



RESTAURATEUR

ENTREPRISE

OH TERROIR

Chiffre d'Affaires (2017)
: ?

Effectif (2017) : 40 salariés

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.ohterroir-montargis.com/>

Contact :
Alain LEMIRRE
Gérant
+33 2 57 54 62 43



Une cuisine entièrement basée sur des produits locaux avec OH TERROIR

CONTEXTE

Durant toute son enfance, Alain LEMIRRE a vu sa mère cuisiner avec les produits de leur ferme d'Egreville et du jardin.

Cette volonté de préférer le local aux produits de grandes surfaces est devenue une habitude dans sa vie.

En 1989, Alain LEMIRRE crée le restaurant OH TERROIR dans la région de Montargis. Toute la cuisine de ce restaurant est basée sur des produits issus de l'économie locale.

OBJECTIF(S)

- Proposer une alimentation saine à base de produits locaux en restauration
- Être le plus autonome possible au niveau du restaurant



DÉMARCHE

Créé en 1986 par Alain LEMIRRE, le restaurant Oh Terroir est un lieu où tous les plats sont cuisinés à partir de produits locaux, pour la plupart issus de l'agriculture biologique.

Pour cela, le chef cuisinier travaille avec une trentaine de producteurs de la région du Gatinois pour son approvisionnement. Ainsi, les pommes de terre et le poulet proviennent de Cortrat, la farine de Château-Landon, le canard de Coudroy ...

En 2008, Alain LEMIRRE étend ce concept d'une cuisine saine à la restauration rapide et à emporter en ouvrant Pasta Terra et Pizza Terra.

Ces restaurants ont également été conçus de manière à réaliser des économies d'énergie : l'eau chaude et l'électricité sont produites grâce à l'énergie solaire, les murs sont sur-isolés, l'éclairage est assuré par des leds ... De plus, les couverts sont biodégradables afin de réduire la quantité de déchets du restaurant.



Pour en savoir plus

https://www.larep.fr/montargis/economie/insolite/2016/07/21/une-eco-terrasse-au-restaurant-oh-terroir-a-montargis_12009872.html

En 2016, Alain LEMIRRE met en place un « potager-terrasse » basé sur les méthodes de l'aquaponie dans son restaurant Oh Terroir. Ce « potager-terrasse » est fondé sur l'association de plantes et de murs végétaux avec des aquariums. Ainsi, l'eau enrichie en minéraux par les poissons (essentiellement carpes, esturgeons et écrevisses) se trouvant dans l'aquarium irrigue les plantes du potager. Ces dernières filtrent l'eau qui retourne ensuite dans les aquariums.

Grâce à ce potager, le restaurant est autonome en ce qui concerne les plantes aromatiques. Ainsi, le chef restaurateur peut agrémenter ses plats de basilic, persil, menthe ... provenant directement de la terrasse. De plus, tous les déchets de la cuisine sont donnés à manger aux poissons des aquariums.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Partenariat avec une trentaine de producteurs de la région du Gâtinais pour l'approvisionnement du restaurant
- Premier restaurant proposant un « potager-terrasse » basé sur l'aquaponie en France

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Alain LEMIRRE obtient le titre de maître-restaurateur• Le restaurant Oh terroir est sélectionné pour participer au Trophée du tourisme responsable par voyage-sncf.com• Proposition de produits 100% « Fait Maison »• Réduction des coûts liés à l'achat de plantes aromatiques	<ul style="list-style-type: none">• Dynamisation des circuits courts et de proximité• Aide à l'agriculture biologique• Réduction de la quantité de déchets produite par le restaurant• Economie en eau pour l'irrigation du potager