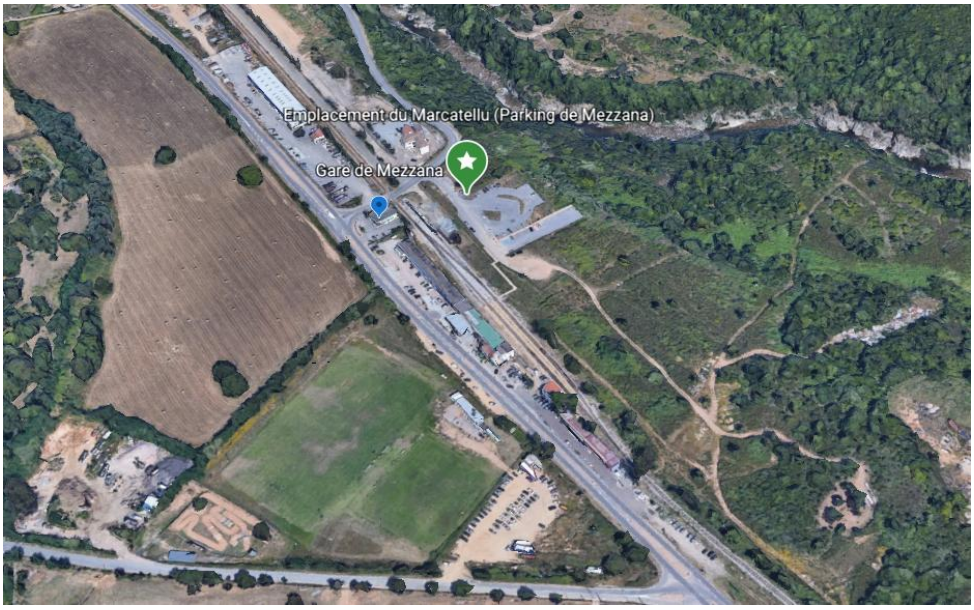
Expérimentation Territoriale

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



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. 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.

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. 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.



Ce distributeur automatique réfrigéré est un bâtiment modulaire de 14,71 m², comptant 78 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.

<u>Fonctionnement pour le consommateur :</u>

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.

Via l'application mobile Le Casier Français, le consommateur a la possibilité de connaître en temps réel les produits disponibles dans chacun des casiers.

<u>Fonctionnement pour l'exploitant :</u>

Chaque exploitant a 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 est 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.

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 7 casiers secs sont déjà attribués, 14 sont donc libres.

17 casiers à 4C° sont déjà attribués, 4 sont donc libres

16 casiers à 9C° sont déjà attribués, 5 sont donc libres

13 casiers de « grande» dimension sont déjà attribués

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

CASIERS SECS		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15
16	17	18
19	20	21

CASIERS FRAIS					
4C° (viande,cremerie)			9C°(Fruits,légumes)		
22	23	24	43	44	45
25	26	27	46	47	48
28	29	30	49	50	51
31	32	33	52	53	54
34	35	36	55	56	57
37	38	39	58	59	60
40	41	42	61	62	63

H248 x L330 x P450mm		
9C°(Fruits,légumes)		
64	65	66
67	68	69
70	71	72
73	74	75
76	77	78

	Casiers déja atrribués
	Casiers libres

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 autre 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

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 ……..

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

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**

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

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 :					

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

- **<u>Légumes, fleurs :</u>**

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 :						

- **<u>Produits laitiers</u>**

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 :.....						

- **<u>Volailles et produits de la basse-cour :</u>**

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 : .....

<u>Type d'agrément :</u> 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 : .....

- **<u>Vins</u>**

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 :

……

……

……

……

……

……

……

……

•

Annexe 1 : descriptif technique du distributeur

LE CASIER FRANÇAIS



Longueur : 6036 mm
Largeur : 2436 mm
Hauteur : 2930 mm
Surface : 14,71 m²

Hauteur sous plafond : 2492 mm

100% FRANÇAIS

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 - grenaillés époxy-zinc
  Passage de fourches entraxe 920 mm 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 m² K/W soit U = 0,32 W/m² 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 m² K/W soit U = 0,21 W/m² K

Bardage

- Isolation complexe bardage 60 PUR = 2,89 m² K/W soit U = 0,35 W/m² 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 1900 ouverture extérieure 3pts cyl.+BAP/cremone - RT2005 - RAL9010
  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) : 2,4662kW
- 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 - 2compartiments - pose au sol
- 5 prises de courant 2P + T16A - 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.




PAESI D'AIACCIU
U MARCATELLU
FRANÇAIS


U MARCATELLU
PAESI D'AIACCIU
100%
local
saison
DU
PRODUCTEUR
AU
CONSOMMATEUR
Distributeur
automatique
24h/24
Paiement
uniquement
par CB
CAPA
PAESI D'AIACCIU
TOSHIBA