

NOM RESTAURANT :

DATE :

Dans le cadre d'un projet de développement des circuits courts dans la restauration traditionnelle, nous souhaiterions connaître vos pratiques, votre clientèle et vos attentes.

CLIENTELE

Quel type de clientèle avez-vous ? (classer par ordre d'importance de 1 à 4)

- Professionnelle Famille Retraité Touristes

Provenance de la clientèle ?

- Locale
 Régionale, départementale
 Française, hors région
 Internationale

Est-ce que votre clientèle est demandeuse de produits locaux ?

- Oui Non

Si Oui, comment le fait-elle savoir ?

.....
.....

Est-ce que votre clientèle vous interroge sur la provenance des produits ?

- Oui Non

Qu'est ce qui guide votre clientèle dans le choix du menu ou du plat ?

- Prix
 Cuisine du terroir
 Originalité des plats
 Rapidité du service

APPROVISIONNEMENT

Proposez-vous des produits issus des producteurs locaux ?

- Oui Non

Si Oui,

Quels produits ?			
Quels producteurs ?			

Pour quelles raisons choisissez-vous de proposer des produits du terroir ?

- Qualité du produit
- Prix
- Label
- Praticité (tout au même endroit ex regroupement de producteurs, coopérative, boutique...)
- Proximité géographique
- Livraison du producteur

**Si Non,
Pourquoi ?**

- Méconnaissance des producteurs existants
- Prix
- Problème d'approvisionnement
- Praticité
- Autre : Préciser

ASSIETTE DE PAYS

Connaissez-vous la marque « Assiette de Pays » ?

- Oui
- Non

Si Oui, pensez-vous qu'elle pourrait être positive / a été positive pour votre restaurant ?

- Oui
- Non

Si Non, seriez-vous intéressé pour recevoir les conditions d'entrée au label ?

- Oui
- Non

REMARQUES ET COMMENTAIRES

.....

.....

.....

.....

.....