



# Bilan du SPACE 2025

Présentation et bilan du stand restauration Bienvenue à la ferme

[chambres-agriculture-bretagne.fr](http://chambres-agriculture-bretagne.fr)



# ➤ Nouveauté 2025 : stand restauration

**Contexte ?** Demande du SPACE de mettre davantage en avant les produits bretons

**Objectif ?** Promouvoir le réseau et les produits fermiers

**Le principe ?** Travailler en partenariat avec un traiteur (LEMETAYER) pour son expertise cuisine et logistique. Approvisionnement 100% produits fermiers des adhérents.

**Point fort : Garantir l'action de promotion en régaland les consommateurs tout en garantissant des ventes aux producteurs**



1

MAISON  
**LEMETAYER**  
Traiteur depuis 1973



## Chiffres clés

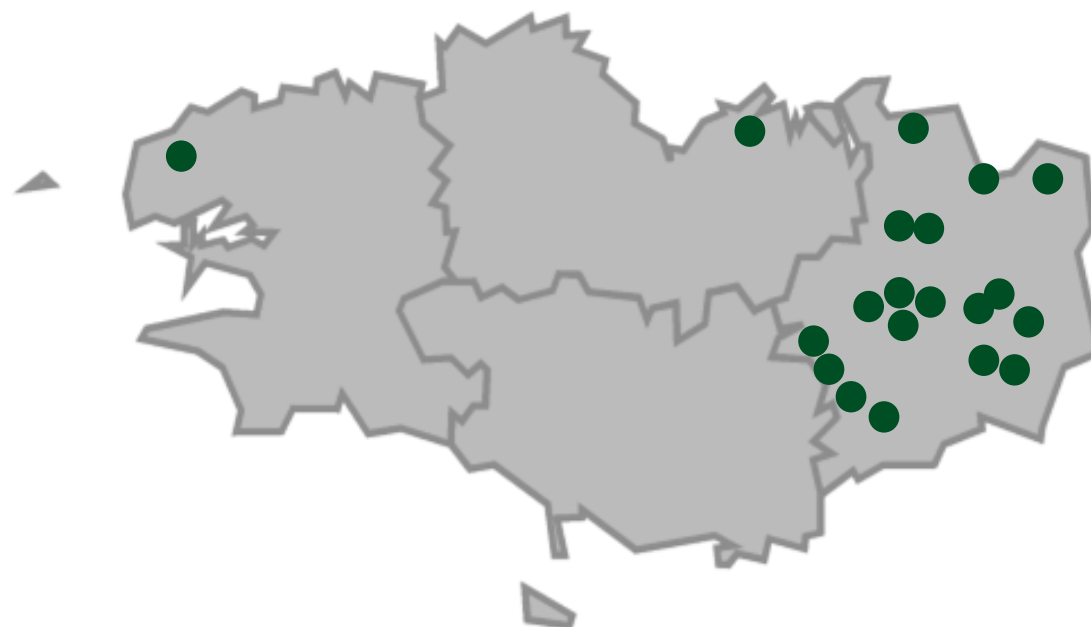
---

**20** producteurs fournisseurs

**100%** de l'approvisionnement en produits locaux des adhérents

### Conditions de participation :

- Assurer la livraison des produits
- Avoir du volume
- Etre sur place pour aider à la vente
- Communiquer sur l'événement



Objectif 2026 : **tourner entre adhérents** pour laisser l'opportunité à tout le monde



# Chiffres clés

---

Commandes avec  
LEMETAYER

**4.7/5**

Commandes avec  
Bienvenue à la ferme

**5/5**

L'offre de  
restauration

**4.14/5**

3

« RAS, bonne organisation pour les commandes, bien les faire avant les menus »

« Plats très bons mais copieux et peut être trop de choix? »

« Super d'avoir déjà des bocaux à température »



# Chiffres clés

---

Tarifs de  
restauration

**5/5**

Implantation du  
stand

**3.2/5**

Animation et service  
sur place

**5/5**

4

« Stand moins visible par rapport à d'autres, mais pratique d'avoir l'espace terrasse »

« Tarifs attractifs mais faire des bâches et affiches plus grandes des menus »

« Super d'avoir eu des tickets repas. Très bon relationnel avec l'équipe traiteur »

« Ce service permet de faire connaître nos produits et c'est une bonne opération pour se rencontrer entre professionnels »

« Très bonne gestion, merci pour l'organisation ! »

**Partant pour une édition 2026 ?**

**100% OUI**



# Bilan organisationnel – Suggestions pour 2026

---

## Retours positifs

- Conserver cette organisation en partenariat avec un traiteur et des bocaux
- Conserver 2 voir 3 bornes de paiement
- Maintenir ce système d'aide à la vente pour dynamiser l'esprit réseau entre adhérents
- Faire davantage de tickets repas avec des exposants

## Piste d'amélioration

- Faire davantage de communication et de supports de promotion pour les menus
- Agrandir le desk de vente pour créer un grand espace pratique de menus à emporter
- Optimiser l'offre pour limiter les pertes
- Ne pas refaire des opérations régionales avec les adhérents qui ne jouent pas le collectif

**-> Première expérience très satisfaisante, qui a permis de se faire connaître**

# Optimisation de l'offre



## Menu Plat chaud 20€

Plat (au choix) + boule de pain +  
boisson + dessert

## Menu Salades 18€

Salade (au choix) + boule de pain +  
boisson + dessert

**600 repas servis !**  
**Et 150 clients snacking**

- Augmenter les **tarifs** des menus
- **Réduire l'offre** de desserts et de plats chauds
- **Prévoir moins de desserts lactés, de pain et de boissons**
- Vendre du **café et des bouteilles d'eau**

Et conserver des recettes équilibrées et gourmandes avec des options végétariennes !

**Objectif 2026** : développer des **plus grands supports** de communication des menus et une **bâche générale** pour le stand

# Nos partenaires

---



Co exposant du stand. Ils ont apporté leurs expertises, leurs équipements et préparé plats chauds et salades.

Prêt du TPE d'encaissement et leurs élus sont venus manger au stand

Prêt de la caisse enregistreuse et leurs collègues du Cerfrance sont venus manger au stand

Organisation commune du Tweet Apéro et sont venus manger au stand

# Impacts communication



**Publications réseaux sociaux**  
LinkedIn et Facebook avant et pendant l'événement

**Article bilan** sur le site Chambre d'agriculture

**Cible professionnelle** au SPACE

Ce stand en présentiel a permis une **promotion impactante du réseau** auprès des entreprises et agriculteurs



# Suites à donner

---

- Le traiteur LEMETAYER intéressé pour une édition 2026
- Un bilan est prévu avec le SPACE
- Avec cette première expérience, l'organisation 2026 pourra se commencer plus tôt
- Avec cette première expérience, nous pourrons mieux optimiser les quantités