

n°1 • JANVIER 2019

AGRILOCAL

*Le
mag*

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILocal



AGRILOCAL,
UN OUTIL INNOVANT
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr



La vie du Réseau p. 4 - 8

L'expérience de nos nouveaux adhérents
Un bilan très positif pour l'année 2017
Acheteurs et fournisseurs par département

Plein phare sur p. 8 - 11

Le lancement d'un Manifeste au palais du Luxembourg
Pourquoi un Manifeste ?
Un lancement réussi !
La communication nationale évolue et se met à l'heure 2.0

Sur le devant de la scène p. 12 - 14

La première édition des trophées fournisseurs Agrilocal

Dossier p. 15 - 21

La Drôme et le Puy-de-Dôme, à la découverte des territoires fondateurs

Grand angle p. 22 - 23

Au cœur des semaines Agrilocal

Les visages Agrilocal p. 24 - 25

Interview d'un acheteur Tony Gelin
Interview d'une productrice Perrine Guibal

Agenda / On parle de nous p. 26

Saveurs de nos départements p. 27

Recette du Ragoût d'escoubille par Bernard Giraudon



Édité par l'Association nationale Agrilocal - 26 Avenue du Président Herriot - 26000 Valence - Tél. : 06 03 59 57 91 - contact@agrilocal.fr - www.agrilocal.fr.

Directeurs de publication : André Gilles et Jean-Yves Gouttebel. Coordination générale : Nicolas Portas.

Rédacteur en chef : Nicolas Portas. Rédaction : @Turbulences - 04 73 42 09 04 - contact@turbulences.fr.

Crédits photographiques : Agrilocal, Office de tourisme de la Drôme, Shutterstock, Conseil départemental du Puy-de-Dôme, UnsplashPhotos.

Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Impression : Decombat.

Tirage : 8000 exemplaires.

Une dynamique collective POUR ALLER ENCORE PLUS LOIN !

Cela fera bientôt 6 ans, que le réseau Agrilocal a vu le jour et que nous nous engageons au quotidien pour favoriser les circuits courts en restauration collective !

Développement économique, aménagement et ancrage territorial, approvisionnement durable et de qualité, éducation et pédagogie restent autant d'enjeux qui motivent notre action.

Néanmoins, l'évolution de la réglementation et l'émergence de nouvelles attentes sociétales nous incitent à développer, encore plus, l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Pour ce faire, nous devons poursuivre notre action collectivement.

Promouvoir le patrimoine culinaire local, mettre à l'honneur les artisans et les agriculteurs de nos territoires, communiquer sur les enjeux du manger local, sont les fondements de notre association.

Cela n'est possible qu'avec vous : élus, animateurs, fournisseurs, acheteurs. Vous, acteurs de notre réseau, qui œuvrez chaque jour pour valoriser le 100% local !

Pour la première édition de notre magazine, nous vous proposons de partir à la rencontre de celles et ceux qui contribuent à la promotion de notre réseau et de nos engagements quotidiens, au travers de témoignages et de portraits.

Nous reviendrons sur les moments forts qui ont rythmé la fin d'année 2018 : lancement du Manifeste, première édition des Trophées Fournisseurs nationaux Agrilocal.

Ce magazine, nous l'avons souhaité vivant et dynamique, à l'image des acteurs et des actions de notre association.

Bonne lecture à toutes et à tous, acteurs ou futurs acteurs du Réseau Agrilocal et n'oubliez pas que c'est par notre action collective que nous irons plus loin !

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILOCAL

Jean-Yves Gouttebel

André Gilles

L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Depuis 2017, quatre nouveaux Départements ont adhéré à la plateforme Agrilocal : le Finistère, la Charente, l'Eure-et-Loir et la Côte-d'Or. Nous leur souhaitons Bienvenue !
Tour d'horizon de ces nouveaux adhérents.



“Agrilocal favorise les circuits courts et les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la provenance des produits qu'ils consomment. Les parents, notamment, souhaitent que leurs enfants consomment local à la cantine. C'est une réelle attente de leur part.”

Charente

Date d'adhésion à Agrilocal : **Janvier 2017**

Rencontre avec Dany Chabot, Animatrice de la plateforme Agrilocal16

En tant qu'animatrice de réseau, il faut savoir être polyvalente. Et cela, Dany Chabot l'a bien compris. De la communication à la prospection, elle œuvre sur tous les terrains. Ils sont 4 à orchestrer la mise en place du réseau Agrilocal sur le département, dont deux apprentis, spécialisés en développement commercial.

Avec 90 fournisseurs et 54 acheteurs sur la plateforme, à ce jour, le Département accueille les nouveaux venus sur la plateforme et assure leur accompagnement pour les aider à se familiariser avec l'outil. “Même si, certains sont réticents à l'informatique, l'application

est simple et gratuite”, des arguments que Dany Chabot n'hésite pas à mettre en avant. L'économie locale reste un point important ainsi que la proximité, les élus s'intéressent à la production locale, et bien sûr “ils préfèrent des produits livrés par des producteurs locaux, plutôt que des produits qui ont fait trois fois le tour de la France” !

Leur objectif à terme : être présent sur tout le territoire du département afin que chaque acheteur ait un fournisseur à quelques pas de son établissement. •

Finistère

Date d'adhésion à Agrilocal : **Octobre 2017**

Le point de vue de Stéphane Péron, Conseiller départemental délégué à l'agriculture du Finistère

“Agrilocal valorise la proximité et le respect de la réglementation. C'est un outil qui s'implémente dans une stratégie alimentaire globale, une stratégie portant sur la sensibilisation des plus jeunes ainsi que le consommateur local.”

“Favoriser la consommation de produits de qualité, sains et bio tout en ayant un échange rémunérateur pour chacun (autant pour le producteur que pour l'acheteur)” sont les premiers mots de Stéphane Péron, pour parler d'Agrilocal29. En parfaite cohérence avec son plan d'action concernant la politique départe-

mentale, le Finistère a rejoint Agrilocal, un outil qui s'inscrit parfaitement avec leur Projet Alimentaire Territorial. Grâce à une valorisation du projet Agrilocal auprès des communes, l'objectif principal du Département est de respecter la réglementation qui évolue en faveur des 50 % de produits locaux au sein de la restauration collective d'ici 2022.

Afin de bien accompagner les utilisateurs de la plateforme, Agrilocal29 a pris le temps de structurer correctement le projet, et d'aller à la rencontre des établissements et fournisseurs pour leur en expliquer le principe. Le Finistère est très impliqué sur les



projets concernant la restauration publique car, pour Stéphane Perron, **c'est un point important à développer** : “Nous ne souhaitons pas que toucher les collègues, mais toutes les entités publiques”. •

Eure-et-Loir

Date d'adhésion à Agrilocal : **Novembre 2017**

La vision de Christelle Minard, Conseillère départementale, en charge d'Agrilocal28

"Agrilocal est un outil facilitateur de rencontre, entre producteur et acheteur et qui crée du lien social. Travailler avec ces acteurs grâce à Agrilocal, c'est aussi les rassurer sur le respect des procédures."

C'est dans le cadre de la mise en place d'une politique de développement des circuits courts, que l'Eure-et-Loir s'est naturellement orienté vers l'outil Agrilocal.

Avec un travail important de sensibilisation et d'accompagnement effectué en amont, le Département a choisi 9 établissements, répartis sur l'ensemble du territoire eurélien pour lancer l'outil.

Ces établissements "pilotes", ayant déjà le réflexe du consommer local, sont d'une grande aide pour mobiliser et inciter les autres acheteurs publics du département à entrer dans la démarche Agrilocal28.

Pour les fournisseurs et plus particulièrement les agriculteurs, le Département a conscience qu'il faut les accompagner vers la diversification et la nouveauté. L'Eure-et-Loir n'hésite donc pas à aller à leur rencontre pour leur présenter la plateforme. A date, ce sont déjà 35 producteurs inscrits ! Christelle Minard assure *"qu'ils jouent le jeu, et que ceux, qui ont déjà vendu grâce à la plateforme, apprécient la démarche"*.



C'est en convaincu, que le Département souhaite continuer à introduire, de plus en plus de produits locaux, pour que d'ici 2022, le Département réponde à l'obligation des 50% de produits locaux dans les assiettes des convives de la restauration collective. •



Côte-d'Or

Date d'adhésion à Agrilocal : **Septembre 2017**

Entretien avec Gérard Mignerot, animateur de la plateforme Agrilocal21

se sont réunis en ayant en commun les intérêts portés par cette thématique.

Agrilocal21 attache une grande importance aux rencontres entre acheteurs et fournisseurs et n'a pas hésité à organiser des réunions d'informations délimitées par bassin de vie avant le lancement de la plateforme. "Les premières rencontres Agrilocal 21" étaient l'occasion pour les utilisateurs de l'outil de pouvoir se rencontrer, toujours dans une logique de favoriser le lien social, et d'amener un échange plus convivial entre les différentes structures.

Pour Gérard Mignerot, l'accompagnement est un élément à ne pas négliger :

"c'est important d'écouter les observations des personnes, leurs questionnements et de comprendre le fonctionnement de leur établissement". Il faut un soutien en continu pour appréhender l'outil pas à pas.

Aujourd'hui 70 fournisseurs et 31 acheteurs sont actifs sur la plateforme.

Notre ambition : doubler notre chiffre de produits commandés sur la plateforme d'ici l'année prochaine. Un objectif complètement réalisable puisque le Département ne cesse d'organiser des actions de sensibilisation auprès des établissements qui pourraient devenir des acheteurs potentiels. •

Un bilan très positif POUR L'ANNÉE 2017

Depuis sa création, la plateforme Agrilocal.fr connaît une évolution croissante !

AUJOURD'HUI, NOTRE RÉSEAU, C'EST :

34
départements
adhérents

1 615
acheteurs utilisateurs
référéncés

dont 46% de collèges
dont 10 % d'établissements
médicaux sociaux
dont 9 % de lycées
dont 17 % de communes / EPCI
dont 18 % d'autres restaurants
administratifs

2 856
fournisseurs locaux
qualifiés

dont 76 % de producteurs
dont 12 % d'artisans
dont 12 % d'entreprises locales



PLUS DE
35 000
marchés publics lancés
auprès de fournisseurs
locaux

PLUS DE

8 millions
d'euros de chiffre d'affaires
depuis le lancement

(soit un chiffre d'affaires x 2 depuis 2016)

PLUS DE
2 070
TONNES
de produits alimentaires
locaux commercialisés
depuis le lancement



Des commandes
mensuelles s'élevant
à plus de

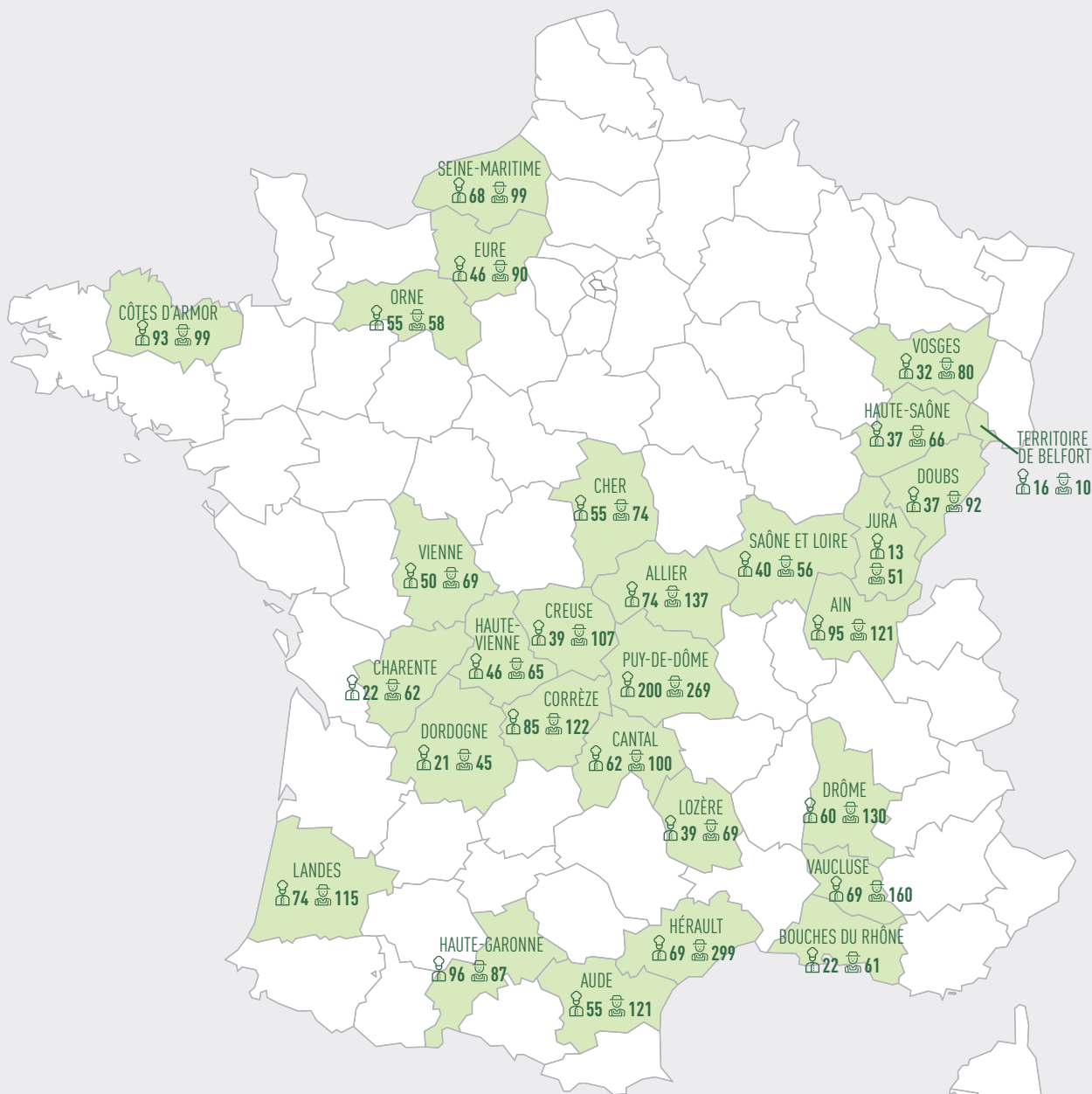
340 000 €


**UNE SERIE D'ÉVÉNEMENTS AU SERVICE DU LOCAL : AU PRÉ DE L'ASSIETTE,
AU PRÉ DE LA FERME, CONNECTEZ-VOUS LOCAL**

Nous nous en félicitons et vous remercions, tous, pour votre engagement au quotidien !
Continuons dans cette voie pour que le bilan de l'année prochaine soit aussi porteur que celui-ci !

Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT

au 31/12/2017, sur la base de 29 départements



 Nombre d'acheteurs référencés depuis le lancement

 Nombre de fournisseurs référencés depuis le lancement

Le lancement du Manifeste AU PALAIS DU LUXEMBOURG

Promouvoir notre action et nos engagements quotidiens, tel a été le point de départ de notre soirée-événement : "les Acteurs du réseau Agrilocal".
Le mardi 20 novembre 2018, parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs des réseaux Agrilocal, se sont donnés rendez-vous au Palais du Luxembourg pour lancer le Manifeste AGRILOCAL.

AGRILOCAL *Manifeste*

Moi, acteur du réseau Agrilocal, je m'engage :

à garantir aux producteurs des prix rémunérateurs et justes afin de dynamiser le développement économique d'exploitations de petite et moyenne taille et de maintenir des entreprises artisanales de proximité.
Pour cela, les prix sont, tout en respectant les règles d'accès à la commande publique, définis afin de procurer aux agriculteurs de la valeur ajoutée. Cela contribue ainsi au maintien d'exploitations agricoles économiquement viables, plus respectueuses de l'environnement et des écosystèmes. Un prix équitable est également nécessaire pour préserver des savoirs-faire locaux et des productions de terroirs, objectif prioritaire du réseau Agrilocal.

Moi, acteur du réseau Agrilocal, je m'engage :

à développer les circuits courts en favorisant l'achat et la vente de denrées alimentaires produites sur un même territoire. Les acteurs du réseau Agrilocal agissent en faveur d'une relocalisation des productions en priorisant le local.

Moi, acteur du réseau Agrilocal, je m'engage :

à m'appuyer sur des filières de proximité répondant aux attentes sociétales concernant la préservation des écosystèmes, le respect de l'environnement et la qualité nutritionnelle des aliments. Les producteurs du réseau Agrilocal sont les acteurs de la lutte contre le réchauffement climatique. En favorisant des pratiques respectueuses de la nature et économe en produits non naturels, l'objectif est de fournir des aliments sains.

Moi, acteur du réseau Agrilocal, je m'engage :

tout simplement, à promouvoir une restauration collective de « plaisir » avec du goût, répondant aussi bien aux exigences nutritionnelles qu'aux attentes gustatives d'écoliers, de collégiens, de lycéens, de personnels soignants, de militaires ou des aînés en maisons de retraites... Le réseau Agrilocal, en participant à la sauvegarde des savoir-faire locaux, s'inscrit dans une démarche de découverte des patrimoines culinaires locaux et des terroirs.

**ENSEMBLE, SOYONS ACTEURS DU BIEN MANGER, DU MANGER MIEUX
ET DE LA PROMOTION DES CIRCUITS COURTS SUR NOS TERRITOIRES.**

**NOUS PRENONS L'ENGAGEMENT D'ALLER ENCORE PLUS LOIN
DANS UNE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE.**

100%
local
avec
AGRILOCAL

Nom Prénom

Signer le manifeste



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Pourquoi UN MANIFESTE ?



