



2020
CENTRALE
DE
RÉFÉRENCIEMENT



FAITES DES ÉCONOMIES GRÂCE À LA CENTRALE DE
RÉFÉRENCIEMENT DU RÉSEAU DES ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR.

Le réseau régional
au service
de votre performance globale



La papeterie LACOSTE DACTYL BURO OFFICE, société dynamique implantée au cœur de notre région, propose des **fournitures** et du **mobilier de bureau** à des tarifs préférentiels.



En tant qu'adhérent 2020 au réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur, bénéficiez de **tarifs préférentiels*** jusqu'à **55% de réduction** sur les fournitures de bureau.

www.lacostedbo.fr

et **25% de réduction** sur le mobilier de bureau

<https://fr.calameo.com/read/0033335156ec6507d1bac>



Passation de commandes :

- **Par internet** : sur le site www.lacostedbo.fr avec les conditions personnalisées, **par bon de commande électronique** (sous Excel),
- **Par téléphone, fax, e-mail, courrier ou commandes confiées au commercial dédié de votre secteur**,
LIVRAISON GRATUITE sous 24h si la commande est passée avant 18h.

Santé au travail



Deux tiers d'entre nous souffrent d'inconfort au bureau.

Syndrome du canal carpien, Mal de dos...
Adoptez la bonne posture ! (L'arrêt de travail moyen pour un mal de dos est de 31,5 jours...)

Venez découvrir dans notre catalogue 2020 la gamme de solutions pour améliorer l'ergonomie au poste de travail (sièges ergonomiques, tapis souris, repose-pieds...).

Pour bénéficier de ces avantages, contactez notre partenaire :

LACOSTE - www.papeterie-lacoste.com

Contact commercial : Grégory Latard – 07 57 42 50 45

Contact commande : Christelle - 04 90 22 85 70

*L'offre commerciale est réservée aux adhérents 2020 du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur et disponible sur simple demande auprès de leur partenaire.

Fullmark accompagne les entreprises depuis plus de 35 ans pour développer la culture sécurité en agissant spécifiquement sur les facteurs Humains et les comportements

Fullmark

En tant qu'adhérent 2020, bénéficiez de *tarifs préférentiels**
Jusqu'à *70% de réduction* sur votre pack d'un an de sensibilisation >>> [cliquez ici](#)



PASSATION de COMMANDES :

1. *par téléphone, e-mail, courrier ou commandes confiées à votre contact dédié (voir ci-dessous)*
2. *en utilisant le bon de commande >>> [cliquez ici](#)*

- *Vous devez satisfaire à vos obligations en formant et en sensibilisant votre personnel ?*
- *Vous souhaitez éviter un accident qui déstabilise et met en péril votre production ?*
- *Vos clients exigent un niveau de sécurité élevé ?*

Découvrez les outils que FULLMARK met à votre disposition pour vous aider en [cliquant ici](#)



Pour bénéficier de ces avantages, contactez notre partenaire :

FULLMARK - www.fullmark.fr

Thomas BATAILLE – 06 29 92 00 92 – thomas.bataille@fullmark.fr

** L'offre commerciale est réservée aux adhérents 2020 Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération Agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur et disponible sur simple demande auprès de leur partenaire.*



G2E SUD EST

Partenaire indépendant sur la maîtrise de l'énergie

G2E SUD EST vous accompagne pour réduire vos coûts énergétiques.



En tant qu'adhérent 2020 du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur, bénéficiez de conditions avantageuses sur :

✓ **Le suivi de vos consommations d'électricité, d'eau et de gaz, des températures**

Télérelève de vos compteurs et mise à disposition de vos courbes de consommations sur une plateforme internet sécurisée → **Prix dégressifs** par volume.

Remise de 50% la première année pour toute souscription couplée à un diagnostic énergie du CRITT agroalimentaire PACA.

✓ **La thermographie infrarouge : Remise de 10%***



Inspection des armoires électriques par thermographie infrarouge permettant de réduire le risque d'incendie et le risque de pannes (*certification APSAD D19*)



Thermographie des bâtiments : recherche des défauts d'isolation, infiltrations d'eau et pour vérifier la bonne mise en œuvre des matériaux (*certification COFRAC en thermographie du bâtiment*).



