



AGRILOCAL
Un outil au service des
territoires

Mutualisation nationale

ORDRE DU JOUR

1 – Les objectifs d’Agrilocal

2 – Fonctionnement d’Agrilocal

3 – Cadre méthodologique : Comment réussir le lancement d’Agrilocal ?

4 – Quelques chiffres

5 – Des témoignages

Du Local au National : Agrilocal, un outil au service des territoires

Les Départements, les acteurs premiers du développement de l'économie de proximité et des solidarités territoriales

Un soutien direct aux agriculteurs et fournisseurs locaux
Des repas de qualité et une traçabilité des produits
Une commande publique simplifiée

Un dispositif gratuit pour ses utilisateurs
Un vrai travail collectif mobilisant les acteurs locaux et dynamisant tout un secteur économique et social dans les territoires

Des Départements adhérents qui œuvrent au quotidien afin :

- **de créer du lien entre producteurs et les consommateurs,**
- **de permettre aux premiers de bien vivre de leur travail,**
- **et aux seconds de bien manger, de manger bon, de manger bio, de manger local**



Une association nationale aux enjeux multiples

Développement économique	Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs
Aménagement et ancrage territorial	Développer les circuits courts de proximité Mettre en relation l'offre et la demande
Approvisionnement durable et de qualité	Faciliter l'accès à des denrées de qualité Encourager le développement de l'agriculture biologique
Éducation et pédagogie	Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir » Éduquer aux goûts

Et aux actions multiples

- Promotion, Développement et mutualisation du dispositif Agrilocal,
- Accompagnement méthodologique des adhérents,
- Formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- Constitution des bases de données des producteurs et des acheteurs,
- Gestion des bases de données pour les territoires,
- Organisation des rencontres annuelles « Agrilocal.fr »,
- Promotion et développement de l'outil sur de nouveaux territoires,
- Parution régulière de statistiques nationales sur l'outil.



Un outil piloté par les Départements, Acteurs premiers du rapprochement acheteurs-fournisseurs

Les membres actifs

COLLEGE 1
Les Départements

COLLEGE 2
Les Chambres Consulaires

COLLEGE 3
Les Régions et les autres
collectivités territoriales

COLLEGE 4
Les membres d'honneur

Composition du Bureau

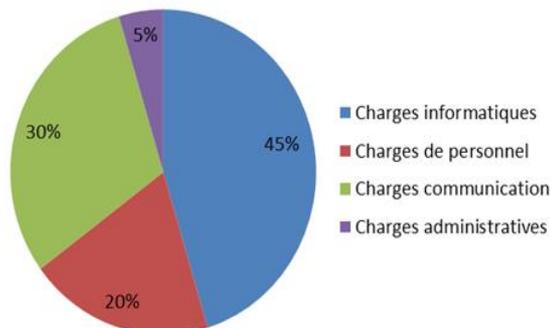
- **Co-Présidents** : M. Jean-Yves GOUTTEBEL (CD63) et M. André GILLES (CD26)

- **Vice-Présidents** : Mme Marie-Claude CHITRY-CLERC (CD90), M. Yvon PELLET (CD34), Mme Béatrice METAYER (CD 61), M. Jean-Luc DURAND (CD11)

- **Trésorier** : M. Lionel CHAUVIN (CD63) / **Trésorier Adjoint** : Mme Hélène ROME (CD19)

- **Secrétaire** : M. Gérard CHAUMONTET (CD26) / **Secrétaire Adjoint** : M. Christian MOUNIER (CD84)

- **Membres titulaires** : M. Jean LAURENT (CD03), Mme Odile LAFITTE (CD40), Mme Marie-Hélène ROQUETTE (CD15), M. Frédéric BROCHOT (CD71).



Budget prévisionnel 2018 de 435 000 €

Des ressources provenant des adhérents

Barème des cotisations

* Collège 1 : part fixe de 8 000 € à laquelle s'ajoute une part variable de 0,01 € par habitant (avec un plafond de 25 000 €)

* Collège 2 : 100 €,

* Collège 3 : 1 000 €,

* Collège 4 : 0 €.



