

n°8 • JANVIER 2026

AGRILOCAL

Le mag

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL



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

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

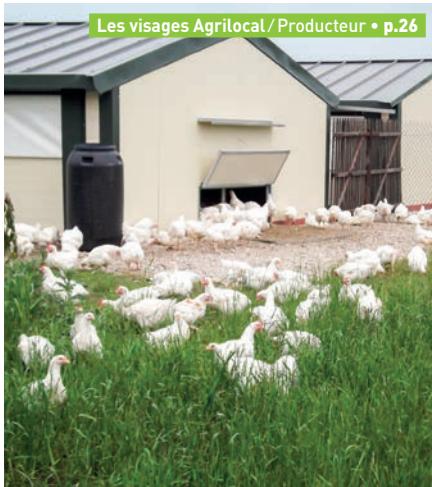
agrilocal.fr  @AgrilocalFrance



Manger mieux, Manger local, Manger de saison AVEC AGRILOCAL



Dossier :
La Charente-Maritime et les Vosges • p.18



Les visages Agrilocal/Producteur • p.26



6^{me} édition des Trophées / Acheteurs - Fournisseurs Agrilocal • p.10

La vie du Réseau p. 4 - 17

- Retour sur l'année 2025 / Agenda 2026
- L'expérience de nos nouveaux adhérents
- Nos adhérents en action
- 3^e édition du Salon national Agrilocal à Gruissan
- 6^{me} édition des Trophées Acheteurs/Fournisseurs Agrilocal

Dossier p. 18 - 23

- La Charente-Maritime et les Vosges, territoires aux mille saveurs

Grand angle p. 24 - 25

- Au cœur des semaines Agrilocal

Les visages Agrilocal p. 26 - 27

- Interview d'un producteur : Ludovic MARET de Poulet Compagnie, Saulon-la-Chapelle (21)
- Interview d'un acheteur : Marie-Laure MENNETRIER et Emmanuel GUNEPIN du Collège Camille Flammarion (52)

Saveurs de nos départements p. 28

- Charlotte aux fraises

AGRILOCAL *le mag*

Le Mag c'est une mise en lumière de celles et ceux qui font vivre le réseau. Retrouvez tous les anciens numéros sur le site Agrilocal.fr



Nos 34 départements adhérents :

Ain, Allier, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Cher, Côte d'Or, Côtes d'Armor, Dordogne, Doubs, Drôme, Eure-et-Loir, Finistère, Gers, Jura, Landes, Loir-et-Cher, Lozère, Meuse, Puy-de-Dôme, Haute-Marne, Collectivité européenne d'Alsace, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Seine-Maritime, Tarn, Vaucluse, Vienne, Haute-Vienne, Vosges, Territoire de Belfort, Yonne.



@AgrilocalFrance



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, A.Litaudon.

Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Tirage : 7 500 exemplaires.



12 ANS, QUE NOUS ŒUVRONS POUR PÉRENNISER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT DURABLES ET LOCALES

Tout au long de l'année 2025, les débats sur l'agriculture et l'alimentation ont, encore, mis en lumière ce constat indiscutable : nous devons, plus que jamais dans nos assiettes, miser sur le local.

La France a perdu 100 000 fermes lors des dix dernières années. Plus d'un agriculteur sur deux, encore en activité, devra partir à la retraite dans les dix prochaines. Dans le même temps, les aliments produits très loin de chez nous, parfois dans des conditions de durabilité éloignées des standards imposés à nos producteurs, arrivent dans des proportions croissantes jusque dans les rayons de nos supermarchés.

Dans ce contexte, nous, élus et acteurs de la restauration collective, avons le devoir de montrer l'exemple. Nous devons nous engager toujours plus pour démontrer qu'il est non seulement souhaitable, mais aussi possible de mettre en œuvre et de pérenniser des filières d'approvisionnement alimentaire durables et créatrices de valeur pour tous. Nous devons prouver que ces filières pensées à l'échelle de nos territoires n'ont que des atouts : elles garantissent des débouchés rémunérateurs pour les producteurs, contribuent à animer nos campagnes et à améliorer la qualité de notre alimentation.

Voilà pourquoi la démarche Agrilocal que nous portons collectivement depuis tant d'années est pleine de sens et nous remplit de fierté. Voilà pourquoi nous y croyons en 2026, plus encore que dans le passé. La restauration collective est un levier formidable pour réussir les transitions agricoles et alimentaires attendues. Elle revêt, en outre, une dimension sociale majeure : à la cantine, la qualité est la même pour tous. Aussi, notre ambition est claire : nous voulons, pour demain, toujours plus de produits locaux, de produits issus de l'Agriculture Biologique ou, plus largement, sous signe officiel de qualité, dans les restaurants des collèges et autres établissements publics avec lesquels les Départements travaillent.

Et nous savons que nous y parviendrons. Parce que derrière l'outil Agrilocal se trouve un réseau exceptionnel de femmes et d'hommes dont l'engagement force le respect. Des agricultrices et des agriculteurs, des acheteurs, des cuisiniers, des animateurs Agrilocal aussi, qui ont appris à travailler ensemble et à unir leurs forces, au service du bien commun.

C'est à eux, que ce magazine est dédié.

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILOCAL

Lionel Chauvin

Jean-Luc Durand

Retour sur L'ANNÉE 2025

Un Bilan chiffré en constante progression

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



4 079 ACHETEURS
UTILISATEURS (+5,5 % par rapport à 2023) dont 31 % de collèges, 15 % de communes, 8 % de lycées, 9 % d'établissements médico-sociaux, etc.



7 813 FOURNISSEURS
locaux référencés (+7,8 % par rapport à 2023) dont 67 % de producteurs

14,5 M€

de chiffre d'affaires en 2024 (+19 % vs 2023)

Un Chiffre d'Affaires depuis le lancement de plus de

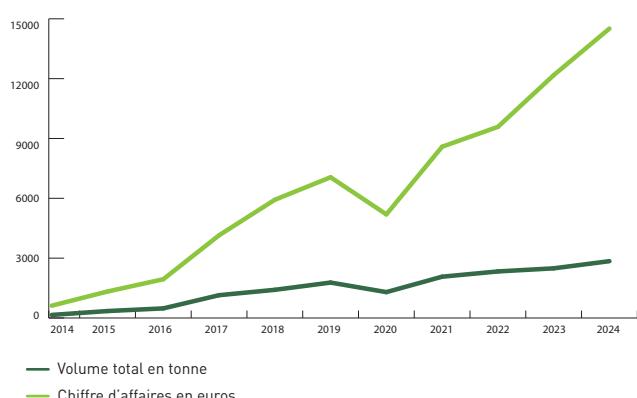
70,9 MILLIONS D'EUROS



PLUS DE 16 300 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES

locaux commercialisés depuis le lancement (dont 4 804 T de viandes, 2 921 T de légumes, 3 522 T de produits laitiers, 1 534 T de fruits, 1 106 T de pain, 182 T de poissons, etc.)

ÉVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



AGENDA 2026

Du 21 février au 1 ^{er} mars 2026	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
26 février 2026	7 ^e ÉDITION "DES TROPHÉES ACHETEURS ET FOURNISSEURS
26 février 2026	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL
Du 18 au 22 mai 2026	SEMAINE AGRILOCAL : "CONNECTEZ-VOUS LOCAL"
17 juin 2026	SALON "RESTAU'CO"
Jeudi 8 octobre 2026	OPÉRATION AGRILOCAL ET LE GRAND REPAS
Du 5 au 9 octobre 2026	SEMAINE AGRILOCAL : "AU PRÉ DE L'ASSIETTE"
Automne 2026	LES ASSISES DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Le réseau Agrilocal s'est agrandi, en 2025 !

Partons à la rencontre d'un nouvel adhérent : la Collectivité européenne d'Alsace.



Alsace

Date d'adhésion à Agrilocal : 2025

**RENCONTRE AVEC LAURENT KRIEGER,
CONSEILLER D'ALSACE**

« Depuis le 1^{er} janvier 2021, les Conseils départementaux du Bas-Rhin et du Haut-Rhin forment la Collectivité européenne d'Alsace. Une seule collectivité pour un territoire alsacien aux innombrables atouts, parmi lesquels, incontestablement : la culture du bien manger... et du manger local ! »



Les consommateurs alsaciens sont, en effet, très attachés aux produits et spécialités du terroir. Et ce n'est donc pas un hasard si, plus encore que dans d'autres coins de France, les agriculteurs de ce territoire sont nombreux à s'impliquer dans une démarche de transformation à la ferme. Portée par l'influence germanique – la transformation à la ferme est très développée, en Allemagne – cette dynamique accompagnée par la collectivité permet aujourd'hui à 25 % des agriculteurs locaux de vendre tout ou partie de leur production en vente directe. Ce taux, beaucoup plus élevé que la moyenne

nationale, inclut le secteur viticole bien sûr, mais aussi de nombreuses autres productions, l'Alsace bénéficiant d'une agriculture très diversifiée : élevage, grandes cultures, maraîchage, ...

Alors, les élus de cette jeune collectivité ont voulu miser sur cette force, en impliquant notamment les 110 collèges du territoire qui préparent eux-mêmes leurs menus dans ce cercle vertueux de la consommation locale. Et pour accompagner ce mouvement, l'outil Agrilocal leur a semblé idéal. Il permet à la collectivité, tout à la fois, de satisfaire les règles de la commande publique, d'assu-

rer le monitoring des achats réalisés par les collèges et, surtout, de créer du lien, des échanges, des rencontres entre les différents acteurs des chaînes d'approvisionnement à l'échelle du territoire.

Voilà pourquoi, à côté d'objectifs particulièrement ambitieux – 100 % de local sur une liste de produits phares de l'agriculture alsacienne tels que certains légumes d'hiver ou les asperges, par exemple –, figure cette volonté déterminée de la part de la Collectivité : prendre toute sa place dans l'animation du réseau Agrilocal qui est, avant tout, un réseau humain. •

NOS ADHÉRENTS EN ACTION

Joyeux 10^e Anniversaire Agrilocal01 !



Ain (01)

Date d'adhésion à Agrilocal : 2015

**RENCONTRE AVEC FLORENCE NICOLAS,
ANIMATRICE AGRILOCAL01**

«Pour maintenir une dynamique, il est nécessaire de créer du lien, d'aller à la rencontre des acteurs, de les écouter, de comprendre leurs univers pour faciliter les échanges et consolider les relations commerciales. Et parfois, des surprises sont au rendez-vous ! J'ai reçu une belle reconnaissance il y a quelques semaines, lors du Salon de la Gastronomie de Bourg-en-Bresse, où le club de cuisine d'un collège m'a proposé de devenir la marraine de leur remarquable initiative !»

Dix ans ! Voilà dix ans que le Département de l'Ain a fait le choix de s'engager dans la démarche Agrilocal pour soutenir son économie locale, œuvrer en faveur de la juste rémunération des agriculteurs tout en améliorant la qualité des produits servis dans les assiettes des collégiens et autres convives de la restauration collective. Dix années au cours desquelles le Département, la Chambre départementale d'agriculture, la Chambre des métiers et de l'artisanat et tous les acteurs du réseau ont travaillé, créé, innové ensemble au service de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Florence Nicolas, l'animatrice Agrilocal de l'Ain, a pris le train en marche. Voilà cinq ans que cette fille de maraîcher et petite-fille d'agriculteur anime ce grand et beau projet avec passion, énergie et conviction.

Alors forcément, au moment d'organiser la grande fête anniversaire célébrée le 26 novembre 2025, c'est avec émotion et fierté – collective ! – qu'elle a tiré le bilan de cette première décennie.

Au cours de cette période, à l'échelle du département, un réseau de cuisiniers a été créé pour faciliter les échanges et les partages d'expériences, entre ces acteurs clés de la réussite de l'approvisionnement local ; un club de cuisine destiné aux collégiens a été lancé ; des ateliers pédagogiques culinaires menés avec les chefs de cuisine ; des marchés de producteurs dans les collèges ont été organisés ; des animations de sensibilisation à l'alimentation durable ont été dispensées ; des initiatives anti-gaspillage alimentaire ont été démultipliées ; des visites de fermes avec des acheteurs et des « speed meeting » acheteurs-fournisateurs ont été arrangés. Et depuis peu, une dynamique de « self participatif » inspirée de démarches mises en œuvre dans d'autres départements du réseau national – le Puy-de-Dôme, notamment – est développée.

Bref, le réseau Agrilocal de l'Ain ne se contente pas de vivre, il déborde de vitalité !

Et ce sont toutes ces initiatives inspirantes, ainsi que celles et ceux qui les portent, que Florence Nicolas a eu à cœur de mettre en lumière à l'occasion de cet anniversaire. Des témoignages, des démonstrations culinaires en binômes entre agriculteurs et chefs cuisiniers, un atelier participatif anti-gaspillage de gaufres salées, ainsi qu'une découverte de la Fresque de l'Alimentation ont ponctué la journée, à laquelle ont participé plus de 200 acteurs de la restauration collective du département, qu'il s'agisse des 47 collèges comme de l'ensemble des lieux de restauration collective du territoire que la collectivité a souhaité, également, accompagné.

Surtout, Florence Nicolas a voulu faire de cet événement une vitrine de ce qui, pour elle, constitue la plus grande richesse de la démarche Agrilocal01 : l'humain au cœur des liens. Elle le dit et le redit avec beaucoup d'enthousiasme. •

3^e ÉDITION du *Salon national Agrilocal à Gruissan*

Pour la troisième année consécutive, l'association Agrilocal a organisé, le Mercredi 2 avril 2025, son Salon national, au Palais des congrès de Gruissan dans l'Aude (11) !

Comme pour les deux précédentes éditions, l'ensemble des acteurs du réseau Agrilocal ont été conviés.

Cet événement a été l'occasion de réunir les différents acteurs du réseau national Agrilocal (acheteurs, fournisseurs, élus et animateurs des départements adhérents) qui contribuent chaque jour à son développement, au sein d'une atmosphère fidèle aux valeurs défendues par l'association : partage, échanges, plaisirs du goût et découverte de la culture locale.

L'inauguration officielle de ce Salon s'est déroulée en présence d'Hélène Sandragné, Présidente du Conseil départemental de l'Aude, Lionel Chauvin, co-président de la plateforme Agrilocal et Président du Conseil départemental du Puy-de-Dôme, ainsi que Jean-Luc Durand, conseiller départemental de l'Aude et co-président de la plateforme Agrilocal.

Plusieurs ateliers et animations ont rythmé la journée : un déjeuner local et de saison, un marché de producteurs, des dégustations et des souvenirs photos. Le tout dans une ambiance musicale et festive, avec la présence de la confrérie de l'anguille, qui a profité de l'événement pour introniser un nouveau membre le Puydômois Lionel Chauvin.



LA VIE DU RÉSEAU



ALDON





6ème édition des Trophées ACHETEURS ET FOURNISSEURS AGRILOCAL

Le 27 février 2025, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, acheteurs et fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont données rendez-vous à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard, pour assister à la sixième édition de la cérémonie conjointe de Remise des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal 2024.

A travers cette soirée, l'association AGRILOCAL a souhaité récompenser et mettre à l'honneur les acheteurs et fournisseurs les plus actifs au sein du réseau national.



Encore un succès
POUR CETTE SIXIÈME ÉDITION



Pour cette sixième édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 25 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.

Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui ont été récompensés.

Côté Fournisseurs, c'est 26 candidats que le jury a départagé dans les 5 catégories suivantes : Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés. Comme pour la session Acheteurs, 3 prix spéciaux - Espoir, Solidarité et Engagement - complètent le palmarès.

Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui ont été récompensés pour leur engagement quotidien.



- Trophées FOURNISSEURS -

**Catégorie PRODUITS CARNÉS**

Sandrine et Patrick Bonadéi, GAEC La Ferme bio des Coteaux, Eleveurs de viande bovine à Gaillac Toulza, Haute-Garonne (31).

Le GAEC la Ferme bio des Coteaux, c'est une affaire de famille et d'engagement! Engagement en faveur d'une agriculture durable, d'abord : Sandrine, Patrick et Clément élèvent 180 bovins de race Gasconnes des Pyrénées sur 310 hectares, nourris exclusivement avec des fourrages et des céréales Bio produites sur l'exploitation. Un engagement en faveur de leur territoire, ensuite : les agriculteurs sont de fervents défenseurs des filières courtes, au service de l'animation d'une économie locale. Engagement, enfin, en faveur de l'accès pour toutes et tous à une alimentation saine et de qualité.

C'est tout le sens de leur implication dans la démarche Agrilocal, qui leur permet de contribuer à faire en sorte que les enfants accèdent à des aliments de qualité issus de l'agriculture locale et biologique. C'est, aussi, une manière d'éduquer ces futurs consommateurs à un mode d'alimentation sain et durable !

Inscrits dès 2016 sur la plateforme, ce sont des ambassadeurs d'Agrilocal31 particulièrement dynamiques ! Avec 467 consultations répondues, 51 marchés contractualisés, un réseau de 21 clients sur le territoire et près de 600 kilogrammes de viandes livrées en 2023, ils s'imposent comme des acteurs phares de la démarche sur leur territoire.

**Catégorie PRODUITS LAITIERS**

**Manon Lapierre - Wilfried Lapierre
Mickaël Grange - Nicolas Malin, GAEC
P2MN, Les Délices Bressans, à Courtes dans l'Ain (01)**



Manon et Wilfried Lapierre, Mickaël Grange et Nicolas Malin sont associés au sein d'une exploitation de polyculture-élevage laitier labellisé Haute Valeur Environnementale (HVE) où chaque décision, chaque pratique répond à une exigence de durabilité.

La ferme compte 195 vaches laitières élevées au grand air et nourries principalement avec des fourrages, céréales et protéines produites sur place. Elle produit également du blé commercialisé dans le cadre d'une filière de farine Label Rouge et dispose d'un atelier de méthanisation pour une production d'énergie verte équivalente... à la consommation électrique de 200 foyers !

Et c'est en parfaite cohérence avec cette recherche de double performance économique et environnementale que les associés ont fait le choix de se lancer dans l'aventure de la transformation du lait à la ferme et de la vente directe pour approvisionner la restauration collective. Une décision dont ils se félicitent aujourd'hui, qui leur a permis de diversifier leurs débouchés, tout en favorisant l'accès de leurs yaourts et autres produits de grande qualité aux consommateurs de leur territoire.

Soucieux d'adapter au mieux leurs produits aux attentes des acheteurs de la restauration collective, les associés des Délices Bressans s'engagent pleinement dans la démarche en participant à toutes les animations Agrilocal01 et en se tenant à l'écoute permanente des retours faits par les cuisiniers.



Assemblée générale DU 27 FÉVRIER 2025

En amont de la cérémonie des Trophées Acheteurs et Fournisseurs 2024, les membres de l'association nationale Agrilocal se sont réunis pour leur Assemblée générale annuelle.



Catégorie Légumes

Sébastien Patou, Coopérative du Born, producteur de légumes à Saint-Julien en Born dans les Landes (40)

Miser sur la force du collectif à l'échelle d'un territoire pour relever le défi de l'alimentation durable ! Voilà le pari que fait la coopérative du Born, qui a transformé 30 tonnes de légumes cette année, fournit des légumes biologiques à huit acheteurs de la restauration collective de son territoire grâce à la plateforme Agrilocal40 et porte, aujourd'hui, un projet aussi original qu'ambitieux : la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) associant des producteurs, des artisans de bouche, des collectivités, des associations et des citoyens autour d'un outil de production commun.

Ce projet s'intègre dans la droite lignée de la philosophie d'Agrilocal : encourager les pratiques agricoles et alimentaires durables, tout en contribuant à la vitalité économique du territoire.

Pour Sébastien Patou, à la tête de la coopérative : « *En créant une activité économique sur place, la coopérative du Born peut générer des emplois locaux, soutenir les agriculteurs et les producteurs locaux, ainsi que stimuler les échanges commerciaux au sein de la communauté. En favorisant la consommation de produits locaux, nous pouvons contribuer à réduire l'empreinte écologique associée aux transports de marchandises sur de longues distances.* »

Impliquée dans le Projet Alimentaire du Territoire du Département des Landes, la coopérative s'approvisionne notamment en légumes produits sur les Espaces Tests en maraîchage bio installés par la collectivité.



Catégorie Fruits

Gérardo Munoz et Julien Deverre, EURL ESScale, à Quissac dans le Gard (30)



ESScale, c'est une entreprise de l'économie sociale et solidaire spécialisée dans l'achat-revente de produits alimentaires, notamment de fruits issus de l'Agriculture Biologique, dont l'activité se concentre sur les territoires du Gard et de l'Hérault.

Mais c'est aussi, avant tout, une féroce envie de soutenir les paysans du coin tout en œuvrant en faveur de l'alimentation durable et la réussite d'une aventure collective ayant démarré en 2020, en pleine pandémie du Covid.

Au début, il y a eu en effet ce besoin, bien identifié : celui de regrouper, structurer et faciliter l'offre des agriculteurs paysans du territoire, pour répondre à une demande croissante en produits locaux de la clientèle professionnelle. Agrilocal est arrivée dans le projet en 2023, avec un nouveau challenge à la clé : travailler avec les acteurs de la restauration collective. En 2024 et avec le soutien du Département du Gard, une collaboration a démarré avec les collèges du territoire.

Et c'est pour mettre toutes les chances du côté des paysans qu'ESScale a fait le choix durant la même période de diversifier son activité, pour offrir de nouveaux services parmi lesquels le stockage et la co-livraison de marchandises pour le compte des agriculteurs. Sur Agrilocal, elle propose également, depuis peu, de répondre directement aux consultations pour simplifier encore un peu plus la vie à la vingtaine de producteurs locaux dont elle commercialise les produits.



Catégorie AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

Stéphane Puig Y Mestre, SARL Pêcheurs de l'Île d'Oléron (Collectif « PIO »), à Saint-Pierre d'Oléron en Charente-Maritime (17)



Sur le port de la Côtinière, sur l'île d'Oléron, travaille une petite équipe de huit passionnés de la mer qui s'affairent chaque jour pour offrir le meilleur de la ressource halieutique de leur littoral aux consommateurs du coin.

A leur tête, Stéphane Puig y Mestre, met tout en œuvre pour défendre les intérêts des pêcheurs locaux.

C'est la raison pour laquelle il n'a pas hésité, en se lançant dans l'aventure Agrilocal17, à convier des cuisiniers de la restauration collective pour leur expliquer le métier de mareyeur au sein de la criée. Des cuisiniers avec lesquels il a participé à des ateliers dédiés à la préparation de plats à base de poisson local et de saison, moins connus et peu onéreux.

L'entreprise parvient aujourd'hui à approvisionner 14 établissements en une large gamme de filets de poissons sans arête issus de la pêche locale - merlu, merlan, grondin, vive, vieille, ombrine, bar, roussette, requin peau bleu, saumonette, ... -, de poissons portions et de produits frais transformés.

Pour Stéphane Puig Y Mestre « *La démarche Agrilocal permet une meilleure visibilité auprès des établissements et la transparence de l'offre pour les acheteurs. C'est un outil simple d'utilisation qui permet de valoriser à la fois les ressources locales et les fournisseurs.* »

Prix spéciaux



Prix Engagement



Myriam et Yann Vouillot, GAEC Cicon du Bas, éleveurs de vaches laitières et producteurs de viande bovine, à Epenouse dans le Doubs (25)



Si vous voulez savoir comment travaillent des éleveurs résolument engagés en faveur de l'agriculture et de l'alimentation durable, rendez-vous au GAEC Cicon du Bas, à Epenouse dans le Doubs : vous y rencontrerez Yann et Myriam Vouillot, acteurs emblématiques de la démarche Agrilocal25 !

A la tête d'une exploitation familiale de vaches laitières et allaitantes destinées à l'AOP Comté et à la production de viandes bovines, ces éleveurs partagent la passion du métier, le souci de l'excellence et une volonté farouche de communiquer sur leurs pratiques.

Permettre aux plus jeunes de découvrir de bons produits du terroir, issus de pratiques agricoles durables, mises en œuvre dans des fermes familiales : voilà ce qui incite Myriam et Yann à se lever dès l'aube pour s'occuper de leurs animaux.

Et leur engagement porte ses fruits. Inscrits sur la plateforme Agrilocal25 depuis 2016, l'exploitation a déjà passé plus de 2 000 marchés contractualisés, avec 88 acheteurs de son territoire ! Des chiffres impressionnants !





Prix Solidarité

Mathieu Audoux, société Agricourt, à Eurre dans la Drôme (26)



Agricourt, c'est une plateforme qui réunit des agriculteurs engagés au sein de systèmes de production durables, pour mieux les aider à accéder à la commande publique, tout en garantissant une traçabilité exemplaire de leurs produits. C'est un outil au service des producteurs et un véritable levier de l'alimentation durable à l'échelle du territoire : l'organisation travaille avec le Département de la Drôme pour améliorer les marchés publics du groupement d'achat collèges-lycées et faire en sorte que les collégiens et autres convives de la restauration collective locale aient accès à ce que leur terroir produit de meilleur.

Agricourt œuvre, aussi, dans le domaine du commerce équitable ! Elle a récemment constitué une commission dédiée à ce segment de marché, dans le cadre de laquelle elle commercialise depuis 2023 des légumes labellisés BioPartenaires : une démarche spécialisée dans le commerce équitable Nord/Nord.

Mathieu Audoux, à la tête de la structure, en explique le fonctionnement : « *Agrilocal permet à nos producteurs bio et locaux de fournir la restauration collective de leur territoire, tout en respectant la commande publique. Agricourt répond aux consultations Agrilocal pour ses producteurs, afin d'alléger leurs tâches administratives et logistiques. Cet outil vient en complément des marchés publics pour lesquels nous sommes mandataires : il est donc très utile pour certains produits, des repas spéciaux, etc... Agrilocal nous a permis de livrer en produits bio & locaux des établissements que nous ne connaissons pas, et même de créer de petits marchés récurrents comme du yaourt bio-local livrés toutes les semaines aux hôpitaux.* »



Prix Espoir



Myriam et Lionel Coulomb, GAEC de L'EBES, producteurs de produits laitiers à Saint-Etienne du Valdonnez en Lozère (48)

Les usagers de la restauration collective de la Lozère ont, parfois, la chance de déguster les yaourts et fromages blancs de Myriam et Lionel Coulomb : des éleveurs engagés en Agriculture Biologique, à la tête d'une exploitation d'une quarantaine de vaches Montbéliardes nourries à l'herbe dans la vallée du Valdonnez, qui se donnent à 100% pour promouvoir l'excellence de leurs produits !

En effet, si l'activité de transformation à la ferme est récente au GAEC de l'EBES, le dynamisme n'en est pas moins impressionnant ! Au total, ce sont déjà 109 marchés que Myriam et Lionel ont contractualisé sur la plateforme Agrilocal48, avec 11 acheteurs de la restauration collective.

Ils considèrent l'outil Agrilocal comme un véritable atout car il leur a permis de connaître certains établissements lozériens et d'aller les démarcher.



- Trophées ACHETEURS -

**Catégorie COLLÈGES****Collège André Masson à Saint-Loup-sur-Semouse, en Haute-Saône (70)**

Principal : André Masson

Responsable des commandes : Emmanuel BAGUE

Chef cuisinier : Yves SIMONIN

Au collège André Masson de Saint-Loup-sur-Semouse travaille un véritable passionné, qui s'engage bien au-delà des murs de l'établissement : le chef cuisinier Yves Simonin, déterminé à mettre dans les assiettes de ses 235 jeunes convives des plats faits maison préparés avec des produits locaux de qualité !

Et parce qu'une passion, ça se partage, le collège a mis en place sous son impulsion de nombreuses initiatives et animations autour de l'alimentation locale et durable ! Création d'un potager éducatif, installation de ruches, accueil d'un producteur de glaces local – un fournisseur Agrilocal ! – dans la cour du collège à l'occasion de la Semaine du Goût.

Pleinement en phase avec les objectifs de durabilité prônés par la démarche Agrilocal, le collège se montre également exemplaire dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un salad'bar a été installé pour permettre aux élèves de composer leur repas selon leurs préférences et leur appétit. La gestion des portions servies est également adaptée, avec une option "petite faim" ou "grande faim".



Pour le principal du collège André Masson, Agrilocal fait partie intégrante de la mission pédagogique de l'établissement :

« Ce dispositif nous permet de cuisiner des produits frais et de qualité tout en maintenant un lien de proximité et de confiance avec nos producteurs, mais il nous offre aussi l'occasion d'éduquer les élèves à une alimentation durable et de qualité, de les sensibiliser au goût des produits et à l'intérêt d'une consommation locale. »

**Catégorie LYCÉES****Lycée général et technologique Lafayette, à Clermont-Ferrand dans le Puy-de-Dôme (63)**

Principal : Christine PELISSIER

Responsable des commandes : Raphaël LAPORTE

Chef cuisinier : Mickaël FRONTEZAK

La proximité et le contact direct avec les producteurs du territoire : voilà ce que Mickaël Frontezak, aux commandes de la cuisine du Lycée général et technologique Lafayette situé à Clermont-Ferrand, apprécie particulièrement dans la démarche Agrilocal.

« Le système garantit une proximité commerciale et logistique, ainsi qu'un dialogue facilité avec les producteurs », souligne celui qui, au-delà des nombreuses commandes qu'il passe via la plateforme, participe activement à l'ensemble des animations proposées par Agrilocal.

L'outil lui permet, également, de concrétiser son engagement en faveur d'une alimentation locale, durable et de qualité. Avec un soin porté, notamment, tout particulièrement à la question de la saisonnalité des produits. Pour Raphaël Laporte, responsable des commandes, *« Agrilocal permet une gestion plus affinée des commandes et, donc, une meilleure prise en compte de cette saisonnalité ».*

Et les 950 convives de ce restaurant collectif, qui sert près de 180 000 repas chaque année, sont également acteurs de cette démarche de responsabilité dans laquelle le lycée a fait le choix de s'engager. Depuis 2023, l'établissement s'est doté d'un « self participatif » qui permet aux lycéens de choisir eux-mêmes les aliments qu'ils consomment en termes de qualité et de quantité, guidés par le personnel de service.





Catégorie ÉCOLES

L'Ecole de Saint-Mamet-la-Salvetat, dans le Cantal (15)

Directrice : Sandrine MALGOZOU

Responsable des commandes : Catherine IZOULET

Chef cuisinier : Christophe LESCURE

En 2018, la construction d'un nouveau bâtiment au sein de l'école primaire de Saint-Mamet-la-Salvetat a été l'opportunité de doter l'établissement d'une cantine scolaire. Dès l'ouverture de la cantine, un choix très clair a été fait par l'équipe, soutenue par la commune : celui de travailler au maximum avec des produits frais, de qualité et locaux. Aussi, l'outil Agrilocal s'est vite imposé comme la solution idéale pour remplir rapidement cet objectif.

« Cet outil, simple d'utilisation, est facilitateur pour trouver des fournisseurs de produits locaux sans avoir à les démarcher. Il nous a permis des gains de temps considérables. Aujourd'hui la cantine travaille avec des producteurs locaux souvent engagés en Agriculture Biologique, pour ses approvisionnements réguliers en viandes, fromages, yaourts, charcuteries, légumes et farine » témoigne le chef cuisinier de l'école, Christophe Lescure.

Et c'est pour permettre aux enfants d'apprécier encore plus la qualité des produits locaux mis dans leurs assiettes que l'école s'implique dans les animations Agrilocal et autres démarches de sensibilisation auprès des enfants et de leurs parents ! Un compost et un jardin pédagogique ont également été installés : les enfants ont, ainsi, la joie de déguster les légumes qu'ils produisent eux-mêmes !



Catégorie ÉTABLISSEMENTS MEDICAUX-SOCIAUX

LE CCAS de Charroux Résidence autonomie et école de Charroux, dans la Vienne (86)

Directrice : Céline GROLLEAU

Responsable des commandes : Christelle JARRY

Chef cuisinier : Emilie CHARDAT - Marie Line BESSAGUET



Les cheffes cuisinières Emilie Chardat et Marie Line Bessaguet préparent, chaque jour, des repas dégustés par 36 personnes âgées et une centaine d'enfants de maternelle et de primaire. Des convives de générations bien différentes, donc. Mais qui bénéficient tous de la chance, offerte par le CCAS de Charroux, de découvrir dans leurs assiettes des produits de qualité, issues de fermes installées à quelques kilomètres de leurs établissements.

Inscrit sur la plateforme Agrilocal86 depuis 2019, le CCAS de Charroux est vite devenu un acteur incontournable de la démarche dans le département. Il participe activement à toutes les animations proposées dans ce cadre et a même accueilli dans ses murs le Forum Agrilocal, en juillet 2022 !

Avec 187 consultations lancées et 144 marchés contractualisés depuis leur inscription, les deux cheffes peuvent désormais compter sur des collaborations bien installées avec les producteurs de leur territoire. L'une comme l'autre se félicitent de l'utilisation de cet outil :

« Agrilocal nous permet de travailler régulièrement avec des produits locaux et de recourir facilement à des approvisionnements en circuit court. C'est une vraie opportunité, pour nous, d'avoir accès de manière si simple aux producteurs de notre territoire. »





Catégorie AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS

Le Cercle GSC Verdun dans la Meuse (55)

Responsable de la base : Lieutenant Alexis DEJARDIN

Responsable des commandes : Jérôme NOEL

Chef cuisinier : Eric RIGAL

Le Cercle GSC Verdun assure la restauration des bases militaires de Thierville-sur-Meuse et Rouvres-Etain. Malgré un cadre national d'achats particulièrement strict, la structure s'est engagée rapidement dans la démarche Agrilocal et fait partie de ses principaux ambassadeurs, dans le département de la Meuse !

Avec 915 couverts par jour, le responsable des commandes Jérôme Noël et le chef cuisinier Eric Rigal offrent, en effet, de vraies opportunités de développement de filières d'approvisionnement en circuit court de proximité. Leur engagement dans la démarche, en 2021, a directement contribué à crédibiliser l'outil Agrilocal auprès des autres acheteurs comme des fournisseurs.

Et l'équipe s'est donné les moyens de la réussite, en adaptant en permanence leurs méthodes d'achats pour faciliter les démarches pour les fournisseurs locaux. C'est la raison qui les a, notamment, incité à passer plusieurs accords-cadres : une pratique encore rare dans le département qui leur a permis de contractualiser près de 260 marchés depuis leur inscription !



Pour Jérôme Noël, « *En facilitant notre mise en relation avec les fournisseurs locaux, Agrilocal nous a permis d'atteindre notre objectif : mettre en valeur les producteurs et les produits de notre territoire, tout en respectant strictement les règles de la commande publique. Nous apprécions les liens qui se sont établis grâce à cet outil avec les producteurs, tout comme la grande réactivité dont ces derniers font preuve pour répondre à nos besoins.* »

Prix spéciaux



Prix Engagement

Commune de Saint-Rémy-en-Rollat, dans l'Allier (03)

Maire : Alain Dumont

Chef cuisinier et responsable des commandes :

Clément Puy



La commune de Saint-Rémy-en-Rollat est bien plus que simple utilisatrice de la plateforme Agrilocal03. Au fil des ans depuis son inscription en 2016, elle en est devenue une véritable ambassadrice.

En effet, son chef de cuisine Clément Puy et le Maire Alain Dumont mettent tout leur dynamisme dans la promotion d'Agrilocal sur leur territoire. Ils n'hésitent pas à contacter directement les producteurs locaux pour les encourager à se lancer dans l'aventure et contribuent ainsi directement à la structuration d'une économie de l'alimentation de proximité dans l'Allier.

Et au-delà des liens privilégiés qu'il a réussi à tisser avec les agriculteurs, Clément Puy entend également partager sa passion et son engagement avec les enfants ! Depuis deux ans, la commune organise des sessions de réalisation de desserts maison avec les classes de primaire.

Des actions de sensibilisation au tri des déchets, un dressage à l'assiette en fonction de l'appétit de chacun sont, également, autant de moyens d'impliquer les jeunes convives dans la démarche de durabilité promue par Agrilocal.

« *Je travaille depuis 8 ans avec Agrilocal. J'ai toujours apprécié la relation producteur-cuisinier, Nous avons un intérêt commun qui est la qualité dans l'assiette. Au fil du temps, nous nous rendons compte que la différence de coût financier entre un produit local et/ou labellisé, et un produit acheté chez un grossiste n'est pas si différente pour un meilleur rendu. Ceci est d'autant plus vrai dans une zone rurale comme la nôtre : la quasi-totalité des producteurs avec lesquels je travaille se trouve à moins de dix kilomètres !* »





Prix Solidarité

Le Collège Les Mailheuls à Coursan dans l'Aude (11)

Principale : Veronique Clement

Chef cuisinier et responsable des commandes : Yannick Mangel

Inscrit depuis 2016 sur la plateforme Agrilocal11, le collège Les Mailheuls est exemplaire à bien des égards en matière d'alimentation durable. Avec près de 200 marchés contractualisés avec des producteurs locaux sur la seule année 2023, il n'a cessé de renforcer et optimiser ses achats de proximité au cours des dernières années. Pour le plus grand plaisir des 420 jeunes convives servis quotidiennement !

Yannick Mangel, chef cuisinier et responsable des commandes de l'établissement, est un convaincu et un fidèle de la démarche : *« Agrilocal est une excellente plateforme pour mettre en relation les acheteurs et les producteurs. C'est un outil formidable et incontournable pour tous les cuisiniers qui souhaitent valoriser les produits de leur territoire. A titre personnel, il m'a permis de rencontrer de nombreux agriculteurs et de mettre en avant dans mes menus des produits auparavant méconnus des élèves et même des adultes ! Agir positivement pour le territoire et améliorer la qualité de l'assiette tout en respectant un budget, c'est donc possible ! »*

Mais le collège Les Mailheuls se distingue, aussi, dans d'autres aspects de l'alimentation durable : avec la lutte contre le gaspillage alimentaire solidaire ! Il réalise régulièrement des dons des restes alimentaires aux associations. Et a organisé avec les collégiens un atelier pâtisseries à partir du pain qu'ils n'avaient pas consommé... dont les ventes ont permis de financer un voyage scolaire !



Prix Espoir

Collège Bois des Dames à Saint-Germain du Bois en Saône-et-Loire (71)

Principale : Stéphanie LE VENT

Responsable des commandes : Hélène BOY

Chef cuisinier : Nicolas HUGUENOT

L'équipe du collège Bois des Dames a fait le choix de placer l'éducation alimentaire au cœur de sa mission pédagogique. La principale du collège Stéphanie Le Vent, la responsable des commandes Hélène Boy, le chef cuisinier Nicolas Huguenot et même les professeurs s'engagent ensemble pour sensibiliser les collégiens sur tous les aspects de l'alimentation durable, de la ferme à l'assiette.

C'est, également, en collaboration avec le Département que le collège Bois des Dames s'implique dans des projets pilotes, tels que celui dédié à l'enjeu de « l'approvisionnement en légumes locaux en direct du producteur » lancé à la rentrée de septembre de 2024. Il travaillera dans ce cadre avec cinq maraîchers volontaires, installés dans un rayon de quinze kilomètres maximum autour du collège. Des maraîchers qui viendront, comme l'ont fait récemment des éleveurs de volaille de Bresse, parler aux élèves de leur métier et de la saisonnalité de leurs produits.

Deux ans plus tôt, déjà, le collège Bois des Dames avait accueilli en ses murs la formation « Vendre à la restauration collective » dans le cadre d'un partenariat avec le Département et l'Association Bio Bourgogne Franche Comté : un événement qui avait permis de mettre en lumière l'outil Agrilocal auprès de plusieurs acheteurs et producteurs du territoire et facilité les interactions entre ces acteurs.

La responsable des commandes Hélène Boy se félicite de cette montée en puissance de l'outil Agrilocal dans son travail, mais aussi à l'échelle de son territoire : *« Tout au long de l'année 2023, nous avons contacté nos fournisseurs afin de les inciter à s'inscrire sur la plateforme Agrilocal. Cette démarche leur a permis de se faire connaître d'autres établissements et ainsi développer un réseau de proximité en restauration collective. »*





Zoom sur

La Charente-Maritime et les Vosges, territoires aux mille saveurs.

A LA DÉCOUVERTE DES TRÉSORS GASTRONOMIQUES, CULTURELS ET NATURELS DE DEUX TERRES DE CARACTÈRE.

Près de 800 kilomètres les séparent. L'un est bordé à l'Ouest par l'océan, l'autre à l'Est par les montagnes. Ils paraissent si différents... et pourtant ! Les départements de la Charente-Maritime et des Vosges partagent bon nombre de points communs. Parmi ceux-ci, celui d'offrir à leurs habitants comme à tous ceux qui les visitent une nature et un patrimoine – gastronomique, notamment – exceptionnels.

Dans un portrait croisé de ces territoires d'exception, nous partons à la découverte de leurs innombrables trésors patrimoniaux et naturels, des eaux limpides où se dressent les îles de Charente-Maritime jusqu'aux forêts d'épicéas des massifs vosgiens.

Êtes-vous plutôt huîtres de Marennes-d'Oléron ou pâté de truite des Abesses ? Pineau des Charentes ou Bonbon des Vosges ? Bonne nouvelle : ici, vous n'aurez pas à choisir ! Suivez-nous, nous vous faisons découvrir toutes ces merveilles dont regorgent la Charente-Maritime et les Vosges, ainsi que les endroits où elles trouvent leurs racines.



© Arthur HABUDZIK



© Michel Laurent

TERRES NATURES

Respirez. Que vous sentiez l'air marin caresser votre visage en faisant face aux îles de Ré, d'Oléron, d'Aix et Madame dont la seule évocation évoque la douceur de vivre qui caractérise si bien la Charente-Maritime, ou que vous soyez saisis par l'air vif du haut des massifs vosgiens couverts d'épicéas et de leurs lacs glaciaires, vous ne pouvez qu'être frappés par la beauté de ces paysages grandioses.

La Charente-Maritime, située dans l'estuaire de la Gironde, le plus grand d'Europe, est bordée de 463 kilomètres de côtes. Elle abrite une biodiversité remarquable. C'est là que se trouvent marais salants et parcs ostréicoles dont la renommée dépasse très largement nos frontières. Et son arrière-pays a, lui aussi, bien des atouts à révéler. Il abrite des vignobles qui s'étendent à perte de vue. Associés à des appellations qui, elles aussi, font depuis bien longtemps le tour de la planète : Cognac, Pineau.

Le territoire vosgien, lui aussi, a de quoi miser sur son « capitale nature ». Ses grands espaces, ses crêtes et vallons, sont autant de terrains de jeux, de randonnées à pied ou à cheval, pour celles et ceux à la recherche d'un grand bol d'air pur. Du bleu scintillant de ses lacs glaciaires au vert ondoyant de ses forêts, le département des Vosges offre des paysages d'une grande richesse, à couper le souffle. Tous ceux qui le traversent en sont témoins : cette terre du nord-est de la France est propice à une expérience inédite de reconnexion à la nature.



© LesCoflocs

TERRES D'EAUX

L'un porte le nom d'un fleuve qui le traverse, l'autre abrite lacs glaciaires et stations thermales de renom comme Vittel ou Contrexéville. Les Vosges et la Charente-Maritime se sont construites depuis des générations au fil de l'eau.

Sur ces deux territoires, en effet, l'eau est partout. Il y a l'océan atlantique bien sûr, où se dressent toutes ces îles de Charente-Maritime et ces stations balnéaires qui rappellent à certains leurs meilleurs souvenirs de vacances. Mais il y a aussi la Sèvre Niortaise, la Charente, la Seudre et les estuaires dont celui de la Gironde autour desquels la vie, douce, s'est organisée. Tout comme s'est créée, depuis des siècles, une véritable activité économique, sociale et culturelle autour du thermalisme dans les Vosges. Riches de ces sources de bien-être et de vitalité, ces villes d'eaux sont aussi chargées d'histoire et font partie intégrante de l'identité du Département des Vosges.

TERRES DE PATRIMOINE

Le patrimoine, ce sont les monuments historiques, bien sûr. Ni la Charente-Maritime, ni les Vosges ne manquent de lieux grandioses à visiter et d'histoires à raconter sur leur territoire. En Charente-Maritime, plusieurs sites sont inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO : la citadelle de Saint-Martin-de-Ré, la basilique Saint-Eutrope de Saintes, l'Hôpital des Pèlerins de Pons, l'église Saint-Pierre de la Tour d'Aulnay. Il y a aussi, bien sûr, le très médiatique fort Boyard au large de l'île d'Aix, construit à l'initiative du Marquis de Vauban au XVII^{ème} siècle et terminé au cours du XIX^{ème}. Il y a encore la Corderie Royale de Rochefort, où étaient fabriqués les cordages des navires du Roi. Ou le village fortifié de Brouage, à quelques kilomètres de Marennes, où était installé jadis un port utilisé pour le commerce du sel.

A quelques 800 kilomètres de là, Remiremont. La « Belle des Vosges », dévoile aux promeneurs une Abbaye au cœur de son centre historique, édifiée au XI^{ème} siècle ! Tandis qu'une autre commune du territoire, Bussang, ravit ses visiteurs en les invitant à pénétrer dans la salle grandiose du Théâtre du Peuple : un théâtre atypique bâti il y a 120 ans par Maurice Pottecher, un humaniste qui souhaitait faire de l'art une grande fête populaire, accessible à tous. La devise « Par l'art, pour l'humanité » toujours inscrite au fronton de la scène qui s'ouvre sur la nature, laisse une trace indélébile de cet héritage.

Mais en Charente-Maritime comme dans les Vosges, le patrimoine se trouve aussi dans les savoir-faire et les traditions. Durant des décennies, le textile et les meubles en bois ont, par exemple, façonné l'identité des Vosges. Et parmi ces savoir-faire qui se transmettent se trouvent également, sur l'un comme l'autre de ces territoires, ceux de l'élevage. Tout particulièrement de l'élevage de bovins : un secteur bien présent dans l'économie des deux départements qui joue un rôle majeur dans leur héritage culturel et traditionnel.



TERRES D'ÉLEVAGE

Si vous avez traversé la Charente-Maritime ou les Vosges, vous n'avez pas pu les rater : ces vastes étendues vertes sur lesquelles pâturent des vaches élevées pour leur lait, ou leur viande. La Charente-Maritime s'inscrit dans le bassin laitier Charentes-Poitou. L'élevage s'y est particulièrement développé aux alentours de Surgères, donnant naissance au premier beurre AOC créé en France. Les prairies sont, également, entretenues par des troupeaux de vaches de races allaitantes, dont le patrimoine génétique participe pleinement à l'héritage culturel du territoire.

Dans les Vosges, ces prairies permanentes couvrent 60 % des surfaces agricoles et jouent un rôle central dans l'équilibre agronomique et économique du département. Avec 400 millions de litres de lait par an, les Vosges sont le premier producteur laitier de la région Grand Est. Le département produit également 15 % de la production régionale de viande bovine. Plus en hauteur, en estives, ce sont des troupeaux de brebis et de chèvres qui occupent et entretiennent les paysages.

Agrilocal17 en chiffres

- **157 acheteurs utilisateurs**
- **241 fournisseurs** référencés dont **83 producteurs**
- **221,7 tonnes de denrées alimentaires locales** commercialisées depuis le lancement de la démarche
- Et plus de **1,11 millions d'euros** de chiffre d'affaires.



La Charente-Maritime : DE LA RICHESSE DES PRODUITS DU TERROIR, ENTRE MER ET TERRE



Sa force : un cadre privilégié en bord de mer et une gastronomie qui régale les palais

Son “truc en plus” : plusieurs sites inscrits au patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO



LES PRODUCTIONS PHARES

- Viticulture
- Cultures en céréales, oléagineux, protéagineux
- Bovins lait
- Polyculture
- Polyélevage
- Bovins Viande

CELLES ET CEUX QUI FONT L'AGRICULTURE

- 5 807 exploitations
- 11 014 agriculteurs actifs

LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES, SOUS SIGNE DE QUALITÉ

Plus d'une soixantaine de produits sous SIQO avec notamment :

- AOP Beurre Charente Poitou
- AOP Pomme de terre de l'Île de Ré
- AOP Cognac
- AOP Pineau des Charentes
- IGP Huîtres de Marennes-Oléron

TERRES DE GASTRONOMIE

Comme beaucoup de départements agricoles, la Charente-Maritime et les Vosges sont aussi des terres du bien-vivre et du bien-manger ! Les pépites de la gastronomie locale trouvent toutes leurs origines dans les nombreuses fermes présentes sur ces territoires : 5 807 en Charente-Maritime, 2 995 dans les Vosges. Transformés par des entreprises du territoire, ces produits qui portent à eux-seuls toute l'identité de ces terroirs bénéficient, pour certains, d'une renommée internationale ! Le célèbre Munster, le Cognac ou les Huîtres des Marennes-d'Oléron sont incontestablement des stars de notre patrimoine gastronomique français, qui rayonne à l'étranger.

