

Expérimentation Territoriale

Appel à Candidature

Recherche

**Fournisseurs chargés de l'alimentation des casiers réfrigérés sur la zone de
Mezzana**

**Dossier à retourner à la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien
*Avant le 17 mars 2025***

AMI Distributeur automatique réfrigéré

Appel à Candidature

Recherche

Fournisseurs chargés de l'alimentation des casiers réfrigérés sur la zone de Mezzana

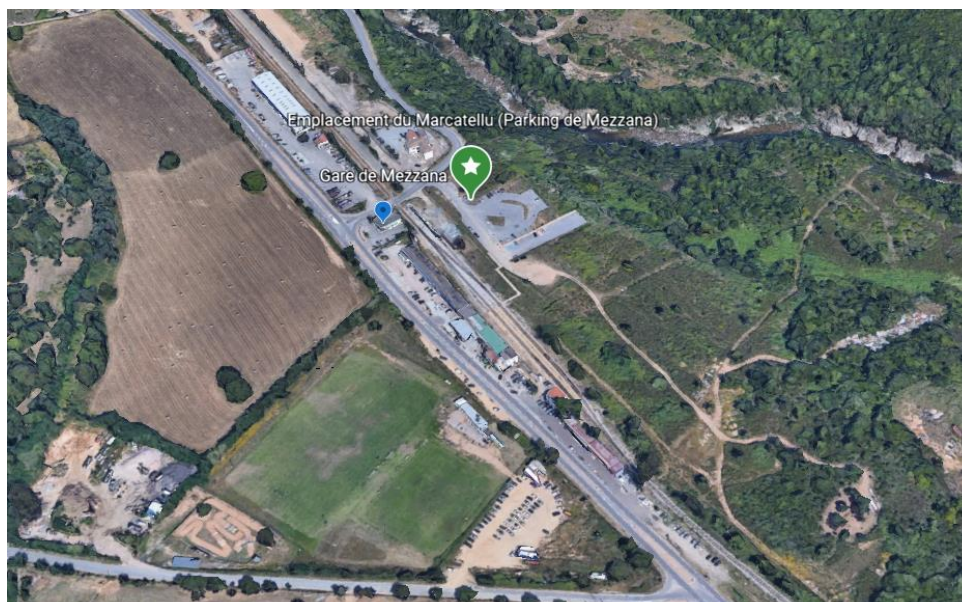
CONTEXTE ET OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

Le territoire communautaire bénéficie d'une agriculture diversifiée et de qualité. La valorisation et la commercialisation des productions locales requièrent ici une stratégie fondamentale.

A cet effet, la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien a pour ambition, au travers de son Schéma d'Aménagement et de Développement Economique, de s'appuyer sur les potentialités de développement locales et spécifiques à son territoire. Ainsi, pour soutenir la production agricole sur le territoire, le SADE préconise également d'accompagner le développement de « circuits courts » sur la ZAE de Mezzana via la création d'un magasin de producteurs. Lieu de jonction entre les productions et le bassin de consommation, le pôle spécifique de Mezzana pourrait alors valoriser les métiers et les savoir-faire locaux et créer un lieu de rencontre entre les consommateurs, les producteurs et les artisans de la microrégion.

A ce titre, et dans l'attente de la construction du magasin de producteurs par la SPL Amétarra, la CAPA a souhaité initier une démarche vertueuse qui permettrait de commencer à faire vivre la zone d'activités. Pour ce faire, il a été proposé d'acquérir et d'installer un distributeur automatique réfrigéré dans lequel les producteurs du territoire pourraient offrir directement leurs produits aux consommateurs. L'intérêt, pour les producteurs, est évident : proposer sans intermédiaire et à toute heure leurs marchandises en attendant d'être assez structurés pour gérer conjointement un magasin collectif. Au travers de ce projet, la CAPA souhaite valoriser les produits locaux, et plus particulièrement ceux issus du territoire du Pays Ajaccien.

Le distributeur automatique réfrigéré, dénommé territorialement : U MARCATELLU, a été installé sur le parking de la ZAE de Mezzana et inauguré en juin 2023.



Les candidats au présent AMI auront la gestion d'un casier au sein du distributeur mis en place par la CAPA.