L'évolution de la réglementation et l'émergence de nouvelles attentes sociétales nous incitent à nous développer et à accroître encore plus l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective. Convaincus que c'est par une dynamique collective que nous continuerons à améliorer le "Manger Mieux", c'est dans cette perspective que l'association a lancé cette initiative.

Au travers de ce Manifeste, nous souhaitons réaffirmer les valeurs, les engagements quotidiens de notre réseau et des collectivités adhérentes, qui œuvrent chaque jour pour dynamiser l'économie locale de nos territoires et promouvoir les circuits courts pour être acteur du "Bien Manger" et du "Manger Mieux". •



Un lancement RÉUSSI !



Plus de 100 personnes étaient réunies le mardi 20 novembre 2018, dans les prestigieux salons du Palais du Luxembourg, autour d'une ambition commune : mettre à l'honneur "Le Manger Mieux" en restauration collective.

Tous se sont engagés à signer ce Manifeste et à respecter ces engagements dans une démarche d'amélioration continue. •



Les participants à la Soirée



Jean-Marc Boyer, Sénateur du Puy-de-Dôme
Parrain de l'événement



Jean-Yves Gouttebel,
Co-Président Association Agrilocal
Vice-Président de l'Association des
Départements de France



Les participants à la Soirée



La signature du Manifeste



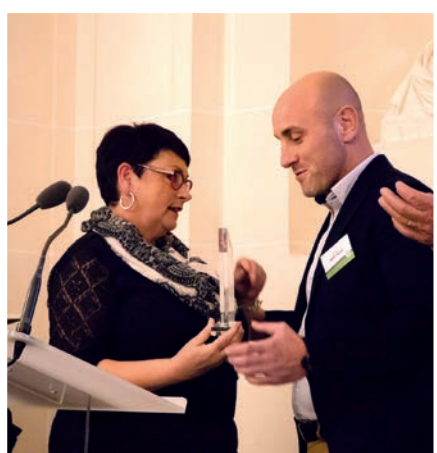
Le Manifeste



Lionel Chauvin, Aurélien Hobeniche, André Gilles, Rebecca Hobeniche



Benoît Prinçay, Nathalie Bonnin, André Gilles (Co-Président de l'Association Agrilocal)



Odile Lafitte et Julien Saint-Palais



L'ensemble des gagnants



Béatrice Métayer, Elisabeth Ledieu et Jérémie Cornu



Marie-Claude Chitry-Clerc et l'équipe de l'ESAT de Belfort



Yves Bouloux
Sénateur
de la Vienne

Vous connaissiez Agrilocal, est-ce pour cela que vous avez participé à cette soirée ?

J'étais très heureux de participer à cette soirée, d'autant plus que j'étais précédemment Président de l'Association des Maires de la Vienne et dès le départ, on a travaillé conjointement

avec le Département, sur ce dossier. Donc participer à cette soirée était complètement naturel.

Concernant l'initiative qui a été lancée au travers de ce Manifeste et des valeurs portées par celui-ci, est-ce que vous y croyez ?

Sur ce dispositif Agrilocal, je

suis complètement acquis parce que ce sont des débouchés pour nos producteurs qui en ont bien besoin. Et puis c'est également un moyen pour la restauration scolaire de s'approvisionner en produits de grande qualité et en circuits courts. Donc tout est bien.

Le contenu de ce Manifeste est en parfaite cohérence avec les fondements même, de l'Association Agrilocal. Je l'ai signé et j'invite le plus grand nombre à en prendre connaissance et à s'engager à le signer. •



Eric Gold
Sénateur
du Puy-de-Dôme

Pourquoi avoir participé à cette soirée ?

S'agissant du Département du Puy-de-Dôme, qui a été un des initiateurs de la démarche Agrilocal, c'est très naturellement, que j'ai décidé de participer à cette soirée. Car, c'est une démarche à laquelle je crois. Tout simplement parce qu'on est dans un esprit développement durable auquel je

suis très attaché. Je suis dans la commission développement durable au Sénat.

On rapproche le consommateur du producteur, tout cela ce sont des démarches qui me parlent. Je suis issu d'un territoire rural, je suis un pur produit de la campagne de la Limagne. Quand je vois à la fois le sourire des enfants qui mangent ces produits là,

quand je vois mon sourire quand je mange ces produits là, c'est une évidence.

Je crois à l'exemplarité de cette démarche et au fait de pouvoir la reproduire à pas mal d'endroits. Sur des productions qui peuvent être diverses : légumes, viandes... c'est du no limit.

Le Manifeste, l'initiative de le lancer ce soir, vous y croyez ?

La démarche est vertueuse. Ce n'est pas tout de dire « c'est bien il faut produire local et manger local ». Il faut le faire. Ce Manifeste, c'est aussi le moyen de lancer une dynamique de territoire. •

La communication nationale **ÉVOLUE ET SE MET À L'HEURE 2.0**



Le site Internet Agrilocal fait peau neuve !

Même adresse : www.agrilocal.fr, mais plus ergonomique, moins institutionnel et à l'image de notre nouvelle charte graphique, venez le découvrir.

Pour plus d'efficacité, 4 entrées directes par type de profil :

- **Département,**
- **Fournisseur,**
- **Acheteur,**
- **Consommateur.**

Chacun peut retrouver l'information qu'il recherche grâce à ces rubriques spécialement dédiées. •

Agrilocal sur les réseaux sociaux !



Une campagne digitale grand public pour faire connaître notre action

Nous lançons une campagne de communication, à compter de mi-janvier 2019 jusqu'à mi-mars 2019, sur les réseaux sociaux et sur des sites internet affinitaires.

L'objectif : sensibiliser au fait de bien manger et de promouvoir les circuits courts. Nous souhaitons créer de la notoriété autour d'Agrilocal. Cette campagne sera bénéfique pour nous tous. •

La première édition des TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal

La soirée du 20 novembre a également été l'occasion de lancer la 1^{ère} édition des Trophées Fournisseurs AGRILocal. Un objectif : Mettre à l'honneur les fournisseurs de notre réseau, les féliciter et les remercier pour leur investissement !



Un beau succès pour cette première édition

Pour cette première édition, ce sont près de 50 candidatures qui ont été reçues pour 5 catégories ! Une très belle participation pour un lancement, qui n'a pas rendu la chose facile quant au choix de notre Jury ! Ce dernier s'est attaché à récompenser les fournisseurs s'étant particulièrement impliqués dans le réseau Agrilocal.

Cette année, 5 professionnels ont été récompensés dans **les catégories Produits Carnés, Produits Laitiers, Légumes, Fruits et Autres Produits Transformés**.

La qualité des candidatures a poussé notre Jury à décerner 2 autres prix Spéciaux : **Prix Espoir et Prix Solidarité**.

Le palmarès complet



CATÉGORIE PRODUITS CARNÉS



Aurélien HOBENICHE - SAS La Croix des Arbres - Éleveur de limousines - Sauxillanges, Puy-de-Dôme (63)

A tout juste 18 ans, il a repris en 2004, l'exploitation familiale. Et, ce jeune agriculteur auvergnat n'a pas mis longtemps à se convertir à la vente directe.

Avec plus de 19 tonnes de viandes livrées en 2017 dans les restaurants scolaires puydômois, l'exploitation "La Croix des Arbres" ne cesse de croître et a même installé sa propre boucherie au cœur de la ferme ! Pour ce dirigeant, "Agrilocal est essentiel dans la structuration des ventes", et son engagement auprès des collectivités de son département nous le prouve. Aucun doute que la passion de ce métier est évidente pour lui, ainsi que son implication pour les circuits courts. •

"Agrilocal c'est un outil gratuit pour nous, agriculteurs, qui nous a permis de développer 50 % de notre chiffre d'affaires grâce aux écoles et restaurants."



CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS



Nathalie BONNIN - EARL Les Patrouillats - Production et vente de produits laitiers - Ivoy-le-Pré, Cher (18)

Les Patrouillats, c'est avant tout une histoire de famille : Nathalie transforme le lait issu des vaches Prim'holstein élevées par son frère. Cette exploitation transforme plus de 173 000 tonnes de lait par an pour proposer aux consommateurs yaourt et fromage blanc. Motivée et passionnée par son travail, Nathalie Bonnin participe aux différentes manifestations Agrilocal pour faire connaître ses produits, mais également expliquer son métier aux plus jeunes. C'est avec plus de 246 marchés publics passés avec diverses collectivités, que l'entreprise collabore sur la plateforme Agrilocal18, pour permettre à toutes et à tous de déguster ses savoureux yaourts et fromages blancs ! •

"Grâce à Agrilocal, j'ai pu m'agrandir en achetant du nouveau matériel pour la fabrication de mes yaourts. Je remercie les personnes du Conseil départemental du Cher, toujours présentes pour nous aider !"