Mais il y a aussi d'autres trésors, moins connus du grand public et pourtant particulièrement ancrés

dans l'histoire de ces terroirs ! Connaissez-vous le « Bonbon des Vosges », par exemple ? Ce bonbon au parfum de sapin ou d'eucalyptus donne l'impression de déguster une forêt toute entière ! Il en existe toute une déclinaison et les confiseries qui le fabriquent acceptent volontiers d'en dévoiler tous les secrets de fabrication.

En Charente-Maritime, le match se joue évidemment entre produits de la mer et de la terre. Mais il y a de la place pour tous, sur les meilleures tables ! A côté des huîtres fines de claires servies avec du beurre de Surgères et un verre de pineau des Charentes se dégustent, par exemple, de petites pommes de terre de l'île de Ré ou de la salicorne, une plante des marais à croquer en condiment.

TERRES DE LOISIRS

Avis à celles et ceux qui souhaitent assouvir leur envie de nature : tous leurs désirs seront comblés, en Charente-Maritime ou dans les Vosges ! Pour les amateurs de ski ou de randonnées en raquettes, les massifs vosgiens sont la destination idéale durant les vacances d'hiver. Pendant l'été, c'est dans la forêt vosgienne qu'il est conseillé d'aller s'évader, à pied ou à cheval. Côté rando, la Charente-Maritime offre également de magnifiques surprises : son sentier littoral tout comme ses forêts domaniales constituent de douces et belles manières de découvrir ce territoire aux mille visages. Et pour ceux qui se sentent plus à l'aise dans l'eau, l'offre en activités nautiques est, elle aussi, à l'image des paysages du département, d'une très grande diversité !



©Aurelie STAYF

Agrilocal88 en chiffres

- 108 acheteurs utilisateurs
- 276 fournisseurs référencés dont 83 producteurs
- 343,9 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement de la démarche
- Et plus de 1,84 millions d'euros de chiffre d'affaires.



TERRES D'AVENIR

S'ils misent avec fierté sur leur histoire et s'engagent en faveur de la transmission de leurs savoir-faire locaux et leurs traditions, les départements des Vosges et de la Charente-Maritime n'en sont pas moins résolument tournés vers l'avenir.

Dans le secteur agricole, qui devra relever un immense défi démographique dans les dix prochaines années - la moitié des agriculteurs encore en activité approchant l'âge de la retraite -, penser l'avenir signifie pour les collectivités accompagner ce renouvellement des générations d'actifs agricoles. Les deux départements déploient des efforts d'innovation pour encourager les installations de nouveaux agriculteurs et appuyer le développement, à l'échelle des fermes, d'activités alternatives à la production agricole, visant à assurer la pérennité des petites fermes. Ils accompagnent aussi les agriculteurs dans l'adaptation de leur exploitation au changement climatique et dans la mise en œuvre de nouvelles pratiques agro-écologiques, dans une recherche constante de triple performance économique, sociale et environnementale.

En Charente-Maritime, cet engagement passe notamment par un soutien spécifique à l'Agriculture Biologique qui représente déjà 5 % de la surface agricole utile du département.



Les Vosges :

UNE DESTINATION MAGIQUE EN TOUTES SAISONS



Sa force : une gastronomie locale riche, durable, inventive et labellisée

Son “truc en plus” : des joyaux architecturaux, des trésors naturels et un savoir-faire d'exception



© CDB8

LES PRODUCTIONS PHARES

- Élevage (viande et lait)
- Polyculture

CELLES ET CEUX QUI FONT L'AGRICULTURE

- 2 995 exploitations
- 4 546 agriculteurs actifs

LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES

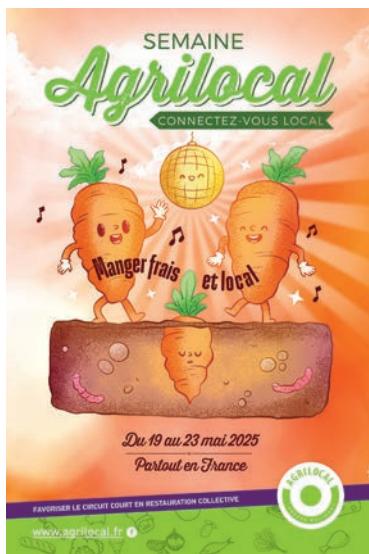
- Spécialités des Vosges sous AOC : Munster ou Munster Géromé, miel de sapin des Vosges
- AOC mirabelles de Lorraine
- Spécialités sucrées : Nonnette de Remiremont, Loriquette de Remiremont et la Glace Plombières
- Spécialités salées : l'andouille du Val-d'Ajol et le Pâté de truite des Abbesses

Au cœur des SEMAINES AGRILOCAL

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un succès grandissant partout en France. En 2025, c'est plus de 320 000 convives et plus de 1 000 établissements qui ont participé à ces opérations.



AU PRÉ DE LA FERME
des événements organisés tout au long de l'année pour favoriser les rencontres entre acheteurs et fournisseurs locaux.



CONNECTEZ-VOUS LOCAL
Du 19 au 23 mai 2025
pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE
Du 6 au 10 octobre 2025
pour promouvoir le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

Des visites d'exploitations organisées tout au long de l'année à destination des acheteurs publics

Rencontre avec :
Antoine Brelot,
GAEC Brelot Terre du Finage (39)



Comme c'est encore souvent le cas dans le monde agricole, la ferme Terre de Finage, qui porte le nom de la plaine sur laquelle elle est installée tout près de Dole dans le Jura, est une aventure qui se vit en famille. Antoine l'a rejointe en 2019 et a repris les parts de son père en 2022. Il travaille désormais aux côtés de son oncle. Dès son arrivée, il a mis sa jeunesse et son enthousiasme au service d'une idée lancée par son père : expérimenter une démarche de vente directe. Une démarche parfaitement cohérente avec la dynamique, déjà en cours depuis de nombreuses années, de diversification de l'exploitation. C'est ainsi qu'il a été décidé, entre associés, de commercialiser les légumineuses produites sur la ferme directement auprès des consommateurs.

Un pari motivé par la volonté de retrouver cette maîtrise de la commercialisation, tout en répondant aux enjeux de transition agricole actuels... qui s'est rapidement avéré payant ! Boostée par la période du Covid, cette nouvelle activité de vente directe a vite séduit les acteurs locaux. Des chefs étoilés aux grandes surfaces, en passant bien sûr par la restauration collective, les Lentilles du Jura et les

pois chiches produits sur la ferme Terre du Finage se sont vite faits connaître aux alentours.

Et la plateforme Agrilocal a parfaitement accompagné cette démarche de diversification. Antoine Brelot s'en félicite : la simplicité de l'outil et sa capacité à mettre en relation efficacement producteurs et acheteurs lui ont permis de développer rapidement ce débouché, qui représente aujourd'hui environ 30 % de l'atelier vente directe de l'exploitation.

Mais au-delà de cette seule satisfaction économique, Antoine entend aussi profiter des autres « services » rendus par Agrilocal. Parmi ceux-ci : celui de faciliter les rencontres humaines entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire ! Il a, notamment, récemment accueilli sur sa ferme un groupe de jeunes en apprentissage se destinant au métier de cuisinier. Une expérience enrichissante, pour le jeune agriculteur, qui a constaté à cette occasion à quel point il était important d'ouvrir les portes des fermes pour expliquer le métier et faire de la pédagogie sur les conditions de production des aliments qui arrivent dans les mains des cuisiniers, puis dans les assiettes des consommateurs.

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

**« De la mer à l'assiette »
des collégiens :
le Finistère s'engage.**



Le Finistère est le premier département français pour le volume de poissons débarqués et représente près de 12 000 emplois directs et indirects. Essentiellement côtière, la pêche finistérienne, respectueuse des espèces et des ressources, est aussi l'une des plus durables au monde. Alors évidemment, le Département est bien déterminé à soutenir ce secteur qui fait partie de son identité, tout en œuvrant en faveur de l'éducation au goût et à la découverte du patrimoine gastronomique local des jeunes consommateurs de son territoire.

Voilà pourquoi la collectivité s'est fixée un objectif clair : 100 % de poisson breton dans les assiettes des collégiens. Et dès la rentrée scolaire de 2025, grâce à l'appui de ses partenaires, le Comité des pêches du Finistère et l'Association bretonne des acheteurs de produits de la pêche (ABAPB), le défi a été relevé !

Au mois d'octobre, les cuisiniers du Département se sont d'ailleurs, encore, mobilisés pour faire découvrir le poisson breton à leurs jeunes convives. Dans le cadre de l'opération « De la mer à l'assiette », les élèves de 26 collèges ont eu la chance de déguster des recettes originales à base de poissons fraîchement débarqués tout prêt de chez eux : tacaud, lotte, julienne, mostelle, lingue bleue, merlu, loup, chimère, raie, lieu noir. Parmi les menus présentés ? Fish and chips local, lotte à l'armoricaine, crumble au tacaud, paëlla de la mer, pavé de lieu jaune sauce au beurre blanc et à la carotte, feuilleté façon koulibiac et sauce aux algues de Roscoff, blanquette de poisson à l'ail des ours, filet de poisson en croute, sauce de chorizo ou lard, pesk a farz... Un véritable festival de saveurs, garanti 100 % pêche locale !

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

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

Rencontre avec :

Jérôme RABE,

Chef de cuisine
du collège de
Châteauneuf-la-Forêt (87)



Voilà treize ans qu'il travaille dans les cuisines de ce collège situé tout près du magnifique lac de Vassivière et dix ans qu'il en a pris les commandes. Jérôme Rabe est un chef engagé, bien déterminé à valoriser les produits du terroir, quitte à consacrer du temps et de l'énergie, hors cuisine, pour aller à la rencontre des producteurs.

Et il en est convaincu ! Faire du bon et du sain, ça ne coûte pas forcément plus cher, dès lors qu'on accepte de cuisiner et d'innover. Voilà pourquoi c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'il participe aux événements organisés par le Département, telles que des journées de rencontres entre fournisseurs et acheteurs de la restauration collective locale, comme à celles portées par le réseau national Agrilocal.

A l'occasion de l'opération « Connectez-vous local », au mois de mai, les collégiens de Châteauneuf-la-Forêt ont notamment

dégusté un menu 100 % issu de fermes situées à moins d'une demi-heure de trajet de l'établissement, composé de carottes râpées, de daube de bœuf, de pommes vapeurs, de tome de vache de Corrèze et de pommes, servies crues mais aussi cuites dans du miel... local, également ! Et pour cette opération, des convives hors-du-commun ont pris place à table aux côtés des enfants : une productrice de pommes de terre et un éleveur de bovins, dont les produits étaient justement cuisinés ce jour-là, ont également dégusté les plats préparés par Jérôme.

Après le temps convivial du repas, ces deux producteurs ont eu l'occasion d'échanger avec des classes de 4^{ème} pour leur présenter leur métier, leurs pratiques et prendre le relais du chef cuisinier pour leur transmettre le goût des bons aliments, localement et durablement produits.



Producteur fermier

Producteur **Ludovic MARET, Poul'et Compagnie, Saulon-la-Chapelle (21)**

Pour une relation de confiance entre acheteur et producteur

Ludovic Maret a repris l'exploitation familiale en Côte d'Or en 2012. Dès 2018, il a fait le choix d'Agrilocal pour valoriser dans la restauration collective de son territoire ses poulets de chair, mais aussi les framboises, confitures et pâtes de fruits dont la production s'est développée en complément de l'activité avicole depuis plusieurs années.

Pourriez-vous nous présenter votre entreprise ?

Notre entreprise Poul'et Compagnie, située sur la commune de Saulon-la-Chapelle, s'engage dans deux productions principales, avec le même souci de la qualité. La production historique, de volaille, permet la commercialisation de 2000 poulets de chair, élevés aux céréales et disposant de conditions d'hébergement optimales ainsi que d'un parcours en herbe de 10 000 mètres carré.

En complément, nous produisons des framboises de juin à octobre, en serres. La récolte nous permet de proposer à la vente des fruits frais ainsi que des produits transformés comme des confitures et des pâtes de fruits.

Quels sont vos circuits de commercialisation ?

En-dehors de la restauration collective, nous vendons nos produits directement à la ferme, ou dans des magasins de producteurs ainsi que, plus ponctuellement, sur des marchés. Nous avons aussi le plaisir de travailler avec des restaurateurs parmi lesquels des chefs étoilés.

Que vous apporte la démarche Agrilocal, dans votre travail ?

C'est un moyen efficace de développer la vente en circuits courts, tout en ayant la garantie permanente de la qualité et du respect de l'environnement. Parce qu'elle repose sur une transparence totale, cette démarche génère aussi beaucoup de confiance – de l'entraide, même – entre producteurs et acheteurs.



Acheteur

**Marie-Laure
MENNETRIER et
Emmanuel GUNEPIN,
Collège Camille Flammarion (52)**

**Pour des collégiens sensibilisés
à l'alimentation durable.**

Marie-Laure MENNETRIER, Secrétaire générale et Emmanuel GUNEPIN, Chef de cuisine, travaillent en équipe au sein du collège Camille Flammarion, situé à Val-de-Meuse, en Haute-Marne, pour amener dans l'assiette de leurs élèves des produits issus des fermes de leur territoire.

Comment utilisez-vous la plateforme Agrilocal52 ?

Nous utilisons cet outil depuis plusieurs années, pour nous approvisionner notamment en légumes, en fruits, en produits laitiers et plus ponctuellement en viandes.

Au-delà de l'outil, très pratique d'utilisation et utile en cas d'ajustement nécessaire de commande, nous essayons aussi de valoriser la démarche globale, auprès des élèves. C'est la raison pour laquelle nous participons notamment aux animations Agrilocal, parmi lesquelles « Au pré de l'assiette ». A cette occasion, nous proposons un menu 100 % Agrilocal : l'occasion de cuisiner du bon et du local pour nos jeunes convives, tout en ayant la satisfaction de soutenir des petits producteurs autour du collège.

En quoi cette démarche s'inscrit dans votre engagement en faveur de l'alimentation durable ?

Notre implication dans la démarche Agrilocal est pleinement cohérente avec la mission de sensibilisation de nos élèves aux enjeux de durabilité que nous nous fixons.

Par exemple, nous avons mis récemment en place une « Commission Menu » dans le cadre de laquelle nous nous réunissons entre personnel de direction, chef de cuisine et représentants des élèves, pour mener une réflexion en commun sur la durabilité de l'alimentation proposée au sein du collège.

Les élèves qui participent à ces échanges ont été élus « éco-délégués » par leurs camarades : ils sont huit au sein de notre établissement - un par niveau - et contribuent avec fierté à toutes les initiatives visant à en faire un collège 100 % « responsable ».





Charlotte aux fraises

(100% bio)

RECETTE ÉLABORÉE ET PROPOSÉE PAR LES CHEFS CUISINIER JÉRÔME DUSSOLIER ET ANGÉLIQUE MARCHIVE
COLLÈGE CLOS CHASSAING - PERIGUEUX (24)

◎ 6 personnes • Difficulté : ★ • 45 min • 10 min



agrilocal²⁴
les producteurs locaux en un clic !

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

3 œufs (Le Claud de Rousseau)
80 g de sucre
80 g de farine
(Manger Bio Périgord)

Pour la garniture :

60 cl de crème liquide (35% MG)
20 cl de lait (ferme de Bélardia)
70 g de sucre
10 g de sucre glace
500 g de fraises
(Manger Bio Périgord)
Feuilles de menthe (carré des aromatiques du collège)

PRÉPARATION

- **Biscuit :** blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la farine.
- Monter les blancs et les incorporer délicatement à l'appareil.
- Dresser l'appareil à la poche à douille puis saupoudrer de sucre glace.
- Cuire 10 min au four à 160°C.
- **Garniture :** nettoyer et couper les fraises.
- Monter la chantilly (crème liquide et sucre).
- **Montage :** imbiber les biscuits dans le lait puis les disposer dans le moule.
- Monter en intercalant biscuit, crème et fraises.
- Décorer de feuilles de menthe et fraises entières.