

LES ACHETEURS ET LES FOURNISSEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR POUR LA 4^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES AGRILocal

Le 21 novembre 2022, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, acheteurs et fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont donné rendez-vous à l'Hôtel de Poulpry – Maison des Polytechniciens, pour assister à la quatrième édition conjointe de la cérémonie de Remise des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal.

L'objectif de ces Trophées : remercier et valoriser les Acheteurs et les Fournisseurs, maillons incontournables des enjeux sociétaux et économiques actuels pour « Bien manger, Manger mieux, Manger Local » en restauration collective.

En effet, chacun de nos lauréats, est à son échelle, un acteur 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 2022.

La démarche Agrilocal est la clé de la durabilité

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 et de qualité ; mais aussi de valoriser nos territoires et de créer du lien entre producteurs et consommateurs. Cela permet à nos agriculteurs de vivre dignement de leur métier, de promouvoir le patrimoine local et de valoriser le savoir-faire de nos cuisiniers de restauration collective.

Faire le choix d'un approvisionnement local pour nos restaurants collectifs, c'est, en effet, agir concrètement pour réduire les émissions de carbone liées au transport de marchandises... mais c'est aussi soutenir des modèles de production agricole vertueux, à l'origine de nombreux services rendus à nos territoires, et favoriser l'éducation au goût des plus jeunes grâce à des produits de qualité, bien cuisinés.

Dans le cadre de loi EGAlim, qui impose à la restauration collective publique d'atteindre des objectifs en termes d'achats de produits de qualité et durables, dont 20% de bio, depuis le 1^{er} Janvier 2022, **Agrilocal est un levier performant pour passer des discours aux actes.**

Encore un succès pour cette quatrième édition

Pour cette quatrième 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 sont aujourd'hui 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 sont récompensés pour leur engagement quotidien.

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 plate-forme 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

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

*Un lauréat
dans votre département (18)*

**Collège Emile Littré
à Bourges**

Lauréat de la catégorie
COLLÈGES



Le collège Émile Littré a rejoint le réseau AGRILocal18 en 2016 et a adopté la plateforme comme principal outil de commande publique.

Cet établissement, qui met un point d'honneur à servir à ses 480 collégiens demi-pensionnaires des repas de qualité, issus de l'agriculture locale et biologique, s'est vu décerner le label « bio territoire engagé ».

Avec près de 58 000 repas servis à l'année, et plus de 620 marchés contractualisés auprès des producteurs du Cher, le collège s'est inscrit dans une démarche responsable tant d'un point de vue écologique qu'au niveau de la santé publique.

Très engagé, le Collège Emile Littré a également mis en place un projet pédagogique de sensibilisation autour de l'alimentation durable auprès de ses élèves en organisant la visite d'un maraîcher bio et local, et en impliquant également le corps enseignant autour d'un projet sur les repas du futur.

« Agrilocal est le principal outil la commande publique de notre établissement. Cette plateforme nous permet de garantir la légalité des consultations lancées et la passation des marchés. Elle nous permet également de mettre en lumière des productions locales souvent méconnues. Sans Agrilocal18, il serait très difficile de maintenir un service de restauration scolaire 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

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

*Un lauréat
dans votre département (86)*

**Lycée Victor Hugo
à Poitiers**

Lauréat de la catégorie
LYCÉES



Le lycée Victor Hugo a rejoint le réseau Agrilocal86 en juin 2017.

Engagé, cet établissement met un point d'honneur à servir des repas de qualité à ses 438 élèves.

Dans le cadre d'une sensibilisation aux valeurs du manger local, ce lycée met en place 3 fois par an des repas 100% locaux en sélectionnant des exploitations de qualité.

Le lycée Victor Hugo a contractualisé 157 marchés sur la plateforme Agrilocal86 depuis son inscription, et se sert régulièrement de l'outil qui lui permet de rechercher des fournisseurs locaux tout en respectant les règles de la commande publique.

Le lycée a également mis en place des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire notamment via les services civiques de la région Nouvelle Aquitaine.

« Notre métier, c'est une passion, assure le chef du lycée Victor Hugo, qui se démène pour nourrir les élèves de façon qualitative. On sait que les élèves se lèvent à 6 heures, qu'ils fournissent des efforts toute la journée jusqu'au soir, et qu'ils font du sport... Il est donc primordial de leur offrir des repas 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

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

*Un lauréat
dans votre département (40)*

**Commune de Tercis Les Bains,
dans les Landes**

Lauréat de la catégorie
ÉCOLES



La commune de Tercis les bains s'est engagée auprès du réseau Agrilocal40 depuis novembre 2017.