CATÉGORIE LÉGUMES



Nicolas VANSTRACEELE - Producteur de pommes de terre Créchy, Allier (03)

Nicolas Vanstraceele est installé à Créchy dans l'Allier et produit des pommes de terres de qualité et de terroir sur 3,8 hectares. Pour lui, Agrilocal permet au producteur de développer son entreprise. En effet, il réalise à présent 45% de son chiffre d'affaires grâce à la plateforme. Soucieux d'offrir aux enfants des produits du terroir et de qualité, il est convaincu que les circuits courts sont aussi bénéfiques pour ses ventes, et c'est sûrement pour cela qu'il livre 10 tonnes de produits par an ! •

"Je suis extrêmement ravi de remporter ce prix et ceci m'encourage fortement à me développer afin de fournir des produits frais et locaux à un plus grand nombre de collectivités et me conforte également sur la ligne directrice de l'exploitation."



CATÉGORIE FRUITS



Philippe MERCIER - Domaine de la Jonction - Arboriculteur - Puicheric, Aude (11)

Soucieux d'une bonne alimentation et tourné vers une agriculture raisonnée, Philippe Mercier propose une grande diversité de produits : pommes, prunes, raisins et produits transformés (jus et confitures). Ce passionné s'est depuis toujours tourné vers les circuits courts, même avant la création de la plateforme Agrilocal11. Il est convaincu du bénéfice, pour tous, de consommer des produits locaux de qualité ! C'est pourquoi, il ne cesse de développer des méthodes de production innovantes au sein de son exploitation. Il contribue, ainsi, à maintenir la diversité des paysages. •

"Je suis fier d'être lauréat des Trophées Agrilocal, ce prix est pour moi, la reconnaissance du travail que nous avons effectué avec les cuisiniers, les gestionnaires de collectivités, les agents de développement des territoires et tous ceux que je ne connais pas mais dont je bénéficie du travail et du savoir-faire. Cela nous permet de produire et de vendre sur un territoire des produits de qualité, de renouer des liens avec les «consommateurs», parce qu'on n'a jamais raison dans un désert."



CATÉGORIE AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS



Julien SAINT-PALAIS - SARL Oléandes - Huilerie Mugron, Landes (40)

Julien Saint-Palais est le directeur de la SARL Oléandes, créée en 2012 et regroupant 85 producteurs des Landes. Aujourd'hui, c'est plus de 630 tonnes d'huiles vierges de tournesol et de colza qui sont produites. Avec son équipe, il est fier de proposer aux collectivités des huiles 100 % locales et naturelles. Il compte bien continuer à se développer davantage et favoriser les échanges en circuits courts. C'est en convaincu qu'il assure que "ce rapprochement est réellement une opportunité et une alternative économique pour le maintien des petites exploitations agricoles". •

"Je suis très heureux de recevoir ce prix, que je dois à tous les producteurs associés à mon entreprise. Je remercie le Conseil départemental des Landes, ainsi que les animatrices, toujours réactifs pour nous aider sur la plateforme Agrilocal."



PRIX SPÉCIAL "ESPOIR"



Elisabeth LEDIEU et Jérémie CORNU - GAEC Au Paradis de Senillé - Producteurs de viande d'agneau - Senillé-Saint-Sauveur, Vienne (86)

Elisabeth et Jérémie du GAEC "Au Paradis de Senillé" dans la Vienne, sont des producteurs autonomes et adeptes de la vente directe depuis un an. Présents lors de toutes les actions initiées par Agrilocal dans le département, ces producteurs font découvrir la viande d'agneau. Ils garantissent la qualité et l'authenticité de leurs produits, tout en s'adaptant aux exigences gustatives des jeunes palais et aux attentes des cuisiniers. Pour eux, "Agrilocal fabrique les clients de demain et a permis la concrétisation d'un projet de vie". •

"Agrilocal nous a permis d'avoir notre propre installation en vente directe sur la ferme et nous permet de valoriser équitablement nos produits. On souhaite que cela continue et que les enfants mangent de mieux en mieux."



PRIX SPÉCIAL "SOLIDARITÉ"



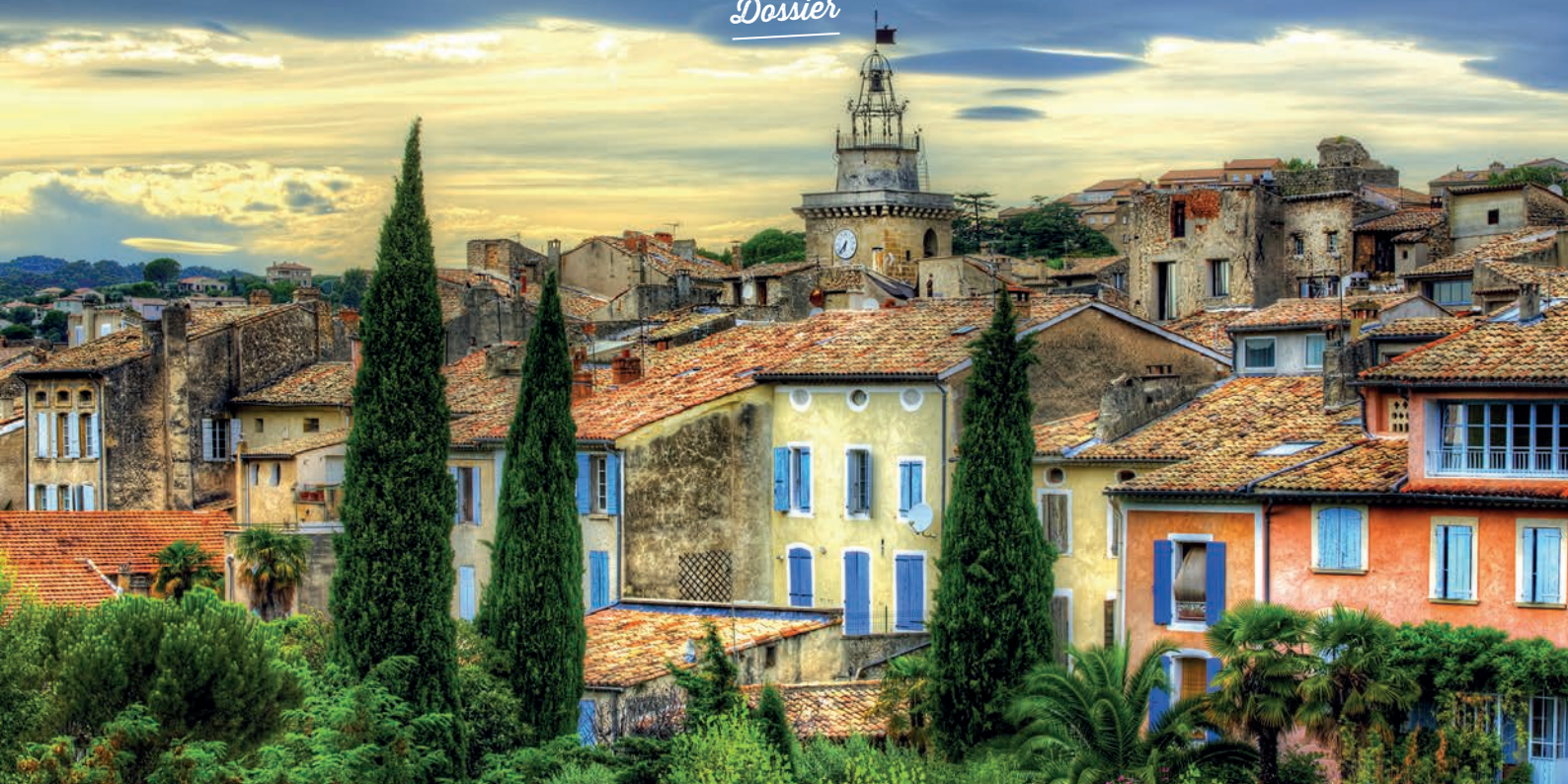
Yves MORIAUX - ESAT Belfort - Les Hauts de Belfort ADAPEI 90 - Atelier de légumerie - Belfort, Territoire de Belfort (90)

L'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Belfort emploie 200 personnes en situation de handicap. Cet atelier de légumerie, créé en 2012, lave, épluche, découpe et conditionne près de 700 kg de légumes par jour.

La légumerie de l'ESAT de Belfort a été le premier fournisseur inscrit et actif sur la plateforme Agrilocal90, dès son lancement en mai 2014. Depuis, 39 tonnes de légumes ont été livrées aux collectivités.

