

n°6 • JANVIER 2024

AGRILOCAL

*Le
mag*

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRIOLOCAL



**AGRILOCAL,
L'OUTIL POUR
"MANGER BIEN, MANGER
MIEUX, MANGER LOCAL"
EN RESTAURATION
COLLECTIVE**

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr 



La vie du Réseau p. 4 - 11

Retour sur l'année 2023
Acheteurs et fournisseurs par département
L'expérience de nos nouveaux adhérents
Lancement de la 5^{ème} édition « Au pré de la ferme »
Salon national Agrilocal dans les Landes
Assemblée Générale
Le Grand Repas

Sur le devant de la scène p. 12 - 15

5^{ème} édition des Trophées acheteurs Agrilocal

Dossier p. 16 - 21

Le Cantal et la Saône-et-Loire, terres d'élevage d'exception

Grand angle p. 22 - 23

Au cœur des semaines Agrilocal

Les visages Agrilocal p. 24 - 25

Interview d'un acheteur Capitaine Jérôme,
Le Cercle Mixte de l'École de Gendarmerie de Dijon Longvic
Interview des producteurs Julie et Julien de Juju Pasta

Agenda / On parle de nous p. 26

Saveurs de nos départements p. 27

Tartine de serra, écailles de morteau, chantilly moutarde



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 : Lionel Chauvin et Jean-Luc Durand. Coordination générale : Nicolas Portas.

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

Crédits photographiques : Agrilocal, Shutterstock.

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

Tirage : 10 500 exemplaires.

10 ans au service du bon et du local **À LA CANTINE !**

Cet été, depuis le premier salon national Agrilocal organisé à Moliets-et-Maâ, dans le Département des Landes, notre association a soufflé dix bougies. Dix bougies synonymes de dix années d'engagement et d'actions pour relever ce défi collectif : faire de nos cantines de véritables vitrines de nos gastronomies locales.

Parce que depuis le lancement de notre plateforme en 2013, nous partageons cette conviction forte : la restauration collective peut, et doit, être utilisée comme un levier de la transition écologique et de l'animation de nos territoires.

En facilitant les approvisionnements de produits locaux, bio et de qualité dans ces restaurants, nous œuvrons à la fois en faveur de la préservation des systèmes agricoles et artisanaux durables de nos territoires et de l'ensemble des emplois qu'ils génèrent, à la réduction des émissions liées aux transports de marchandises, ainsi qu'à l'éducation alimentaire des jeunes générations.

Ce pari n'était pas gagné d'avance il y a dix ans. Et c'est en unissant les forces et les talents de chacun – collectivités et acheteurs de la restauration collective, agriculteurs, artisans et autres entreprises fournisseurs de la restauration collective mais aussi cuisiniers, gestionnaires, équipes enseignantes, ... - que nous avons, déjà, parcouru tant de chemin !

Du haut de ses dix ans, Agrilocal rassemble désormais 38 départements, près de 3 700 acheteurs et 6 400 fournisseurs, tous engagés dans le développement des circuits alimentaires de proximité. Bien plus qu'un simple outil de mise en relation entre acheteurs et fournisseurs, Agrilocal est devenu au fil des ans un état d'esprit !

Car c'est un socle de valeurs communes que partagent tous les acteurs d'Agrilocal, quel que soit leur rôle dans la démarche : l'engagement, la solidarité et l'entraide à l'échelle du territoire, le dépassement des habitudes pour tenter de nouvelles pratiques, l'accès pour tous à une alimentation locale et durable dès le plus jeune âge, le droit de vivre dignement de son métier d'agriculteur ou d'artisan, ...

Au-delà des nombreux services rendus à l'économie des territoires, c'est aussi cela Agrilocal : une multitude d'aventures humaines. Des femmes et des hommes aux parcours et aux compétences diverses qui se retrouvent autour d'un désir commun, celui de valoriser dans le plus grand nombre d'assiettes ce que nos terroirs offrent de meilleur.

Bonne découverte et bonne lecture de cette nouvelle édition de notre magazine.

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILocal

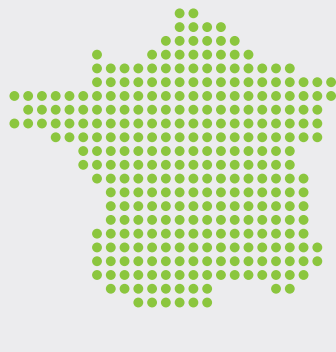
Lionel Chauvin

Jean-Luc Durand

Retour sur L'ANNÉE 2023

Un Bilan chiffré en constante progression

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



38 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS

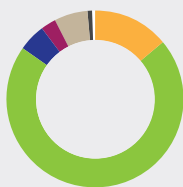


3 635 ACHETEURS
UTILISATEURS (+12 % par rapport
à 2021) dont 35 % de collèges,
24 % de communes, 8 % de lycées,
10 % d'établissements médico-
sociaux, etc.



6 437 FOURNISSEURS
locaux référencés (+18 % par
rapport à 2021) dont 70 % de
producteurs

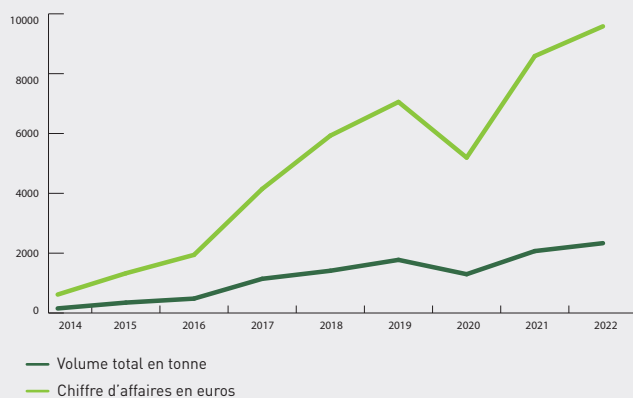
Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de plus de
42,3 MILLIONS D'EUROS



- Communes / EPCI
- Collèges
- Lycées
- Etablissements médico-sociaux
- Autres restaurants collectifs publics
- Structures caritatives, Épiceries sociales et Solidaires
- Autres restaurants collectifs privés

