apport d'une solution collective de transport locale ? Ordonnez vos réponses

Baisse du coût de revient	
Baisse du nombre de véhicules sur les routes	
Agrandissement de votre zone de chalandise	
Augmentation du temps dédié à la production	
Ne se sent pas concerné	
Autre (précisez) :	

26. Êtes-vous en recherche de débouchés locaux ?

- Oui Non Autre réponse :

27. Vous pouvez ajouter ici tout complément d'information pour nous permettre de mieux comprendre votre situation / vos attentes / vos difficultés éventuelles etc. par rapport à votre activité de restauration.

LA PROTECTION DE VOS DONNEES PERSONNELLES

28. J'ai pu réfléchir à mon implication dans ces deux projets OFALIM et Logistique ainsi qu'à l'utilisation de mes données à caractère personnel. Je suis conscient(e) que ma participation aux deux projets est volontaire. Je suis d'accord pour participer aux deux projets :

- Oui Non

29. J'accepte que l'ensemble des informations collectées dans le cadre de ces projets soient publiées de façon non anonyme, y compris dans l'observatoire OFALIM.

- Oui Non

30. J'ai noté que je pouvais retirer mon/mes consentement(s) à tout moment en recontactant les responsables des deux projets mentionnés dans la fiche d'information.

Nom, prénom, date et signature

31. Si vous acceptez d'être associé(e) à notre réflexion sur une solution de transport local adaptée à vos besoins, vous pouvez nous laisser vos coordonnées

Numéro de téléphone et/ou adresse mail: