



Le triple V, rue froide à Caen

© Clément Dumoulin

FORUM CIRCUITS COURTS & RESTAURATION COMMERCIALE

6 juillet 2026



Cofinancé par
l'Union européenne



RÉGION
NORMANDIE

CAEN NORMANDIE MÉTROPOLÉ
pôle métropolitain



Le triple V, rue froide à Caen

© Clément Dumoulin

Les débuts :

un questionnaire aux
producteurs
susceptibles de livrer
à Caen

relayé par :



Principaux enseignements du questionnaire

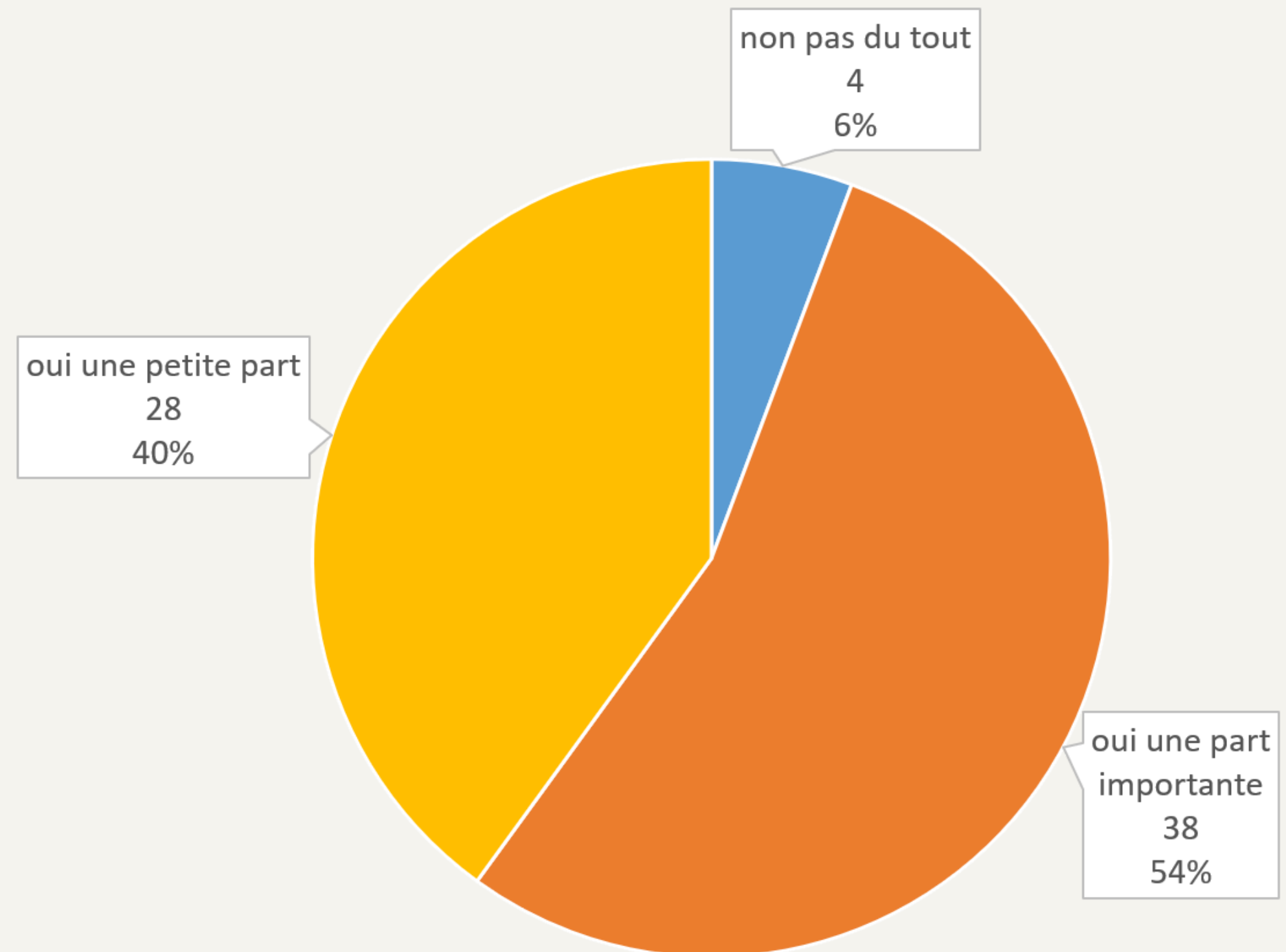
Commercialisez-vous une part de votre production en circuit court auprès de commerces, restaurants commerciaux, métiers de bouche... ? (70 réponses)

Questionnaire élaboré avec les conseils du PTCE “La Bulle”

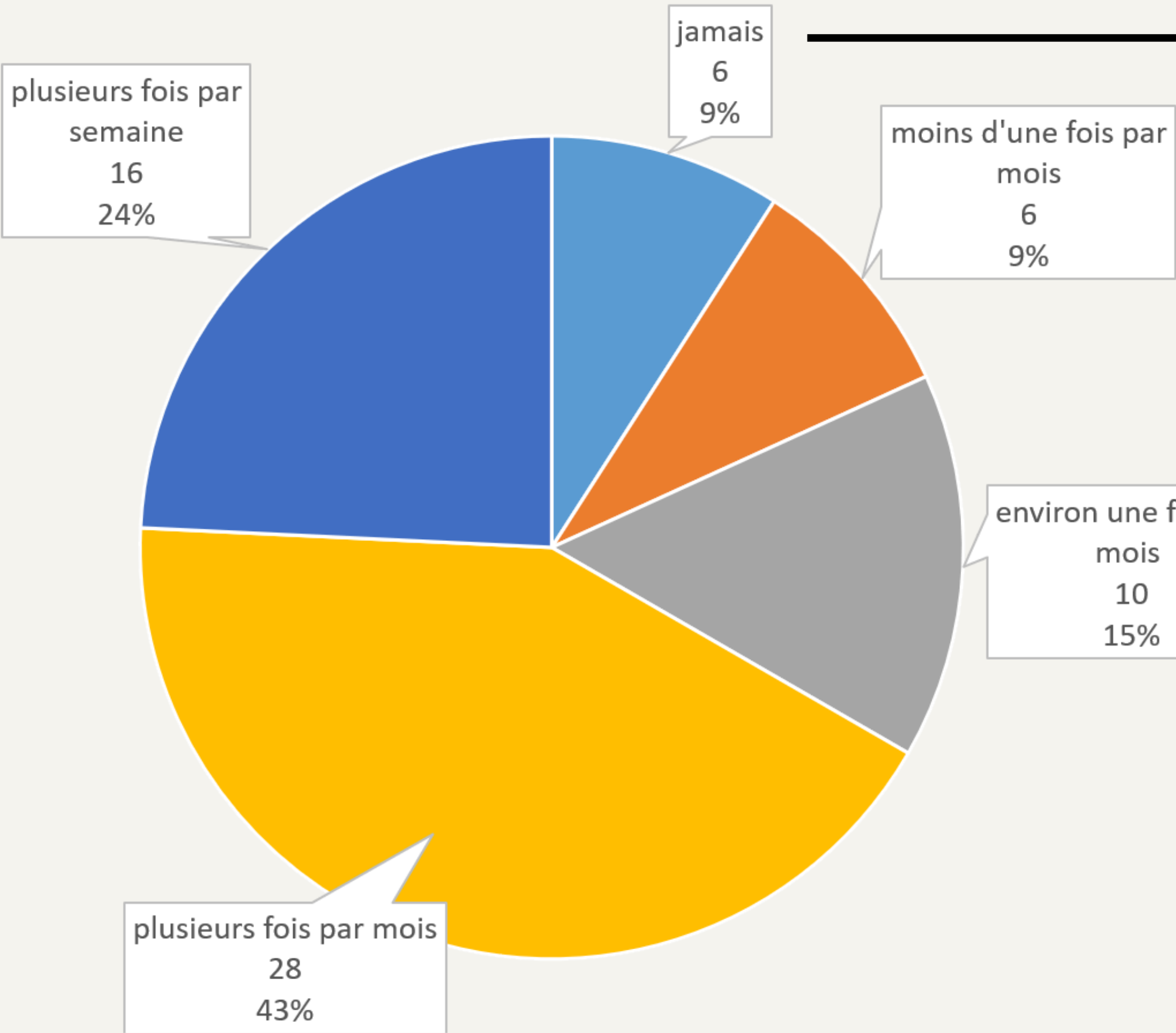
Adressé à +200 producteurs fin 2024
(ciblés circuit court par les partenaires)

70 répondants, principalement situés en ex-Basse Normandie

66 pratiquent le circuit court (1 intermédiaire maximum) ou la vente directe à des pro



Livrez-vous des entreprises situées à Caen ou près de Caen ? (66 réponses)



Pourquoi ?

- « Distance et marges trop faibles via un intermédiaire »
- « Pas eu le temps de démarcher à Caen »
- « Pas de débouchés »
- « Pas assez de production à ce jour mais peut-être à l'avenir »

De quoi auriez-vous besoin ?

- « De clients »
- « D'un point de livraison gratuit et de personnes pour le gérer »
- « De connaître de petites épiceries qui vendent du local »
- « D'un point de livraison unique dans un bâtiment facile d'accès puis chaque restaurateur vient s'approvisionner »

60 producteurs livrent à Caen ou près de Caen

Parmi les 60 producteurs qui livrent à Caen :

22 producteurs livrent au moins une Biocoop (Caen, Hérouville, Ifs, Mondeville...)

- La Coop 5% apparaît 7 fois ;
- Les AMAP apparaissent 6 fois.

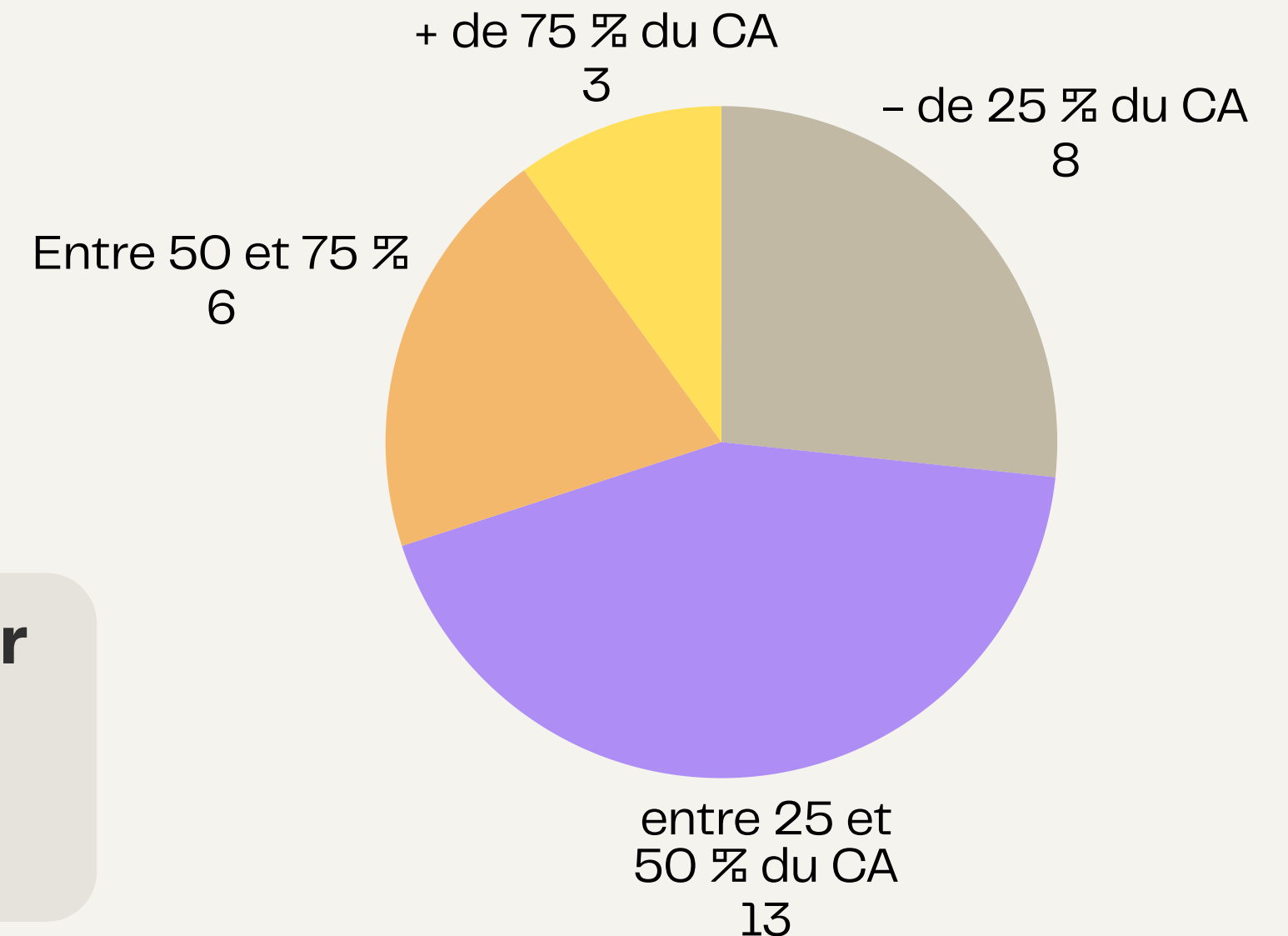
Grandes surfaces citées par seulement 6 producteurs
(Leclerc, Intermarché, Carrefour...)

Grand Frais, Lidl, Aldi ne sont jamais cités.

21 producteurs citent au moins un restaurant/bar

Certaines productions semblent plus concernées :
boissons, légumes, micro-pousses.

Pour 22 producteurs, ces livraisons représentent au moins 25% de leur chiffre d'affaires



Parmi les 60 producteurs qui livrent à Caen :

52 se disent autonomes en stockage → le stockage ne semble pas un problème

50 producteurs livrent eux-mêmes !

- 8 font appel à un transporteur : Normatrans, Delanchy, STEF, BPJV, abattoir EVA.
- 1 mutualise le transport avec d'autres producteurs
- 1 a recours à l'entreprise « Tout en vélo » (Solibulles)

Temps passé en livraison / semaine : 8h36 (tous secteurs de livraison confondus)

Maxi déclaré : 50h par semaine (vergers de Ducy) et jusqu'à 20h pour des plus petits producteurs

Parmi les 60 producteurs qui livrent à Caen :

29 n'ont pas le temps de démarcher durant leurs livraisons !

→ Temps disponible pour la prospection de nouveaux clients = problème

65 étaient OK pour qu'on transmette leur contact à des acheteurs pro



première base pour notre Annuaire



complété au fil des échanges avec d'autres producteurs



Deuxième étape :

Une enquête
d'étudiants du master
GAED (Géographie,
Aménagement,
Environnement et
Développement)



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

CAEN NORMANDIE MÉTROPOLÉ
pôle métropolitain

Le triple V, rue froide à Caen

© Clément Dumoulin



CAEN NORMANDIE MÉTROPOLÉ
pôle métropolitain



Soutenance orale - 28 mars 2025

ENQUÊTE SUR LES DÉBOUCHÉS CAENNAIS

*Renforcer le poids des circuits
courts et de proximité à Caen*

Enquête commandée par Caen Normandie Métropole

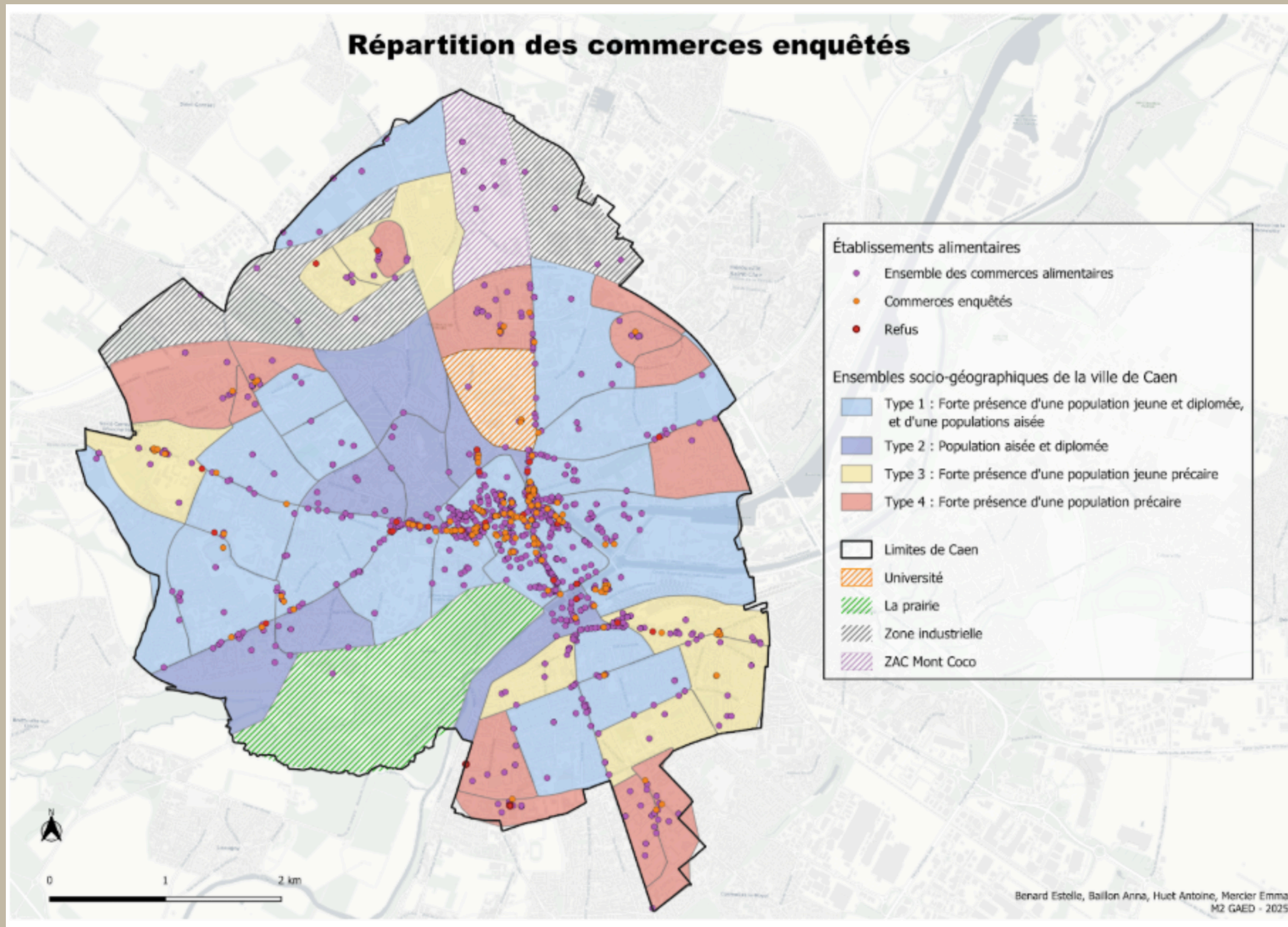
Travail encadré par Michael BERMOND et Morgane ESNAULT

étudiants : Estelle BENARD, Emma MERCIER, Antoine HUET, Anna BAILLON



Source : - Etudiants en master Territoires en transition - 2025

Méthodologie



130 entretiens et 35 refus d'entretien
> établissements enquêtés : points orange

Un focus sur les restaurants
à la demande du PAT

Seuil de représentativité ciblé : 10 %

Seuil atteint : **11 %**

soit 130 commerces sur les 1142
commerces alimentaires & restaurants
recensés à Caen (base SIRENE)

Part des produits locaux dans les établissements caennais

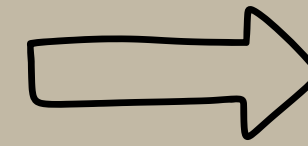
Réponses orales au questionnaire des étudiants

27 % n'en utilisent pas (soit 35 commerces enquêtés)

35 % : présence marginale

15 % : présence ponctuelle

21 % : présence majoritaire



Limites de ces chiffres :

Déclaratif

**Origine des produits
parfois floue pour le
répondant**

**Confusion entre achat
local et produit local,
pour la viande
notamment !**

Motifs invoqués par les 35 étab. qui n'achètent pas local



Métro et Promocash : le poids du libre service de gros

Ces enseignes de cash and carry permettent gain de temps et économies aux acheteurs pro



Quelle place pour les produits locaux chez Métro ?

