



# INFORMATIONS A RECUEILLIR

## 1<sup>er</sup> CONTACT FOURNISSEUR

### Qu'est-ce que La Bio d'ici ?

- Une plateforme de producteurs et transformateurs créée en 2011 pour faciliter l'introduction d'une alimentation bio et locale en restauration collective et commerciale.
- Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), structure à but non lucratif dont la forme juridique innovante permet de concilier initiative économique, utilité sociale et intérêt collectif au service du développement durable d'un territoire ;
- Une plateforme physique implantée à Chambéry, chez le transporteur STEF : un choix logistique nous permettant de desservir de manière régulière et fiable l'ensemble des établissements de restauration collective des Pays de Savoie et de l'Ain ;
- Un approvisionnement 100% bio (ou en conversion vers le bio), au plus court et au plus local, avec une implication forte de la structure dans le développement des filières bio locales ;
- Plus de 150 établissements de restauration collective et commerciale desservis, sur les Pays de Savoie et l'Ain.

### Politique d'approvisionnement :

L'offre de La Bio d'ici est **100% bio (ou conversion C2+) et approvisionnée au plus court et au plus local (73, 74, 01)**. Près de 60% des fournisseurs de la plateforme sont basés en Pays de Savoie et dans l'Ain, 80% en Auvergne-Rhône-Alpes. La plupart sont des producteurs ou des transformateurs en direct (logique de circuit court). Plusieurs producteurs bio locaux sont associés dans la coopérative et participent donc directement à la gouvernance de la structure. Notre objectif est d'assurer à nos fournisseurs des débouchés réguliers, à une juste rémunération.

### Débouchés :

En 2018, en % du chiffre d'affaires, nos principaux clients étaient :

- La restauration scolaire (75%)
- La restauration d'entreprise (8%)
- La restauration commerciale (7 %)
- Les crèches (4%)
- Autres clients divers (6%)

Raison sociale : .....

Produits : .....

Catégorie de fournisseur :

- Producteur / groupement de producteurs
- Producteur / transformateur
- Producteur / grossiste
- Transformateur
- Transformateur / grossiste
- Grossiste

<b>COORDONNÉES</b>
--------------------

**Société** :

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone fixe : .... / .... / .... / .... / .... Fax : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

Site internet : .....

N° SIRET : .....

N° de TVA : .....

**Contact principal** :

NOM, Prénom : .....

Téléphone : .... / .... / .... / .... / .... Portable : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

**Contact commandes :**

NOM, Prénom : .....

Téléphone : .... / .... / .... / .... / ....

Portable : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

**Contact logistique :**

NOM, Prénom : .....

Téléphone : .... / .... / .... / .... / ....

Portable : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

**Contact qualité :**

NOM, Prénom : .....

Téléphone : .... / .... / .... / .... / ....

Portable : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

**Contact comptabilité :**

NOM, Prénom : .....

Téléphone : .... / .... / .... / .... / ....

Portable : .... / .... / .... / .... / ....

Mail : .....

**Contact en cas d'urgence sanitaire :**

NOM, Prénom : .....

Portable : .... / .... / .... / .... / ....

**PRODUITS** (approvisionnement régulier et significatif)

Désignation	Poids	Conditionnement/ colisage	Prix HT	Unité de facturation	Origine matières premières (et transfo)	DLC/DLUO en jours	Palettisation	Saisonnalité ?

## PRODUITS

Quelle est votre capacité de production ? (*Surfaces, nombre de bêtes, outils, moyens humains ...*)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Connaissez-vous déjà le marché de la restauration collective ? Celui de la restauration commerciale ?

.....

.....

.....

.....

Travaillez-vous déjà en direct avec la restauration collective et commerciale? Si oui, avec quels clients ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quels sont vos autres débouchés commerciaux, et la répartition approximative de ces derniers dans votre chiffre d'affaires ?

Débouché commercial	% approximatif du chiffre d'affaires

## LIVRAISONS

La plateforme La Bio d'Ici est basée chez STEF, au 1200 avenue de la Houille Blanche – 73000 CHAMBÉRY. Nos locaux se situent au cœur de la plateforme logistique de STEF Chambéry.

Les réceptions sur site se font le matin **entre 6h et 9h**, que ce soit par flux STEF ou en livraison porteur (déchargement quai n°9).

Qui organise la logistique ?

**OPTION 1 : Nous organisons les enlèvements**

Fourchette des heures d'enlèvement possibles : .....

**OPTION 2 : Vous livrez personnellement**

Jours de livraison possibles : .....

Jour de livraison préférentielle : .....

Possibilité de livrer directement le client ? OUI / NON

Si oui, à partir de quel seuil ? ..... € OU ..... kgs

Dans quel rayon géographique ? .....

Dans le cas de transport de produits frais, le véhicule est-il équipé d'un caisson réfrigéré ? .....

**OPTION 3 : Vous livrez par transporteur**

Nom du transporteur : .....

Jours de livraison possibles : .....

Délais de livraison : .....

Possibilité de livrer directement le client ? OUI / NON

Si oui, à partir de quel seuil ? ..... € OU ..... kgs

## COMMANDES

Délais de commande (en jours) : .....

Minimum de commande :

Franco :

..... kgs

..... kgs

..... €

..... €

Montant des frais de ports (entre le minimum de commande et le franco) : .....

Contraintes particulières : .....

.....

.....

.....

.....

.....

## QUALITÉ

Depuis quand êtes-vous certifié bio ? .....

Quel pourcentage de votre production est certifié bio ? .....

Quel pourcentage de votre production est en conversion bio ? .....

Plans d'autocontrôles :

HACCP (sanitaire)

.....

.....

.....

.....

.....

Norme bio, résidus de pesticides

.....

.....

.....

.....

.....

Organisme certificateur bio : .....

Date d'échéance de l'agrément bio : .....

Numéro d'agrément sanitaire (pour les denrées animales seulement) : .....

LA BIO D'ICI

Chez STEF – 1200 avenue de la Houille Blanche – 73000 CHAMBERY

Téléphone : 04 79 71 06 05 / Fax : 09 70 06 88 86

Mail : [contact@labiodici.fr](mailto:contact@labiodici.fr)

## Documents à transmettre à La Bio d'Ici :

- Fiches techniques
- RIB
- Certificat bio
- Agrément sanitaire (pour les denrées animales seulement)
- Plans d'autocontrôles, si ceux-ci sont formalisés
- Déclaration / certificat de conformité des emballages, conformément au règlement 1935/2004
- Dernières analyses (résidus de pesticides, sanitaires si denrées animales)