Lauréat d'un CA d'or

Prix environnement



Certification en Mesure et
Vérification de la Performance Energétique

- **Télérelève** des compteurs
- **Suivi** des consommations
- **Suivi temps réel** des températures
- **Management** de l'énergie
- **Optimisation** des contrats de fourniture
- **Effacement de puissance**
- **Réduction des taxes**
- **Analyse** réseau électrique
- **Recherche** des défauts électriques
- **Thermographie** infrarouge

Pour bénéficier de ces avantages, contactez notre partenaire :

G2E SUD EST - www.g2e-sudest.com

Contact : Christophe GRANGER - 04 75 54 74 58 - contact@g2e-sudest.fr

*L'offre commerciale est réservée aux adhérents 2020 Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération Agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur, disponible sur simple demande auprès de leur partenaire.

L'activité principale du **Laboratoire départemental d'analyses de Vaucluse** est l'analyse microbiologique. Vous vous demandez comment mettre en adéquation votre professionnalisme et l'hygiène alimentaire de vos créations ? N'attendez plus pour développer un haut niveau de maîtrise sanitaire. Le Laboratoire départemental d'analyses de Vaucluse est la solution pour atteindre cet objectif. Leur ambition constante est la satisfaction de ses clients. Leur expertise est reconnue par de nombreux intervenants du monde agroalimentaire local. De grands noms leur font confiance alors, rejoignez-les !



En tant qu'adhérent au réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur, bénéficiez de **tarifs préférentiels***

- Réactivité ● Proximité
- Collecte journalière
- Service Extranet ● Accréditations Cofrac
- **Services complémentaires aux analyses**

Pour les **adhérents 2020**

-10%

sur les prestations !

Leurs compétences en faveur de votre développement

Visite de diagnostic	Germes recherchés	Matrices
<ul style="list-style-type: none"> ● Choix des germes ● Choix des critères microbiologiques ● Types d'analyses ● Fréquences ● Echantillonnage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salmonella ● Listeria ● Staphylococcus aureus ● Bacillus cereus ● Campylobacter ● Escherichia coli ● Clostridium... 	<ul style="list-style-type: none"> ● Plats cuisinés ● Arômes ● Jus de fruits ● Extraits secs ● Colorants ● Epices ● Conserves ● Chocolat...
<h3>Analyses microbiologiques environnementales</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● Prélèvements de surface ● Aérobiocontamination... 		

Pour bénéficier de ces avantages, contactez :

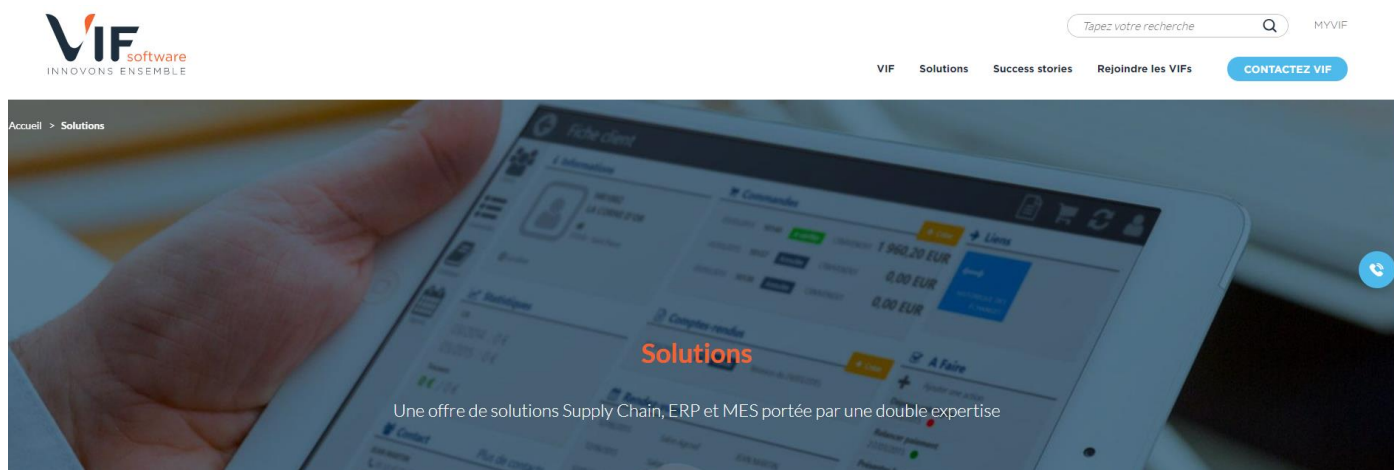
Catherine Levesque, conseillère au CRITT Agroalimentaire PACA – 04 90 31 55 08