10 à 15 % du chiffre d'affaires (déclaratif Metro)

> Demande croissante

Produits les plus représentés : boissons et fruits et légumes
ex : Champignons de Creully, carottes de Lingreville, frites de l'Eure

Freins à l'intégration de produits locaux :

Marges limitées sur les produits locaux

Processus d'intégration des produits long et contraignant

Conclusion

Perspectives de poursuites d'étude ?



Propositions :

- **Mettre en lien les commerçants intéressés par les produits locaux** pour qu'ils.elles décident collectivement des améliorations afin de simplifier la logistique

- **Mettre en place un catalogue avec les produits locaux disponibles sur le territoire**



Troisième étape :
un stage de 5 mois de
Clément Dumoulin,
pour poursuivre les
échanges avec les
restaurants

CAEN NORMANDIE MÉTROPOLÉ
pôle métropolitain

Le stage en résumé

38 restaurateurs rencontrés
→ 30 restaurateurs intéressés par les objectifs du PAT, qui ont reçu l'annuaire

Freins aux circuits courts identifiés :

- **une tension sur le modèle économique** des établissements indépendants
- **des cartes qui ne s'adaptent pas** aux réalités des producteurs
- **le manque de temps** pour gérer plusieurs fournisseurs
- **des volumes parfois trop faibles** pour que le producteur accepte de livrer

Annuaire de producteurs livrant à Caen



SOMMAIRE

03	Les boissons alcoolisées et non alcoolisées
08	Les produits laitiers et les œufs
11	Les fruits et légumes
15	Le pain et les pâtisseries
16	Les farines, céréales et légumineuses
17	Les viandes et volailles
19	Les produits de la mer
20	Les produits d'épicerie (conserves, pâtes, tisanes...)
23	Les groupements de producteurs et coopératives



**TROUVEZ DES PRODUITS
NORMANDS ET RESPONSABLES
PRÈS DE CHEZ VOUS**

Ville

Mots Clés

8 catégories sélectionnées >



☐ Consommer #M!EUH

☐ En circuit court

☐ Accepte le RolloN

Réinitialiser les filtres

Autres ressources pour identifier des producteurs normands



**1350 producteurs
recensés sur le site
Au rdv des Normands**

**descriptif de la ferme et des
produits, adresse, contact...**

**dont au moins 350
fermes qui se visitent**



1351 résultats

En circuit court

[EN SAVOIR PLUS +](#)



