

CLELLES

# LE BISTROT DE LA PLACE

UN ÉLAN CRÉATIF

## RESTAURANT

> Ouvert 7 jours sur 7 toute l'année, midi et soir en été, midi et 3 soirs par semaine à la basse saison. En été : 200 repas sont servis chaque jour.

## TRAITEUR

- > Festivals (Mens Alors !), formations Terre vivante (avril à octobre), assemblées générales d'associations, mariages...
- > Mixages
- > Cantines école de Chichilianne, Monestier du Percy : 36 couverts.
- > Cantine école de Clelles (90 couverts) : Le Bistrot postule pour 2022.

Labellisé Ecocert niveau 3 excellence :  
80 % bio et local



## LIEU DE VIE

> Dépôt du Biau Panier, dépôt de pain (ferme de Casseyre), presse...

## MARAÎCHAGE

- > Cultures maraîchères sur 1 hectare 1000 m<sup>2</sup> de serres.
- > Majoritairement des produits bio et locaux
- > 20 personnes en pleine saison (juin à octobre), 10 personnes équivalent temps plein sur l'année. La plupart en CDI.



## PRIORITÉ À UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE

- > Le Bistrot de la Place est organisé en SARL, avec un fonctionnement coopératif. Délégation par mandat, remis en jeu chaque année, recouvrant les différentes tâches : confection des menus, travail en cuisine, service en salle, suivi administratif... Mise en place d'un groupement d'employeurs, en lien avec d'autres structures (Ferme de Casseyre, ferme de Montagne, Comptoir des géants...), 30 salariés à l'été 2020.
- > Menus et approvisionnement :
  - un plat viande et une assiette végétarienne sont proposés à chaque repas ;
  - volonté de proposer des plats à un prix abordable, avec des produits de qualité ;
  - viande, œufs et fromages issus du Trièves, sauf exception ;
  - légumes :
    - 100% en bio ;
    - objectif de l'activité de maraîchage : répondre à 90 % des légumes en été, 30 à 50 % en hiver ;
    - souhait de mettre l'accent sur la production d'automne-hiver pour mieux répondre aux besoins de la restauration des cantines scolaires notamment ;
    - compléments avec des productions locales quand c'est possible (avec 3 maraîchers du Trièves), et Agrobiodrôme, une centrale d'achat gérée par des agriculteurs bio, installée à Loriol.

### 2021-2022

Projet d'agrandissement et d'aménagement d'une cuisine de collectivité, avec accès de plain pied, stockage froid, stockage épicerie, cuisine pro...

### NOVEMBRE 2020

Labellisation par Ecocert de l'activité maraîchère et de la restauration collective.

### SEPTEMBRE 2020

Conventionnement avec la Communauté de Communes du Trièves pour la restauration école de Chichilianne (1440 repas /an).

### PRINTEMPS 2020

Démarrage de l'activité de maraîchage.

### MARS 2020

Partenariat avec Terre vivante, pour une offre de restauration livrée (3000 couverts/an).

### AOÛT 2016

Ouverture.

PAROLES DE BISTROTIER



« On a une ligne bistrot, une cuisine populaire. Tout est fait maison avec de bons produits, mais c'est une cuisine qui est simple. »

JOSSELIN SIBILLE