**L'offre commerciale est réservée aux adhérents 2020 du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur.*

VIF est **créateur de logiciels** et d'applications web made in France, qui font référence dans le monde de l'agroalimentaire.

En tant qu'adhérent 2020 du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur, bénéficiez de **trois mois de mensualités offertes (hors hébergement) à partir de la mise en place de la solution** sur la gamme de logiciels dédiées aux petites et moyennes entreprises agroalimentaires

VIF ERP ou VIF ERP STARTER en mode SAAS



Fondé en 1981, VIF est aujourd'hui un acteur majeur dans le domaine de l'édition de logiciels pour l'industrie agro-alimentaire (toutes filières : produits laitiers, panification, viande, produits de la mer, produits élaborés, fruits et légumes, etc). VIF propose un ERP 100% agroalimentaires pour les TPE, PME et Groupes, ainsi que des solutions Best of Breed dans les domaines de la supply chain et du MES. Basée près de Nantes à la Chapelle sur Erdre, l'entreprise compte 500 sites clients installés et plus de 14 000 utilisateurs, et des partenaires en Roumanie à Bucarest, au Brésil à Sao Paulo. VIF a réalisé en 2019 un chiffre d'affaires de 21 millions d'euros avec un effectif de 210 personnes.

Vous trouverez sur l'adresse suivante <https://vif.fr/nos-solutions/>, l'ensemble des solutions que VIF propose. VIF soutien le tissu des sociétés agroalimentaires à travers son partenariat national avec le réseau des ARIA.

Pour bénéficier de ces avantages, contactez notre partenaire :

VIF - www.vif.fr

Contact Siège social : Alexis GOUINEAU – alexis.gouineau@vif.fr – Tél : 06 44 21 75 66

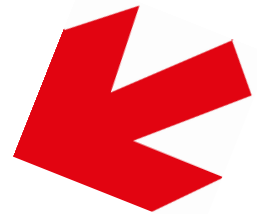
Contact Partenaire de proximité PACA VIF : Catherine VIAL - ktalis@hotmail.com - Tél : 06 71 04 06 69

**L'offre commerciale est réservée aux adhérents 2020 du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur et disponible sur simple demande auprès de leur partenaire.*



La Centrale de Référencement gérée par l'Aria Sud permet une relation privilégiée entre des fournisseurs et les adhérents du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Coopération agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur, sur la base de conditions commerciales préférentielles.

Pour autant, chaque adhérent reste libre et maître de ses achats; chaque prestataire travaille en toute confidentialité sur les informations recueillies auprès des entreprises adhérentes.



La DEMARCHE conduite par l'Aria Sud :

- **IDENTIFIER** les besoins en services et fournitures des entreprises adhérentes
- **ACCREDITER** des fournisseurs en fonction de leur capacité à répondre à ces besoins, de leur compétence reconnue dans le métier et de leur proximité commerciale ou géographique
- **NEGOCIER** avec ces fournisseurs
- **ETABLIR** un catalogue de leurs offres préférentielles
- **RESERVER** ces offres aux entreprises adhérentes et proposer, le cas échéant, des offres promotionnelles
- **EVALUER** les fournisseurs au travers d'un suivi régulier
- **REMETTRE** en concurrence ces fournisseurs à périodicité régulière

Les BENEFILES pour les ENTREPRISES ADHERENTES :

- **GAGNER DU TEMPS** dans l'acte d'achat, en faisant appel à des fournisseurs référencés et remis en concurrence régulièrement
- **SELECTIONNER** les produits et/ou les services adaptés, qui vous intéressent, sans engagement de volume
- **ECONOMISER** sur les achats de ces produits et/ou services, grâce à des conditions commerciales négociées