



Un réseau, du lien,
des animations,
des échanges

+ 500
références
de produits locaux facilement
accessibles
à la restauration
collective

Légumes, fruits, viande,
œufs, épicerie salée et
sucrée, boissons, plantes
aromatiques...

EN QUELQUES CHIFFRES

151

acheteurs publics et privés

de la restauration collective inscrits :
collèges, lycées, communes, EHPAD,
sociétés de restauration privées,
établissements médico-sociaux, cuisines
centrales, épiceries sociales, traiteurs...

194

fournisseurs inscrits

agriculteurs, artisans, entreprises
locales... Toutes catégories de produits
disponibles : viande, produits laitiers,
fruits et légumes, épicerie sucrée et salée,
boissons...

CONTACTEZ L'ÉQUIPE D'ANIMATION AGRILOCAL86

Patrick Hoyuela pour les collèges
05 49 55 87 31

phoyuela@departement86.fr

Magali Brégoin pour les autres acheteurs
et les fournisseurs

05 49 62 91 76 - 06 60 61 47 23

mbregoin@departement86.fr

agrilocal86
Votre marché de restauration collective



Un outil et un dispositif
au service d'une alimentation
durable et de qualité
dans la restauration collective





AGRILOCAL86,

C'EST :

- Un outil **GRATUIT** et ouvert à tout acheteur ou fournisseur de produits locaux, quelle que soit sa capacité de production
- Une plateforme **ADAPTÉE À LA RÉGLEMENTATION DES COLLECTIVITÉS**, qui permet aux acheteurs publics de passer des consultations **conformes aux marchés publics** (critères, mise en concurrence) et aux producteurs d'y répondre
- Une vitrine pour les producteurs locaux présents sur le territoire
- Un nouveau débouché vers la restauration collective pour les fournisseurs
- Un moyen d'atteindre les objectifs de la loi **Egalim**, en facilitant l'accès à des produits de qualité, bio-locaux, labellisés

COMMENT ÇA MARCHE ?

1

L'acheteur lance une consultation sur le produit souhaité dans un rayon d'action choisi (environ 100 km).



2

Les fournisseurs présents dans le périmètre choisi sont alertés automatiquement par mail et SMS.

3

Les fournisseurs font leur offre directement en ligne en respectant les critères définis par l'acheteur. Le fournisseur, via son extranet personnel, peut aussi proposer directement ses produits aux acheteurs.



4

Au terme du délai de consultation (minimum 1 semaine), l'acheteur étudie les offres reçues, en fonction des critères de qualité, de proximité et de prix, et choisit celle qui lui convient.

5

L'acheteur valide la commande en ligne (un bon de commande est généré automatiquement par la plateforme).



6

Le fournisseur retenu reçoit un mail et un SMS : il peut livrer à la date convenue dans la consultation.

7

Les fournisseurs non retenus sont automatiquement prévenus par mail.

8

L'acheteur dispose d'une facture générée automatiquement par la plateforme et ajustable en fonction du poids réellement livré.



QUI PEUT S'INSCRIRE SUR LA PLATEFORME ?

Les fournisseurs locaux : agriculteurs, artisans, entreprises locales produisant, fournissant ou transformant des produits alimentaires de proximité. Les fournisseurs devront être à même de fournir une traçabilité des produits proposés à la vente et doivent impérativement respecter les critères et indiquer la provenance des produits s'ils ne sont pas producteurs.

Les acheteurs de la restauration collective (publics ou privés) : communes, écoles, collèges, lycées, EHPAD, établissements médico-sociaux, structures d'aide alimentaire, centres de loisirs, associations, restaurants privés, traiteurs, épiceries de détail, sites touristiques...



COMMENT S'INSCRIRE ?

Inscrivez-vous sur la plateforme, c'est gratuit !
agrilocal86.fr

Pour plus d'informations sur l'utilisation de la plateforme, le dispositif et les animations, contactez-nous !