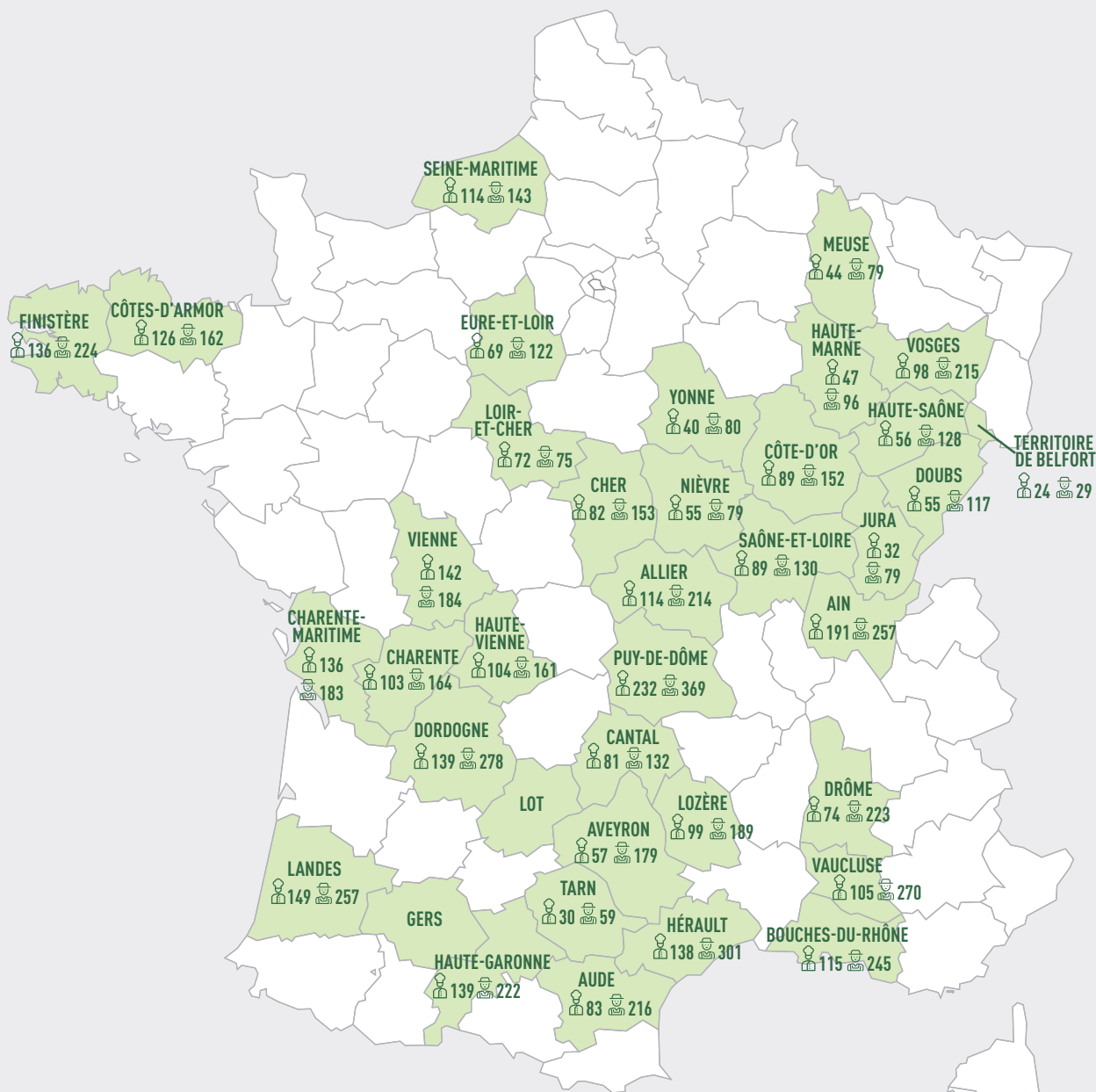
PLUS DE 11 000 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement
(dont 3 250 T de viandes, 1 990 T de légumes, 2 250 T
de produits laitiers, 1 132 T de fruits,
726 T de pain, 127 T de poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT

Un outil déployé et piloté par les Conseils départementaux



Nombre d'acheteurs référencés depuis le lancement



Nombre de fournisseurs référencés depuis le lancement

ILS VIENNENT DE NOUS REJOINDRE :



L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

De l'ambition et des moyens en Région Grand Est, pour atteindre 2/3 de produits locaux et 1/3 de produits bio dans les cantines des lycées d'ici 2030.

RENCONTRE AVEC PHILIPPE MANGIN,
Vice-président chargé de l'agriculture



Dans la Région Grand Est, tout est parti d'une promesse électorale, formulée en 2021 : le cap devait être mis avec détermination vers plus de produits locaux dans les cantines des lycées, pour offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs du territoire tout en améliorant la qualité des repas servis aux lycéens.

Une promesse tenue, dès juin 2022, avec le lancement par la Région du Programme ADAGE, pour « Alimentation Durable et Autonome en Grand Est » dans lequel l'outil Agrilocal a, naturellement, trouvé sa place.

Un programme aux objectifs ambitieux – deux tiers de produits locaux et un tiers de produits bio dans les cantines du territoire d'ici 2030 – couvrant quatre axes d'actions, pour ne rien laisser au hasard. La professionnalisation et la mobilisation des équipes d'achat pour créer le réflexe de l'achat local, d'abord. Ceci, en donnant un coup de pouce à l'échelle de la Collectivité : une aide bonus de vingt centimes par repas est désormais octroyée aux établissements qui s'engagent dans le programme. L'accompagnement des pratiques à tous les niveaux ensuite. Des cuisiniers

jusqu'aux équipes enseignantes, car Philippe MANGIN le rappelle : **« la réussite de ce programme sera forcément le fruit d'une mobilisation générale et collective ! »**.

Du côté des fournisseurs, la Région intervient pour accompagner la structuration de l'offre. Car en dépit d'une production suffisante à l'échelle de la Région, il n'est pas toujours simple pour les agriculteurs, les artisans et autres commerçants de s'organiser pour répondre à des commandes de centrales d'achat portant, souvent, sur des volumes très importants.

Enfin, c'est avec cet esprit d'équipe qui prime dans toutes les actions menées dans le cadre de son programme ADAGE que la Région œuvre aux rapprochements entre établissements. L'objectif est clair : **« susciter les mises en relation et le travail collectif non pas pour acheter au moins cher, mais pour acheter local ! »**. Un rapprochement qui concerne, aussi, les collectivités du territoire : ce sont désormais 9 Départements qui ont rejoint la dynamique ADAGE.

Les ingrédients sont donc réunis, en Région Grand-Est, pour que la recette fonctionne ! Le programme ADAGE suit donc son chemin, comptant sur le dynamisme de 21 lycées « pilotes » ambassadeurs de ce bel élan collectif à l'échelle du territoire et vitrines de l'excellence des produits du terroir.

Et parce qu'il n'est pas question de se fixer des objectifs chiffrés sans être en mesure d'apporter la preuve que ces objectifs sont atteints, la Région s'est dotée d'un outil de suivi très pointu des achats de produits locaux, désormais utilisé par tous les lycées du territoire.

Si le défi est grand et la marche haute, Philippe MANGIN est convaincu que les objectifs seront atteints : **« Ce n'est que question de volonté, d'organisation, de formation et de mobilisation. C'est sur le terrain que la dynamique va prendre. Et nous savons que cela fonctionnera car derrière ces objectifs chiffrés il y a aussi une démarche plaisir : des lycéens aux cuisiniers ou aux agriculteurs du territoire jusqu'aux représentants du rectorat, tout le monde se félicite de cette dynamique que nous avons engagée. »**

Lancement de la 5^{ème} édition de la semaine Agrilocal « AU PRÉ DE LA FERME », AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

L'association nationale Agrilocal a organisé un événement spécial le 28 février 2023, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, en collaboration avec le Conseil départemental de l'Hérault.

Cet événement intitulé "LES FILIÈRES AGRICOLES JOUENT LA CARTE DE LA PROXIMITÉ AVEC AGRILocal" a été l'occasion de rappeler les enjeux et les valeurs de cet outil formidable, déployé aujourd'hui dans 38 Départements et de lancer officiellement la 5^{ème} édition de la « Semaine Agrilocal : Au pré de la ferme », au travers des témoignages de fournisseurs engagés de longue date dans le réseau Agrilocal, à savoir :

- Aurélien Hobeniche de la SAS La Croix des Arbres dans le Puy-de-Dôme (63), producteur de viande de bœuf et de veau,
- Julien Saint-Palais de la SARL Oléandres dans les Landes (40), producteur d'huile de colza et de tournesol
- Nicolas Vanstraceele, producteur de pommes de terre dans l'Allier (03)



Aurélien Hobeniche, Lauréat Trophée Agrilocal catégorie Produits Carnés 2018



Julien SAINT-PALAIS, Lauréat Trophée Agrilocal catégorie Produits Transformés 2018



Nicolas VANSTRACEELE, Lauréat Trophée Agrilocal catégorie Légumes 2018



Intervention de Lionel Chauvin, Co-Président de l'Association nationale Agrilocal et Président du Conseil départemental du Puy-de-Dôme



Intervention de Kléber Mesquida, Président du Conseil départemental de l'Hérault

Salon national Agrilocal dans les Landes À L'OCCASION DE SES 10 ANS

Pour fêter son 10^e anniversaire, l'association AGRILocal a organisé le jeudi 25 mai 2023, son premier Salon national au Centre de Séminaires de Moliets-et-Maâ, dans les Landes (40).



Un événement pour l'ensemble des acteurs du réseau Agrilocal
Cet événement a réuni près de 300 acteurs différents du réseau Agrilocal (acheteurs, fournisseurs, animateurs, élus...), venus des quatre coins de la France dans une atmosphère fidèle aux valeurs défendues par l'association : partage, échanges, plaisirs du goût et découverte de la culture locale.

C'est donc sur un fond d'air de banda que les participants ont assisté à des ateliers thématiques, à des saynètes théâtrales et à un débat sur la souveraineté alimentaire. Joignant l'agréable à l'utile, ils ont flâné dans le marché des producteurs landais.

Inauguration officielle du Salon



Lors de cette inauguration, Lionel Chauvin, Co-Président d'Agrilocal, a salué le travail de terrain des animateurs : **« sans vous, nous n'avons pas de dynamique, c'est vous qui œuvrez dans les territoires pour amener vers la plateforme gratuite »** de plus en plus de restaurants collectifs publics. À ses côtés, Xavier Fortinon, Président du Département des Landes, a abondé : **« au niveau des collègues, il y a une forte impulsion de notre part. C'est un travail de tous les jours. On est sur la bonne voie mais on a encore beaucoup de progrès à faire en la matière »**.

« Quand on parle de petits producteurs, nous avons sauvé des structures qui ont failli ne plus exister », insiste Jean-Luc Durand, Co-Président d'Agrilocal, pour souligner la vocation de l'association à soutenir l'agriculture de proximité et à renforcer l'économie locale.

De gauche à droite : Yvon Pellet, Vice-président de l'Association Agrilocal, Lionel Chauvin, Co-Président de l'Association Agrilocal, Jean-Luc Durand, Co-Président de l'Association Agrilocal, Xavier Fortinon, Président du Conseil départemental des Landes

Marché de producteurs Landais



EARL Lapalue, producteur de glaces maison



Entreprise Dakoté, découverte de micro-pousses, miel et tisane



Aqualande, producteur de truites



Domaine d'Ognoas, producteur d'Armagnac



Pâtisserie Belaunza



Biscuiterie Vivena, producteur de biscuits artisanaux salés et sucrés, 100% BIO ET NATURELS



EARL du Haza, découverte des spécialités à base de canard



Qualité Landes, à la découverte de la gastronomie landaise !



Exploitation « Les chanvres de l'Atlantique », avec ses différents produits à base de chanvre tels que ses graines, huiles, protéines, farines



SARL Oléandes, producteur d'huiles artisanales



Cave coopérative de Tursan, avec des vins typiques du terroir Landais, sous signe de qualité AOP Tursan, IGP Landes et IGP Chalosse



Espace de convivialité Agrilocal

La vie du Réseau



La pièce « Sur place ou à importer », création du Collectif Sac de billes



Des ateliers thématiques tout au long de la journée



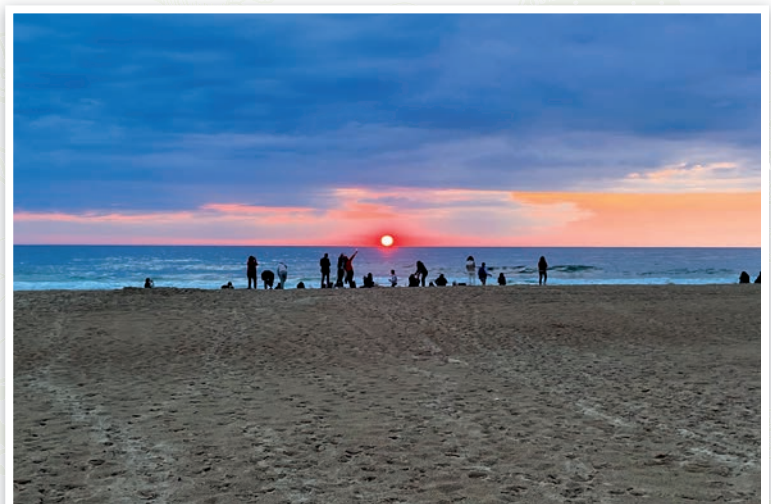
Animation musicale typiquement landaise



La délégation Puy-de-Dôme



Débat : Agriculteurs, les acteurs de notre souveraineté alimentaire



Fin de journée sur la plage pour les plus courageux !

Assemblée générale DU 25 MAI 2023

L'Assemblée générale a permis de mesurer le chemin parcouru depuis juillet 2013 lorsque la Drôme et le Puy-de-Dôme créaient Agrilocal pour promouvoir les circuits courts et favoriser la consommation de produits locaux et de qualité dans les cantines françaises.



Le Grand Repas, LE 19 OCTOBRE 2023

Pour la deuxième année consécutive, Agrilocal a été partenaire de l'association Le Grand Repas.

Le concept est simple : le jeudi 19 octobre, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle d'un même territoire autour d'un menu unique élaboré par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison.

Ce rendez-vous réunit les citoyens autour du repas et de ses valeurs : convivialité, partage, plaisir et sensibilise les participants et les acteurs locaux aux enjeux du circuit-court, de l'éducation au goût et à l'anti-gaspillage alimentaire.

La plateforme Agrilocal a permis aux établissements participants des départements adhérents, de commander les produits locaux rentrant dans la composition de leur menu du Grand Repas.

5^{ème} édition des Trophées ACHETEURS AGRILocal

Le 23 novembre 2023, plus de 80 personnes – parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, acheteurs du réseau Agrilocal – se sont donnés rendez-vous à la Maison de la Recherche à Paris, pour assister à la cinquième édition de la cérémonie de Remise des Trophées Acheteurs Agrilocal.



Les Lauréats de cette soirée sont les maillons incontournables des enjeux sociétaux et économiques actuels pour « **Bien manger, Manger mieux, Manger Local** » en restauration collective. Ils sont, chacun à leur échelle, des acteurs clé du réseau national Agrilocal et leur dynamisme dans ce réseau, utile aux consommateurs, à la protection de l'environnement, aux agriculteurs et au dynamisme de leur territoire a été reconnu, au travers de ces Trophées Agrilocal 2023.

Encore un succès POUR CETTE CINQUIÈME ÉDITION

Pour cette nouvelle édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 33 candidats, dans les 5 catégories suivantes : Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs.

Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir - Solidarité et Engagement.





CATÉGORIE COLLÈGES



Stéphane Vanwolleghem . Principale | **Pierre-Yves Rommelaere . Chef cuisinier**
Collège Joseph Anglade à Lézignan (11)

Le restaurant scolaire du Collège Joseph Anglade est bien plus qu'une simple cantine ! Au fil des années et sous l'impulsion de l'engagement déterminé de son Chef cuisinier Pierre-Yves ROMMELAERE, il est devenu un haut lieu de la gastronomie locale. Une vitrine de l'alimentation durable.

Car Pierre-Yves ROMMELAERE est un fervent défenseur de l'agriculture locale et paysanne de son territoire. Et il en est convaincu : les cuisiniers ont un rôle clé pour réussir la transition vers une agriculture et une alimentation durables à l'échelle des territoires. Cette conviction forte, il la partage dès qu'il en a l'occasion. Il en a même fait un livre, co-écrit et publié en 2022.

« Cuisiner pour les enfants est la plus belle façon de faire mon métier. J'œuvre énormément pour que le travail en cantine soit revalorisé et souhaite que dans un futur proche, la restauration collective devienne un exemple pour toute la restauration hors domicile. »

C'est donc en parfaite cohérence avec les valeurs défendues par son Chef Cuisinier que le Collège Joseph Anglade s'est lancé avec enthousiasme dans l'aventure Agrilocal en 2018, pour le plus grand plaisir des 550 enfants qui y déjeunent chaque jour. •



CATÉGORIE LYCÉES



Stéphanie KERMOGANT . Principale | **Christophe GARCIA . Chef cuisinier**
EPLEFPA MONTPELLIER-ORB-HERAULT à Pézenas (34)

« On ne peut pas faire de cuisine si on n'aime pas les gens » disait Joël ROBUCHON. Voici une citation que Christophe GARCIA, Chef cuisinier du restaurant de ce Lycée agricole et professionnel de Pézenas, a décidé de faire sienne !

Dès sa prise de fonctions, en 2004, il décidait de créer, avec le plein appui de sa direction et de son équipe, une cantine « militante ». Avec un mot d'ordre : la durabilité.

Et pour faire du principe du développement durable une réalité bien concrète, dans les assiettes de ses jeunes convives, Christophe GARCIA et son équipe se sont lancés à 200% dans l'aventure. Choix des matières premières, lutte contre le gaspillage, ... rien n'a été laissé au hasard.

Mais surtout, c'est sur l'humain qu'ils ont décidé de miser. Pour créer de la « valeur partagée » et faire en sorte que « tout le monde gagne : le lycée, ses fournisseurs, ses consommateurs », un véritable esprit d'équipe s'est installé dans l'établissement. Et cet esprit d'équipe a très largement dépassé la seule équipe de cuisine ! C'est tout un écosystème impliquant à la fois les producteurs du territoire et les lycéens qui s'est constitué autour de ce projet. •



« Une bonne démarche de développement durable en restauration, c'est comme une recette en cuisine. Il y a des bases et l'on ajoute son grain de sel et son savoir-faire » affirme ce Chef cuisinier.



CATÉGORIE ÉCOLES



Lionel LASSERRE . Responsable des commandes | **Jérôme DUDON** . Chef cuisinier
Le Restaurant scolaire de Moré, dans Les Landes (40)



Permettre aux enfants de manger bien, voire manger mieux à la cantine : telle est l'ambition affichée par l'équipe du restaurant scolaire de Moré.

Et nul besoin d'être une immense structure dotée d'immenses moyens pour cela. Du haut de ses 290 convives servis chaque jour et de ses 46 000 repas servis en 2022, ce restaurant scolaire possède de grands atouts sur le terrain du bien manger !

Depuis son inscription à Agrilocal40 en 2019, l'école a déjà contractualisé près de 400 marchés pour faire déguster à ses petits convives des produits bio ou produits tout près de chez eux. •

« Agrilocal c'est une démarche gagnante pour tout le monde, qui nous permet de proposer aux enfants des produits de qualité tout en valorisant le travail des agricultrices et agriculteurs, et ainsi de participer à notre niveau, au maillage social et gastronomique de notre département. »



CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX



Mme Laurence GARO . Directrice Générale | **Marion BOUGAREL** . Directrice des Achats
Frédéric NARDIN . Chef cuisinier | Centre Hospitalier Moulins-Yzeure dans l'Allier (03)

Bien manger à l'hôpital, c'est possible ! Pour le Centre Hospitalier de Moulins-Yzeure, c'est même une nécessité car :
« Le repas doit être considéré comme partie intégrante du soin. »

Et c'est avec ce souci permanent de la qualité des 1 787 repas servis chaque jour et du recours maximum aux produits issus de l'agriculture biologique et/ou du territoire, que travaille l'équipe pluridisciplinaire de ce centre hospitalier.

En fait, l'enjeu est double pour cette équipe : améliorer son offre alimentaire pour « redorer l'image de la restauration hospitalière » d'abord, mais aussi inclure ce temps du repas et tout ce qu'il implique dans une démarche de durabilité globale, participant tout à la fois au bien-être des patients, des usagers, du personnel et à l'animation du bassin de population sur lequel l'établissement est implanté. •



CATÉGORIE AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS



Emmanuel VISENTIN . Directeur | **Dominique COIFFARD** . Chef cuisinier
Régie départementale NATUR'AIN - Parc des Oiseaux à Villars les Dombes (01)

Y a-t-il un lien entre les objectifs du « bien manger » et de la protection de la biodiversité ? Pour le Parc des Oiseaux Natur'Ain, un acteur clé de l'animation de son département, la réponse est évidente ! Pour une raison toute simple : miser sur le local en cuisine, c'est réduire notre empreinte carbone et ça, c'est essentiel pour sauvegarder la biodiversité !

C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que cette structure de loisirs s'est engagée dans la démarche Agrilocal, en mars 2020 et fait désormais partie des acteurs clés du réseau Agrilocal01 avec plus de 800 consultations lancées et 557 marchés contractualisés, pour le plus grand plaisir des 100 000 convives qu'elle sert chaque année. •



« Agrilocal, c'est aussi la multiplication de rencontres entre des agriculteurs, des maraîchers, des meuniers, des boulangers, des cuisiniers tous engagés en faveur d'objectifs partagés : valoriser le travail des uns et des autres, régaler les convives et contribuer au dynamisme de l'économie locale. »

Prix spéciaux

ESPOIR



Responsable du service restauration :
Céline LERIGOLEUR
Chefs cuisinier :
M. William CHASSAT
Mme Delphine ARNE
MAIRIE DE CARBONNE (31)

« Bien manger » en favorisant le recours aux produits issus d'une production durable et locale, ça s'apprend tôt ! C'est la raison pour laquelle la Mairie de Carbonne a souhaité placer cet enjeu au cœur du fonctionnement de la restauration scolaire des deux écoles publiques primaires de son territoire.

A Carbonne, les écoliers sont sensibilisés aux bienfaits d'une alimentation saine et durable, à l'enjeu de consommer local, à la cantine bien sûr mais pas seulement ! La Ville s'est dotée d'une régie maraîchère en agriculture biologique qui permet d'approvisionner les menus servis aux 470 petits convives quotidiens de ces deux écoles, mais accueille aussi les enfants dans le cadre de visites pédagogiques. Cette dimension pédagogique est au cœur de l'engagement de la Mairie de Carbonne dans la démarche Agrilocal. Un engagement récent – en 2022 – mais dynamique !

« S'approvisionner de manière régulière et conséquente en produits locaux et de qualité : c'est possible ! ».

ENGAGEMENT



Principal :
Moustapha ADADY
Responsable des commandes :
Karine ROSOUX
Chef cuisinier :
David FREULET
Collège Léonard de Vinci à Bois Guillaume
(76)

La clé d'une assiette durable, servie à ses 474 jeunes convives quotidiens, réside d'abord dans le mode de production des aliments qui composent ses approvisionnements. J'attache une grande importance au respect de la terre et aux conditions de bien-être des animaux d'élevage.

Ajoutez à cela le souci de réduire l'empreinte carbone des menus en limitant les temps de transport et la volonté de contribuer à l'animation de l'économie de son territoire : l'engagement dans la démarche Agrilocal, dès 2016, résonnait donc comme une évidence.

Année après année, l'engagement de David FREULET et son équipe dans la démarche Agrilocal porte ses fruits. Les chiffres parlent d'eux-mêmes ! Aujourd'hui, le Collège Léonard de Vinci s'approvisionne sur son territoire de la Seine-Maritime en légumes, œufs coquille, viandes de volaille, produits laitiers, pain frais et poisson. Ceci, en faisant la part belle à l'agriculture biologique, dont 36% de ces approvisionnements locaux sont issus.

SOLIDARITÉ



Principale :
Aurélié BEDES
Responsable des commandes :
Géraldine SALAT
Chef cuisinier :
Frédéric WATTERLOS
Collège Alain-Fournier à Alban (81)

Éveiller le goût du « bien manger » chez les enfants, attiser leur curiosité sur la durabilité des modes de production des aliments qu'ils consomment, les éduquer à des comportements responsables en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ou de consommation de viandes, par exemple : tels sont les objectifs visés par l'équipe du restaurant scolaire du Collège Alain Fournier, engagée dans la démarche Agrilocal depuis 2021.

Cet établissement s'engage pour une restauration collective de qualité pour les élèves, comme pour le personnel !

Les producteurs locaux sont d'ailleurs, aussi, pleinement impliqués dans le projet. Au-delà des partenariats noués pour la fourniture de fruits et légumes, de viandes bovines et ovines, de fromages et laitages, de charcuterie et de biscuits issus du territoire, le Collège propose également à ses fournisseurs de participer à des animations au moment du repas de midi des enfants.

Une manière de connecter les collégiens à leur environnement et leur territoire mais aussi de valoriser le travail et les savoir-faire d'excellence des producteurs locaux.



*Le Cantal et la Saône-et-Loire,
terres d'élevage d'exception.*

VOYAGE AU CŒUR DU MASSIF CENTRAL,
LA PLUS GRANDE PRAIRIE D'EUROPE.

Que serait la France sans ses Aubrac, ses Charolaises, ses Salers ? Des paysages qu'elles façonnent aux aliments d'exception qu'elles produisent, ces vaches sont les figures de notre patrimoine économique, social et culturel.

C'est un voyage au cœur de leurs terres d'origine, du Cantal à la Saône-et-Loire, que ce dossier spécial vous propose. Des terres d'élevage, certes. Mais qui recèlent également de bien d'autres richesses.



Quel est le principal point commun entre le Cantal et la Saône-et-Loire ? Les paysages de ces deux départements sont entretenus par de véritables stars : les vaches les plus connues du monde ! Les Aubrac, les Charolaises, les Salers côtoient, sur ces terres d'excellence, des femmes et des hommes qui produisent viandes et fromages, mais aussi de très nombreux autres produits de qualité. Et l'engagement de ces agricultrices et ces agriculteurs se perçoit dans chaque parcelle de ces territoires « cousins » qui, à eux deux, offrent un magnifique aperçu des différents visages du Massif central.



DU VERT À PERTE DE VUE

Le saviez-vous ? Le Massif central, dont le Cantal et la Saône-et-Loire font partie, est la plus grande prairie d'Europe ! Vaste comme l'Autriche ou le Portugal, le Massif central s'étend sur plus de 85 000 kilomètres carré et compte 3,3 millions d'hectares de surfaces toujours en herbe.

Un tiers de la prairie française se situe dans le Massif central et les Charolaises, comme les Salers, n'y sont pas pour rien ! C'est la présence des troupeaux d'herbivores sur ces territoires qui garantissent, encore aujourd'hui, le maintien de ces espaces verts et ouverts qui stockent du carbone et regorgent de biodiversité.

C'est ainsi que de la montagne cantalienne jusqu'aux plaines de Saône-et-Loire, ce sont ces immensités vertes qui jouent les traits d'union. Et les véritables

joyaux gastronomiques issus de ces terres, comme les services qu'elles rendent à l'environnement, sont irremplaçables.

DESTINS LIÉS

Que vous parcouriez le Cantal ou la Saône-et-Loire, cette réalité ne saurait vous échapper : ici, l'agriculture joue un rôle central. Si à bien d'autres endroits le secteur est désormais relégué à un rang moins visible, ces deux départements l'assument pleinement : ce sont des terres d'abord agricoles... et fières de l'être !

Dans le Cantal, ce sont 8 100 agricultrices et agriculteurs, sur 4 675 exploitations recensées, qui produisent principalement viandes bovines et fromages, mais aussi charcuteries, yaourts, volailles, ... En Saône-et-Loire, l'agriculture c'est plus de 11 000 emplois, sur 512 000 hectares !

Et ces femmes et ces hommes aux savoir-faire d'exception qui traversent les générations font bien plus que produire notre alimentation. Parce qu'ils entretiennent chaque jour des paysages qui apportent qualité de vie aux habitants et plaisirs d'escapades aux touristes, parce qu'ils génèrent de l'emploi et des activités économiques tout au long de leur filière et bien au-delà, parce qu'ils font rayonner tout un patrimoine et perpétuent des traditions, ces femmes et ces hommes font battre le cœur de leur territoire.

C'est en cela que le destin du Cantal comme celui de la Saône-et-Loire sont liés, tout entiers, à celui des agriculteurs qui travaillent et subliment leurs terres.

STARS INTERNATIONALES

Charolaise, Aubrac, Salers. Que vous soyez féru d'élevage, amateur de bonnes viandes ou non, ces noms vous sont forcément familiers. Et vous n'êtes pas seul dans ce cas. Au fil des générations, ces races bovines se sont exportées dans le monde entier. Si leurs pattes sont, pour beaucoup d'entre elles et espérons-le pour longtemps encore, solidement ancrées sur les terres du Cantal et de Saône-et-Loire, leur réputation a, elle, déjà fait plusieurs fois le tour de la planète !

Ambassadrice de la génétique bovine française, la race Charolaise est désormais présente dans un très grand nombre de départements français mais aussi dans 70 pays, de tous climats et toutes latitudes. Sa viande tendre et persillée orne les plus grandes tables. En descendant vers le Cantal, ce sont les races rustiques qui se font plus présentes. L'Aubrac, originaire du Sud du Massif central, a voyagé un peu partout en Europe, en Guyane, aux Etats-Unis et en Nouvelle-Zélande.

La Salers enfin, réputée pour sa saveur incomparable, sa couleur rouge vif et son persillé, véhicule elle aussi toute une histoire derrière elle ! Jadis utilisée uniquement pour la production de fromage et la traction, elle se retrouve aujourd'hui dans 85 départements en France et 25 pays sur les cinq continents, notamment dans les zones d'élevage extensif d'Amérique du Nord, d'Australie et de l'Est de l'Europe. •



L'ENGAGEMENT DANS LA DÉMARCHE AGRILocal DU CANTAL ET DE LA SAÔNE-ET-LOIRE ? UNE ÉVIDENCE !

Mettre des produits durables et de qualité dans toutes les assiettes est bien plus qu'une volonté, de la part des Départements du Cantal et de la Saône-et-Loire : c'est un réflexe !

C'est, ainsi, en parfaite cohérence avec leur art de vivre et de bien-manger, que les deux Départements ont sauté à deux pieds dans l'aventure Agrilocal.

Le Cantal d'abord, dès 2014. Depuis, ce sont 81 acheteurs et 132 fournisseurs, dont 90 producteurs, qui utilisent la

plateforme sur ce territoire. Pour 167 tonnes d'aliments produits localement, commercialisés en près de dix ans !

Deux ans plus tard, la Saône-et-Loire rejoignait le mouvement. Avec une énergie débordante. Aujourd'hui, 89 acheteurs s'approvisionnent auprès de 130 fournisseurs, dont 98 producteurs. Et ce sont plus de 610 000 euros de chiffres d'affaires que la plateforme Agrilocal a généré à l'échelle du département. •

Agrilocal15 en chiffres

- 81 acheteurs utilisateurs
- 132 fournisseurs référencés dont 90 producteurs
- 167 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement
- Près de 750 000 € de chiffre d'affaires depuis le lancement



Le Cantal

UN TERRITOIRE AUTHENTIQUE



Sa force : sa nature encore si bien préservée

Son "truc en plus" : une gastronomie riche et de qualité



SES PRODUCTIONS :

- Elevage de bovins
- Races emblématiques : Salers et Aubrac
- Production viande
- Production lait
- Production porcine
- Productions diversifiées : maraîchage, arboriculture, viticulture

SES AGRICULTEURS

- 4 675 exploitations agricoles
- 8 100 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITE

- 6 AOP fromagères : Cantal, Salers (seule AOP exclusivement fermière), Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Laguiole
- Une AOP en cours pour la Lentille de Saint-Flour
- Production de viande finie notamment dans le cadre de filières sous signes de qualité : Salers Label Rouge, Bœuf du Cantal, Génisses Fleur d'Aubrac, Bœuf Fermier d'Aubrac, Veau Fermier élevé sous la mère
- Filières de qualité : Porc de Montagne
- Nombreux produits transformés à la ferme : fromages, viandes, charcuteries, yaourts, volailles...

DES VIANDES BOVINES D'EXCELLENCE... OUI, MAIS PAS QUE !

Le Salers Bœuf Label Rouge, le Bœuf du Cantal, les Génisses Fleur d'Aubrac, le Bœuf Fermier d'Aubrac, le Veau Fermier élevé sous la Mère, tout comme le Bœuf de Charolles, le Bœuf Charolais de Bourgogne tiennent une place de rang dans la gastronomie du Cantal et de la Saône-et-Loire. Mais ce ne sont pas les uniques vedettes de leur terroir !

Au contraire, ces deux départements agricoles ont bien d'autres délices à offrir.

Des fromages, d'abord : le seul département du Cantal ne compte pas moins de 6 AOP fromagères. Le Cantal, le Salers, le Saint-Nectaire, le Bleu d'Auvergne, le Laguiole y sont produits. Et la Saône-et-Loire est loin d'être en reste au rayon crèmerie ! Des fromages de chèvre

Mâconnais et Charolais ou du Beurre et la Crème de Bresse AOP au Brillat Savarin et à la cancalotte IGP, la palette de choix, de textures et de saveurs est large.

Vous êtes plutôt charcuterie ou volaille ? Là encore, le Cantal et la Saône-et-Loire sauront vous ravir. Après un apéritif au Porc de Montagne du Cantal et au Jambon du Morvan, laissez-vous tenter par la Volaille de Dinde de Bresse AOP ou les Volailles IGP du Charolais accompagnées de Moutarde IGP de Bourgogne !

Et même alors, le menu ne sera pas encore complet. Car à la carte de l'agriculture du Cantal et de la Saône-et-Loire se trouvent aussi des lentilles – en cours d'obtention d'une AOP concernant celle de Saint-Flour –, des escargots, des compotes, du miel, des glaces et sorbets, des yaourts, ... •

TERRAINS DE JEUX

Les grands espaces entretenus par les troupeaux d'herbivores sont, aussi, de formidables terrains de jeux propices au développement des activités de plein air. Le Cantal, comme la Saône-et-Loire, font partie de ces stations de pleine nature où bouger, respirer, vivre des expériences dans un environnement préservé et grandiose.

Des pistes de ski du Liorent à la balade en vélo sur le sentier d'interprétation de l'appellation Montagny ou celui de la roche de Solutré, d'un baptême en parapente depuis le Puy Mary à la randonnée sur le célèbre chemin des Moines entre Sennecey-le-Grand et Cluny, ce sont de splendides panoramas que ces deux départements ont à offrir.

Si les styles diffèrent, la promesse est la même pour tous les amoureux du mouvement et de la découverte : respirer un air pur tout en se (re)connectant avec une nature préservée.

AgriLocal71 en chiffres

- 89 acheteurs utilisateurs
- 130 fournisseurs référencés dont 98 producteurs
- près de 130 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement
- Plus de 610 000 € de chiffre d'affaires depuis le lancement



© DSL71 / Givord Véronique



DE LA GASTRONOMIE À L'ART, SOUS TOUTES SES FORMES

Culture et ruralité font bon ménage. Et le Cantal comme la Saône-et-Loire le prouvent. Au-delà même de leur patrimoine gastronomique et architectural, les deux départements ont su faire preuve d'ingéniosité, d'imagination et d'innovation pour proposer à leurs habitants comme leurs visiteurs une offre culturelle à faire saliver !

Comme dans l'assiette, il y en a pour tous les goûts : du théâtre d'improvisation au festival international de théâtre de rue d'Aurillac au Musée départemental du Compagnonnage à Romanèche-Thorins les curieux, comme les gourmands, seront comblés. •



La Saône-et-Loire

TERRE CHAMPÊTRE, ÉPICURIENNE, CHALEUREUSE AUX PRODUITS EMBLÉMATIQUES



Sa force : Des productions nombreuses, diversifiées et aux multiples signes de qualité

Son "truc en plus" : Un Département agricole, vert et riche en patrimoine culturel et activités touristiques

SES PRODUCTIONS

- Elevage de bovins, dont la viande de race charolaise est la plus emblématique
- Céréales
- Vins
- Volailles
- Lait
- Caprins et ovins
- Fruits et légumes

SES AGRICULTEURS

- 6070 exploitations
- 11 000 emplois équivalent temps
- L'agriculture départementale valorise autour de 512 000 ha de surfaces

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITE

- 7 AOP « Gourmandes » : Bœuf de Charolles, Volailles et Dinde de Bresse, fromages de chèvre Mâconnais et Charolais, Beurre et Crème de Bresse.
- Des exploitations agricoles situées sur les zones emblématiques et qui fournissent en lait les AOP Comté et Morbier
- De nombreux autres signes de qualité, comme les IGP poulet fermier noir de Bourgogne, Volailles du charolais, Bœuf Charolais de Bourgogne, Brillat Savarin, cancoillotte, moutarde de Bourgogne, ainsi que les spiritueux Fine et Marc de Bourgogne et de nombreuses productions en label Rouge : volailles, agneaux, bœuf, farines...



- De très nombreux produits fermiers emblématiques de la Saône-et-Loire et de la Bourgogne : volailles fermières, canards, porcs plein air et jambon du Morvan, charcuteries, escargots, compotes, miel, glaces et sorbets, fromages de vache, chèvre et brebis, crème et yaourts...
- Enfin, s'étirant du nord au sud de la Saône-et-Loire, les vignobles des Maranges, du Couchois, de la Côte Chalonnaise, du Mâconnais et du Beaujolais composent le plus vaste vignoble de Bourgogne, cumulant en tout une trentaine d'AOC dont les emblématiques Mercurey, Givry, Montagny, Rully, Pouilly Fuissé, Saint Véran, Viré Clessé, Saint Amour, Moulin à vent...et le crémant de Bourgogne.

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un succès grandissant partout en France. En 2023, c'est plus de 354 000 convives et plus de 1 000 établissements qui ont participé à ces opérations.



AU PRÉ DE LA FERME

Du 27 février au 31 mars 2023
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux



CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Du 5 au 9 juin 2023
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Du 13 au 17 novembre 2023
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

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



Rencontre avec : Emmanuel FOURNIER, Arboriculteur, Chef d'exploitation des Vergers des Savoies (86)

Voilà déjà quatre générations que les Vergers des Savoies produisent pommes, poires, abricots, pêches et autres délices sucrés pour les habitants de leurs territoires. Avec la même passion et, surtout, le même désir de travailler en « réparant la planète », dit en souriant Emmanuel FOURNIER, à la tête de l'exploitation depuis 1997.

Car l'Agriculture Biologique est bien plus qu'un label. C'est une manière de penser la production autrement. De prendre le temps de bien faire, à toutes les étapes. C'est ainsi qu'en livrant ses 60 kilogrammes de pommes hebdomadaires au lycée proche de chez lui, Emmanuel sait qu'il agit positivement, à son niveau, pour la santé des lycéens comme pour l'environnement.

Et c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'il a reçu, chez lui, les acheteurs de la restauration collective dans le cadre de la semaine Au Pré de la Ferme. En dépit de difficultés d'ordre logistique ou économique qui ne lui permettent pas encore de bénéficier à plein de l'outil, il en reste convaincu : « **La restauration collective sur notre territoire est un débouché qui a du sens pour nous, agriculteurs. Nous serions ravis de faire découvrir nos fruits, nos modes de production, notre métier au plus grand nombre d'enfants et de jeunes près de chez nous.** »

En outre, Emmanuel FOURNIER le sait : une relation de confiance, en transparence, sur la durée, entre un acheteur et un producteur à l'échelle d'un territoire ne présente que des avantages, y compris en termes de coût. L'outil Agrilocal doit donc permettre de multiplier ces partenariats gagnants-gagnants ! •

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

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



Rencontre avec : Pascal GICQUEL, Chef de cuisine du Collège de Léonard de Vincy à Saint-Brieuc (22)

Les semaines Agrilocal c'est un peu toute l'année, à la cantine du Collège de Léonard de Vincy de Saint-Brieuc. Car les agriculteurs du coin sont devenus des habitués, tant les relations sont étroites et régulières.

Pour Pascal GICQUEL, Chef de cuisine de l'établissement depuis 1998, c'est cette confiance totale dans la qualité et la durabilité du mode de production des viandes, fromages et légumes locaux qu'il sert à ses jeunes convives, qui résume le mieux la valeur de la démarche Agrilocal.

Grâce à Agrilocal, **« je n'ai absolument aucun doute sur le fait que les enfants vont manger des produits sains. Je leur sers leurs repas en toute bonne conscience. »**

En effet, c'est avec les éleveurs eux-mêmes, qui viennent livrer leurs produits directement à la cantine, que Pascal GICQUEL échange. Quand il présente - comme c'est le cas chaque jour -, un plateau de fromages locaux, à la coupe, aux collégiens, il sait tout de leur fabrication : du premier litre de lait jusqu'à l'affinage !

Et la semaine Connectez-vous local a été l'occasion, pour le Chef cuisinier, d'ajouter une petite touche festive à ses menus habituels. Les jeunes gourmets ont eu le privilège de déguster une palette de porc demi-sel avant de partager le désormais traditionnel plateau de fromages faisant la part belle, notamment, aux Tommes de Saint-Rieul et de Saint-Donan... et de terminer en beauté avec des crêpes au chocolat fournies par un crêpier du territoire puis un Far Breton fait maison ! •

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !



Rencontre avec : Gaëlle LE ROUX, Cheffe de cuisine du Lycée Agricole de Suscinio, à Ploujean Morlaix (29)

Avec plus de 30% de produits issus de l'agriculture biologique à sa carte, le lycée de Suscinio est un fervent défenseur de l'alimentation durable et locale.

Ici, aucun effort n'est ménagé pour aller au circuit de proximité le plus direct avec les producteurs. Les légumes servis à la cantine sont même produits sur place, sur l'exploitation agricole de l'établissement ! Pour le reste, Gaëlle LE ROUX et son équipe ne cessent de développer leur réseau de fournisseurs à l'échelle du territoire : yaourts, fromages, viandes, ... « Cela prend beaucoup de temps et ce n'est pas toujours facile, mais nous y parvenons. Et l'outil Agrilocal va nous aider à développer encore notre réseau. »

Engagée depuis la rentrée de septembre 2023, Gaëlle LE ROUX a joué le jeu de la Semaine Agrilocal « Au Pré de l'Assiette ». C'est ainsi que les 250 déjeuners et 110 dîners et petits déjeuners qu'elle a servis au cours de cette semaine ont tous mis à l'honneur au moins un produit bio du territoire.

Et les retours ont été positifs ! **« Si le pari du bio et du local demande des efforts, le résultat est là et nous ne reviendrions en aucun cas en arrière »**, insiste la Cheffe de cuisine.

C'est donc pour faire encore mieux, encore plus de bio, encore plus de local que Gaëlle LE ROUX se lance dans l'aventure Agrilocal. Avec l'envie, aussi, de nouer de véritables relations de confiance avec les producteurs : en leur proposant, par exemple, de venir eux-mêmes valoriser leurs produits auprès des élèves dans le cadre d'ateliers de dégustation. •



Acheteur

Le Cercle Mixte de l'École de Gendarmerie de Dijon Longvic (21)

LES DEUX RESTAURANTS DU CERCLE MIXTE DE L'ÉCOLE DE GENDARMERIE DE DIJON LONGVIC, DIRIGÉS PAR LE CAPITAINE JÉRÔME, VEULENT FAIRE LA PART BELLE AUX PRODUITS DU TERROIR. ILS PROPOSENT RÉGULIÈREMENT DES MENUS 100% CÔTE D'OR, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE LEURS CONVIVES, COMME DES AGRICULTEURS ET ARTISANS À PROXIMITÉ.

Pourquoi avez-vous fait le choix de vous engager dans la démarche Agrilocal ?

L'Adjudante Aline, Mickaël, Raphaël, Christophe et Damien travaillons tous les cinq avec l'envie déterminée de mettre en lumière les produits et les producteurs de notre département, tout en proposant du goût et de la qualité dans les assiettes de nos deux restaurants.

C'est un sacré défi, car nous servons jusqu'à 3000 repas chaque jour ! Les volumes dont nous avons besoin sont énormes et les démarches pour identifier les agriculteurs ou autres fournisseurs du territoire assez chronophages.

L'enjeu, c'est de parvenir à créer une dynamique collective impliquant suffisamment de fournisseurs, notre équipe et les cuisiniers de nos restaurants pour faire de nos « Menus 100% Côte d'Or » une habitude. Notre ambition est de proposer ce type de menu au moins une fois dans chaque plan de menu de sept semaines que nous élaborons. Ceci, tout en proposant également des produits locaux dans les assiettes de nos convives chaque semaine.

Un « Menu 100% Côte d'Or », ça donne quoi ?

Le 9 novembre 2023, par exemple, nous avons servi un Jambon persillé issu d'un élevage local accompagné de sa crème fouettée à la moutarde à l'ancienne, suivi d'un Bœuf Bourguignon, pommes de terres Grenailles et Carottes Bio achetées à la légumerie de Dijon

Métropole, d'une assiette de fromages constituée uniquement de produits du département – du Nuiton, du Côte d'Or et du Crémeux de Bourgogne – pour finir par une crème brûlée à l'anis de Flavigny ou une Panna cotta coulis de cassis. Tout cela fait maison bien sûr, d'où le besoin de pouvoir compter sur une équipe suffisamment étoffée en cuisine !

Et c'est bien là le principal challenge. Pour faire du bon et du local, il faut des moyens humains. Non seulement pour faire les bons approvisionnements mais aussi pour bien cuisiner et mettre à l'honneur les excellents produits que nous offre notre terroir.

Ce pari du local est-il gagnant ?

Sans aucun doute ! Et nous avons un moyen très concret pour le vérifier : les jours où sont servis nos Menus 100% local sont ceux au cours desquels nous faisons le plus de couverts !

En fait, le local bénéficie à tous. Aux agriculteurs de notre territoire, où nous faisons notre maximum pour valoriser leur travail : en travaillant correctement leurs produits, mais en leur proposant aussi d'intervenir lors d'ateliers de dégustation. Mais aussi à nos convives aux profils variés, des jeunes élèves jusqu'aux cadres, qui sont tous enthousiastes et ravis de découvrir ou redécouvrir dans leur assiette les pépites de notre gastronomie locale. •



Producteur

Les JUJU PASTA [25]

LES « JUJU PASTA », C'EST UNE BELLE AVENTURE À DEUX DANS LAQUELLE SE SONT LANCÉS JULIE ET JULIEN. EN 2020, ILS ONT TOUT PLAQUÉ POUR DEVENIR ARTISANS PASTIERS. CECI, EN NE PRODUISANT QUE DES PÂTES 100% BIO ET LOCALES !

Pouvez-vous nous raconter l'histoire de votre entreprise ?

Julien et moi travaillions déjà ensemble dans le secteur des loisirs et avons le désir de nous lancer dans une nouvelle activité qui avait du sens, pour nous. Et le retour au local, le bien-manger, l'alimentation durable ont toujours été au cœur de nos préoccupations.

C'est déterminés à travailler sur ces enjeux que nous avons, au détour d'une conversation avec un membre de notre famille - lui-même agriculteur -, appris qu'il était possible de produire des pâtes localement.

Les deux amateurs de pâtes que nous sommes n'ont alors pas hésité : l'aventure des Juju Pasta était lancée ! Quelques mois et bien des rencontres enrichissantes plus tard, nous devenions artisans pastiers.

Comment réussissez-vous à relever ce défi du 100% local ?

Notre principal challenge a été de trouver des céréales autour de chez nous.

Pour cela, nous avons d'abord réalisé un Tour de France des pastiers pour apprendre à travailler avec les agriculteurs, à sélectionner des matières premières diversifiées et de qualité,

C'est à l'issue de ce temps d'échanges et de formations que nous avons rencontré un agriculteur engagé en agriculture biologique, du côté de Vesoul : un véritable

passionné qui nous a permis de découvrir que nous pouvions fabriquer nos pâtes avec de l'épeautre, du petit épeautre, du blé poulard, ... Autant de variétés anciennes de céréales particulièrement nutritives et faciles à digérer que nous utilisons désormais dans nos productions.

Et c'est là la clé pour tenir notre promesse du 100% local et du bon ! Ne pas hésiter à sortir des grands standards, pour diversifier nos recettes.

Que vous apporte la démarche Agrilocal ?

Notre volonté est de faire arriver les Juju Pasta dans les assiettes des consommateurs de notre territoire. Pour cela, nous commercialisons déjà nos produits via des magasins de proximité et en vente directe. Et grâce à Agrilocal, nos pâtes se retrouvent aussi, désormais, dans les menus des collèges de la ville de Besançon !

Pour nous, c'est un vrai plus d'abord au plan économique et logistique : la semaine dernière par exemple, nous avons livré 500 kilogrammes de pâtes dans les collèges ! C'est un nouveau marché qui nous permet donc de faire du volume, en vrac.

Et la démarche est particulièrement vertueuse en termes de relations humaines, ensuite. Nous avons eu l'opportunité d'accueillir chez nous plusieurs chefs de services de collectivités territoriales pour mieux comprendre les besoins et les opportunités de chacun. Ces échanges nous ont été très utiles ! •

Agenda

Du 24 février au 3 mars 2024	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
28 février 2024	5 ^E ÉDITION "DES TROPHÉES FOURNISSEURS"
28 février 2024	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL
Avril 2024	SALON NATIONAL AGRILOCAL
Du 27 au 31 mai 2024	SEMAINE AGRILOCAL : "CONNECTEZ-VOUS LOCAL"
5 juin 2024	SALON "RESTAU'CO"
Octobre 2024	OPÉRATION AGRILOCAL ET LE GRAND REPAS
Du 14 au 18 octobre 2024	SEMAINE AGRILOCAL : "AU PRÉ DE L'ASSIETTE"
Automne 2024	LES ASSISES DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE EN MAINE ET LOIRE

On parle de nous !

zePROS

AGRILOCAL TIENT SON 1^{ER} SALON NATIONAL

A l'occasion de ses 10 ans, l'association Agrilocal, du nom de la plateforme internet créée en 2013 pour mettre en relation acheteurs et fournisseurs de la restauration collective en vue de favoriser la consommation de produits locaux et de qualité dans les cantines françaises, organise le jeudi 25 mai, son premier salon national au Centre de Séminaires de Moliets-et-Maâ, dans les Landes.

21/5/2023

Presse *lib*
Notre différence, c'est vous.

UN SALON ARTICULÉ AUTOUR DU « MANGER MIEUX » DANS LES LANDES

C'est Moliets-et-Maâ qui a été sélectionné par l'association Agrilocal pour accueillir ce qui sera son premier salon national. Réservé aux acteurs du réseau national, il sera l'occasion d'échanger autour d'un projet commun : l'alimentation locale et de qualité dans la restauration collective...

23/5/2023

La France Agricole

LORRAINE UN LYCÉE ADHÈRE À AGRILOCAL

[...] a adhéré au dispositif Agrilocal mettant en relation producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective. Mi-novembre, le lycée Henri Vogt, à Commercy, a signé une convention avec Agrilocal 55, la plateforme meusienne.... Le chiffre d'affaires d'Agrilocal 55 est passé de 57 000 euros en...

1/12/2023

www.auvergne-agricole.com REUSSIR
**L'auvergne
Agricole**

DEPUIS 10 ANS, AGRILOCAL FACILITE LE LIEN ENTRE CANTINES ET PRODUCTEURS LOCAUX

[...] autour d'Agrilocal 63. Depuis 2013, l'association Agrilocal permet aux restaurants...semaine dernière, Agrilocal organisait l'...la plateforme d'Agrilocal 63 dans le Puy-de-Dôme. Au collège de Pontgibaud, les commandes Agrilocal représentent jusqu'à...le biais d'Agrilocal. « Travailler en...

23/11/2023

**L'ÉCHO
RÉPUBLICAIN**

Christelle Minard, Vice-présidente du Conseil départemental en charge de la Transition écologique et de l'Attractivité du territoire, s'est rendue, jeudi, au collège Florimond-Robertet, dans le cadre de l'opération "Connectez-vous local", mise en place par l'association Agrilocal à l'échelle nationale.

12/6/2023

Agromundi

SEMAINE AGRILOCAL « AU PRÉ DE L'ASSIETTE » : 5 JOURS POUR PROMOUVOIR LE PATRIMOINE CULINAIRE LOCAL

8/11/2023

actu.fr

HÉRAULT : AVEC « AU PRÉ DE LA FERME », LE DÉPARTEMENT MISE SUR LES CIRCUITS COURTS

Le Département, partenaire du réseau Agrilocal, décline l'opération nationale « Au pré de la ferme » dans quatre territoires de l'Hérault, du mercredi 15 au vendredi 31 mars.

10/3/2023

la **gazette**
des communes des départements des régions

LES LYCÉES INCITÉS À CONSOMMER LOCAL EN S'APPUYANT SUR UNE PLATEFORME D'ACHATS

Beaucoup de projets alimentaires territoriaux en cours participent de ce mouvement. Agrilocal, autre plateforme d'achats locaux, lancée il y a dix ans dans la Drôme, est aujourd'hui présente dans toutes les régions....

27/11/2023

Tartine de serra, écailles de morteau, chantilly moutarde

RECETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF CUISINIER **HERVÉ HAENNIG** ET SON ÉQUIPE
COLLÈGE GILBERT COUSIN NOZEROTY - JURA (39)

© 6 personnes • Difficulté : ★ • ⌚ 30 min • 🍲 40 min



INGRÉDIENTS

1 saucisse de Morteau

300 g de serra
(fromage frais)

6 tranches de pain
de campagne

30 cl de crème
35% de MG

80 g de moutarde

Salade pour accompagnement

PRÉPARATION

- Cuire la saucisse de Morteau.
- Tailler 6 tranches de serra en rectangle.
- Trancher la saucisse en rondelles de 5 à 6 mm d'épaisseur.
- Poêler les tranches de serra.
- Monter la crème, ajouter la moutarde et rectifier l'assaisonnement.
- Monter les tartines : 1 tranche de pain, des tranches de serra et des rondelles de saucisses.
- Dresser sur une assiette, accompagné de salade et d'une rosace de chantilly.



Manger
bien
mieux,
local.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr 

