

Accédez à de *nouveaux* *marchés* !

AINDINOIS

GRATUIT



DE SAISON



Poisson

Valorisation



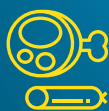
**LABEL
CHARTRE**



PROXIMITÉ

QUALITÉ

Produits
laitiers

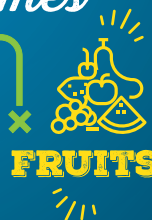


Viande



Légumes

Origine



FRUITS

Simple



Biologique

Fournisseur

UN OUTIL EN LIGNE POUR PROPOSER VOTRE PRODUCTION

à la restauration collective

Innovant

Agrilocal01 est une plateforme de mise en relation directe entre fournisseurs locaux et acheteurs du département ayant une mission de restauration collective (collèges, lycées, écoles, maisons de retraite, hôpitaux...).

Gratuit et sans engagement

L'inscription est gratuite et sans engagement pour les acheteurs et les fournisseurs. Aucune commission n'est prélevée sur les ventes. Le Département de l'Ain prend en charge les frais de gestion et d'animation.

Valorisant

La vente en circuit court vous assure une juste rémunération, vous proposez votre production directement aux acheteurs. De plus, votre exploitation et votre savoir-faire sont mis en valeur sur une page dédiée. Des actions de communication peuvent également vous être proposées.

Respectueux du code des marchés publics

Agrilocal01.fr garantit un libre accès à la commande publique à tous les fournisseurs. Les formalités administratives sont automatisées par l'outil. Il respecte les seuils grâce aux avis de publicité, présente une nomenclature cohérente des familles de produits et archive l'historique de vos ventes.

Qualitatif

Cet outil est développé par le Département de l'Ain, avec l'expertise de la Chambre d'Agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ain. Ces partenaires ont un rôle d'accompagnement, de conseil et de vérification.



3 trophées nationaux pour l'Ain depuis 2019 :

2021

- Pascal Orset
Chef cuisinier
Collège de Divonne-les-Bains

2019

- Les jardins de Jimmy, Loïc et Jilly Dothal
Maraîchers - Saint-Bénigne
- Francine Lioux
Cheffe cuisinière
Collège Anne-Frank - Miribel

Chiffres 2020

- L'Ain, numéro **1** français**
- **153** acheteurs (collèges, communes, armée, Ehpad)
- **170** fournisseurs (producteurs fermiers, coopératives, artisans)
- **Près de 350 000 repas**
100% agrilocal01 servis

** en CA/ 38 Départements adhérents

AGRILOCAL01 : LES CIRCUITS COURTS

comment ça marche ?

L'acheteur exprime son besoin en publiant une consultation sur le site agrilocal01.fr



Agrilocal identifie par géolocalisation les fournisseurs proposant les produits en question et les alerte par sms/mail

Au terme du délai de réponse, l'acheteur réalise son choix parmi les différentes propositions selon ses critères. Il valide sa décision et Agrilocal émet automatiquement un bon de commande

Les fournisseurs intéressés proposent leur offre via la plateforme



Le fournisseur procède à la livraison

Le fournisseur émet sa facture depuis la plateforme ou facture en direct



FOIRE AUX QUESTIONS

Une plateforme, n'est-ce pas une contrainte supplémentaire ?

L'inscription ne vous engage en rien. Libre à vous de répondre ou non à un marché à la réception de l'alerte sms ou mail.

Utiliser agrilocal veut-il dire s'engager à long terme ?

Il existe deux types de marchés sur la plateforme :
- les marchés en gré à gré, ponctuels sans engagement dans la durée,
- les marchés à Bon de Commande, avec un engagement sur la durée et sur des volumes plus importants (sécurisant pour vous et l'acheteur).
À vous de choisir !

Approvisionner la restauration collective, c'est encore plus de démarches administratives ?

Non, la plateforme édite, archive les bons de commandes et les factures automatiquement. Vous renseignez vos informations de facturation lors de votre inscription et c'est tout.

Vais-je être obligé de livrer mes produits à l'autre bout du département ?

Non, vous délimitez votre secteur de livraison à l'inscription donc aucun risque d'être contraint à livrer hors zone souhaitée.

Ma production est-elle assez régulière ?

C'est vous qui indiquez la période de disponibilité de vos produits. Ainsi vous n'êtes pas sollicité en dehors de vos périodes de production. Vous pouvez même envoyer un message directement à tous les acheteurs en cas de surplus par exemple. « Bonjour, j'ai un lot de salades qui arrive à maturité, pensez à commander ».

Puis-je fournir un collège avec ma petite production ?

Les établissements de restauration collective ont des tailles très variées, de 60 à 700 repas par jour.

Quel est l'intérêt pour moi ?

La loi EGalim entre en vigueur dès 2022, les gestionnaires de restaurants collectifs publics devront proposer à minima 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. Cela peut représenter une opportunité pour votre exploitation !

Pourquoi passer en HVE ?

La loi EGalim va inciter, dès 2022, les acheteurs à privilégier les produits sous signe de qualité dont le HVE fait partie.



Le label Haute Valeur Environnementale est une certification qui porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole avec 3 niveaux graduels. Il permet de faire reconnaître vos pratiques respectueuses de l'environnement et de mieux valoriser vos produits.

Les exploitations certifiées HVE avant fin 2022 pourront bénéficier d'un crédit d'impôt de 2 500 € par associé. La chambre d'agriculture vous propose 2 jours de formation (*coût pris en charge par Vivéa pour situer votre exploitation en réalisant votre auto-diagnostic*).

**Pour toute question sur le HVE : Alexandre FAES
Chambre d'Agriculture : 04 74 45 47 18**

UN RENSEIGNEMENT ? Une inscription ?

Chambre d'Agriculture du Département de l'Ain :

- Carine Lafaure :
04 74 45 24 22
agrilocal01@ain.chambagri.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ain :

- 04 74 47 49 00
contact.ain@cma-auvergnerrhonealpes.fr