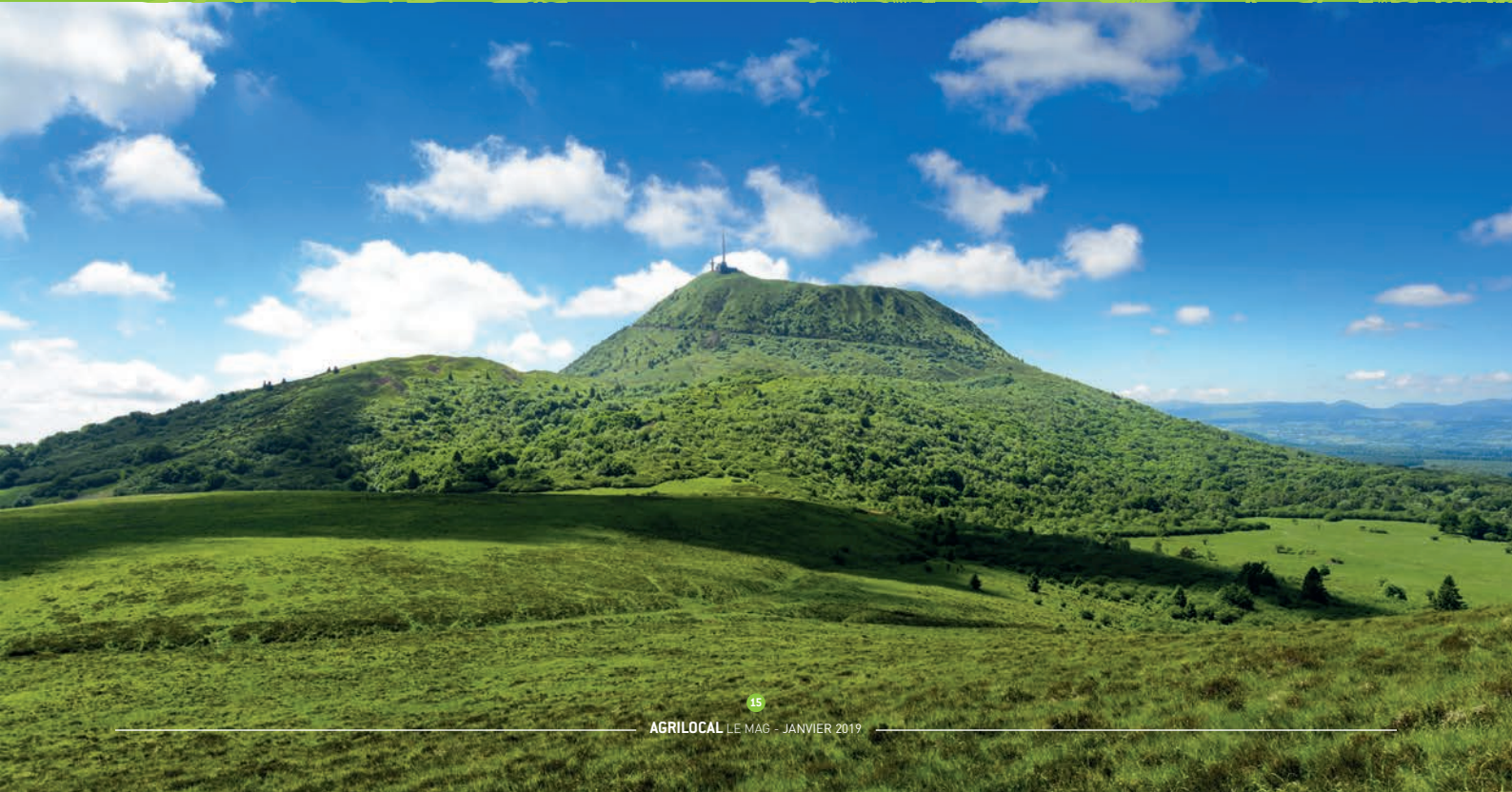
En favorisant les liens sociaux, l'ESAT participe à la création de cercles économiques vertueux, en valorisant les productions locales, en contribuant à l'éducation au goût des plus jeunes, en créant des emplois stables pour les personnes en situation de handicap. •

"C'est une reconnaissance très importante pour nos professionnels et les personnes accueillies dans notre structure, de recevoir ce trophée. Nous souhaitons également remercier le Conseil départemental, pour sa confiance dans la mise en place de ce partenariat."



La Drôme et le Puy-de-Dôme, À LA DÉCOUVERTE DE NOS TERRITOIRES FONDATEURS

Il est des territoires qui, parce qu'ils partagent une ambition, des valeurs et des richesses communes, parviennent à accomplir de grandes choses ensemble. C'est le cas des Départements de la Drôme et du Puy-de-Dôme. Déterminés à soutenir leurs agriculteurs et promouvoir leurs productions d'excellence, ils créaient le 16 juillet 2013 l'association Agrilocal. Six ans plus tard, ce sont 34 départements qui les ont rejoints et utilisent cette plateforme innovante de mise en relation entre agriculteurs et acheteurs publics.



La Drôme et le Puy-de-Dôme : PORTRAITS CROISÉS DE DEUX DÉPARTEMENTS RÉSOLUMENT ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



DES TERRITOIRES AU CARACTÈRE BIEN TREMPÉ !

S'ils possèdent de nombreux atouts communs, le Puy-de-Dôme et la Drôme partagent une force considérable : ils revendiquent une véritable identité. Fondée sur leur Histoire, elle s'est bâtie sur la particularité des paysages de ces territoires. Une spécificité récemment célébrée dans le Puy-de-Dôme, à l'occasion de l'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco, le 2 juillet 2018, de la Chaîne des Puys-Faille de Limagne.

Et derrière ces paysages majestueux et ces sites réputés, ce sont des décors aussi typiques que variés qu'offrent ces départements : que vous traversiez la Plaine de la Limagne ou de la Drôme Provençale ; que

*Le 2 juillet 2018, la Chaîne
des Puys-Faille de Limagne fait
son entrée au Patrimoine mondial
de l'Unesco.*

vous arpentiez les massifs montagneux des Combrailles ou du Vercors ; vous ressentirez l'âme de ces territoires hors du commun, aux caractères bien trempés.

UNE AGRICULTURE ET UN TERROIR VIVANTS

Surnommée "la petite France" en raison de sa grande diversité agricole liée à sa géographie contrastée et son climat varié, la Drôme a fait de son agriculture une richesse qu'elle est bien déterminée à pré-

server. Forte de produits "phares" dégustés dans le monde entier, telle que la Clairette de Die, la viticulture Drômoise fait la fierté du département. En altitude, ce sont les éleveurs d'ovins, de caprins et de bovins qui fournissent aux habitants du territoire et bien au-delà des produits d'excellence, vitrines de ce terroir d'exception.

Dans le Puy-de-Dôme, c'est l'élevage bovin, notamment destiné à la production de fromages dont la notoriété n'est plus à démontrer, qui permet à la montagne de rester animée ! En plaine, céréaliers et viticulteurs travaillent, eux-aussi, avec cette préoccupation de chaque instant : proposer des produits de grande qualité.

ENTRE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX ET AGRICULTEURS 2.0

Pour les agriculteurs Drômois et Puydômois, faire perdurer leurs savoir-faire traditionnels ne signifie pas tourner le dos au progrès et à la modernité. Au contraire, c'est pour réussir ce mariage entre productions authentiques et adaptation aux nouveaux outils technologiques que la plateforme Agrilocal a été lancée sur ces territoires ! Grâce à Agrilocal, c'est une véritable passerelle entre agriculteurs, acheteurs et consommateurs qui a ainsi été créée. Un rapprochement synonyme de pacte "gagnant-gagnant" : là où les agriculteurs ont trouvé de nouveaux débouchés, les consommateurs ont eu le plaisir de déguster des produits locaux et de qualité.

Agrilocal comme passerelle entre la ferme et le consommateur !



SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

AOP : APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La transformation et l'élaboration des produits sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique.

AOC : APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

C'est une étape préliminaire vers l'AOP, elle permet la protection de la dénomination du produit sur le territoire français. Dénomination d'usage pour les produits viticoles.

IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Les caractéristiques du produit sont liées à l'espace géographique de sa production ou de sa transformation. Protection du nom du produit dans toute l'union européenne.

LABEL ROUGE

Il désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport à des produits similaires.

Agrilocal63 en chiffres

- 200 acheteurs utilisateurs
- 269 fournisseurs référencés dont 215 producteurs
- 365 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement
- Plus de 2,1 millions d'euros de chiffre d'affaires depuis le lancement





Le Puy-de-Dôme, TERRE VOLCANIQUE D'EXCELLENCE



Sa force : Une agriculture célèbre pour ses produits d'exception.

Son "truc en plus" : Un site naturel - entretenu par les agriculteurs - inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco !



SON TERRITOIRE

- Une superficie de 8 000 km²
- Des paysages aussi variés qu'époustouffants : les volcans dans la moitié Ouest (Combrailles, Chaîne des Puys, Monts Dore, Artense, Cézallier), la plaine au centre (Val d'Allier, Limagne) et les massifs du Livradois et les monts du Forez à l'Est.

SES PRODUCTIONS

- En montagne : élevage bovin, ovin et caprin (lait et viande).
- En plaine : grandes cultures (maïs, blé, betterave), viticulture, maraîchage.

