

FORMULAIRE DE RÉFÉRENCEMENT

EXPLOITATION AGRICOLE

1. CONDITIONS D'ENGAGEMENT (à lire attentivement)

1.1. Objet

La Chambre d'agriculture des Pays de la Loire a mis en place un site internet destiné à favoriser le développement de la consommation de produits locaux dans les Pays de la Loire : www.approximite.fr. Ce site a deux objectifs :

- favoriser un approvisionnement de proximité dans la **restauration collective** en facilitant la mise en relation de fournisseurs locaux référencés et d'acheteurs de la restauration collective.
- promouvoir la vente directe auprès du **grand public** en lui fournissant des adresses de points de vente où il peut acheter en direct au producteur.

Pour alimenter ce site internet, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire organise le référencement des fournisseurs et de leurs produits. Le rôle de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire est de :

- valider le référencement des fournisseurs,
- effectuer, le cas échéant, des contrôles chez les fournisseurs référencés,
- mettre en place le site internet afin de faciliter la mise en relation entre fournisseurs et acheteurs potentiels.

1.2. Conditions de référencement des fournisseurs et de leurs produits

Les conditions de référencement, qui concernent à la fois le fournisseur et ses produits sont les suivantes :

Exigence sur les exploitations agricoles:

- Siège en Pays de la Loire ;
- Avoir un numéro de SIRET ou attestation AMEXA (cotisants solidaires, contacter la Chambre d'agriculture) ;
- Commercialisation directe au consommateur et/ou aux établissements de restauration des produits répondant au cahier des charges « exigences produits » ci-dessous.

Exigences sur les produits :

- Produits bruts : issus exclusivement de votre exploitation.

Cas particuliers des viandes : issues d'animaux nés en France, élevés (ou finis) dans l'exploitation, abattus et découpés en Pays de la Loire. Possibilité d'étendre aux ateliers des départements limitrophes situés dans un rayon de 80 kms sur dérogation.

- Produits transformés : 100% de l'ingrédient principal (en poids) provient de votre exploitation. Leur fabrication a lieu, soit :
 - o sur l'exploitation.
 - o dans un atelier de transformation collectif agréé des Pays de la Loire.
 - o par un prestataire de services agréé situé en Pays de la Loire et en mesure de garantir au producteur la maîtrise intégrale de la transformation, le suivi des ingrédients et la traçabilité entre la matière première fournie et le produit fini.

1.3. Modalités d'inscription

Ce dossier de demande de référencement gratuit, une fois complété, doit être adressé à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire,

- soit par **email** à : approximite@pl.chambagri.fr
- soit par **voie postale** à :
Inscription Approximité
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Site d'Angers
14 avenue Jean Joxé
49006 Angers Cedex 01

Il doit comprendre :

- la présente demande de référencement dûment remplie et signée,
- votre attestation AMEXA
- pour les produits animaux des membres associés, **une copie d'un document attestant de la déclaration auprès de la DD(CS)PP**, soit selon le cas :
 - copie de l'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru ;
 - attestation d'attribution de l'agrément européen ;
 - récépissé de déclaration de dérogation à l'agrément ;
 - récépissé d'un document de déclaration de votre activité de vente si vous n'êtes pas soumis à l'agrément (cas des producteurs travaillant avec des prestataires).

La demande de référencement pourra faire l'objet d'une vérification préalable par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, qui devra la valider avant diffusion.

1.4. Engagement du fournisseur référencé

Le fournisseur référencé s'engage à :

- respecter les conditions stipulées dans la présente demande de référencement,
- signaler à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire tout changement concernant les informations fournies dans le formulaire de référencement selon les conditions énoncées ci-dessous,
- répondre à toute demande d'informations formulée par la Chambre d'agriculture et à accepter tout contrôle que cette dernière pourrait être amenée à opérer dans le cadre de cette action,
- se conformer aux réglementations en vigueur, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments (Paquet hygiène et autres réglementations),
- vérifier auprès de ses membres associés que ceux-ci disposent d'une assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire propre à l'activité de vente directe.

Le fournisseur est seul responsable des informations transmises sur le dossier de demande de référencement. En cas de fausse déclaration, la responsabilité de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire ne saurait en aucun cas être engagée.

Le fournisseur reste seul responsable de ses produits envers les consommateurs et les administrations concernées. Il est tenu de se conformer aux textes législatifs en vigueur relatifs à la production, la transformation et la commercialisation.

1.5. Modifications et désinscription

Pour toute demande de modification, le fournisseur adressera un mail à proximite@pl.chambagri.fr en précisant les informations à modifier.

