

5^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES NATIONAUX ACHETEURS AGRILocal : LE PALMARÈS

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

L'association AGRILocal, du nom de la plateforme 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, a souhaité récompenser et mettre à l'honneur les acheteurs les plus actifs au sein du réseau au cours de cette soirée.

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.

10 ans d'engagement pour une alimentation locale et durable en restauration collective

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 38 départements, près de 3 700 acheteurs et 6 400 fournisseurs, tous engagés dans le développement des circuits alimentaires de proximité pour faire de nos restaurants collectifs les premières vitrines de l'excellence de notre agriculture et de nos terroirs.

10 années au cours desquelles les Conseils départementaux se sont engagés en faveur d'une alimentation durable et locale, pour renforcer le lien social, le dynamisme des territoires et l'éducation au goût des plus jeunes grâce à des produits de qualité, bien cuisinés.

10 ans, qu'Agrilocal permet non seulement de donner accès facilement aux acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) à des produits locaux, bio, de saison, mais aussi de créer du lien entre producteurs et consommateurs.

10 ans que l'ensemble des acteurs du réseau Agrilocal contribuent chaque jour à pérenniser l'outil Agrilocal, qui s'avère être la clé de la durabilité pour passer des discours aux actes sur le plan de la « souveraineté alimentaire ».

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.**

Le palmarès complet et la présentation de chaque Lauréat sont à découvrir ci-après.

AGRILocal, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Agrilocal est une association nationale créée en 2013 collaborant avec 38 départements français. Son service, mis en place à travers une plateforme virtuelle permet de créer non seulement un lien de proximité, mais aussi un lien social et une réelle solidarité au sein des territoires. Cette plate-forme de mise en relation gratuite et immédiate permet aux acheteurs publics en restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et aux fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) de proposer leurs produits sans intermédiaire.

Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et ne cesse de voir ses fonctionnalités être améliorées pour répondre aux demandes des fournisseurs et acheteurs.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (11)*

**Collège Joseph Anglade,
à Lézignan**

Lauréat de la catégorie
COLLÈGES



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.

« Je pense que cuisiner pour les enfants est pour moi la plus belle façon de faire mon métier. Je fais beaucoup pour que le travail en cantine soit revalorisé et je 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.

Depuis son inscription, le Collège Joseph Anglade est un acteur particulièrement dynamique du réseau Agrilocal ! A son actif : plus de 1 000 marchés contractualisés, une participation assidue aux Semaines Agrilocal mais aussi de très nombreuses démarches mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire, sensibiliser les enfants à la saisonnalité des produits et à l'intérêt d'un régime « locavore », et valoriser les agriculteurs du territoire, ...

Le réseau Agrilocal est fier de compter sur de tels ambassadeurs !

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (34)*

**Etablissement Public Local
d'Enseignement et de Formation
Professionnelle Agricole
de Montpellier-Orb-Hérault,
à Pézenas**

Lauréat de la catégorie
LYCÉES



« 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.

« 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.

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.

L'adhésion de l'établissement à Agrilocal, en janvier 2018, a donné une nouvelle impulsion à cette formidable aventure humaine. Côté fournisseurs, d'une part. Car comme le dit Christophe GARCIA « Agrilocal n'est pas un simple catalogue. C'est un outil qui permet de mettre un visage sur un produit. » Côté convives, ensuite : de l'animation « Au Pré de la Ferme » aux « battles menu Maison / menu industriel » organisés à la cantine, les lycéens sont au cœur de la démarche !

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (40)*

Restaurant scolaire de Moré

Lauréat de la catégorie
ÉCOLES



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. Elle participe également, avec beaucoup d'enthousiasme, à toutes les animations proposées par le réseau Agrilocal ! Au Pré de l'Assiette, Au Pré de la Ferme, Connectez-vous Local, ... : toutes les opportunités sont saisies pour régaler les enfants et mettre à l'honneur les producteurs du territoire !

Pour Lionel Lassère, Responsable des commandes, la plateforme Agrilocal est une alliée de taille : « 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. »

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHEES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (03)*

Centre hospitalier Moulins-Yzeure

Lauréat de la catégorie
**ÉTABLISSEMENTS
MÉDICO-SOCIAUX**



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.