SES AGRICULTEURS

- 7 300 exploitations agricoles.
- 12 800 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ DU DÉPARTEMENT

- L'AOC Côtes d'Auvergne avec 5 crus spécifiques : Madargue, Boudes, Châteaugay, Chanturgue et Corent
- 6 AOP fromagères : la Fourme d'Ambert, le fromage de Salers, le Cantal, le Bleu d'Auvergne, la fourme de Montbrison et le Saint-Nectaire.
- L'IGP Porc fermier d'Auvergne ; l'IGP Saucisson sec, Saucisse sèche et Jambon d'Auvergne ; l'IGP Volailles fermières d'Auvergne ; Volailles fermières du Forez ; Les vins IGP du Puy-de-Dôme.
- Spécialités du Puy-de-Dôme : Gaperon, Ail Rose de Billom, etc.

Agrilocal26 en chiffres

- 60 acheteurs utilisateurs
- 130 fournisseurs référencés dont 91 producteurs
- 371 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement
- Plus d'1 million d'euros de chiffre d'affaires depuis le lancement



Agrilocal, moteur du développement du "bio" dans la Drôme et le Puy-de-Dôme !

L'EXCELLENCE AU RENDEZ-VOUS !

Quel est le point commun entre le Saint-Nectaire, la Clairette de Die, l'Ail rose de Billom et la Raviole du Dauphiné ? Ce sont des produits d'excellence, issus des exploitations agricoles du Puy-de-Dôme ou de la Drôme, réputés bien au-delà des frontières de ces départements !

Et ce n'est pas un hasard si l'agriculture de la Drôme et du Puy-de-Dôme fourmille d'appellations (AOC, AOP, IGP) : ces collectivités ont fait du développement des filières agricoles de qualité l'une de leurs principales priorités.

Tout comme elles encouragent, aujourd'hui, à travers la plateforme Agrilocal, les agri-

culteurs à commercialiser leurs produits d'exception au travers de circuits courts de proximité.

L'ESSOR DU BIO, OU L'ALLIANCE RÉUSSIE DE L'ÉCONOMIE ET L'ÉCOLOGIE

Qui dit agriculture d'excellence, dit alliance réussie entre revenu pour le producteur et respect de l'environnement ! C'est pourquoi le Puy-de-Dôme et la Drôme sont deux acteurs engagés en faveur de l'agriculture biologique.

Dans la Drôme, le "bio" tient même les premiers rangs, avec une surface de plus de 22% de la Surface Agricole Utile totale du département !

Dans le Puy-de-Dôme, l'agriculture biologique est, également, en plein essor et rassemblait 350 exploitations en 2016. Une progression largement "boostée" par Agrilocal ! •

UNE AGRICULTURE D'EXCEPTION, RICHE EN APPELLATIONS

DANS LA DRÔME

- La "Petite France", une agriculture aux mille visages : viticulture (Clairette de Die, Côtes du Rhône), arboriculture (pêches, nectarines, abricots, potirons, asperges...), élevage d'ovins, de caprins, de bovins.
- Un territoire qui revendique 18 AOP et 15 IGP !

DANS LE PUY-DE-DÔME

- Des produits d'exception : fromages, viandes, céréales, vins...
- 7 AOP, dont 6 AOP fromagères ; une AOC Côtes d'Auvergne et de nombreuses spécialités !



La Drôme, "LA PETITE FRANCE" DE L'AGRICULTURE



Sa force : Une agriculture diversifiée, adaptée aux différents climats du territoire.

Son "truc en plus" : Une dynamique "bio" en plein essor !



SON TERRITOIRE

- Une superficie de 6 500 km²
- Un territoire "3 en 1" : la Drôme Occidentale sur la rive gauche du Rhône, la Drôme Orientale constituée de massifs montagneux (Vercors, Dévoluy, Baronnies), la Drôme méridionale ou "provençale" qui comprend la plaine du Tricastin.

La Drôme est ainsi à la confluence de 3 climats : continental au Nord, montagnard à l'Est, méditerranéen au Sud.

SES PRODUCTIONS

Viticulture (Clairette de Die, Côtes du Rhône), arboriculture et maraîchage (abricots, pêches et noix, ail sec, ...), grandes cultures, élevage d'ovins, de caprins, de bovins, de volailles.

SES AGRICULTEURS

- 6 395 exploitations agricoles
- 12 200 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ DU DÉPARTEMENT

- Arboriculture et maraîchage : pêches, nectarines, abricots, potirons, asperges, tomates, courgettes ou encore oignons blancs
- Productions de viandes : volailles, bovins, ovins, caprins, et porcs, mais aussi équins, lapins, pisciculture, escargots, autruches... Leader de sa région pour la production de produits IGP : pintadeau de la Drôme, volaille de la Drôme, ail de la Drôme...
- Spécialités de la Drôme : raviole du Dauphiné, châtaigne d'Ardèche, clairette de Die...
- Projets de demande de reconnaissance en cours pour le nougat de Montélimar et l'abricot des Baronnies.

CULTIVER L'AGRITOURISME

La Drôme et le Puy-de-Dôme, des joyaux à découvrir

UN TOURISME DOUX VALORISANT LE PATRIMOINE CULTUREL, GASTRONOMIQUE, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER

Créateur de lien entre urbains et ruraux, l'agritourisme conquiert chaque année le cœur des amateurs de nature, d'authenticité, de contacts avec celles et ceux qui font vivre nos campagnes.

Partir à la campagne, se "mettre au vert", rien de tel pour se ressourcer et se déconnecter de la vie citadine. Repos, sport, découverte du patrimoine, contacts avec les agriculteurs, découverte des produits de qualité..., les activités proposées par le tourisme rural séduisent de nombreux vacanciers.

Signe que le tourisme rural est "tendance", l'offre se diversifie un peu plus chaque année. Et cela la Drôme et le Puy-de-Dôme l'ont compris depuis longtemps : zoom sur 2 actions mises en place par nos deux Départements. •



L'APPLICATION DRÔME SAVEURS

Une application pour croquer local et malin

Destinée aux consommateurs et aux touristes, l'application gratuite "Drôme saveurs" traduite en anglais et néerlandais, présente deux fonctionnalités :

- où acheter des produits agricoles de qualité, bio et locaux : grâce à la géolocalisation et une navigation GPS l'application repère à tout moment les producteurs drômois en vente directe, les points de vente collectif, les caves viticoles. L'utilisateur peut s'y rendre aisément. Chaque établissement enregistré est visible sous forme d'une fiche qui indique les disponibilités et horaires d'ouverture.
- découvrir les terroirs, le patrimoine et la gastronomie drômoise via des itinéraires découvertes personnalisés : mets & vins, bio & nature, culture & gastronomie et un parcours mystère "Etonnez-moi !". •



"DE NOS FERMES 63" :

un nouveau gage de qualité

LE RÉSEAU DE PRODUCTEURS PUYDÔMOIS POUR PROMOUVOIR LE PATRIMOINE CULINAIRE LOCAL ET LES SAVOIR-FAIRE AGRICOLES LOCAUX

Lancé en octobre 2018, le réseau "De nos fermes 63" a été créé par le Conseil départemental du Puy-de-Dôme et la FR CIVAM Auvergne afin de mettre en synergie producteurs locaux et consommateurs.

Au programme : Projection-débat, Journées Portes ouvertes chez les artisans puydômois, labellisation de marché de producteurs.

Le réseau "De nos fermes 63" organise plusieurs animations tout au long des saisons. Une manière de renforcer, encore plus, le lien entre les producteurs et les consommateurs.

Retrouvez également l'ensemble des producteurs locaux puydômois sur : www.denosfermes63.puy-de-dome.fr •

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Lancées pour la première fois, en octobre 2017, les Semaines Agrilocal ont rencontré un vif succès partout en France, avec plus de 845 établissements et plus de 237 000 convives participants.



Manger mieux, manger bien, manger local

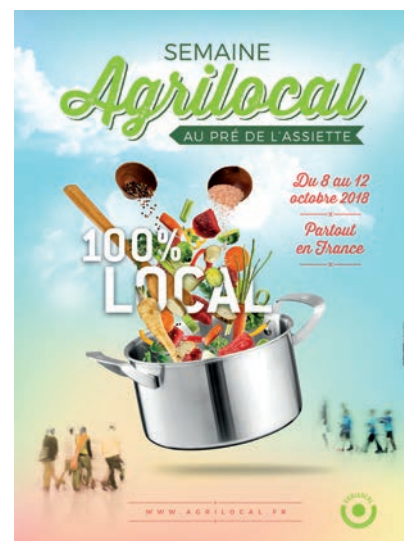
Chaque année, ce sont 3 semaines dédiées au "manger local" pour les convives de restauration collective, au travers de 3 opérations distinctes :



AU PRÉ DE LA FERME
Du 26 février au 16 mars 2018
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux et créer
du lien de proximité



CONNECTEZ-VOUS LOCAL
Du 28 mai au 5 juin 2018
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE
Du 8 au 12 octobre 2018
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

Rencontre avec :

Valérie VEYRIÈRES, Centre Hospitalier Henri Mondor - Aurillac, Cantal (15)



Le centre hospitalier Henri Mondor sert plus de 1 600 repas par jour, et propose des produits locaux issus de la plateforme Agrilocal15, pour satisfaire les papilles de ses patients. Pour la seconde édition "Au pré de l'assiette" qui s'est déroulée du 8 au 12 octobre 2018, le centre hospitalier avait opté pour un menu 100% local avec saucisse truffade pour le plat principal, cantal et yaourts aromatisés pour le dessert. Selon Valérie Veyrières, chargée de la gestion administrative et des achats du centre hospitalier, *participer aux Semaines Agrilocal est important pour sensibiliser les convives de la restauration collective aux produits locaux.*

"Le petit plus : les livres recettes et les jeux plaisent beaucoup".