En cas de non-respect de ces engagements, toute référence au fournisseur sera retirée des supports où il est présent.

Le fournisseur peut demander la désinscription de son référencement sur simple demande écrite auprès de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

1.6. Utilisation des données personnelles et conditions générales

Le formulaire de référencement des producteurs est un traitement de données personnelles dont le responsable de traitement est la Chambre régionale d'agriculture des Pays de Loire.

Objet du traitement de données

Finalités

Le traitement a pour objet la gestion des demandes d'inscriptions de producteurs afin d'apparaître sur des cartes et supports pour faciliter la mise en relation entre fournisseurs et acheteurs potentiels.

Les données fournies dans ce dossier de référencement serviront à alimenter les cartes en ligne d'approximite.fr et autres supports pour lesquels le fournisseur aura accepté la diffusion.

Il permet :

- La réception des demandes d'inscriptions de producteurs,
- L'affichage sur les sites de certaines données fournies,
- Le contact de certains producteurs suite à leur inscription,
- D'alimenter les cartes et autres supports de nos partenaires qui ont également pour finalité de faciliter la mise en relation entre fournisseurs et acheteurs potentiels.

Aucune utilisation commerciale des données ne sera faite.

Base légale

Article 6 (2) du règlement général sur la protection des données – RGPD : le contrat.

Données traitées

Liste des données personnelles traitées

- Prénom Nom (des contacts référents) ;
- Téléphone ;
- Email ;

Source des données

Les données sont transmises par le producteur qui visite le site et souhaite apparaître sur la plateforme.

Caractère obligatoire du recueil des données

Le formulaire de référencement prévoit un recueil obligatoire des données pour la bonne prise en compte de l'inscription.

Prise de décision automatisée

Le traitement ne prévoit pas de prise de décision automatisée.

Personnes concernées

Le traitement de données concerne les producteurs qui souhaitent s'inscrire sur la plateforme.

Destinataires des données

Catégories de destinataires

Sont destinataires des données :

- Le grand public ;
- Les gestionnaires de restauration collective ;
- l'équipe de la Chambre d'agriculture qui gère le référencement ;
- l'équipe de développement qui conçoit la plateforme ;
- Les partenaires qui souhaitent mettre en ligne leur carte d'agriculteurs de proximité ;
- Les services informatiques de la Chambre d'agriculture et ses sous-traitants.

Transferts des données hors UE

Aucun transfert de données hors de l'Union européenne n'est réalisé.

Durée de conservation des données

Les données sont conservées pendant toute la durée de l'inscription + 3 ans.

Sécurité

La Chambre d'agriculture s'engage à prendre les mesures techniques et organisationnelles appropriées pour garantir un niveau de sécurité et de confidentialité adapté au risque, et à notifier à la CNIL et informer le client en cas de violation de ses données dans les limites des articles 33 et 34 du RGPD.

Vos droits sur les données vous concernant

Le producteur dispose d'un droit de demander l'accès à ses données à caractère personnel, la rectification ou l'effacement de celles-ci, et de décider du sort de ses données, post-mortem.

Le producteur dispose également d'un droit de s'opposer au traitement pour motifs légitimes, de limiter le traitement dont il fait l'objet et d'un droit à la portabilité des données à caractère personnel dans les limites fixées par la loi.

Il dispose enfin de la possibilité de s'opposer, à tout moment et sans frais, à la prospection commerciale, y compris lorsque celle-ci est réalisée de manière ciblée.

Ces droits peuvent être exercés, en justifiant de son identité, par email à dpo@pl.chambagri.fr ou par courrier DPO - Chambre d'Agriculture des Pays de Loire - Site Angers - 14, avenue Jean Joxé - CS 80646 - 49006 ANGERS Cedex 01.

Le producteur dispose également du droit de contacter la CNIL directement sur le site internet <https://www.cnil.fr/fr/agir> ou par courrier : Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés - 3 Place de Fontenoy - TSA 80715.

2. INFORMATIONS COMMERCIALES (à compléter le plus précisément possible)

INFORMATIONS SUR L'EXPLOITATION

Données administratives

Raison sociale : _____	
Nom commercial : _____	
N°SIREN : _____	
Adresse : _____	
Code postal : _____	Commune : _____

Contact pour la vente des produits

Nom : _____	Prénom : _____
Téléphone : _____	Mail : _____
Site internet : www. _____	
Autres pages internet : _____	

Adhésion à un réseau de vente directe :

<input type="checkbox"/> Bienvenue à la ferme
<input type="checkbox"/> Accueil Paysan
<input type="checkbox"/> Vigneron indépendant
<input type="checkbox"/> Terroirs 44
<input type="checkbox"/> Manger Bio Ici et Maintenant
<input type="checkbox"/> Saveurs du Pays d'Ancenis
<input type="checkbox"/> Produit en Pays de Retz
<input type="checkbox"/> Produit en Anjou
<input type="checkbox"/> Le Panier Candéen
<input type="checkbox"/> Jeunes Pousses
<input type="checkbox"/> Collectif Court Circuit
<input type="checkbox"/> Autres : précisez : _____

Je souhaite être recontacté pour avoir plus d'information sur le réseau Bienvenue à la ferme.

