

LES ACHATS EN CIRCUIT COURT ET EN LOCAL AU FISEL



Quesako ?

La préparation d'un événement nécessite différents types d'achats, de produits et de services, dont certains peuvent être réalisés auprès de fournisseurs et prestataires du territoire.

Le circuit-court qualifie un mode de commercialisation effectué entre 0 et 1 intermédiaire maximum ; le local s'inscrit dans un rayon de 80 km entre le producteur et le consommateur. En se donnant une politique d'achat qui vise à s'approvisionner au plus près, l'organisateur contribue au dynamisme économique sur son territoire tout en réduisant l'impact carbone de ces transports. Identifier et connaître les producteurs locaux présente plusieurs avantages : grande réactivité des producteurs, qualité des produits, relation de proximité avec les habitants du territoire, qui deviennent publics et ambassadeurs du festival.

Combien ça coûte

Cette démarche demande surtout du temps et des compétences en logistique et en alimentation.

Le choix de produits biologiques peut faire augmenter les coûts (20 à 25% au Fisel).

Cependant la proximité avec les producteurs peut rendre plus simple l'ajustement des quantités et la reprise des invendus.

Les points de vigilance

- La forte dépendance des agriculteurs aux coopératives empêche la vente directe locale.
- Le temps nécessaire à consacrer à la recherche des produits et des producteurs locaux.

Contact

Guirec MILOT - Coordinateur
lafiselerie@gmail.com - 06 51 00 22 95

Les achats en circuit court et en local au Fisel

Depuis 2009, le festival Fisel a renforcé l'approvisionnement de ses produits alimentaires auprès des agriculteurs et producteurs du pays de Rostrenen. La sensibilité commune des membres de l'association, leurs relations et réseaux avec le milieu agricole a fortement contribué à cette envie de valoriser le travail des agriculteurs du territoire. Certains étaient déjà impliqués dans l'organisation du festival à travers du prêt de matériels et du temps passé sur l'installation.

Aujourd'hui entre 50 et 80% des produits alimentaires sont faits à moins de 20 kms : pain, légumes, fromages, œufs, lait, merguez et saucisses, bière, jus de pomme et cidre...

La commission appro/stock commence ses recherches 5 à 6 mois avant le festival. Certains produits font l'objet de débat au sein du conseil d'administration : intégration de produits carnés, format de contenants, goût et qualité...

Ces avis partagés permettent d'appuyer les décisions de la commission.

La localisation, la qualité des produits et la relation avec les producteurs sont plus importantes et ces critères peuvent parfois limiter la généralisation de produits biologiques.

Plus récemment, le cocktail Fisel et le casse-croûte Fisel sont apparus comme recettes originales du festival. Composé de pain, crudités et fromage, le casse-croûte est préparé et servi par les agriculteurs et des bénévoles, permettant de parler directement des produits et de se faire connaître auprès des habitants. Pour mettre en valeur ces collaborations de proximité, une présentation illustrée de chaque producteur sera installée sur site.

Au-delà des produits alimentaires, les prestations techniques et de services sont également réalisées auprès d'entreprises et d'associations locales : location de chapiteau, de sonorisation, prestations artistiques, prêt de locaux, de matériels, électricité, éclairage, ...

Basées sur l'envie et l'échange, ces relations de travail diffèrent d'une relation commerciale. Elles sont rendues possibles par l'échelle du festival.

Cette démarche de solidarité, qui marque l'identité du festival est inscrite dans le projet associatif.

Acheter en circuits courts pour ma manifestation

- La démarche d'achat en circuit-court ou en approvisionnement locale peut être progressive, en ciblant une catégorie de produits ou services facilement disponibles sur le territoire.

- La possibilité de couvrir tout ou partie de vos besoins en produits et services dépend de l'offre existante sur votre territoire. Pour connaître les productions locales, il est possible de s'appuyer sur des réseaux et professionnels (réseaux agricoles et paysans, chambres économiques, bouche à oreille, réseaux interpersonnels...).

- La recherche et la rencontre des fournisseurs, puis l'organisation logistique et les achats requièrent des personnes ressources pour définir les besoins, estimer les quantités, commander puis stocker sur place.