

POUR VOUS  
LE DÉPARTEMENT AGIT !



Développer ses approvisionnements  
de proximité

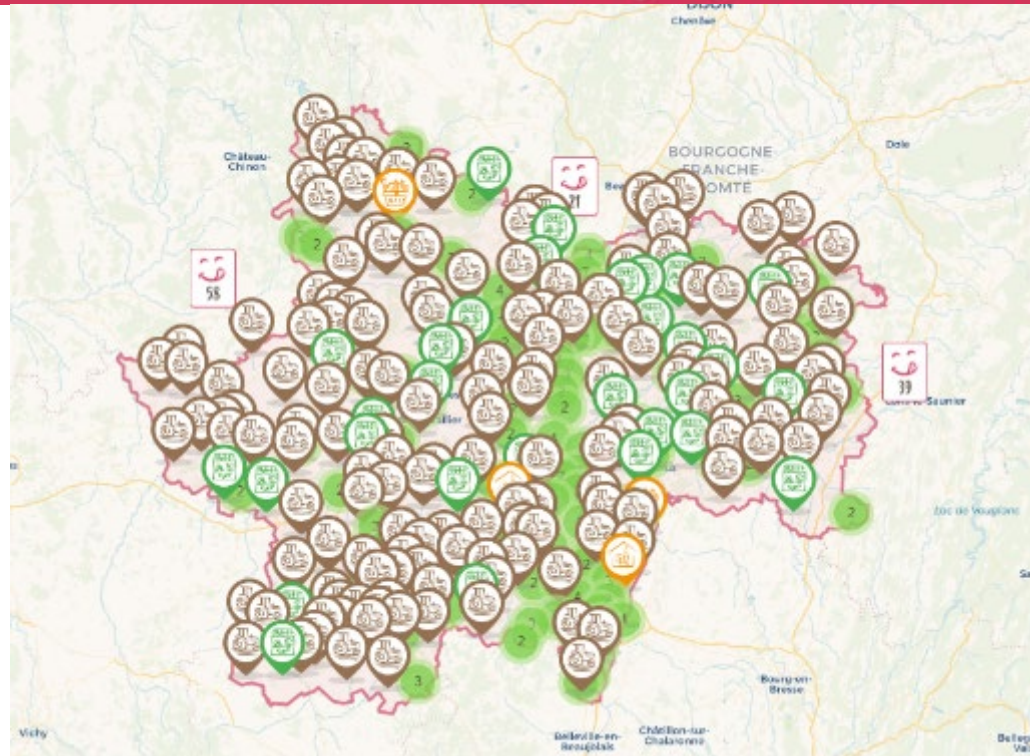


# Rappel des principales définitions

- **Circuit court : circuit de distribution** dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le consommateur et le producteur.
- **Circuit de proximité** : Le circuit de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la **distance géographique** entre le producteur et le consommateur.
- **Produit local** : Il n'existe pas de définition « réglementaire » de la notion de local, elle sera donc **propre à chacun**, et variable en fonction du type de production (produits bruts ou transformés, fruits, légumes, fromages...)

Cela pourra donc aller de quelques dizaines de km à 100, 150 ou 300 km !

# J'veux du local



Sur J'veux du local, retrouvez tous les lieux pour faire le plein de produits locaux en Saône-et-Loire.

*Accédez facilement aux bons produits, au bon endroit !*



Une plateforme qui permet  
l'approvisionnement de  
proximité



# Agrilocal : un outil au service du développement de l'approvisionnement de proximité



- Agrilocal = association nationale créée en 2013 - 38 départements adhérents.
- Plateforme de mise en relation entre acheteurs et fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) afin de proposer des produits en réduisant les intermédiaires
- Agrilocal permet de créer non seulement un lien de proximité, mais aussi un lien social et une réelle solidarité au sein des territoires.
- Pour les acheteurs publics, Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique



De part son adhésion à l'association nationale, le Département de Saône et Loire met gracieusement à disposition la plateforme [agrilocal71.com](http://agrilocal71.com) auprès de tous les utilisateurs



Une plateforme qui vous aide à faire du sourcing



# A qui s'adresse la plateforme : 2 types d'acheteurs

→ Actuellement la plateforme s'adresse prioritairement aux restaurations avec cuisine sur place

- **Acheteurs publics**

Les règles d'achat

Soumis au Code des marchés publics

- **Acheteurs privés (objectif de développement)**

Restauration collective en délégation de service, restauration collective privée, restaurateurs, établissements du secteur touristique, artisans-commerçants...

Les règles d'achat

**Pas d'obligation.** Peuvent utiliser la plateforme pour réaliser du sourcing ou une mise en concurrence de fournisseurs.

