



Fournisseurs,
trouvez de nouveaux débouchés

AGRIlocal 01

Un outil simple, innovant et gratuit
qui met en relation
les fournisseurs locaux et la restauration collective.





AGRILocal⁰¹

De quoi s'agit-il ?

L'outil Agrilocal

Agrilocal est une **plate-forme de mise en relation directe entre fournisseurs locaux et acheteurs publics** ayant une mission de restauration collective (collèges, lycées, écoles, maisons de retraite, hôpitaux, etc...)

Simple et Efficace

Dès qu'un acheteur, proche de votre exploitation, lance une recherche sur un des produits que vous proposez, vous en êtes informé par sms et mail.

Gratuit, innovant

Le service Agrilocal est **gratuit** pour les fournisseurs et les acheteurs. Son utilisation nécessite une **simple inscription**, pour l'acheteur comme pour le producteur.

Respectueux du code des marchés publics

Agrilocal garantit un accès de tous les fournisseurs à la commande publique.



Comment ça marche ?

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



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



Les fournisseurs intéressés proposent leur offre via la plateforme



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



Le fournisseur procède à la livraison



Le fournisseur émet directement une facture via la plateforme



Foire aux questions

Utiliser agrilocal veut-il dire s'engager à long terme ? Dois-je signer un contrat ?

Il s'agit principalement de marchés ponctuels sans engagement dans la durée. De plus, vous êtes toujours libre de ne pas répondre à un marché. Mais Agrilocal propose aussi des marchés à Bons de Commande qui permettent de s'engager sur la durée et donc sur des volumes plus importants. Il est conseillé d'avoir déjà travaillé avec l'acheteur en question (via des marchés ponctuels par exemple).

Une plateforme, n'est-ce pas encore plus d'astreinte ?

L'inscription ne vous engage en rien. Pas besoin de rester devant son ordinateur, la plateforme vous envoie un sms si un marché est susceptible de vous concerner. Libre à vous d'y répondre ou non en vous rendant sur votre boîte mail.

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

Non, l'avantage de la plateforme c'est qu'elle archive et édite les factures et bons de commandes. Vous ne renseignez qu'une seule fois vos informations de facturation et la plateforme se charge du reste.

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

Si la livraison ne vous paraît pas possible : délais trop courts, établissement trop éloigné, volumes trop faibles, rien ne vous oblige à répondre.

Ma production est-elle assez régulière

Avec Agrilocal c'est vous qui indiquez la saisonnalité de vos produits (et vous pouvez la modifier à tout moment). Ainsi vous n'êtes pas dérangés en dehors de vos périodes de production. Vous pouvez même envoyer un message directement aux acheteurs : « Bonjour, j'ai un lot de choux fleurs qui arrive à maturité, pensez à commander ».

Puis-je fournir un collègue avec ma petite production ?

La restauration collective, au-delà des collèges, c'est aussi les écoles primaires, les maisons de retraites, autant d'établissements de tailles très variées.





***L'inscription à Agrilocal est gratuite
et sans engagement vous n'avez
rien à perdre d'essayer !***

**Un petit exemple des proportions consommées
et de la correspondance en termes de production**

Nombre de repas	Exemple : 1 collège de 500 convives (4 jours ouvrés par semaine sur 36 semaines)			
Besoins à l'année (144 services par an)	900 kg de pommes de terre (hors frites et purée)	650kg de pommes	325kg de Bourguignon	7500 pots de yaourts natures
Equivalent en production	5 ares de pommes de terre (rendement 18t/ha)	Entre 5 et 50 pommiers	1 bovin adulte tout les deux mois	1000L de lait

Données issus du projet « Réalisab »

Mes produits peuvent-ils être retenus face à des produits industriels?

Les temps changent et certains établissements revoient désormais leurs critères dans le sens de la qualité, des circuits courts, du respect de l'environnement. Vous pourriez avoir de bonnes surprises.



Comment s'inscrire



Munissez vous de votre n°SIRET puis rendez vous sur le site **www.agrilocal01.fr** cliquez sur l'onglet « se connecter » (en haut à droite), puis sur s'inscrire.



Rentrez vos identifiants : une adresse mail fonctionnelle, votre mot de passe et le numéro SIRET de votre Entreprise.



Une fois sur votre espace renseignez votre contact (nom, prénom, numéro de téléphone) le détail de votre exploitation (présentation de votre activité, site web etc...) et vos produits : vous n'avez qu'à choisir dans une liste de produits ceux que vous proposez, indiquez leur saisonnalité, précisez leur qualité, emballage conditionnement et cliquez sur valider.



Votre inscription est terminée. Vous recevrez des alertes lorsqu'un établissement proche cherche certains de vos produits, et vous pouvez à tout moment aller voir les recherches en cours en cliquant depuis l'écran d'accueil sur la page « consultations »





Retrouvez la démarche sur
www.agrilocal01.fr

Afin de vous inscrire et
vous faire accompagner dans
la démarche, contactez :

Chambre d'Agriculture :

04 74 45 24 22

04 74 45 56 88

agrilocal01@ain.chambagri.fr

Chambre des métiers de l'Artisanat :

04 74 47 49 41

c.hemery@cma-ain.fr

Département de l'Ain :

04 37 62 18 01

agrilocal01@ain.fr



©123RF