Ce distributeur automatique réfrigéré est un bâtiment modulaire de 14,71 m², comptant 63 casiers, auquel vient d'être ajouté un nouveau module de 15 casiers, dont voici les dimensions :

- 63 casiers initiaux : H140 x L330 x P450mm
- 15 casiers supplémentaires : H248 x L330 x P450 mm



Ces bâtiments combinent des modules réfrigérés et non réfrigérés où il est donc possible proposer des produits aux modes de conservation différents dans un seul et même distributeur. Il permet au consommateur d'acheter en libre-service, les produits proposés et déposés dans le casier directement par le producteur. *(cf descriptif technique et exemple de visuel en annexe 1)*

Ce type de dispositif est assez avantageux pour les producteurs et les consommateurs :

- Gain de temps pour la vente et l'achat (ouvert 24h/24 et 7j/7) ;
- Machine polyvalente pouvant accueillir des produits variés ;
- Utilisation simple, entretien facile et rapide ;

C'est l'outil idéal pour raccourcir les distances entre producteurs et consommateurs.

Fonctionnement pour le consommateur :

L'utilisation première qui en est faite est l'achat directement en face des casiers (mode libre-service), le consommateur sélectionne le(s) produit(s) qui sont dans les casiers qu'il désire acheter à l'aide de la borne de commande. Une fois son panier composé et validé, il lui suffit de payer par carte bancaire (contact ou sans contact), les casiers s'ouvrent et il n'a plus qu'à récupérer ses achats.

Les exploitants disposant d'un site web existant proposant de la prise de commandes pourront utiliser les casiers pour le retrait de celles-ci (mode réservation). Il leur suffira de prévenir le client de la bonne réception de la commande via le site web (non fourni par Le Casier Français) puis, à la borne de commande, de dédier un ou plusieurs casiers à la récupération de cette commande. Une fois les casiers remplis, le client reçoit un code par SMS (n° de téléphone du client à indiquer lors de la création de la commande sur la borne). Il suffira pour le client de se rendre à la borne de commande et taper son code de retrait et récupérer sa commande dans le(s) casier(s) dédié(s).

Via l'application mobile Le Casier Français, le consommateur aura la possibilité de connaître en temps réel les produits disponibles dans chacun des casiers. Si l'exploitant le désire l'option "achat à distance" est programmable pour que le consommateur puisse régler et ainsi bloquer le(s) casier(s) à distance. Il reçoit alors un code et lors de son passage récupère ses achats. Ce mode d'utilisation

est optionnel, la plus grande valeur ajoutée réside dans la possibilité de connaître les produits qui sont disponibles dans les casiers sans avoir besoin de se déplacer.

Fonctionnement pour l'exploitant :

Chaque exploitant aura un accès à la plateforme en ligne Le Kiosque, web service permettant de piloter le distributeur à distance (traçabilité des températures, suivi des casiers vides, export Excel des ventes, mise en ligne des photos et explication des produits qui seront visibles sur l'écran tactile de la borne de commande...). Ce pilotage à distance permet à l'exploitant de réapprovisionner les casiers au plus juste, afin qu'il n'y ait jamais de manquants dans l'offre proposée au consommateur.

Une formation pour chacun des exploitants sera dispensée pour la parfaite utilisation de l'outil. Une Hotline sera également disponible pour compléter cette formation et surtout pour les débuts d'utilisation du distributeur automatique.

Ce distributeur automatique réfrigéré dispense les agriculteurs d'intermédiaires, tout en les libérant de la charge de travail que représente l'exploitation d'un point de vente. Grâce à sa gestion à distance et à sa mise à disposition des produits 24h/24 et 7j/7, cet outil est le mode de distribution idéal qui convient aussi bien pour les produits frais à courte durée de conservation que pour les produits moins sensibles. Il permet aux producteurs de préserver leurs marges et garantit ainsi aux consommateurs locavores une consommation éthique et responsable.

Le bénéficiaire aura accès au parking de Mezzana, où sera positionné le distributeur et s'engage à suivre les procédures d'accès et de sécurité qui lui seront indiquées par la SPL Ameterra.

L'intérêt, pour les producteurs, est évident : proposer sans intermédiaire et à toute heure leurs marchandises en attendant d'être assez structurés pour gérer conjointement un magasin collectif.