DESCRIPTION DES PRODUITS :

Libellé précis du produit <i>précisant variétés, races, types de morceaux, âge à l'abattage, état (frais, pasteurisé, surgelé...)...</i>	Grand public (1)	Restau collective (1)	Restau commerciale (1)	Caractéristiques <i>(calibres, poids, unités, conditionnement, type, colisage...)</i>	Période disponibilité <i>(si saisonnalité du produit)</i>	Bio (2)	Autre démarche qualité (3)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	

(1) Cocher la colonne Grand Public et/ou Restauration collective et/ou Restauration commerciale en fonction des clients auxquels vous souhaitez vendre vos produits

(2) Cocher la case uniquement si le produit est certifié Agriculture Biologique

(3) Label, AOC/AOP, Bleu blanc cœur ... : précisez le nom de la démarche ou du signe officiel de qualité.

OUTILS D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ANIMAUX

Abattage (viande)

Sur exploitation (volailles et lapins uniquement) (joindre un justificatif de la DD(CS)PP):

Atelier agréé

N° d'agrément : _____

Tuerie

N° de tuerie : _____

Recours à un abattoir, prestataire de service :

Nom du prestataire ou de l'atelier : _____

N° d'agrément : _____

Transformation (découpe de viande, fabrication de produits laitiers, etc.)

Sur exploitation (joindre un justificatif de la DD(CS)PP) :

Atelier agréé

N° d'agrément : _____

Dérogation d'agrément

N° de dérogation : _____

Recours à un prestataire de service :

Nom du prestataire ou de l'atelier : _____

N° d'agrément : _____

CONDITIONS DE LIVRAISON AUX PROFESSIONNELS

☞ Livrez-vous aux établissements de restauration collective ? oui non

☞ Périmètre de livraison : _____ km

☞ Tournée de livraison (le cas échéant) : _____

☞ Mode de commande : _____

☞ Délais de commande avant livraison : _____ jour(s)

☞ REPONSE AUX APPELS D'OFFRES : oui non

☞ Commentaire : _____

POINTS DE VENTE DIRECTE

Cocher les lieux de vente directe que vous voulez faire connaître du grand public et indiquer leur mode de fonctionnement.

VENTE À LA FERME (hors cueillette)

Point de vente

Si adresse différente de celle du siège de l'exploitation indiquée page 5, précisez :

Adresse : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Ouverture (*Remplir les colonnes 2 et 3 uniquement si les horaires changent dans l'année*)

Jours d'ouverture	Horaires d'ouverture Période du.....au.....	Horaires d'ouverture Période du.....au.....	Horaires d'ouverture Période du.....au.....
lundi			
mardi			
mercredi			
jeudi			
vendredi			
samedi			
dimanche			

Le point de vente est ouvert toutes les semaines.

Le point de vente n'est pas ouvert toutes les semaines. Préciser la fréquence d'ouverture :

Période(s) de fermeture annuelle

Autres produits vendus sur le point de vente à la ferme.

Si vous vendez d'autres produits que les vôtres sur le point de vente (dépôt-vente ou achat-revente), indiquez-les ci-dessous en précisant le nom des fermes d'où ils proviennent. Ces produits n'apparaîtront pas sur la carte mais seront indiqués pour information dans la description de votre point de vente.

Commandes préalables avec retrait à la ferme : non possible obligatoire

Si possible ou obligatoire, préciser les modalités de commande :

Site internet : www. _____

Contact au producteur : _____

Livraison à domicile

Si oui, précisez la distance de livraison maximale : _____

□ CUEILLETTE À LA FERME

Produit	Période de cueillette du.....au.....	Jours et horaires d'ouverture

□ MARCHÉS RÉGULIERS DE PLEIN VENT auxquels vous participez

(Un marché de plein vent ou marché forain mélange producteurs et revendeurs et se tient généralement sur le domaine public)

COMMUNE	Lieu précis (ex : place de la République)	Jour + préciser si matin, soir...