Ces semaines ont un impact positif, tant au niveau interne qu'externe, c'est pourquoi le centre hospitalier Henri Mondor continuera de s'engager pour les prochaines éditions !

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

Trois semaines de visites d'exploitations agricoles ouvertes aux acheteurs publics

Rencontre avec 2 producteurs qui ont accueilli des visiteurs :



Didier Humbert, GAEC La Ferme Chansereaux
Élevage bovin lait - Bougnon - Haute-Saône (70)

Située à 12 kilomètres au nord de Vesoul, la ferme Chansereaux produit 500 000 litres de lait annuellement en agriculture raisonnée, dont la moitié transformés en une large gamme de produits, tels que le metton, la cancoillotte, la tome ou encore l'emmental ! Adeptes du réseau Agrilocal70 depuis 2014, il propose ses produits à la restauration collective pour que chacun puisse goûter à ses fromages. •

"C'est important d'apprendre très tôt aux enfants la différence entre les produits faits maison et les produits industriels." Pour cela, Didier Humbert a participé à l'opération "Au pré de la ferme" en mars dernier, pour faire découvrir son métier et ses produits.

Dominique Josserand, La Ferme Josserand
élevage bovin allaitant et volailles de Bresse - Mantenay-Montlin, Ain (01)

La Ferme Josserand est spécialisée dans l'élevage de volailles de Bresse, de bovins charolais et de caprins pour la fabrication de fromages de chèvre. Utilisateur depuis 2 ans de l'outil Agrilocal01, Dominique Josserand a naturellement décidé de participer à l'opération "Au pré de la ferme". En mars dernier, la ferme Josserand a ouvert ses portes aux représentants de la Chambre d'Agriculture, aux restaurateurs et élus de l'Ain. Au programme : une visite de la ferme et de ses élevages ainsi que de l'atelier de transformation et de découpe.

Une très belle occasion de faire découvrir ses méthodes d'élevage respectueuses du bien-être animal, mais également de montrer l'équipement ultra-performant dont est dotée l'entreprise. •

"Si nos enfants mangent local, c'est aussi grâce aux cuisiniers de la restauration collective qui font le choix de travailler avec des fournisseurs proches de chez eux".



Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Une semaine pour encourager le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective !

Rencontre avec : Manuel Goncalves, chef cuisinier - Collège Lucie Aubrac - Isneauville, Seine-Maritime (76)



Chaque midi, le collège Lucie Aubrac accueille plus de 600 demi-pensionnaires et 60 professeurs pour déjeuner dans ses salles de restauration.

Ce collège est un habitué des Semaines Agrilocal et des événements que propose le Département de Seine-Maritime visant à valoriser le patrimoine culinaire de qualité. Pour ce chef cuisinier, *"il est important de faire découvrir aux enfants les produits du terroir et ces opérations en sont l'occasion"*. Déjà très engagé dans le "manger local", le collège Lucie Aubrac s'est donné comme objectif, de commander une majorité de produits provenant de fournisseurs situés à 30 kilomètres au maximum de l'établissement.

Ici, 35% des repas sont composés de produits locaux. Alors pour une opération telle que "Connectez-vous local", les cuisiniers ont pu librement laisser court à leur créativité et à leur savoir-faire ! Pâté normand aux pommes ou encore omelette aux œufs bios, les convives du collège se sont régallés ! •



Acheteur

Tony GELIN, Chef cuisinier du collège Anatole le Braz, Saint-Brieuc, Côtes-d'Armor (22)

LE COLLÈGE ANATOLE LE BRAZ ACCUEILLE 600 ÉLÈVES ET SERT ENVIRON 680 REPAS PAR JOUR. EN PLEIN CENTRE-VILLE DE SAINT-BRIEUC, CE COLLÈGE A LA PARTICULARITÉ D'ÊTRE BASÉ DANS DES BÂTIMENTS HISTORIQUES. CELA FAIT MAINTENANT 5 ANS QUE LE COLLÈGE EST UTILISATEUR DE LA PLATEFORME AGRILocal22.

Comment avez-vous connu l'outil Agrilocal22 ? Avant que je ne connaisse l'outil Agrilocal22, j'étais déjà engagé dans une démarche personnelle de culture raisonnée et de promotion des producteurs proches de notre établissement. Aussi, quand le Département des Côtes-d'Armor a décidé de rejoindre le réseau Agrilocal, j'ai tout de suite adhéré à la démarche, en parfaite adéquation avec mes valeurs.

Que pensez-vous de l'outil Agrilocal ? L'outil Agrilocal est un outil qu'il faut "prendre en main" et qui demande un peu d'investissement au début. Mais, il est très intéressant puisqu'il permet d'avoir accès à un panel de fournisseurs que l'on ne peut pas démarcher naturellement. En achat direct auprès de producteurs, nous sommes limités en volume, conformément aux règles de marchés publics. La plateforme Agrilocal permet de remédier à cela.

Quel est le déroulé des commandes sur la plateforme ? Avez-vous des recettes conçues avec des produits qui sont pour la majorité issues de produits locaux ? Je suis en charge de passer les commandes et de choisir les fournisseurs. Mais il s'agit également d'un travail d'équipe, le second de cuisine est dans la même démarche que la mienne, qui est de travailler avec les producteurs locaux et de les inciter à utiliser la plateforme.

On choisit nos produits selon la saisonnalité ainsi que les quantités. Nous avons une recette spéciale conçue avec des produits locaux, il s'agit de pâtes au bleu et jambon cru. Les pâtes et la charcuterie proviennent de fournisseurs locaux.

Avez-vous des producteurs avec lesquels vous effectuez des achats réguliers ? Oui et non. Nous avons des producteurs réguliers puisque l'on apprécie la qualité de leur produit, mais parfois il est important de se forcer à aller voir ailleurs. La démarche Agrilocal, c'est de faire travailler les producteurs autour de soi. Pour cela, il est bien de se diversifier pour que la plateforme garde son sens, et de choisir 3 à 4 producteurs différents pour des mêmes produits. C'est une conviction plus personnelle, de ne pas répondre toujours non aux

fournisseurs qui répondent à notre appel d'offre, et puis c'est bien de changer et de voir les produits de chacun et ce qu'ils ont à offrir.

Quelle est la chose qui vous plaît le plus à travers ces échanges ?

Ce qui me plaît le plus c'est de faire travailler les producteurs du bassin de Saint-Brieuc, ce sont un peu nos "voisins". Il y a un rapport humain avec des personnes fières de leurs produits. Et en plus, d'échanger avec les fournisseurs, ils nous apportent des connaissances et un enrichissement personnel par rapport aux différents produits, que l'on peut ensuite appliquer en cuisine.

Comment les élèves du collège perçoivent cette démarche du "manger local" ?

Les élèves font la différence, mais cela prend un peu de temps. Pour arriver à faire passer le message, j'organise des visites pour les élèves de 5^{ème}, dans les cuisines. J'explique également la démarche Agrilocal et je les sensibilise à propos du gaspillage alimentaire. Il est important de leur faire passer ces messages. La semaine Agrilocal "Au pré de l'assiette" est une opération qui leur permet davantage de comprendre, puisque c'est un déroulé sur toute la semaine, où ils ont vraiment conscience de manger des produits locaux à chaque repas.

Recommandez-vous l'outil Agrilocal à d'autres acheteurs ?

Oui je le recommande. Cela demande un peu de temps, d'organisation en amont pour s'habituer à l'outil, mais il y a un vrai retour sur investissement. Mais il faut accepter, au départ, de changer ses habitudes de commande. Il faut être dans une logique de faire travailler les fournisseurs autour de soi. C'est un outil qui peut enrichir tout le monde, et pas seulement le collège Anatole le Braz, plus il y aura d'établissements qui l'utiliseront, plus ce sera dynamique.

C'est un investissement, certes, mais pour une meilleure qualité des produits que nous cuisinons.

C'est surtout un enrichissement personnel avec un seul objectif : faire plaisir à nos convives ! •



Producteur

Perrine GUIBAL, Les Moulins de Perrine, Auriac-sur-Vendinelle, Haute-Garonne (31)

AGRICULTEURS DEPUIS 20 ANS, PERRINE GUIBAL ET SES DEUX ASSOCIÉS TRANSFORMENT LES CÉRÉALES PRODUITES SUR LA FERME, AFIN D'OBTENIR COMME PRODUITS FINIS DE L'HUILE, DE LA FARINE, DES PÂTES OU ENCORE DU PAIN. INSTALLÉE DANS LA HAUTE-GARONNE, CETTE EXPLOITATION OFFRE LA POSSIBILITÉ AUX CONVIVÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DE GOÛTER AUX PRODUITS ISSUS DE LEUR ÉPICERIE.

