

# ALIMENTONS-NOUS

## LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ



Que ce soit pour des questions de santé ou par envie de retrouver des goûts et des saveurs, **la qualité de l'alimentation** est une exigence montante chez la plupart de nos concitoyens. De par leurs métiers, elle concerne au premier chef les professionnels des filières alimentaires.

Pour un producteur, répondre à cette exigence revient à diversifier son réseau de clientèle; pour un restaurateur, une épicerie, un hôtelier, un bistrotier... à repenser ses approvisionnements; dans tous les cas, à **établir des relations de proximité** pour valoriser le fruit de son travail.

Mais quand on aime son métier, le temps pour trouver les bons partenaires vient souvent à manquer.

Depuis 2011, l'association « Minga, faire ensemble » organise des conventions d'affaires qui permettent aux acteurs des circuits alimentaires de **nouer un maximum de contacts professionnels en une demi-journée**. Après le succès de la première édition organisée en 2015 en région parisienne, Minga les invite de nouveau à participer à « **Alimentons-nous** » :

**Le lundi 14 mars 2016 à Saint-Denis**

**Salle de la légion d'honneur**

**de 14 h à 18 h**

**Ces rencontres "BtoB" mobiliseront cette année plus de 120 producteurs, artisans, commerçants, restaurateurs, hôteliers... de notre territoire.**

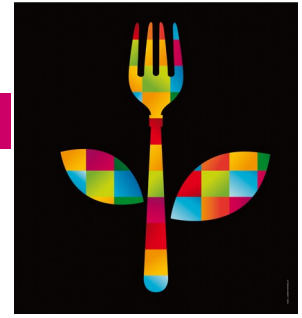
### **Pour s'inscrire et se renseigner :**

Contactez l'association Minga au 07 81 79 65 93, par e-mail [minga@minga.net](mailto:minga@minga.net) ou rendez-vous sur le site **www.alimentons-nous.fr** à partir du 4 janvier 2016. Retrouvez aussi toute l'actualité sur la manifestation sur [www.minga.net](http://www.minga.net).

Cette initiative est soutenue par la Région Ile-de-France, la Communauté d'agglomération Plaine Commune, la Ville de Saint-Denis et la coopérative Point Carré.

Minga, faire ensemble, est une organisation nationale née en 1999 qui fédère une centaine de structures professionnelles et de particuliers afin d'agir ensemble pour une économie équitable.

# ALIMENTONS-NOUS



## Comment ça marche ?

- 10 rendez-vous d'affaires possibles par participant, répartis en 2 sessions
- un temps de pause pour échanger librement avec d'autres participants
- un site internet pour s'inscrire, présenter son offre et formuler ses attentes (à partir du 4 janvier)
- un accès à une liste détaillée des produits, des services et des besoins des autres participants pour mieux choisir ses rendez-vous en amont de la manifestation (à partir du 22 février)
- un travail de prospection ciblé pour réunir 120 professionnels soucieux de qualité de production et de relation
- un lieu de rendez-vous accessible pour un tarif d'inscription de 40€ par personne.

## Et le bio dans tout ça ?

L'évolution industrielle de l'agriculture biologique tend à réduire les opportunités de nouvelles relations commerciales qui s'établissent non pas avec des commerciaux, mais directement avec des interlocuteurs qui connaissent leurs produits, parce qu'ils les produisent eux-mêmes, ou parce qu'ils ont développé une réelle qualité de dialogue avec des producteurs. "Alimentons-nous" est le rendez-vous annuel des acteurs qui souhaitent diversifier leurs débouchés ou leurs approvisionnements.

## Et pourquoi des hôteliers ?

Face à la concurrence des plate-formes internet d'hébergement chez les particuliers, pour un hôtelier, être attentif à la qualité de ses approvisionnements, notamment pour la préparation des petits déjeuners, est devenu une nécessité. Nouer des partenariats avec des fournisseurs de proximité, c'est aussi l'occasion de faire découvrir à ses clients d'autres facettes du territoire, de sa production artisanale, ce qui reste au cœur du métier d'un professionnel du tourisme.

## Ils ont participé, ils en parlent !

« Un nouveau client sur une journée, c'est déjà beaucoup. C'était une après-midi motivante, pleine d'énergie positive, qui permet de sortir de son quotidien et de rencontrer des professionnels qui partagent les mêmes envies »

François Verjus, créateur de la marque de jus de fruits «Azade», distributeur de boissons et de produits d'épicerie à destination des CHR.



« Cela permet de nouer rapidement une multitude de contacts avec des fournisseurs potentiels en un après-midi. Le format court des rendez-vous de 15 minutes, c'est bien, on ne perd pas de temps. Cela représente un gain de temps important. Même si toutes les réunions ne se concluent pas, cela permet d'affiner ses besoins. A la suite de cette initiative, j'ai établi des relations avec la brasserie parisienne « la Baleine » et le torréfacteur « Esperanza » .

Patrick Rebourg, gérant du bistrot « La coulée douce », Paris 12eme