Fonctionnement actuel et objet de l'appel à candidature :

Un premier appel à candidature avait été diffusé en 2023, et 4 têtes de réseaux avaient été sélectionnées.

Actuellement 59 casiers de « petite » dimension sont déjà attribués, 4 sont donc libres.

4 casiers de « grande » dimension sont déjà attribués, 11 sont donc libres.

Ci-dessous, le tableau de répartition des casiers ou figurent ceux disponibles, concernés par ce nouvel appel à candidature :

CASIERS LIBRES											
CASIERS SECS H140 x L330 x P450mm			CASIERS FRAIS H140 x L330 x P450 mm						CASIERS FRAIS H248 x L330 x P450mm		
			4°C (viandes, crèmerie)			9°C (fruits, légumes)			9°C (Fruits, légumes)		
1	2	3 DISPONIBLE	22	23	24	43	44	45	64	65 DISPONIBLE	66 DISPONIBLE
4	5	6	25	26	27	46	47	48	67	68 DISPONIBLE	69 DISPONIBLE
7	8	9 DISPONIBLE	28	29	30	49	50	51	70	71 DISPONIBLE	72 DISPONIBLE
10	11	12 DISPONIBLE	31	32	33	52	53	54	73	74 DISPONIBLE	75 DISPONIBLE
13	14	15	34	35	36	55	56	57 DISPONIBLE	76 DISPONIBLE	77 DISPONIBLE	78 DISPONIBLE
16	17	18	37	38	39	58	59	60			
19	20	21	40	41	42	61	62	63			

	Casiers disponibles
	Casiers déjà attribués

CONDITIONS MINIMUMS DE PARTICIPATION

Les personnes susceptibles de répondre à cet appel à projet devront prendre en compte les éléments suivants :

- Obligation contractuelle de mettre en place un réseau de fournisseurs de denrées alimentaires avec des producteurs et/ou artisans locaux de la Région Corse. Les producteurs installés sur le périmètre de la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien constitueront un vivier privilégié pour la constitution de ce réseau. Une attention particulière sera portée :
 - *à la diversité globale des produits lors de la sélection des candidats, ceci afin de présenter aux visiteurs la richesse des productions du territoire.*
 - *ou à la spécialisation de l'offre en produits locaux (poissonnerie, boucherie, fromagerie...)*
- Convention de mise à disposition du distributeur conclue pour une durée d'un an à compter de la date de signature. Cette convention est renouvelable deux fois par tacite reconduction.

ELEMENTS ATTENDUS

Les candidats devront justifier dans le dossier de candidature des caractéristiques du projet, tant sur le choix des producteurs et/ou artisans que sur les besoins matériels du magasin. Ils devront en outre préciser :

- La liste des producteurs et/ou artisans fournisseurs du magasin ;
- La qualité des producteurs et/ou artisans dans le cadre ce de projet (membres constitutif, apporteurs...) ;
- La reconnaissance de chaque producteur et/ou artisan par des organismes locaux de référence ;
- Le récapitulatif des besoins en termes de nombre de casiers demandés et températures souhaitées ;
- Les besoins en formation éventuels ;
- Une attention particulière sera portée à la provenance de la production qui devra être, en priorité, locale (territoire CAPA).

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier devra comporter les pièces suivantes :

- Un dossier de présentation du projet proposé par le(s) candidat(s). Ce dossier devra en particulier comporter :
 - Une présentation du (des) candidat(s)
 - La description du projet
 - Les stratégies et outils envisagés pour promouvoir le projet

Les dossiers seront examinés par une commission composée de représentants CAPA

Date limite d'envoi du dossier : 17 mars 2025

Le dossier doit être envoyé à la CAPA :

Par courrier électronique : mission-rurale@ca-ajaccien.fr

Le distributeur est mis à disposition au bénéficiaire. La CAPA sera titulaire des contrats d'abonnements d'électricité et internet, mais les dépenses afférentes à la consommation seront à la charge des bénéficiaires.

Le bénéficiaire devra procéder chaque année au remboursement des factures à la CAPA, au prorata du nombre de casiers dont il dispose.

1- Identification

Nom et prénom du porteur de projet

.....

Nom et adresse de la structure

.....

.....

.....

N° de tél fixe :

N° de portable :

Site Internet :

E-mail.....

.

N° SIREN :

N° Cheptel :

N° Amexa

Si la candidature est portée à titre collectif, identification des entreprises et structure partenaires

Nom de la structure/producteur	Adresse	Secteur d'activité	Références AOP/AOC/LABEL (documents de certification à joindre au dossier)	Zone de production

Merci de joindre l'attestation d'affiliation à la MSA du ou des représentant.

Nom-Prénom	Statuts* (cf. liste proposée)	Année d'installation	Année de naissance

***Statut :**

- Agriculteur à titre principal
- Coopérative
- Pluri-actif
- Cotisant solidarité
- Retraité de l'agriculture (activité de vente sur les marchés complémentaire et déclarée à l'ensemble des administrations concernées : MSA, service des impôts, assurance, DSV, DDCCRF ...)

1- Produits proposés à la vente dans le distributeur automatique

- **Fruits :**

Espèces et variété	Zone de production	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Label/AOP	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant) ? ¹	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Produits transformés : lesquels ?					
Lieu de transformation :					

¹Apporteur : Producteur approvisionnant le distributeur, qu'il soit membre de la structure juridique porteuse du distributeur (il est alors apporteur associé) ou non (apporteur non associé)

- **Légumes, fleurs :**

Espèces et variétés	Zone de production	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Date début et fin de production	Label/AOP	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Produits transformés : lesquels ? Lieu de transformation :						

- **Produits laitiers**

Espèce animale et race	Zone de production	Produits transformés	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Label/AOP	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Produits transformés : lesquels ? Lieu de transformation : Type d'agrément :						

• **Volailles et produits de la basse-cour :**

Espèce animale	Zone de production	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Label/AOP	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Produits transformés : lesquels ?					

Lieu d'abattage : Lieux de découpe :

Lieu de transformation :

Type d'agrément : Abattage : Découpe : Transformation :

Viandes (dont charcuterie et salaison)

Espèce animale et race	Zone de production	Type de produit	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Label/AOP	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Produits transformés : lesquels ?						
.....						
.....						
.....						

Lieu d'abattage : Lieux de découpe :

Lieu de transformation :

Type d'agrément : Abattage : Découpe : Transformation :

- **Vins**

Caractéristiques des vins vendus :

	Appellation	Zone de production	AOC	Nom –prénom producteur (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température à laquelle doivent être conservés ces produits dans le casier
Rouge					
Rosé					
Blanc					
Vrac					
Bouteille					

Miel :

Nombre de ruches :

Transhumance

Sédentaire

Localisation des ruches :

A quelle température doivent être conserver ces produits dans le casier ?

- **Pâtisseries (pain, gâteau à la broche, fouace, oreillette....)** précisez :

Ingrédients produits sur l'exploitation :

Ingrédients achetés :

Lieu de transformation :

A quelle température doivent être conserver ces produits dans le casier ?

- **Plats cuisinés (crêpes, beignets, truffade, aligot..)** précisez :

Ingrédients produits sur l'exploitation :

Ingrédients achetés :

Lieu de transformation :

A quelle température doivent être conserver ces produits dans le casier ?

- **Autres produits :**

Ingrédients produits sur l'exploitation :

Lieu de transformation :

A quelle température doivent être conserver ces produits dans le casier ?

- **Produits artisanaux (savons, cosmétiques...)**

Type de produit	Lieu de la production	Lien avec un produit agricole de la région	Origine des produits / origine des produits	Périodes d'approvisionnement du distributeur	Nom –prénom artisan (préciser si apporteur associé ou déposant)	Température du casier

- **Récapitulatifs des besoins de casiers :**

Produits proposés	Nombre de casiers demandés par catégorie de produits		Température des casiers (à préciser pour chaque casier)
	Petits casiers H140 x L330 x P540	Grands casiers H248 x L330 x P540	
Fruits			
Légumes			
Produits laitiers			
Volaille et produits de basse-cour			
Viandes (dont charcuterie et salaison)			
Vins			
Miel			
Autres produits			
Total casiers demandés	Petits casiers : Grands casiers :		

Je certifie exacts les renseignements mentionnés ci-dessus.

