



Vendre
des produits locaux de
qualité en quelques clics !

c'est facile !

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS


**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE



bonnes raisons

de fournir la Restauration Hors Domicile (RHD)

1 Egalim une opportunité commerciale

A partir du 1^{er} janvier 2022 (art. 24), les repas servis dans les restaurants collectifs publics (puis 1^{er} janvier 2024 pour les privés) devront être constitués à 50 % du budget, de produits de qualité et durables répondant au moins à une de ces conditions :

- prise en compte des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit,
- bénéficier d'un signe de qualité ou d'une mention valorisante (fermier), avoir un pictogramme sur les mesures spécifiques aux régions ultrapériphériques,
- avoir au moins 20 % en agriculture biologique,
- être issus du commerce équitable,
- être certifié HVE : niveau 2 jusqu'en 2026 et HVE3 à partir de 2027.

Puis dès 2024 (art. 257), minimum 60 % du budget pour les viandes et poissons avec des produits durables et de qualités en restauration collective publique/privée et 100 % pour les restaurants d'Etat et les entreprises publiques nationales. Les produits locaux peuvent correspondre à une ou plusieurs de ces catégories.

2 La RHD en pleine croissance

La RHD englobe la restauration commerciale ainsi que la restauration collective regroupant la restauration scolaire, la restauration des milieux médicaux, sociaux, hospitaliers, administratifs ou d'entreprises. Elle représente 87 milliards de CA en €, avec 35 % des achats alimentaires sur la restauration collective*.

3 Encourager l'économie locale

Le Conseil Régional Pays de la Loire et les Conseils départementaux encouragent la valorisation des produits agricoles du territoire auprès de la restauration collective.

4 Contribuer au "Bien manger"

Fournir en local, c'est participer à l'éducation alimentaire des jeunes ou à des moments de plaisir pour des personnes âgées et faire (re)découvrir une alimentation à base de produits frais, de saison et de qualité.

*Source : GIRA Foodservice 2018



100 %
des denrées
mises en vente
sur [approlocal.fr](https://www.approlocal.fr)
sont produites
et transformées
en Pays de la Loire
ou dans les départements
limitrophes



Pour qui ?

Exploitations agricoles, structures agricoles collectives, IAA, artisans, grossistes et structures d'insertion vous voulez vendre une offre locale aux collectivités :

INSCRIVEZ-VOUS SUR
[approlocal.fr](https://www.approlocal.fr)

Vendre aux professionnels C'est simple et facile !



Référenciez-vous sur approlocal.fr et bénéficiez d'une gamme de services complète !

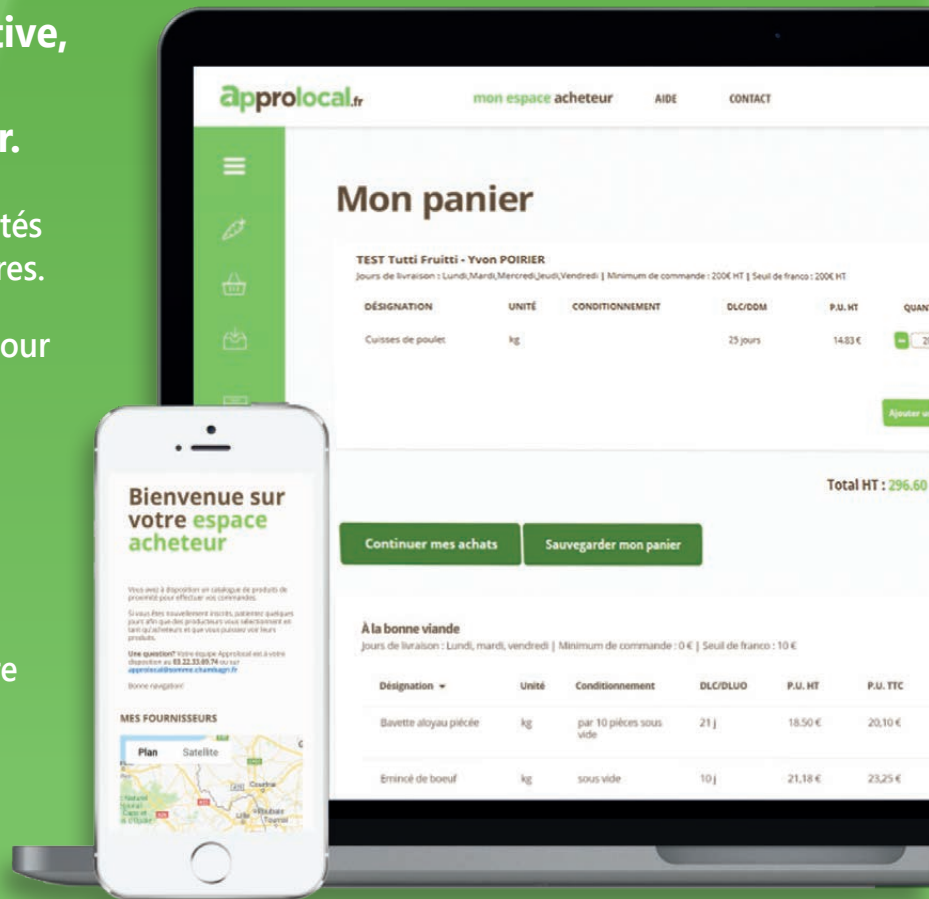
- L'identification de votre entreprise comme un fournisseur local, innovant sur sa démarche de commercialisation.
- Un espace privé pour créer votre catalogue, ajouter des nouveautés au fil des saisons, gérer vos commandes, présenter votre structure.
- Une liste d'acheteurs à sélectionner selon vos critères de livraison. Des alertes vous informent de l'arrivée de nouveaux acheteurs inscrits. Gain de temps : approlocal.fr vous apporte des clients.
- La possibilité d'imprimer et de dématérialiser vos bons de commande, de livraison, factures.
- Un accompagnement de la Chambre d'agriculture.
- Des événements pour promouvoir votre activité (salons, visites) et la mise en avant de vos produits sur différents supports (newsletters, articles).

Le site est également **interfacé avec des logiciels liés à la restauration** (Easilys, WebGerest) pour vous permettre une meilleure visibilité et fiabiliser les bases de données qui sont visibles par les acheteurs.

Un outil pensé pour les professionnels par les professionnels

Une utilisation simple et intuitive, adaptée à tous supports : téléphone, tablette, ordinateur.

- Un site régional offrant des possibilités de développement de chiffre d'affaires.
- Une géolocalisation des acheteurs pour faciliter leur sélection.
- Une logistique simplifiée grâce à un module spécifique.
- Une dématérialisation totale des procédures pour respecter le code de la commande publique : signature électronique, transfert des factures sur Chorus.fr.
- Un site sécurisé et une expertise de l'outil géré par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire afin de répondre à vos interrogations.



N'attendez plus, contactez-nous !

Emilia LIBEAU

06 15 23 02 46

approlocal@pl.chambagri.fr