UN OUTIL
SAISONNALITÉ
DURABLE
QUALITÉ
SAVOIR-FAIRE
INNOVATION



Les intérêts d'Agrilocal – Sécurisation juridique

Nomenclature AGRILocal63 : 34 FAMILLES

SURGELES

- 1 - Fruits et légumes
- 2 - Autres produits transformés (glaces, pâtisserie salées et sucrées), pain et viennoiseries
- 3 - Viande
- 4 - Poisson et crustacés

FRUITS

- 5 - Fruits exotiques et agrumes
- 6 - Fruits à noyaux et à pépins

LEGUMES

- 7 - Légumes (pommes de terre inclus)

PRODUITS LAITIERS

- 8 - Lait
- 9 - Crème et beurre
- 10 - Fromages
- 11 - Yaourts et fromages blancs
- 12 - Autres produits laitiers

OEUFS

- 13 - Œufs et ovo produits

PAIN FRAIS

- 14 - Pain frais

EPICERIE SUCREE

- 15 - Viennoiserie fraîches et pâtisserie fraîche
- 16 - Compotes et fruits transformés y compris fruits secs
- 17 - Autre épicerie sucrée

CHARCUTERIE

- 18 - Charcuteries & salaisons
- 19 - Traiteurs

VIANDE

- 20 - Viande de Bœuf
- 21 - Viande d'Agneau
- 22 - Viande de Veau
- 23 - Viande de Volaille
- 24 - Viande de Porc
- 25 - Autres viandes

EPICERIE SALEE

- 26 - Conserves salées
- 27 - Huiles
- 28 - Plantes aromatiques et condiments (cornichons, moutarde...)
- 29 - Pâtes, riz & céréales
- 30 - Autres produits d'épicerie salée

POISSONS

- 31 - Poissons frais
- 32 - Autres produits de la mer

BOISSONS

- 33 - boissons alcoolisées et autres boissons
- 34 - Jus de fruits

1/ La définition des besoins

Appréciation du caractère homogène des fournitures ⇔ base nomenclature d'Agrilocal63 = 34 familles

2/ Les procédures de passation des marchés publics

Les seuils s'appliquent par famille ⇔ Agrilocal conforme jusqu'à
25 000 €

3/ Les formes de marchés publics

Agrilocal propose à ses acheteurs la possibilité d'utiliser 3 formes de marchés (⇔ 3 modules de commandes) :

- Des marchés simples sans formalisme = des commandes ponctuelles ⇔ « **Module : gré à gré** »
- Des accords-cadres par émission de bons de commandes = Des commandes sur une période définie avec émission de bons de commande sans remise en concurrence
⇔ « **Module : Marché à bons de commande** »
- Des accords-cadres sous forme de marchés subséquents = Des commandes sur une période définie avec remise en concurrence des fournisseurs présélectionnés (préférable pour des produits stables et non variables dans le temps (pain, yaourts, etc.)

⇔ « **Module : Accord-cadre** »





C'est pour qui ?

Service gratuit



Les Acheteurs:

• Acheteurs Publics

Concerne les acheteurs de la restauration collective publique et privée (soumise au CMP) localisés dans le département :

- Collèges
- Maisons de retraite
- Lycées agricoles
- Services à la personne
- Cantines scolaires (Communautés de communes, communes, associations)
- Etc.

• Acheteurs Privés

Concerne la restauration collective privée non soumise au CMP et ouverture possible à tout type d'établissements (notamment du secteur touristique) :

- Hôtels
- Restaurants
- Villages vacances
- Restaurants d'entreprises

Les Fournisseurs:

• Producteurs (code NAF 01) :

Concerne tous les producteurs agricoles géolocalisés dans la base de données gérée par le Département

• Artisans (Code NAF 10) :

Artisans bouchers et boulangers... en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits

• Entreprises Locales:

Agrilocal est ouvert aux Entreprises du département en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits.

Parmi ces entreprises, on compte notamment les coopératives, grossistes et autres entreprises agro-alimentaires.

• Autres:

Concerne tous les établissements non inscrits dans une des 3 catégories précédentes ou en attente de catégorisation.



Agrilocal au cœur d'une politique agricole départementale

A - APPROPRIATION

Politique : VP – Exécutif - Assemblée départementale
Services : Transversalité (Economie, Education, Social, Juridique, Informatique, etc.)

Zone test – Référencements – Témoignages

B - COORDINATION

Partenariat avec la Chambre d'Agriculture
Diffusion PNR, EPCI, Associations, Articulation des initiatives territoriales ou professionnelles

C - ANIMATION

Réunions territoriales
Importance de l'échelle
Implication et Motivation des acteurs

D – MISE EN ŒUVRE

Accompagnement et formation des utilisateurs
Mise en place d'outils techniques

Objectifs : Densification et durabilité du système AGRILocal



Sensibiliser les élus et services départementaux

- Informer l'ensemble des services impliqués dans la démarche Agrilocal et s'intégrer dans des réunions spécifiques collèges, maisons de retraite, etc.
- Il est recommandé de présenter Agrilocal aux Conseillers départementaux (Les Ambassadeurs d'Agrilocal) et surtout de les associer aux futures réunions territoriales

Informez vos partenaires externes

- Pour les Départements dont l'animation et le suivi des fournisseurs est géré par la Chambre d'Agriculture, il est nécessaire de les former à Agrilocal
- Co-construction des réunions territoriales

Organiser des réunions d'information

- Organisation des réunions à l'échelle de bassin de vie (6-7 réunions en moyenne)
- Ouvrir ces réunions à l'ensemble des utilisateurs potentiels et associer les élus locaux ⇔ créer du lien de proximité
- Ordre du jour des réunions :
 - Expliquer la démarche Agrilocal,
 - Faire une démonstration de la plate-forme
 - Présentation du programme d'actions/animations prévu pour l'année scolaire,
 - Créer des temps d'échanges entre acheteurs-fournisseurs.



Accompagner les utilisateurs

- Pour les producteurs, il est essentiel de bien les sensibiliser avant qu'ils répondent à des accords-cadres ⇔ un marché est **engageant et doit être respecté**
- Pour les acheteurs, des formations en salle peuvent être organisées - il est surtout intéressant d'avoir dans un 1^{er} temps des retours d'expérience et de tester avec vos acheteurs « assidus » des accords-cadres sur 1 ou 2 lots représentatifs de votre offre locale
- Profiter également des établissements dont les échéances de renouvellement de marché sont prévues dans 6 mois-1 an pour préparer les lots à passer dans Agrilocal et faire des tests
- Accompagner vos acheteurs au moment du renouvellement de leur marché en faisant sortir les lots pouvant être pourvus sous Agrilocal (*cf. règles sur les marchés publics*)



ACCOMPAGNEMENT FOURNISSEURS

Guide Fournisseur

Accompagnement
individuel sur les
coûts de
productions

Audits
exploitation, fiches
techniques,
mercuriales de prix

Module Diffuser
une information

Cycles de
formation sur les
questions
sanitaires,
hygiène, sécurité

Lettre
d'Information



DOCS TECHNIQUES et ACTU
SITE WEB www.agrilocal63.fr

Infos, actus, association nationale
CMP, Règlement sanitaire, Guides
des aides CD63, Programme de
formation CA63....

Accompagnement
Buffet produits
Locaux

ACCOMPAGNEMENT ACHETEURS

Module Diffuser
une information

Guide Acheteur

Vademecum sur les
règles de la
commande publique

Lettre
d'Information

Kits pédagogique



DOCS TECHNIQUES et ACTU
SITE WEB www.agrilocal63.fr

Infos, actus, association nationale
CMP, Règlement sanitaire, Guides
des aides CD63, Programme de
formation CA63....

Rendez-vous individuel associant le **chef de cuisine** et le **responsable des commandes**, le directeur ou chef d'établissement (+ service marché) :

1/ Évaluer les besoins et prendre connaissance des marchés en cours

Respect des règles des marchés publics

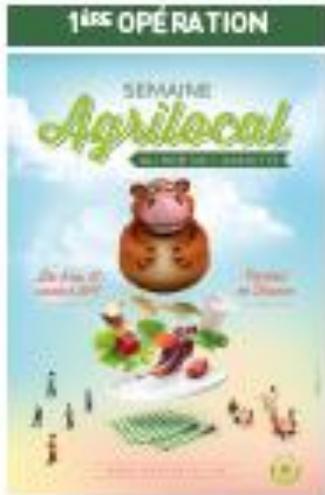
2/ Identifier les lots (accord-cadre) et/ou produits (gré à gré)
à passer sous Agrilocal **Adéquation offre-demande**

3/ Passer ensemble la 1^{ère} consultation (ou l'ensemble
des lots pour les accords cadres) **Efficacité du RDV**

4/ Activer le réseau des fournisseurs locaux **Assurer des
réponses et éviter de décourager l'acheteur**

5/ Suivi du marché (aide à l'analyse des
réponses fournisseurs si besoin)

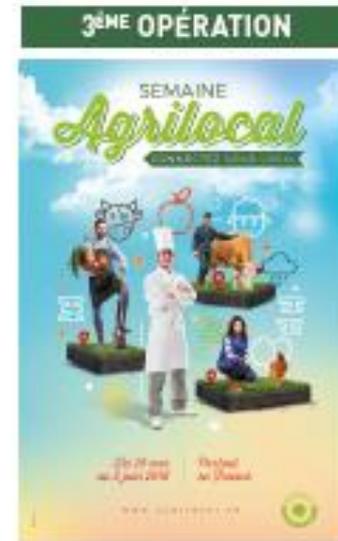




AU PRÊ DE LA SSIETTE
Du 9 au 13 octobre 2017
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local.



AU PRÊ DE LA FERME
Du 26 février au 16 mars 2018
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux et créer
du lien de proximité



CONNECTEZ-VOUS LOCAL
Du 28 mai au 5 juin 2018
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective

53 JOURNÉES
PORTES
OUVERTES dans
les exploitations



plus de **237 000** CONVIVES
dont **176 000** collégiens,
plus de **12 000** lycéens
et plus de **30 000** écoliers.



845
ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS

dont

- 475 collèges,
- 19 lycées ;
- 301 écoles primaires,
- 51 autres restaurants administratifs (maisons de retraite, armées, hôpitaux).



**Créer des affiches pour les salles de restauration
+ panneau saisonnalité des produits**

Support numérique à disposition des acheteurs

**Fiche de Présentation des producteurs
(photo + Nom + produit)
Sous format ppt**



Sorties pédagogiques

Prestation Producteur

Objets promotionnels

En lien avec l'agriculture et l'agro local et ayant une vocation pédagogique (règles de saisonnalité, gaspillage alimentaire, etc.)



Délibération du Département et adhésion à l'association

- 1- Mise en place du profil territorial et de la base INSEE départementale par l'association - 10 j -
- 2- Fourniture des fichiers web « Master » par le département adhérent pour la réalisation du site web
- 3- Réalisation du site web par l'association – 15 j –
- 4- Test de mise en ligne – 2 j -
- 5- Formation des administrateurs – 1 j -
- 6- Travail d'expérimentation / pré-qualification des productions agricoles du territoire par le Département – 30 à 60 j
- 7- Lancement du service et démarche locale de promotion du dispositif – 30 à 60 j

Après adhésion à l'association, 3 à 5 mois de préparation sont nécessaires avant d'envisager l'ouverture du service Agrilocal sur un territoire...





AGRILOCAL
Un outil au service des
territoires