Fait à le,

Signature

1- Votre projet

- Quelle est votre vision du distributeur automatique ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Pour quelle(s) raison(s) souhaitez-vous participer à ce projet ? (surstock, développement de l'entreprise...)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Vos souhaits et perspectives de développement :

.....
.....
.....
.....
.....

- Quels sont vos besoins en formations (gestion des stocks, vente, comptabilités...)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Quelles sont, selon vous, les stratégies et outils envisagés pour promouvoir le projet ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Commentaires / autres besoins :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Présentez une projection financière de l'activité sur la phase pilote :



BÂTIMENT MODULAIRE DE LA GAMME LE CASIER FRANÇAIS

14,71 M²



Longueur : 6036 mm
Hauteur : 2930 mm

Largeur : 2436 mm
Surface : 14,71 m²

Hauteur sous plafond : 2492 mm



Châssis

- 1 châssis OSIRIS 6 036 x 2 436 x 2 930 mm
 - Poteaux porteurs en tube 80/80/3, galvanisés à chaud (descente d'eaux pluviales)
 - Chéneaux en profilés pliés galvanisés
 - Longerons planchers en tubes 180 x 80 mm - grenailés époxy-zinc
 - Passage de fourches entraxe 920mm manutention par 4 points d'élingages hauts
- Finition peinture structure et chéneau RAL 9002

Plancher

- 15 m² solivage en tubes rectangulaires 80 x 40 - Sendzimir
- 15 m² plancher aggloméré CTBH 22 mm (charge admissible 250 Kg/m²)
- 15 m² isolation plancher : Polystyrène 80 mm sans bac sous face - Languettes supports complexe isolation plancher aggloméré.
 $R=3,08\text{m}^2\text{K}/\text{W}$ soit $U=0,32\text{W}/\text{m}^2\text{K}$
- 15 m² revêtement de sol PVC équivalent U2P2 (gris)

Toiture

- 15 m² tôles galvanisées autoportantes 63/100ème
- 15 m² plafond métallique en bac acier laqué blanc
- 15 m² isolation toiture : laine de verre 160 mm (pour plafond métallique) avec pare-vapeur complexe isolation plafond (160 mm monocouche)
 $R=4,71\text{m}^2\text{K}/\text{W}$ soit $U=0,21\text{W}/\text{m}^2\text{K}$

Bardage

- Isolation complexe bardage 60 PUR= $2,89\text{m}^2\text{K}/\text{W}$ soit $U=0,35\text{W}/\text{m}^2\text{K}$
- 17 ml panneaux sandwich - ép 60 classement au feu M1
 - face extérieure GAUFFRE C21
 - face intérieure LISSE C21

Ouvertures extérieures

- 1 Porte VITRÉE double 1 900 ouverture extérieure 3pts cyl.+BAP/cremone - RT2005 - RAL 9010
Sécurit 1 face
- 2 Châssis fixes, dim. LxH :
FIXE 1000x1200 - PVC9010 - DV4/15/4 + VR sangle - RT2005

Electricité

- 1 tableau électrique Général 230V mono
- Puissance électrique de l'ensemble modulaire (options non incluses) : 2,4662 kW
- Alimentation électrique extérieure - en toiture avec boîtier étanche IP55
- 2 luminaires en saillie dalle LED 600x600-45W
- 1 interrupteur simple blanc en saillie
- 6 ml goulotte d'installation électrique - blanc - 90x55 - 2 compartiments - pose au sol
- 5 prises de courant 2P + T 16A - 230V blanc format 45x45 - encastrée sur goulotte

Climatisation

- Chauffage Réversible Murale DC Inverter LMC 2100W
- Accessoires et pose pour : LMC 2100-2500-3400 (pour 1 appareil)
- Installation pour : LEC 2100-2500-3400
- Installation en usine (mise en service en option)
- 1 télécommande infrarouge
- Alimentation électrique en attente pour Climatiseur Split

Habillage

4 panneaux unis. Les caches verticaux dans les angles des modules sont réalisés de la même couleur que les panneaux

Transport & Grutage

Non inclus
Déchargement à pied d'œuvre.

