



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire



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

# FORMULAIRE DE RÉFÉRENCIEMENT

## EXPLOITATION AGRICOLE

### 1. CONDITIONS D'ENGAGEMENTS (à lire attentivement)

#### A. 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.approximité.fr](http://www.approximité.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.

## **B. 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, nous contacter).
- Commercialisation directe au consommateur (volet Grand public) et/ou aux établissements de restauration (volet restau co) 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.

## **C. Modalités d'inscription**

Ce dossier de demande de référencement **gratuit**, une fois complété doit être adressé par email à [proximite@pl.chambagri.fr](mailto:proximite@pl.chambagri.fr)

Ou par voie postale :

Inscription Proximité  
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 fera l'objet d'une vérification préalable par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, qui devra la valider avant diffusion sur le site internet [www.approximité.fr](http://www.approximité.fr).

#### **D. 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,
- 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.

En cas de non-respect de ces engagements, toute référence au fournisseur sera retirée du site internet [www.approximité.fr](http://www.approximité.fr).

Le fournisseur peut demander sa désinscription au site internet sur simple demande écrite auprès de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

## 2. INFORMATIONS COMMERCIALES

(à compléter le plus précisément possible)

### DONNÉES ADMINISTRATIVES

Raison sociale : _____	
N°SIREN : _____	
Téléphone fixe : _____	Fax : _____
Courriel : _____	
Site internet : www. _____	
Adresse : _____	
_____	
Code postal : _____	Commune : _____
Nom commercial : _____	

### CONTACT POUR LA VENTE DES PRODUITS

Nom : _____	Prénom : _____
Téléphone fixe : _____	Portable : _____

### OUTILS D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ANIMAUX

<b>Abattage (viande)</b>	
<input type="checkbox"/> Sur exploitation (volailles et lapins uniquement) (joindre un justificatif de la DD(CS)PP):	
<input type="checkbox"/> Atelier agréé	N° d'agrément : _____
<input type="checkbox"/> Tuerie	N° de tuerie : _____
<input type="checkbox"/> Recours à un abattoir, prestataire de service :	
Nom du prestataire ou de l'atelier : _____	
N° d'agrément : _____	
<b>Transformation (découpe de viande, fabrication de produits laitiers, etc.)</b>	
<input type="checkbox"/> Sur exploitation (joindre un justificatif de la DD(CS)PP) :	
<input type="checkbox"/> Atelier agréé	N° d'agrément : _____
<input type="checkbox"/> Dérogation d'agrément	N° de dérogation : _____
<input type="checkbox"/> Recours à un prestataire de service :	
Nom du prestataire ou de l'atelier : _____	
N° d'agrément : _____	

**CONDITIONS DE LIVRAISON AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE**  
**(à remplir uniquement si vous souhaitez un référencement « restauration collective »)**

☞ Zone de livraison :       Canton                                       Canton et cantons limitrophes  
    Département                                       Département et dép. limitrophes  
    Région     Selon tournée (préciser ci-dessous)

☞ Tournée de livraison : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

☞ Délais de commande avant livraison : \_\_\_\_\_ jour(s)

☞ REPONSE AUX APPELS D'OFFRES :                       oui                                       non

☞ Commentaire : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ADHÉSION À UN RÉSEAU DE VENTE DIRECTE :**  
**(à remplir uniquement si vous souhaitez un référencement *Grand public*)**

- Adhérent Bienvenue à la ferme pour les « Produits de la ferme »
- Adhérent Accueil Paysan pour les « Produits paysans »
- Adhérent Vigneron indépendant
- Adhérent Terroirs 44
- Autres : précisez : \_\_\_\_\_

## DESCRIPTION DES PRODUITS :

(Colonnes grises à remplir uniquement pour les produits destinés à la « restauration collective »).