📍 Cahagnes, Calvados

Aux légumes du moulin

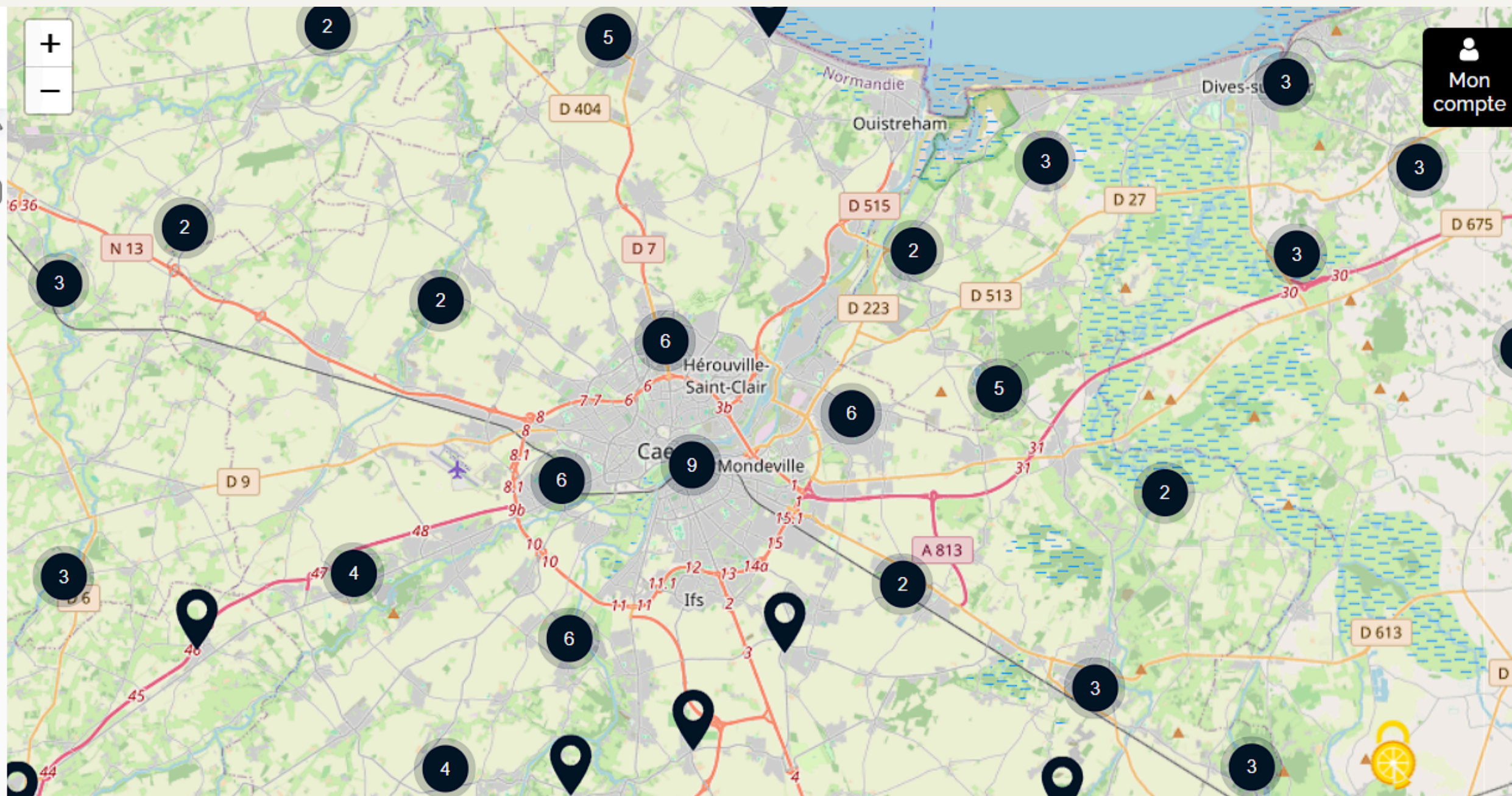
Producteur de légumes bio

Producteurs • Fruits et légumes

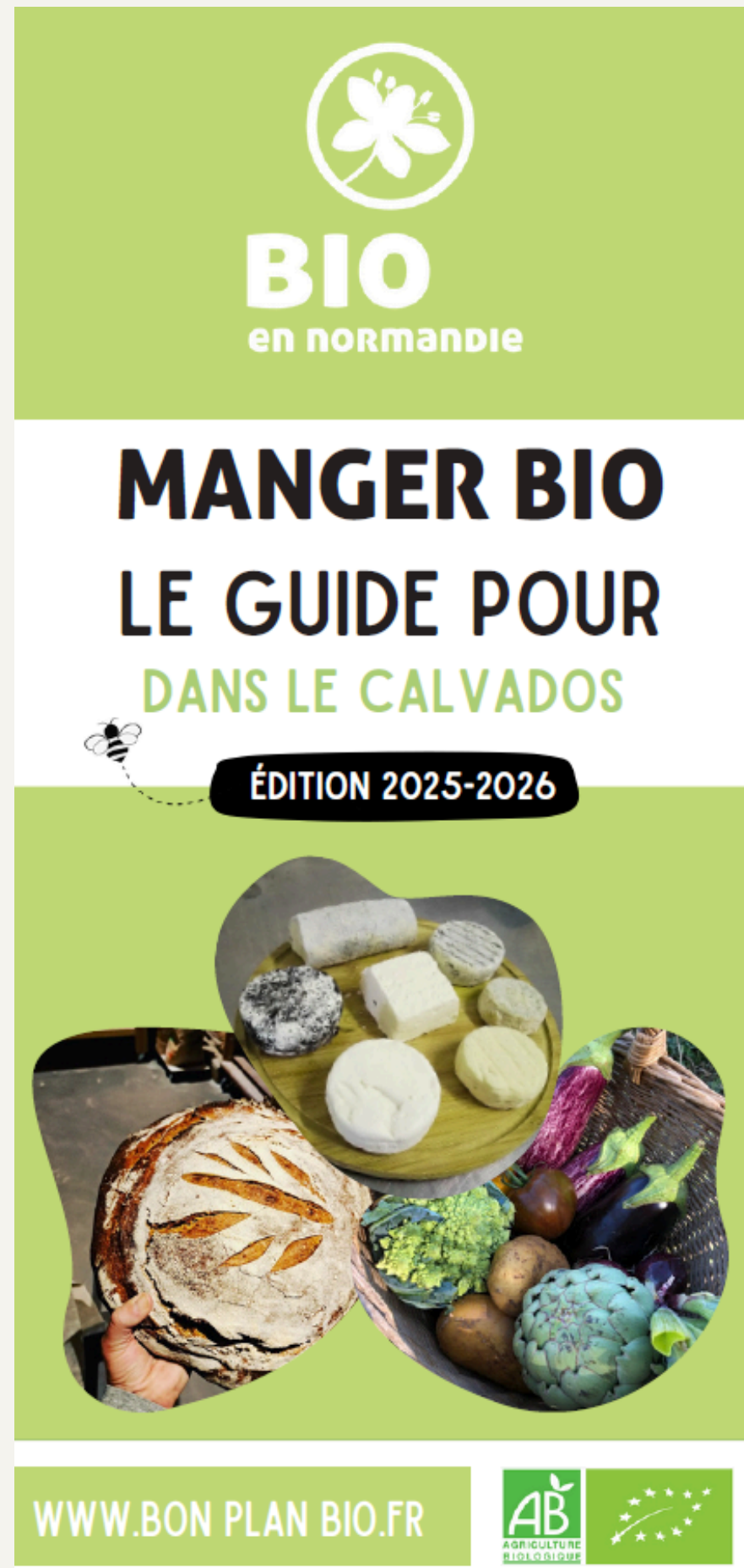
En circuit court

Consommer #M!EUH

[EN SAVOIR PLUS +](#)



Les guides Manger bio et le site Bon plan bio



Un guide par département normand

- adresse de la ferme,
- contact mail et téléphone,
- principaux points de vente

Pratique pour les habitants, mais aussi pour les chefs



Les marchés de plein vent une source d'inspiration pour les chefs

Aurélien Castel, éleveur de vaches Aubrac et traiteur près de Falaise, sur le marché St Sauveur à Caen - © Rémi NOEL



Les Rencontres d'affaires de la restauration normande



RÉGION
NORMANDIE

Mais aussi le FÊNO :
Le festival de l'excellence
normande fait la part belle
à l'alimentation



Rencontres du 17 juin 2026 à Saint Arnoult
115 producteurs présents

©Rémi NOEL



L'information sur les producteurs existe.

Que manque-t-il pour que davantage de restaurants se fournissent localement ?