POINT DE VENTE COLLECTIF (magasin de producteurs)

Nom du magasin : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Site internet : _____

Ouverture (*Remplir les colonnes 2 et 3 uniquement si les horaires changent dans l'année*)

Jours d'ouverture	Horaires d'ouverture Période du.....au.....	Horaires d'ouverture Période du.....au.....	Horaires d'ouverture Période du.....au.....
lundi			
mardi			
mercredi			
jeudi			
vendredi			
samedi			
dimanche			

Le point de vente est ouvert toutes les semaines.

Le point de vente n'est pas ouvert toutes les semaines. Préciser la fréquence d'ouverture :

 Période(s) de fermeture annuelle

Nombre de producteurs vendant au magasin : _____

Nom des exploitations et produits vendus (si possible) : _____

Commandes préalables avec retrait au magasin : non possible obligatoire

Si possible ou obligatoire, préciser les modalités de commande :

Site internet : www. _____

Contact au producteur : _____

Livraison à domicile

Si oui, précisez la distance de livraison maximale : _____

MARCHÉ DE PRODUCTEURS RÉGULIER

Sur votre exploitation

Si le marché se tient à un endroit différent du siège de l'exploitation indiquée page 4, précisez :

Adresse : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Sur une autre exploitation :

Adresse : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Détails concernant le marché

Jour du marché : _____

Horaires : _____

Fréquence : _____

Nombre de producteurs présents (indiquez le nom des exploitations): _____

Produits proposés à la vente (précisez vos produits) : _____

BOUTIQUE EN LIGNE

Type de boutique en ligne : Boutique collective Boutique individuelle

Adresse internet de la boutique en ligne : _____

Si boutique en ligne collective, précisez le nombre de producteurs participants (indiquez le nom des exploitations si possible): _____

Livraison à domicile : non oui

Si oui, distance maximale de livraison : _____ km

Points de retrait des commandes

Point(s) de retrait : (adresse – code postal – commune*)	Jour de retrait	Horaire de retrait

* : l'adresse précise est indispensable pour la géolocalisation sur le site

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Implantation du distributeur (l'adresse précise est indispensable pour la géolocalisation sur le site) :

Adresse : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Type de produits distribués : _____

Le distributeur est approvisionné en permanence.

Le distributeur n'est pas approvisionné en permanence. Précisez les périodes où le distributeur n'est pas approvisionné : _____

AMAP

Nom de l'AMAP : _____

Produits disponibles : _____

Modalités d'inscription :

Site internet : _____

Contact producteur : _____

Points fixes de récupération des paniers

Point(s) de récupération : (<i>adresse - code postal - commune*</i>)	Jour de récupération	Horaire de récupération

* : l'adresse précise est indispensable pour la géolocalisation sur le site

☐ AUTRES POINTS DE RETRAIT

Vous pouvez renseigner dans « autres points de retrait » tous les autres modes de vente directe que vous n'avez pas pu renseigner dans les points précédents (point de vente régulier sur un emplacement particulier, marché ambulant...).

☐ Points fixes de retrait

Type de point de retrait	Point(s) de retrait : (adresse - code postal - commune*)	Jour de retrait	Horaire de retrait

* : l'adresse précise est indispensable pour la géolocalisation sur le site

☐ Commandes préalables

Si oui, préciser les modalités de commande :

- Site internet : www. _____
- Contact au producteur : _____

POINTS DE VENTE A TITRE INFORMATIF

Vous avez la possibilité d'indiquer à titre d'information d'autres circuits de vente indirecte (grandes et moyennes surfaces, magasins spécialisés, commerces de proximité...). Ces points de vente n'apparaîtront pas sur la carte mais seront indiqués dans la description de votre activité.

Autre(s) lieu(x) de vente	Adresse - Ville

COMMENTAIRES

3. ENGAGEMENTS

Je soussigné, (nom, prénom) _____ ,
(titre engageant la responsabilité de la structure) _____ ,

- avoir pris connaissance des conditions générales,

- accepte les règles de fonctionnement présentées ci-dessus et demande le référencement sur :

www.approximite.fr, volet « Restauration collective »

www.approximite.fr, volet « Grand public »

- déclare exacts les renseignements fournis ci-dessus et autorise la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire à utiliser ces informations pour ses actions de promotion de la consommation de produits locaux s'appuyant sur le site internet www.approximite.fr

- m'engage à actualiser mes données et à répondre aux sollicitations de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire pour la mise à jour de celles-ci.

Fait à _____, le _____

Cachet et signature:

Une fois ce formulaire complété, merci de le retourner

- par **email** à : proximité@pl.chambagri.fr
- ou par **voie postale** à :

Inscription Proximité
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire,
Site d'Angers
14 avenue Jean Joxé
49006 Angers, Cedex 01