Une étude de besoins devra être menée afin de pouvoir développer une offre correspondant aux attentes

**A noter : prochain salon agrilocal 9 avril 2025 à Sennecé les Mâcon**

l'occasion de rencontrer des fournisseurs locaux



# A qui s'adresse la plateforme : 4 types de fournisseurs



1. **Producteurs** : Concerne tous les producteurs agricoles géolocalisés dans la base de données gérée par le Département.



2. **Artisans** : Artisans bouchers et boulangers... en mesure de présenter une garantie au niveau de l'origine et de la traçabilité des produits.



3. **Entreprises locales** : entreprises du département en mesure de présenter une garantie au niveau de l'origine et de la traçabilité des produits, et ayant un outil de transformation sur le territoire.  
*ex : coopératives, abattoirs, grossistes et autres entreprises agro-alimentaires.*



4. **Autres** : Concerne tous les établissements non inscrits dans une des 3 catégories précédentes / en attente de catégorisation ... essentiellement des grossistes ou logisticiens nationaux.

195 Fournisseurs <i>au 1<sup>er</sup> nov 2024</i>	nb
Agriculteurs	128
Artisans	30
Entreprises locales	11
« Autres »	26

# Quels produits puis je trouver sur la plateforme?

## 34 familles de produits Agrilocal

SURGELES	CHARCUTERIE
1 - fruits et légumes	18 - charcuterie et salaisons
2 - autres produits transformés (glaces, pâtisseries salées et sucrées), pain, viennoiseries	19 - traiteurs
3 - viande	VIANDE
4 – poisson et crustacés	20 – viande de bœuf
FRUITS	21 – viande d’agneau
5 – fruits exotiques et agrumes	22 – viande de veau
6 – fruits à noyaux et à pépins	23 – viande de volaille
LEGUMES	24 – viande de porc
7 – légumes (pomme de terre inclus)	25 – autres viandes
PRODUITS LAITIERS	EPICERIE SALEE
8 - lait	26 – conserves salées
9 - crème et beurre	27 - huiles
10 - fromages	28 – plantes aromatiques et condiments (cornichons, moutarde ...)
11- yaourts et fromages blancs	29 – pâtes, riz et céréales
12 – autres produits laitiers	30 – autres produits d’épicerie salée
OEUFs	POISSONS
13 – œufs et ovo produits	31 - poissons frais
PAIN FRAIS	32 – autres produits de la mer
14 – pain frais	BOISSONS
EPICERIE SUCREE	33 – boissons alcoolisées et autres boissons
15 - viennoiseries fraîches et pâtisserie fraîche	34 – jus de fruits
16 - compotes et fruits transformés y compris fruits secs	
17 – autre épicerie sucrée	



Tous les produits ne sont pas activés

⇒ Produits « locaux »