Comment avez-vous connu l'outil Agrilocal31 ? Nous avons connu Agrilocal31 grâce au Conseil départemental de la Haute-Garonne, qui a décidé de mettre en place l'outil afin de mettre en relation les agriculteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective, et notamment les collègues.

Nous avons pris exemple sur les autres plateformes Agrilocal, dans d'autres départements. Le Département a ensuite invité tous les agriculteurs du département pour nous faire connaître le système.

Que pensez-vous de la démarche Agrilocal ? Pour mieux connaître et appréhender l'outil, nous avons eu des réunions d'information. Personnellement, pour la création de mon compte, un animateur départemental est venu m'expliquer toutes les démarches. En tant qu'agricultrice, cela nous simplifie la tâche au niveau administratif, et cela nous incite davantage à répondre aux appels d'offre, auxquels on est libre de répondre. Grâce à une bonne description de notre structure sur la plateforme, les collègues nous trouvent facilement. C'est vraiment un outil peu complexe, très simple et qui respecte les règles législatives.

Depuis votre inscription sur la plateforme, avez-vous constaté des changements bénéfiques pour votre entreprise ? Nous n'avons pas noté une augmentation de notre chiffre d'affaires conséquente depuis notre inscription puisque nous vendons majoritairement des produits d'épicerie. Cela s'explique parfaitement, car ce ne sont pas des produits que l'on utilise en grande quantité et que l'on achète régulièrement.

Cependant, sans Agrilocal, il y a plusieurs collègues que nous n'aurions jamais pensé à démarcher nous-même. Aujourd'hui, grâce à la plateforme, nous sommes même sollicités par des établissements situés dans des départements limitrophes comme l'Aude pour nos pâtes.

Avez-vous des établissements qui sont devenus des acheteurs réguliers ? Nous livrons quotidiennement deux collègues proches de chez nous pour le pain, dont un grâce à la plateforme Agrilocal. Ces collègues achètent également de la farine, des pâtes et de l'huile. Nos

clients se situent principalement en périphérie proche, mais parfois il arrive que les établissements soient à plusieurs centaines de kilomètres de chez nous. J'ajouterais, que ce qui est très intéressant avec la plateforme, c'est que l'on a, une à trois semaines de réflexion pour voir si "ça vaut le coup ou pas" selon la commande.

Qu'est ce qui vous plaît le plus au quotidien dans votre métier ? Je ne suis pas du tout issue d'une formation agricole. Mais nous sommes trois associés qui avons repris l'exploitation de nos parents en incluant maintenant la transformation de nos céréales en "produits finis" comme du blé en pâtes. Nous avons notre boulangerie, et nous gérons toute la partie commerciale. Il y a une vraie polyvalence dans notre métier, et cela c'est un vrai plus.

Quelle est la chose qui vous plaît le plus à travers ces échanges ? Pour nous connaître davantage entre acheteur et fournisseur, le Département a organisé un speed dating local. Le format était de 7 minutes de discussion entre chaque chef cuisinier et chaque agriculteur, une manière ludique pour nous permettre de nous rencontrer en "réel".

Dans l'échange des produits en lui-même, je trouve ça très bien. Certains de nos collègues sont précurseurs d'Agrilocal. Par exemple, un de mes enfants est au collège, et le chef cuisinier de son établissement est très sensible à la cuisine locale. Etant maman, cela me fait plaisir que mes enfants mangent les produits de nos "voisins". En passant en circuit direct, ce n'est pas forcément plus cher, et les cuisiniers aiment travailler avec les produits du coin.

Recommandez-vous l'outil Agrilocal à d'autres fournisseurs potentiels ? Oui d'ailleurs j'ai parlé, il y a 15 jours, de l'outil Agrilocal à un cuisinier qui travaille dans un lycée. Malheureusement, il faut le temps que l'information sur cet outil soit véhiculée, notamment auprès des écoles primaires et lycées, mais il me semble que l'outil se déploie énormément, donc ça viendra. L'outil est bien fait, pour moi ce n'est que du plus et avec peu de problèmes à gérer, donc je recommande totalement l'outil. •

Agenda

- du 23 février au 3 mars 2019 : **SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**
- du 25 Février au 15 mars 2019 : **SEMAINE AGRILOCAL : AU PRÉ DE LA FERME**
- du 20 au 24 mai 2019 : **SEMAINE AGRILOCAL : CONNECTEZ-VOUS LOCAL**
- 6 juin 2019 : **1^{ÈRE} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILOCAL AU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE**
Ces trophées récompenseront les acheteurs dans cinq catégories :
 - la catégorie "Collèges"
 - la catégorie "Lycées"
 - la catégorie "Écoles"
 - la catégorie "Établissements Médico-Sociaux"
 - la catégorie "Autres restaurants collectifs"
- 7 juin 2019 : **ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L' ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL AU SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE - SALON-DE-PROVENCE**
- du 7 au 11 Octobre 2019 : **SEMAINE AGRILOCAL : AU PRÉ DE L'ASSIETTE**
- Novembre 2019 : **2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL**



On parle de nous !



france•2

REPORTAGE JOURNAL 13H - Octobre 2017

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, EMMANUEL MACRON, MET À L'HONNEUR AGRILOCAL :

- 25 JANVIER 2018 : **CÉRÉMONIE DES VOEUX AU MONDE AGRICOLE.**

- 19 AVRIL 2018 : **VISITE AU COLLÈGE GUY DOLMAIRE DE MIRECOURT**

FAVORISER LE LIEN ENTRE PRODUCTEURS ET ACHETEURS

Dans le cadre des états généraux de l'alimentation, annoncés par le Président de la République en juin dernier, le Département de l'Aveyron a décidé de privilégier un approvisionnement de proximité, grâce à la plateforme Agrilocal12. Pour Jean-François Gaillard, "l'agriculture est ce qui importe au plus haut point", avec un chiffre d'affaires de treize milliards d'euros par an ce qui représente 24 % du poids économique global du département. • (5 juin 2018)

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

La Lozère nouvelle

AVEC AGRILOCAL, LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

"À Saint-Chély, tous les jours, on parle des repas du collège"... et c'est un agriculteur qui le dit ! Guillaume Delcros, éleveur de volailles fermières est devenu fournisseur du restaurant du collège depuis que le Haut Gévaudan privilégie l'approvisionnement local et la qualité des produits grâce à la plateforme Internet Agrilocal. • (7 juin 2018)



le dauphiné
13

RESTAURATION COLLECTIVE : DU LOCAL PLEIN L'ASSIETTE DANS LES CANTINES ?

Chef cuisinier au collège de Montluel depuis 1998, Thierry Longchamp soutient mordicus les produits locaux, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le développement durable. "Tout est lié. Il faut jouer sur tous les tableaux." Agrilocal ? Forcément. Il officiait, dans le comité de pilotage initié par le Département et la Chambre d'Agriculture. Aujourd'hui, il s'approvisionne auprès d'une dizaine de fournisseurs régionaux. • (2 juin 2018)

Ragoût d'escoubilles

RECETTE ÉLABORÉE ET PROPOSÉE PAR LE CHEF CUISINIER **BERNARD GIRAUDON**
LYCÉE RENÉ GOSSE - CLERMONT-L'HÉRAULT

© 4 à 6 personnes • Difficulté : ☼☼ • 🕒 1 h 45 • 🍲 2 h



INGRÉDIENTS

600 g de sauté
de porc dans l'épaule
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
1 branche de céleri
2 carottes
15 g de cèpes séchés
150 g de lardons fumés
1 clou de girofle
100 g d'olives vertes
dénoyautées
1 orange (zeste)
2 saucisses de
Toulouse
15 g de double
concentré de tomate
100 ml de vin rouge
350 ml d'eau
Sel et poivre

PRÉPARATION

Rissoler dans la matière grasse frémissante les morceaux de porc et l'oignon émincé. Ajouter l'ail et les lardons préalablement blanchis. Mouiller avec le vin rouge.

Compléter d'eau à hauteur, porter à ébullition, assaisonner, ajouter les cèpes, les olives vertes blanchies, les zestes d'orange, le clou de girofle, la tomate.

Cuire à couvert pendant une heure environ.

Ajouter les carottes coupées en sifflet, puis les saucisses de Toulouse (préalablement coupées en tronçons de 5 cm) et cuire au four à 180° C (sonde au cœur à 80° C) pendant 30 minutes. Réserver au chaud jusqu'au moment du service.

Pour faire un plat complet, ajouter en même temps que les carottes, des pommes de terre coupées en cubes.

100%
local
avec
AGRILOCAL



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr

