

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

Le 28 février 2024, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont donnés rendez-vous à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard, pour assister à la cinquième édition de la cérémonie de Remise des Trophées Fournisseurs 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 fournisseurs 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, à l'éducation au goût 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 3 500 acheteurs et 7 200 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 Fournisseurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 26 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés.**

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 TROPHEES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (17)*

**EARL Bonnin
à Thaire**

Lauréat de la catégorie
PRODUITS CARNÉS



Engagé en Agriculture Biologique, Bruno BONNIN conduit un élevage respectueux de l'environnement et des animaux, tels que les collectivités sont fières de compter sur leur territoire.

Du haut de ses 40 vaches nourries aux céréales et fourrages produits sur l'exploitation et, depuis 2018, de son atelier de 60 porcs charcutiers élevés sur paille avec l'alimentation de la ferme, l'EARL Bonnin a toujours misé sur la vente directe.

Mais si le sauté de veau, les rôtis et autres saucisses produits sur son exploitation arrivaient donc, déjà, dans les assiettes de quelques consommateurs chanceux de son territoire, Bruno BONNIN n'avait, jusqu'à 2020, pas encore poussé les portes de la restauration collective.

Lancé dans l'aventure Agrilocal au moment où la plateforme se déployait dans son département, l'éleveur livre désormais régulièrement plusieurs collèges de la Charente-Maritime. Déterminé à amener ses viandes de qualité jusqu'au plus grand nombre de convives, il n'hésite pas non plus à s'adapter pour répondre aux commandes moins volumineuses de petites cantines. Mieux encore : il est devenu un véritable ambassadeur d'Agrilocal en livrant le tout premier témoignage vidéo visant à promouvoir la plateforme.

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 (63)*

**EARL du Puy Banson
à Gelles**

Lauréat de la catégorie
PRODUITS LAITIERS



10 bougies ! Voilà dix ans que la famille Gourdy, à la tête de l'exploitation familiale installée depuis quatre générations sur les hauteurs du département du Puy-de-Dôme, lançait son atelier « Cœur de Fermier ». Un nom aussi doux que les délices qui y sont, depuis, fabriquées : yaourts natures, aromatisés ou sur coulis, fromages blancs, faisselles, crèmes dessert, ...

Et c'est en misant sur Agrilocal que « Cœur de Fermier » a vu le jour ! « Dès 2013, l'inscription sur la plateforme nous a permis de lancer notre activité et d'asseoir notre projet » indique Serge GOURDY, le chef d'exploitation. Avant de renchérir : « Aujourd'hui, Agrilocal est essentiel à notre fonctionnement puisque la restauration collective représente près de 35% de nos ventes. »

Un succès bien mérité, pour la famille Gourdy qui ne ménage pas ses efforts : depuis son inscription, ce sont 3 250 consultations auxquelles elle a répondu ! Un dynamisme qui se traduit, aussi, dans la participation active des producteurs aux animations Agrilocal : « **l'opération au Pré de ma Ferme, que nous réalisons dans les écoles et les collèges, nous permet de bien expliquer le fonctionnement de l'atelier et de l'exploitation, certifiée à Haute Valeur Environnementale depuis 2020.** »

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 (52)*

**Plato'Bio
à Vaillant**

Lauréat de la catégorie
LÉGUMES



Connaissez-vous Plato'Bio ? Cette association solidaire de groupement de producteurs de légumes en Agriculture Biologique du sud de la Haute-Marne a été créée pour faciliter la vie des acheteurs de la restauration collective... tout en offrant des débouchés porteurs de valeurs aux agriculteurs !

Son ambition ? Faciliter la concrétisation des objectifs d'approvisionnement des cantines en produits « durables » de la loi EGALIM à l'échelle de son territoire ! Comment ? En proposant aux acheteurs de la restauration collective une réponse groupée et facilitée : un seul interlocuteur et une seule facturation pour se fournir en légumes locaux, bio et de saison. Ceci, tout en entretenant un dialogue permanent et une relation privilégiée entre producteurs et cuisiniers : c'est en comprenant et s'adaptant aux contraintes et aux besoins de chacun qu'un partenariat est gagnant !

Lancée en 2020 au beau milieu de la crise sanitaire, Plato'Bio a désormais trouvé son rythme de croisière et sa Présidente, Aude CATHELAT, s'en réjouit : « **Agrilocal est devenue notre plateforme privilégiée. Nous partageons pleinement la philosophie de la démarche et nous considérons comme l'un de ses partenaires clés !** ».

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 (26)*

EARL de Marty

Lauréat de la catégorie
FRUITS



Marion CHIROUZE fait partie de ces agricultrices qui font la fierté de tout un territoire. Un territoire, la Drôme, qu'elle chérit. Et auquel elle rend hommage dans chaque nectarine, chaque pêche, chaque abricot qu'elle produit et que savourent, désormais, les équipes et les patients des hôpitaux du département.

Installée depuis 2017 sur le verger familial, Marion n'a eu de cesse de faire évoluer son système de production pour améliorer, encore et encore, son niveau de durabilité. Désormais certifiée HVE de niveau 3 et engagée en Agriculture Biologique pour sa production de pommes, l'exploitation en place depuis trois générations est, plus que jamais, entre les mains d'une femme passionnée et engagée.

Et c'est pour partager cette passion et cet engagement avec d'autres producteurs et acheteurs de la restauration collective, de toute la France, que Marion s'est présentée aux Trophées Agrilocal 2023 : **« C'est l'occasion, pour moi, de changer d'échelle et de rencontrer d'autres acteurs du secteur, tous sensibles aux questions d'approvisionnement local et de qualité. »**

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 (71)*

**Terres de Moulin Madame
à Châtenoy le Royal**

Lauréat de la catégorie
AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS



Voilà un an que Gonzague DERLY, à la tête de l'entreprise Terres de Moulin Madame qui produit farines de toutes variétés et pâtes artisanales en Agriculture Biologique, s'est lancée dans l'aventure Agrilocal. Et ce, en y mettant énergie et enthousiasme ! Depuis son inscription, ce sont déjà 15 marchés qu'il a contractualisés. Grâce auxquels près de 500 kg de farines, coquillettes et pâtes fusilli bio sont arrivés dans les assiettes des petits consommateurs de son département, pour le plus grand plaisir de ces derniers.

Les retombées économiques sont donc là, bien réelles pour l'entreprise. Mais pour Gonzague DERLY, la démarche Agrilocal est aussi précieuse par les rencontres qu'elle suscite. Échanger avec les acteurs du Département pour mieux maîtriser l'outil et le fonctionnement des consultations sur le plan juridique, notamment ; rencontrer les chefs de cantine pour mieux comprendre leurs besoins en termes de volumes et de praticité ; rencontrer d'autres producteurs pour partager des idées, des solutions, se tenir informés des opportunités formations : « **En résumé, Agrilocal n'est pas seulement une plateforme mais un véritable pilier sur lequel une entreprise peut s'appuyer, construire et grandir** », confie le producteur.

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 (86)*

**La ferme du Patureau
à Charroux**

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



« Faire du bonheur de nos vaches la raison d'être de notre exploitation pour garantir, en retour, notre propre bonheur d'éleveurs ». Voilà le mantra de Sophie NAULEAU et ses associés, Frédérique et Sébastien, au sein de la Ferme du Patureau, engagée en Agriculture Biologique : une exploitation d'élevage familiale de 200 vaches Charolaises et Limousines élevées sur 250 hectares, nourries à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation.

Des vaches qui sont loin, très loin, de l'élevage dit « industriel ». Un exemple ? Afin de limiter le recours aux antibiotiques, les trois éleveurs soignent leurs animaux, dès qu'ils le peuvent, grâce aux huiles essentielles et à l'acupuncture. Des pratiques originales, qui leur permettent de bénéficier du label de bien-être animal « Happy Farmer » et dont les résultats sont très positifs !

Et c'est en parfaite cohérence avec la philosophie partagée par Sophie, Frédérique et Sébastien que l'exploitation a pris un virage franc vers la vente directe, en 2017. Désormais, c'est l'ensemble de la production de viande de bœuf et de veau de l'exploitation qui est vendu en circuits courts : principalement via un magasin de producteurs au sein de laquelle les éleveurs se sont associés et sur la plateforme Agrilocal.

La démarche Agrilocal, Sophie y est allée par curiosité, juste pour voir, sur les conseils d'une cliente du magasin de producteurs fin 2017. Mais très vite, « on a été victimes de notre succès » sourit-elle: par leur capacité à fournir de la viande quelle que soit la période, leur gestion parfaite de l'« équilibre matière » permise par leur magasin de producteurs et grâce à l'excellence de leurs viandes, les éleveurs se sont vite fait un nom dans le réseau ! Aujourd'hui, Agrilocal représente 20% de leur chiffre d'affaires.

Pour Sophie, Agrilocal ne présente que des avantages. Au-delà des débouchés qu'elle offre aux agriculteurs et aux rencontres enrichissantes qu'elle suscite, la plateforme se démarque aussi par sa facilité d'utilisation : « **l'outil est rassurant car il permet de répondre dans un cadre légal aux appels d'offre et il est très pratique, de la réponse de la consultation à la facturation. Il nous permet de gérer le formalisme sans inquiétude.** »

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 (15)*

**GAEC de la Maison Rouge
à Vitrac**

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Le GAEC de la Maison Rouge, c'est une affaire de famille. Une petite exploitation d'élevage bovin laitier de montagne qui a toujours su faire simple et efficace, en donnant la priorité au respect de l'environnement et au bien-être de celles et ceux qui y travaillent.

Alors, quand Maxime LAFON s'est installé en 2018, il n'a bouleversé ni le système, ni les pratiques : l'exploitation fonctionne toujours grâce à ses 8,5 hectares de céréales auto-consommées par le bétail et ses 50 hectares de prairie pâturées ou récoltées en foin puis séchées en grange.

Il n'a pas bouleversé le système, non : mais il a décidé de mieux le promouvoir ! En convertissant l'exploitation en Agriculture Biologique, d'abord. Puis en créant un atelier de transformation d'une partie du lait à la ferme.

Et c'est dans la suite logique de cette nouvelle dynamique impulsée sur l'exploitation familiale que Maxime a fait le choix d'Agrilocal et que ses yaourts bio sont arrivés dans les écoles, les collèges et les hôpitaux de son territoire !

A l'heure du bilan, Maxime ne regrette rien : « **L'engagement sur cette plateforme, particulièrement simple d'utilisation et intuitive, nous permet d'avoir des marchés réguliers avec plusieurs établissements que nous n'aurions pas osé démarcher, par manque de temps ou méconnaissance des pratiques d'achat de la restauration collective.** »

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 (55)*

**GAEC de la Voie Sacrée
à Lemmes**

Lauréat du prix spécial
ESPOIR



Estelle et Lionel LOUIS élèvent ensemble 80 vaches laitières dans la Meuse et partagent la même ambition : « mettre en avant des produits fermiers dans notre département et les départements limitrophes, pour promouvoir notre agriculture et notre savoir-faire. »

C'est avec cet objectif qu'ils font le choix d'Agrilocal, en février 2021. Leur projet : amener leurs fromages blancs et yaourts issus du lait qu'ils transforment, en partie, à la ferme, sur un grand nombre de tables des restaurants collectifs de leur territoire.

Deux ans plus tard, le contrat est rempli. Mieux encore, les chiffres s'envolent ! La qualité de leurs produits, leur réactivité, leur dynamisme ont déjà séduit près d'une vingtaine d'acheteurs publics qui ont servi plus de 9,5 tonnes de leurs produits laitiers à leurs convives.

Et ce succès ne doit rien au hasard, car Estelle et Lionel sont des producteurs engagés, de leurs pratiques d'élevage jusque dans le choix de leurs emballages et de techniques livraisons : « **Nous avons fait le choix, dès le début de cette activité de transformation à la ferme de lait en yaourts et en fromages blancs, de protéger l'environnement en travaillant avec des caisses réutilisables pour les livraisons, des pots individuels en cartons et des gros conditionnements souvent plus adaptés pour nos acheteurs.** »

C'est, enfin, pour expliquer ces choix, parler de leur métier et du mode de production de leurs yaourts et fromages blancs que les deux éleveurs participent avec enthousiasme aux animations proposées par Agrilocal. « Au Pré de l'Assiette », « Connectez-vous local », « Au Pré de la Ferme » : à chaque occasion de promouvoir l'agriculture locale, Estelle et Lionel répondent présents !

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