<b>Libellé précis du produit</b> <i>précisant variétés, races, types de morceaux, âge à l'abattage, état (frais, pasteurisé, surgelé...)</i> ...	<b>Bio</b> (1)	<b>Autre démarche qualité</b> (2)	Volet Grand public (3)	Volet Restau co (3)	<b>Caractéristiques</b> <i>(calibres, poids, unités, conditionnement, type, colisage...)</i>	<b>Période disponibilité</b> <i>(si saisonnalité du produit)</i>
	<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 case uniquement si ce produit est certifié Bio

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

(3) Cocher la colonne Grand public et/ou Restauration collective selon le type de référencement pour lequel vous avez opté.

## POINTS DE VENTE DIRECTE À RÉFÉRENCER SUR LE SITE

**(à remplir uniquement si vous souhaitez un référencement Grand public)**

Cocher les lieux de vente directe que vous voulez mettre en ligne et indiquer leur mode de fonctionnement.

### **POINT DE VENTE À LA FERME (hors cueillette)**

Si adresse différente de celle du siège de l'exploitation indiquée page 4, précisez :

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Commune : \_\_\_\_\_

**1- 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 : \_\_\_\_\_

### **2- Commandes préalables avec retrait à la ferme**

Système de commande à l'avance :  non  oui

Si oui, préciser le libellé que vous souhaitez voir apparaître sur le site :

« Pour commander, consulter le site [www. \\_\\_\\_\\_\\_](#) »

« Contacter le producteur pour la commande »

### **3- Autres produits vendus sur le point de vente à la ferme**

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

---

---

---

## **□ CUEILLETTE À LA FERME**

<b>Produit</b>	<b>Période de cueillette du.....au.....</b>	<b>Jours et horaires d'ouverture</b>

## **□ 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)*

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



## MARCHÉS DE PRODUCTEURS RÉGULIERS QUE VOUS ORGANISEZ SUR VOTRE FERME

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

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Commune : \_\_\_\_\_

Jour du marché : \_\_\_\_\_

Horaires : \_\_\_\_\_

Fréquence : \_\_\_\_\_

Nombre de producteurs présents : \_\_\_\_\_

Produits proposés à la vente : \_\_\_\_\_

## LIVRAISONS/TOURNÉES

**Modalités de commande.** Préciser le libellé que vous souhaitez voir apparaître sur le site :

« Pour commander, consulter le site *www.* \_\_\_\_\_ »

« Contacter le producteur pour la commande. »

### **Livraison à domicile**

Distance maximale de livraison (en km) : \_\_\_\_\_

### **Points fixes de livraison**

Point(s) de livraison : Adresse – code postal – commune*	Jour de livraison	Horaire de livraison

\* : 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 : \_\_\_\_\_

## AUTRES POINTS DE DISTRIBUTION DE VOS PRODUITS

Vous avez la possibilité d'indiquer à titre d'information d'autres circuits de vente directe (AMAP...) ou indirecte (grande surface, magasin spécialisé, commerçant...). 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) \_\_\_\_\_ ,

- accepte les règles de fonctionnement présentées ci-dessus et demande le référencement de ma structure sur le site [www.approximite.fr](http://www.approximite.fr) de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire pour :

le volet « Restauration collective »  le 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 leurs actions de promotion de la consommation de produits locaux s'appuyant sur le site internet [www.approximite.fr](http://www.approximite.fr).

Fait à \_\_\_\_\_ , le \_\_\_\_\_

Cachet et signature:

Les informations recueillies dans ce formulaire font l'objet d'un traitement informatique destiné à alimenter le site [www.approximite.fr](http://www.approximite.fr), destiné au grand public et aux gestionnaires d'établissement de restauration collective. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, site d'Angers, 14 avenue Jean Joxé, 49006 ANGERS.

Une fois ce formulaire complété, merci de le retourner par **email** à [approximite@pl.chambagri.fr](mailto:approximite@pl.chambagri.fr)

Inscription Approximité

**Chambre d'agriculture des Pays de la Loire**

**Site d'Angers**

**14 avenue Jean Joxé**

**49006 ANGERS Cedex 01**