Une logistique facilitée ?

Une connaissance des acheteurs
en recherche de qualité ?

Des restaurateurs qui montrent la voie ?

Des tournages pour valoriser la collaboration producteurs-restaurateurs

Tournage au Parc de la Vitardière à Caumont-sur-Aure : élevage de volailles plein air et agroforesterie & labo de transformation sur place

©Rémi NOEL



TÉMOIGNAGES

Restaurateurs et producteurs du territoire

TÉMOIGNAGE

Théo LAIGRE
Chef, Restaurant Indigène

10 Rue du 11 Novembre, 14000 Caen

TÉMOIGNAGE

Paul BOUVIER

Maraîcher bio, Ferme des Cèdres

1 Route de Saint-Germain-Langot, 14220 Martainville

TÉMOIGNAGE

Miguel SANCHES
Chef, Caen Saveurs

3 Rue de Bruxelles, 14120 Mondeville

QUESTIONS

TÉMOIGNAGE

Antoine TRIQUET
Chef, Restaurant Séquence

6 Rue du 11 Novembre, 14000 Caen

TÉMOIGNAGE

Alizée LECOEUR
Pierre DELAUNAY
Co-fondateurs, Lou Brewery

4 Chemin du Caillou Gris, 14400 Longues-sur-Mer

TÉMOIGNAGE

Amandine LECHEVALIER

Cuisinière, Coop 5 pour 100

33 Route de Trouville, 14000 Caen