Pour cette commune, cet outil l'a aidée à découvrir des producteurs locaux, et leur permet de s'approvisionner local et bio.

Depuis, elle participe à chaque événement national organisé par Agrilocal, ainsi qu'aux animations du département (semaine de Noël, salon acheteurs et fournisseurs locaux) et a ainsi obtenu le trophée « meilleur acheteur public » sur Agrilocal40.

Pour sensibiliser toujours plus les élèves, elle a mis en place un projet pédagogique consistant en la présentation d'un spectacle de théâtre autour du bien manger, du local et de l'agriculture à destination des élèves de CM1 et CM2. La commune met également en place des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en organisant des campagnes de tri et pesée des déchets 2 fois par trimestre, et en compostant.

« La démarche, ainsi que la participation à toutes les opérations nationales du réseau Agrilocal, permet à l'équipe de restauration de développer ses compétences et d'évoluer dans son travail. »

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

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

*Un lauréat
dans votre département (15)*

**Centre Hospitalier
de Mauriac**

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



Le Centre Hospitalier de Mauriac, soucieux d'offrir des repas de qualités à ses quelques 284 patients quotidiens, a rejoint Agrilocal15 dès son lancement dans le Cantal, en juillet 2015.

Pour l'établissement, l'option des « marchés à bons de commande » sur une période a été un argument de taille, puisqu'elle permet de contractualiser avec des fournisseurs de produits locaux sur des périodes de 6 à 12 mois sans avoir à rechercher et démarcher de nouveaux fournisseurs locaux. Depuis 2018, il a ainsi contractualisé 32 marchés. Il souhaite aujourd'hui poursuivre sa politique d'achat de produits locaux.

Dans une démarche d'amélioration, l'établissement utilise au quotidien une application permettant de mettre en place et de suivre des actions pour diminuer le gaspillage alimentaire.

« Agrilocal15 est, pour nous, l'outil qui nous permet de trouver facilement des produits locaux et de connaître les producteurs proches de notre établissement. »

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

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

*Un lauréat
dans votre département (55)*

**Communauté de communes
de l'Aire à l'Argonne**

Lauréat de la catégorie
**AUTRES RESTAURANTS
COLLECTIFS**



La Communauté de communes de l'Aire à l'Argonne, est engagée depuis plusieurs années déjà dans l'approvisionnement local, pour les 10 sites de son territoire qu'elle alimente tant en liaisons froides que chaudes. C'est donc tout naturellement, qu'elle a rejoint le réseau Agrilocal55 en juin 2021.

Chaque jour, elle a à cœur d'offrir 700 repas de qualité, tant aux élèves qu'aux personnes âgées de son territoire, dans une logique d'amélioration continue de la qualité de l'alimentation proposée et de plein soutien à son agriculture.

Cette communauté de communes est une collectivité modèle en matière de restauration collective, de part son engagement dans le développement des produits locaux et de qualité. Cet engagement est exemplaire notamment au regard de la taille de cette collectivité très rurale : 6 700 habitants pour 47 communes !

« Agrilocal55 nous permet d'être en règles vis-à-vis du code des marchés publics et de découvrir des nouveaux fournisseurs, dont nous ne connaissions pas forcément l'existence et, de fait, de varier la gamme de produits que nous utilisons. »

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

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

*Un lauréat
dans votre département (31)*

**Collège Forain François Verdier
à Leguevin**

Lauréat du prix spécial
ESPOIR



Soucieuse de soutenir les producteurs locaux, et de sensibiliser les élèves à un comportement citoyen vis-à-vis de la nourriture et de l'alimentation en général, l'équipe de cuisine du collège Forain François verdier, s'est engagée avec Agrilocal31 en 2019.

Il a contractualisé, depuis 2019, 76 marchés, dont 65 durant l'année 2021.

L'établissement a vu dans cette démarche, l'opportunité de sensibiliser les collégiens au goût et aux valeurs du manger local, ainsi que son impact positif sur l'environnement et son territoire.

Portée par son ambition de sensibiliser ses convives, notamment à l'importance de ne pas gaspiller des produits proposés par des petits producteurs, l'équipe de cuisine a mis en place diverses démarches de lutte contre le gaspillage telles que l'utilisation de supports d'affichages, la mise en place d'une urne « gâchis pain », le tri des biodéchets. Divers projets pédagogiques ont vu le jour, par le biais de différents menus à thème avec l'aide du corps enseignant et auxquels étaient conviés les parents d'élèves.

« Agrilocal est une opportunité de soutenir les producteurs et de décider du monde de demain avec des moyens plus efficaces ».

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

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

*Un lauréat
dans votre département (63)*

**Collège Anna Garcin Mayade
à Pontgibaud**

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Le Collège Anna Garcin Mayade a rejoint le réseau Agrilocal63 en 2016, fort de sa volonté constante de travailler des produits locaux et issus de filières de qualité.

Dans une démarche d'éducation au goût, le collège a mis en place, en 2018, un Self collaboratif où les menus sont co-conçus avec les élèves et organise régulièrement diverses animations avec les producteurs.

Cet engagement pour des repas de qualités, intègre parfaitement le projet de l'établissement qui suit également une politique de réduction du gaspillage alimentaire depuis plusieurs années. Toutes les économies réalisées sont ainsi réinjectées au bénéfice d'un approvisionnement local.

Depuis son inscription, il totalise plus de 210 marchés contractualisés pour ses quelques 50 000 repas annuels. En 2021, 46 % de ses produits ont été commandés via la plateforme Agrilocal63.

Il participe ainsi activement à la valorisation de son territoire et de ses acteurs.

« Nous voulons que le restaurant scolaire soit un endroit où les élèves apprennent à vivre ensemble et à s'impliquer dans la société en adoptant les bons comportements, notamment en faveur du développement durable. L'instauration du self collaboratif et l'utilisation d'Agrilocal63 portent ses fruits, car les élèves restent plus longtemps à table et gaspillent 4 fois moins ».

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

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

*Un lauréat
dans votre département (01)*

**Cantine Scolaire
de Divonne-les-Bains**

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



La Cantine Scolaire de Divonne les Bains a rejoint le réseau Agrilocal01 en 2017, avec une volonté forte de la Mairie et de son chef de cuisine, d'offrir aux enfants une alimentation de qualité.

L'objectif du chef de cuisine, Stéphane Gropelly, est avant tout de mettre en avant le savoir-faire des producteurs de son département, de proposer des mets de qualité, d'être responsable écologiquement en privilégiant une agriculture raisonnée et durable.

En tissant un lien privilégié avec les agriculteurs, la cantine apprend aux enfants à manger bon, à respecter la nature et les saisons et à comprendre la passion des agriculteurs pour leur métier.

La Commune a contractualisé plus de 600 marchés publics depuis son inscription auprès de 52 fournisseurs aindinois.

« Dans un souci de traçabilité, de qualité, de proximité, d'empreinte carbone, d'écologie : Agrilocal est l'outil parfait pour répondre à toutes ces attentes. Dans la restauration depuis 20 ans, je n'ai jamais trouvé meilleur outil pour faciliter l'interaction entre producteurs et consommateurs. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (71)*

**Jean-Marc Lorton,
SAS THEVENET**

Spécialisée en viande de volaille, gibier
et charcuterie, à Paray-le-Monial

Lauréat de la catégorie
PRODUITS CARNÉS



La Sas Thevenet est une société, en activité depuis 1927, spécialisée dans le commerce de gros de volailles et gibier. Elle compte aujourd'hui 20 salariés et propose des produits sous signe de qualité dont le poulet Label Rouge de Bourgogne.

L'entreprise a rejoint le réseau Agrilocal71 en août 2016. Elle s'approvisionne auprès d'une trentaine de producteurs de la région, sélectionnés pour s'assurer de livrer aux collectivités les quantités commandées en temps et en heure.

Depuis son inscription, elle a contractualisé près de 580 marchés et travaille pour 58 collectivités de son département.

Très impliquée, cette entreprise participe régulièrement aux salons des fournisseurs locaux de la restauration collective organisés par le réseau Agrilocal, ainsi qu'à des groupes de travail sur l'approvisionnement et la logistique de la restauration collective en cocréant un catalogue de produits locaux de « qualité EGALIM ».

« Le siège de notre société, étant basé près de la RCEA, nous permet d'être très réactif pour les livraisons des collectivités de notre département. Nous travaillons en lien avec Agrilocal71, depuis sa création. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (03)*

Clément DEBARNOT,
de la Ferme DEBARNOT
Spécialisée dans la Production et la
Vente de produits Laitiers à Franchise

Lauréat de la catégorie
PRODUITS LAITIERS



La Ferme Debarnot est une petite ferme à taille humaine sur laquelle, Clément Debarnot élève 22 vaches laitières, essentiellement nourries à l'herbe et qui pâturent 8 mois dans l'année sur 57 hectares.

90% du lait produit est transformé en yaourts, crème desserts et fromage blancs, pour une production de 30 000 yaourts à la semaine.

Soucieuse de faire découvrir des produits sains, bios et locaux aux petits comme aux grands, hors domicile, l'exploitation a rejoint le réseau Agrilocal03 en avril 2017. A ce jour la ferme a contractualisé plus de 800 marchés et fourni pas moins de 87 acheteurs.

Afin de partager ses valeurs, la ferme ne ménage pas ses efforts, et intervient chez les acheteurs à leur demande, propose des visites de l'exploitation lors des semaines « Au pré de la ferme » et pour tous les chefs de cuisine à l'année, ce qui lui a valu d'être lauréat des trophées Agrilocal03 trois années de suite (2017 à 2019).

Depuis, l'exploitation continue de s'engager et a mis en place des caisses plastiques pour ses livraisons de yaourts et crèmes desserts pour limiter la consommation de cartons. Elle souhaite également développer cette année des conditionnements en sseau de 5kg pour diminuer l'utilisation de pots en plastique, et diminuer les émissions de carbone produits par la ferme.

« Nous avons décidé de travailler avec Agrilocal03, car il est important pour nous, que les élèves, aussi bien que les adultes, puissent découvrir des produits sains, bio et locaux, au sein de leur lieu de travail. Ce n'est pas offert à tout le monde de pouvoir manger bien et bon tous les jours. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (16)*

**Anthony Garcin,
de La cueillette des Garcin**
Maraîcher à Guimps

Lauréat de la catégorie
LÉGUMES



Anthony Garcin est producteur depuis 1963, il cultive une cinquantaine d'espèces différentes de fruits et légumes charentais, sur 15 hectares en maraîchage et 1 hectare en pleine terre.

La famille Garcin, sensible à la cause écologique, plante sur paillage afin d'éviter l'utilisation de désherbant. Paillages qui sont ensuite recyclés. Les produits phytosanitaires sont évités au maximum, remplacés par l'arrachage à la main et mécanique, avec des outils « faits-maison ». L'exploitation peut également se vanter de l'utilisation de la méthode PBI (Protection Biologique Intégrée) contre les insectes qui consiste à introduire des insectes auxiliaires pour neutraliser les nuisibles, tout en évitant l'utilisation de produits chimiques.

C'est au travers de ces engagements, que les fruits et légumes sont proposés à la vente dans la boutique sur site, ouverte il y a 40 ans par les grands-parents d'Anthony Garcin.

Ces valeurs, communes à celles portées par le réseau Agrilocal, ont amené la famille Garcin à rejoindre le réseau Agrilocal16 en 2017.

Depuis ce sont 512 marchés qui ont été contractualisés par le biais de la plateforme Agrilocal16, inscrivant la famille Garcin comme l'un des acteurs essentiels au développement du manger local au sein du département de la Charente.

« Cultiver façon Garcin, ce n'est pas simplement produire des légumes ; c'est une expérience, et une passion pour la nature, transmise de génération en génération »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (87)*

**Nathalie Pelaudeix,
Le Coudert des Charmilles**
Productrice de fruits rouges
à Saint-Paul

Lauréat de la catégorie
FRUITS



Nathalie Pelaudeix produit depuis 2013, des petits fruits rouges (Fraises, framboises, myrtilles) en cultures hors-sol, principalement conduites en «jardins suspendus».

C'est également une Entreprise d'Insertion conventionnée, qui revêt ainsi une dimension sociale et solidaire.

La valorisation du local étant une de ses priorités, c'est tout naturellement qu'elle s'est tournée vers la démarche Agrilocal, en 2016, et que la restauration collective s'est imposée comme un débouché rémunérateur intéressant pour son exploitation.

Résolument tournée vers la dimension sociale, le circuit de la restauration collective lui offre ainsi de nouvelles perspectives pour parler de l'entreprise à un autre public.

Aujourd'hui, Le Coudert des Charmilles fournit 16 acheteurs dans le département de la Haute-Vienne via la plateforme Agrilocal87.