⇒ Produits de saison

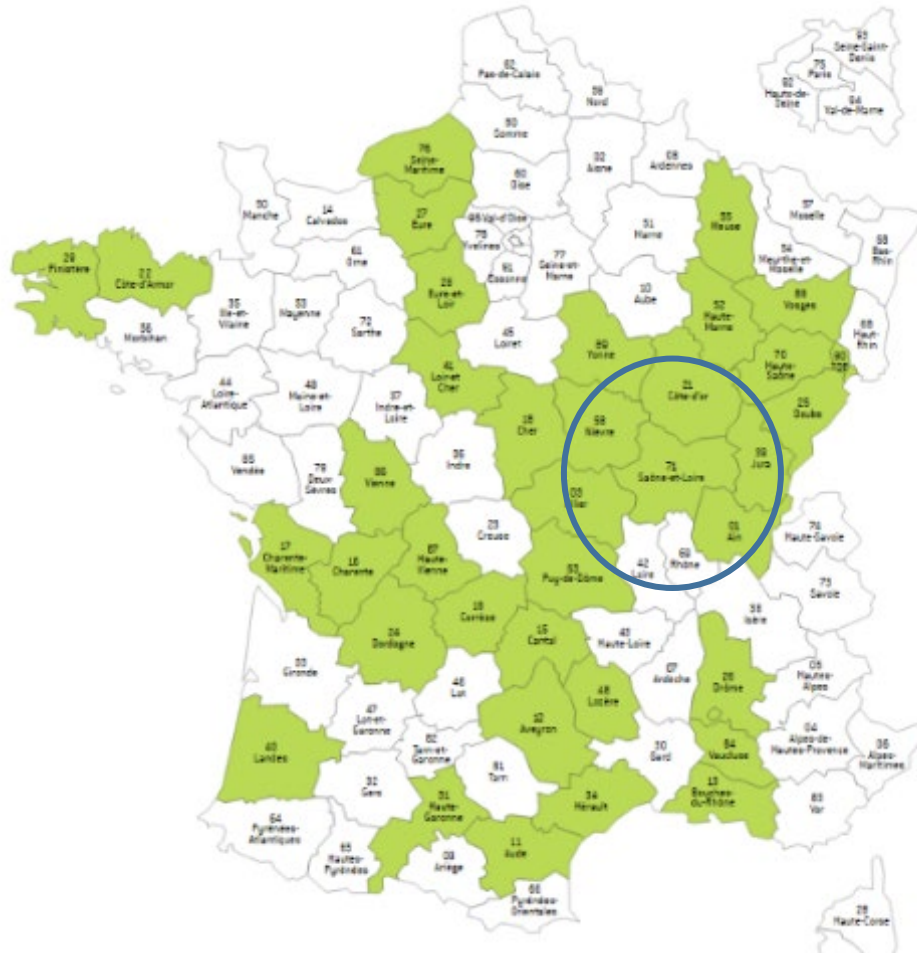
⇒ Produits ultra-transformés

**En cours** : développement d’une offre « traiteur » pour organiser des buffets, réceptions, accueil...

**A venir** : développement d’une offre en direction des hébergeurs en fonction des besoins

**Une partie de l’offre existante peut déjà s’adapter aux besoins** (vins, confiture, jus de fruits, saucissons, fromages, biscuits...)

# Rayon de consultation = désormais 150 km autour du lieu d'achat



Une association nationale  
= des plateformes interconnectées

**Rayon 150 km**

Conseil : par défaut rayon = 80 km  
Réduire ou agrandir le rayon en fonction  
du type de produit recherché

Vous pouvez recevoir une réponse en provenance de départements limitrophes si votre consultation est large et inclue des fournisseurs hors 71 .

Les consultations sont publiques, n'importe quel fournisseur peut donc répondre à votre consultation

# Fonctionnement de la plateforme

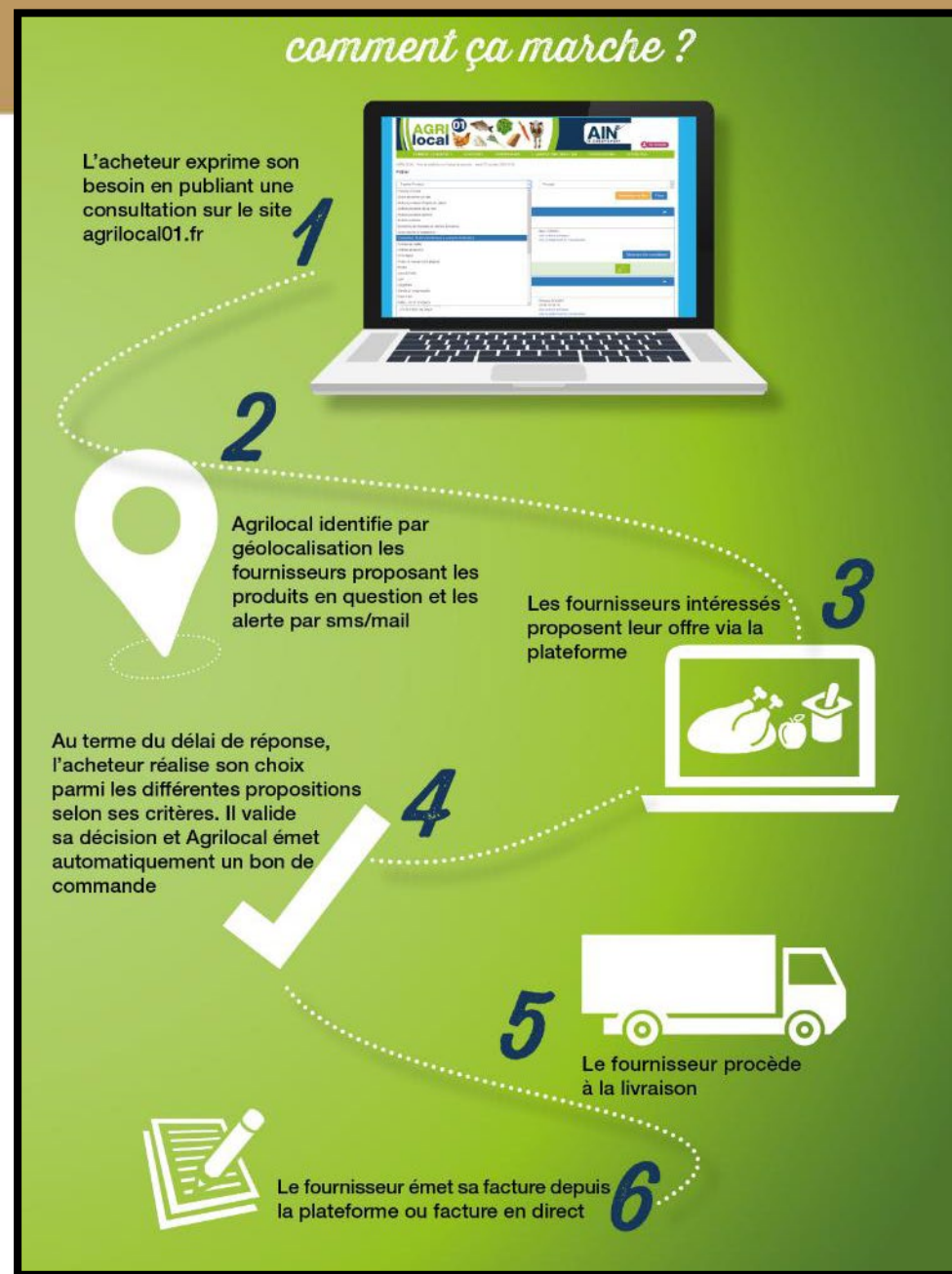
L'acheteur exprime son besoin :