C'est la raison pour laquelle au Centre hospitalier de Moulins-Yzeure, on ne se contente pas de « bien manger » en faisant la part belle aux produits bio et locaux. Non, l'équipe va encore plus loin !

A l'occasion des semaines Agrilocal, elle organise de nombreuses animations en partenariat avec les producteurs locaux.

Et elle place son action en faveur de l'alimentation durable au cœur du parcours de soin de ses patients. En témoignent les ateliers thérapeutiques mis en place avec les patients en santé mentale autour de la réalisation de plats composés de produits locaux bruts, ou peu transformés. Ou encore ce nouveau projet formidable, en cours de concrétisation, qui permettra aux enfants hospitalisés en santé mentale d'aller chercher des légumes produits par l'ESAT de maraîchage d'Yzeure pour leurs ateliers thérapeutiques !

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS
Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (01)*

**La Régie départementale
NATUR'AIN - Parc des Oiseaux à
Villars les Dombes**

Lauréat de la catégorie
**AUTRES RESTAURANTS
COLLECTIFS**



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.

Pour Dominique COIFFARD, le Chef cuisinier, Agrilocal leur permet de cuisiner avec des produits d'excellente qualité. Au-delà de la qualité dans l'assiette, c'est aussi l'aventure humaine qui a conquis l'équipe du Parc des Oiseaux.

Car Agrilocal, c'est aussi la multiplication de rencontres entre des agriculteurs, des maraichers, 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.

Et c'est fidèle à cette conviction et à ces valeurs que l'équipe du Parc des Oiseaux participe, chaque année, aux animations Agrilocal. La dernière en date ? Au Pré de l'Assiette 2023, au cours de laquelle ont été proposés au public deux ateliers : la préparation de gaufres « anti-gaspi » et la fabrication de jus de pomme !

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS
Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (31)*

Mairie de Carbonne
Lauréat du prix spécial
ESPOIR



« 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, Henri Chanfreau et Guy Hellé.

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. Au programme : apprendre à reconnaître les légumes et comprendre comment ils sont produits, pour mieux les apprécier une fois dans l'assiette.

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 ! Tout au long de l'année, la responsable des achats, Céline LERIGOLEUR, s'est démenée pour passer des accords-cadres à bons de commande sur un très grand nombre de produits : fruits et légumes bio, viandes sous label, légumineuses, pâtes, céréales, ...

« S'approvisionner de manière régulière et conséquente en produits locaux et de qualité : c'est possible ! ». Voilà ce qu'a eu à cœur de démontrer, avec succès, Céline LERIGOLEUR, devenue en quelques mois une véritable ambassadrice d'Agrilocal31 dans son département.

Et c'est avec le même volontarisme que les deux écoles primaires de Carbonne ont participé, cette année, aux opérations Au Pré de l'Assiette et Connectez-vous local : de belles occasions d'impliquer toujours plus les enfants dans la démarche d'éducation au goût et à l'alimentation durable souhaitée par la Ville, tout en valorisant les producteurs du territoire.

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS
Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (81)*

**Collège Alain Fournier
à Alban**

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



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 ! Car si la dimension pédagogique est au cœur de leur initiative, les nombreux approvisionnements sur la plateforme Agrilocal 81 comme la participation aux « Semaines Agrilocal » - Au Pré de l'Assiette en 2022, Connectez-vous local en 2023 - doivent profiter à toutes et tous !

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.

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Communiqué

5^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (76)*

**Collège Léonard de Vinci,
à Bois Guillaume**

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Pour David FREULET, Chef Cuisinier du Collège Léonard de Vinci, 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. Il 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 de ses 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, pour ce passionné.

Et c'est tout aussi naturellement que son établissement participe aux animations proposées par le réseau Agrilocal76 : Au Pré de l'Assiette, Connectez-vous local, création de recettes pour le Livres de Recettes « Cuisinons Maison avec Agrilocal », participation à des visites de fermes, toutes les occasions sont bonnes pour créer du lien entre les collégiens et les femmes et les hommes de leur territoire qui produisent ce qu'ils retrouvent chaque jour, avec plaisir, dans leur assiette.

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.

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 59 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

