

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT (AMI)

**TRAITEURS ENGAGÉS, CRÉEZ VOS BUFFETS
RESPONSABLES ET LOCAUX, LE TERRITOIRE ROYAN
ATLANTIQUE VOUS ACCOMPAGNE !**

**(17)
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE**

Vous souhaitez développer une offre de service de buffet local



La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) recherche un ou plusieurs candidats motivés pour développer cette offre de service sur son territoire.





CONTEXTE ET AMBITION DE L'AMI

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la CARA lance cet Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) dans le but de sélectionner et accompagner un ou des candidat(s) souhaitant développer une offre de buffet local. L'objectif du PAT est de faire de Royan Atlantique un territoire nourricier en favorisant une alimentation saine et locale pour tous. Dans ce cadre, la CARA accompagne la structuration des circuits courts de proximité depuis plusieurs années. Ses actions visent entre autre à stimuler la demande et les débouchés commerciaux pour les produits locaux de qualité.

Saisissez l'opportunité :

➤ Le marché du local vous attend :

Aujourd'hui, les acheteurs locaux (entreprises, institutions, collectivités, associations) qui souhaitent proposer un buffet composé de produits locaux doivent se fournir directement auprès de plusieurs producteurs. Cette démarche implique une logistique complexe, un suivi administratif plus lourd et des facturations multiples. Pour lever ces freins, la CARA souhaite faire émerger une ou plusieurs offres intégrées de buffet local, permettant de faciliter l'accès aux produits du territoire et d'encourager les acheteurs publics et privés à s'orienter vers un approvisionnement responsable, en cohérence avec leurs engagements RSE.

➤ Des outils à votre disposition :

En retour, les professionnels des métiers de bouche qui se positionneront sur ce projet pourront bénéficier gracieusement de services facilitant leur approvisionnement local :

- un sourcing affiné des producteurs, sur la base du Carnet des producteurs (https://www.agglo-royan.fr/documents/d/agglo/carnet_producteurs) et de la plateforme Manger17 (<https://manger17.fr/>)
- une solution logistique assurée par IEPR Services (<https://www.francemobilites.fr/acteurs/iepr-services>)



L'OFFRE À METTRE EN PLACE

- Buffet / collation salée ou sucrée : Produits locaux (matières fraîches, de saison et issues du territoire), une exception sera accordée d'une part sur certains produits en provenance d'artisans locaux et d'autre part sur des produits d'épicerie.
- Variante à la demande (végétarien, bio...)
- Services annexes possibles : plonge, service et fourniture de vaisselle
- Une offre la plus proche possible du zéro déchet (réutilisable ou compostable)

Cette offre de service sera déployée prioritairement à l'échelle des 33 communes de la CARA.



UN ACCOMPAGNEMENT GRATUIT, ADAPTÉ ET RENFORCÉ

Les professionnels des métiers de bouche retenus dans le cadre de cet AMI bénéficieront de l'accompagnement suivant sur la période de février à mai 2026 :

➤ Accès aux résultats d'une étude de marché menée auprès des acheteurs publics du territoire. A ce jour, sur un panel de 9 structures répondantes, il est envisagé une dizaine de buffets locaux/an.

L'enquête permet d'affiner les attentes des acheteurs : buffet froid ou chaud/froid, des variantes à la demande (végétarien, bio, service compris, zéro déchet, bouchée « manger main »...), les périodes (toute l'année ou périodes creuses).

La demande du secteur privé et du grand public sera également à prendre en compte, même si à ce jour nous n'avons pas réalisé d'étude de marché sur cette clientèle. Ainsi des prestations différentes seront peut-être à imaginer (planche apéro à partager, brunch).

➤ Un accompagnement de l'équipe CARA - UP! Le Carré Des Entrepreneurs à la structuration de cette nouvelle offre :

- 5 demi-journées en collectif en présentiel : 2 modules communs à d'autres porteurs de projet du territoire (à la carte en fonction des besoins du candidat) + 3 modules ciblés sur l'offre « buffet 100%local »
- Un rendez-vous mensuel d'une heure (de février à mai 2026) en distanciel / présentiel

Le candidat s'engage à mener son projet à bien, à participer à tous les ateliers sur la durée de l'accompagnement et accepte de rencontrer les autres candidats.



PROFIL RECHERCHÉ / MODALITÉS DE SÉLECTION

➤ Critères d'éligibilité

- Professionnel des métiers de bouche déjà en activité (fournir un extrait RNE de moins d'un an).
- Les projets collectifs seront également étudiés, quel que soit le montage.
- Personne référente pour suivre cet accompagnement (interlocuteur CARA) et le développement de l'offre.

➤ Critères de sélection

- Ayant un ancrage local avéré ou une forte motivation à s'intégrer dans l'écosystème local
- Avoir l'expérience de l'organisation de buffet, de l'envoi et du service et être capable de proposer des menus variés et équilibrés, innovant et respectueux des produits locaux
- Avec un engagement dans une démarche d'alimentation saine, locale et durable.
- Ressources internes/externes de l'entreprise qui seront mobilisables pour développer cette offre (équipements de transport, de maintien au chaud/froid, ressources humaines, vaisselle)

Le jury sera composé d'élus communautaires, de chefs d'entreprise, d'experts associés : CCI, CMA et de techniciens CARA.



CALENDRIER

- AMI publié : mardi 02 décembre 2025
- **Clôture des candidatures : mardi 20 janvier 2026**
- Jury : fin janvier 2026
- Période d'accompagnement : février à mai 2026



COMMENT CANDIDATER ?

Si vous répondez aux critères d'éligibilité pré-cités, nous vous invitons à nous retourner votre courrier de candidature sur la base du modèle présenté en annexe et joindre votre extrait RNE (Registre National des Entreprises).

Les éléments sont à envoyer avant le 20 janvier 2026 par mail à l'adresse suivante :
developpement.economique@agglo-royan.fr



Pour toute information concernant cet AMI, vous pouvez nous contacter par mail à l'adresse
developpement.economique@agglo-royan.fr
ou par téléphone au 05 46 22 19 19.

Contacts : Vanille Ligner (agriculture & alimentation), Stéphane Leroy (économie - UP! LCDE)