- Type de produit
- Quantité
- Critères de qualité
- Date de livraison souhaitée

La plateforme offre de nombreux menus déroulants pour simplifier la démarche

De nombreuses zones de commentaires permettent de préciser la demande

- Pour des acheteurs privés, la plateforme permet
- de faire du sourcing
  - de passer des commandes



# Quel intérêt pour mon activité ?

Grâce à la plateforme vous avez l'opportunité

- **de repérer et prendre contact avec des producteurs** proches de votre établissement dont vous ne connaissez pas forcément l'existence
- de **découvrir des productions locales méconnues, des produits de qualité,**
- de **varier la gamme de produits** que vous utilisez
- **mettre en concurrence** simplement en demandant des devis auprès de plusieurs fournisseurs
- **De gagner du temps** en faisant votre panier auprès de tous vos fournisseurs au lieu de leur téléphoner à tous pour passer vos commandes



# Exemple offre buffet petit déjeuner continental

99.99% en direct du producteur\* - 100% circuits courts\*

*\*sauf les 10 gr de beurre de Bresse AOP produit à la coopérative laitière*

2 œufs au plat fermier	0.60 €
20 gr bacon fumé fermier	0.37 €
40 gr pain céréales BIO	0.24 €
1 croissant HVE niveau 4	1.05 €
10 gr de beurre AOP	0.03 € (pris en motte de 5 kg)
30 gr confiture de cassis	0.29 €
100 gr yaourt aux fleurs de sureau	0.28 € (pris en seau)
100 gr compote pomme fraise	0.34 € (pris en poche de 4 kg)
20 cl jus de poire	0.66 €
	3,86 € HT hors boissons chaudes





En quoi la plateforme agrilocal contribue t'elle au développement d'une alimentation durable ?



- En favorisant le circuit court en direct du producteur (ou maximum un intermédiaire), agrilocal permet une **meilleure rémunération des producteurs**
- Agrilocal 71 propose majoritairement des **produits bruts, de saison, de provenance locale** (référencement de produits accessibles dans un rayon maxi 150 km)
- Référence des produits sous signe de qualité (cahier des charges, certifications, labels...) garantissant des **modes de production plus respectueux de l'environnement**
- Agrilocal contribue à maintenir une **dynamique économique locale**, la préservation des systèmes agricoles et artisanaux de nos territoires et des emplois
- Le rapprochement entre producteurs et acheteurs/consommateurs contribue aussi au développement d'une **connaissance réciproque bénéfique** (lien humain, respect du travail, connaissance des conditions de production, possibilité de faire de **l'éducation alimentaire ...**)
- Permet de **réduire les déchets** (moins d'emballages, consigne favorisée )



**En bref, agrilocal est bon pour votre santé, pour l'économie et pour l'environnement !**

# Vos interlocutrices agrilocal Mission Politique agricole

## **Mailys TALMEY**

Chargée de mission circuits-courts  
agroalimentaires

Animatrice agrilocal 

Tél: 07 84 31 77 29

[m.talmey@saoneetloire71.fr](mailto:m.talmey@saoneetloire71.fr)

## **Véronique BADET**

Chargée de projets Alimentation durable

Tél: 03 85 39 56 74

06 17 30 02 59

[v.badet@saoneetloire71.fr](mailto:v.badet@saoneetloire71.fr)