« Le Plus d'Agrilocal : le relationnel avec les professionnels de la restauration collective. Les échanges avec les acheteurs nous permettent d'avoir des commandes régulières et planifiées en fonction des contraintes de chacun. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (48)*

**Guillaume Delcros,
de la Maison Delcros**
Éleveur de volailles
aux Monts Verts

Lauréat de la catégorie
AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS



Guillaume Delcros est un producteur dynamique, qui élève de façon traditionnelle ses volailles fermières en plein air en favorisant une croissance lente et une alimentation saine.

Séduit par la démarche d'Agrilocal48 et ses engagements, il a rejoint le réseau en 2017, afin de faire face aux défis alimentaires actuels. Il a décroché pas moins de 50 marchés auprès de 12 acheteurs de son département.

En fournissant majoritairement des établissements scolaires, en accueillant 5 à 6 fois par an des élèves au sein de l'élevage, et en participant régulièrement aux événements Agrilocal, la ferme participe à l'éducation au « bien manger » des futurs consommateurs.

C'est également pour porter ces valeurs fortes, que l'exploitation s'engage dans la démarche de projet alimentaire de territoire du Parc naturel régional de l'Aubrac.

« Agrilocal est un moyen de nous soutenir, nous producteurs et transformateurs dans notre activité quotidienne. Une plateforme simple pour un lien direct entre producteurs et consommateurs. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (70)*

**Christine Galmiche,
du GAEC du Château
Sous-le-Bois**
Productrice de produits laitiers
à Saint-Bresson

Lauréat du prix spécial
ESPOIR



Le GAEC du Château Sous-le-Bois, est une exploitation familiale, labélisée Agriculture biologique, composée de Christine, Gilles et leurs deux enfants : Annabel et Benjamin.

Cette ferme de montagne, située à 600m d'altitude, possède 160 hectares sur lesquels sont élevées 80 vaches montbéliardes, 50 chèvres laitières de race alpine et 150 poules pondeuses.

Depuis 2005, à l'arrivée des chèvres, ils transforment leur lait de vache et de chèvre en fromages, fromage nature ou épicié, faisselles, fromage blanc battu, et yaourts.

Sensibles à la cause écologique et à l'éducation au goût, notamment des plus jeunes, c'est donc naturellement qu'ils ont rejoint le réseau Agrilocal70 en 2016, dès sa création.

Aujourd'hui, la moitié de sa production est commercialisée par ce biais.

Ce GAEC a notamment contractualisé plus de 930 marchés auprès de 52 acheteurs dans le département, devenant ainsi un acteur incontournable du manger local et sain en Haute-Saône.

« Ce qui est intéressant dans cette démarche, c'est que nous éduquons les enfants aux goûts et saveurs, aux produits bio qui feront d'eux nos futurs clients. »

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (48)*

Sébastien Weder,
de **La ferme bio du Gévaudan**
Eleveurs de vaches et de porcs
à Saint-Flour de Mercoire

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Sébastien Weder, passionné par le travail avec les animaux, les grandes cultures et la nature, s'est installé en tant qu'agriculteur en 2002.

Il possède un élevage de races de vaches et de porcs rustiques et anciennes, élevées en plein air toute l'année. La région étant granitique et le climat rigoureux, la ferme est essentiellement composée de pâturages à genets et de prairies naturelles. L'exploitation cultive elle-même les céréales servant à nourrir le bétail. Afin d'appuyer son engagement pour la production de qualité, son exploitation a obtenu la certification BIO en 2006 puis Nature&Progrès en 2021.

Fort de ses convictions, Sébastien Weder a rejoint le réseau Agrilocal48 afin de fournir prioritairement les cantines scolaires pour participer à l'éducation des consommateurs et des citoyens de demain, en leur proposant des produits sains et ayant du sens.

Il s'impose également en véritable acteur du développement de son département en prenant part à l'élaboration du Projet alimentaire de Territoire porté par sa Communauté de communes et en nouant un partenariat avec le Secours Populaire Français.

« Je peux dire aujourd'hui que je suis fier de mon travail, de ma persévérance, de mes produits et de mes clients. Ce n'est certes pas tous les jours facile mais, j'ai retrouvé un sens au mot PAYSAN ».

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

4^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (26)*

Daniel Michelin,
pour les **Jardins de Cocagne
Nord Drôme**
Maraîcher à Andancette

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



Les Jardins de Cocagne Nord Drôme est une association conventionnée Atelier et Chantier d'insertion. Elle accompagne ses salariés vers un retour durable à l'emploi à l'aide d'une activité maraîchère.

D'un point de vue agricole, les Jardins de Cocagne du Nord Drôme cultivent des fruits et légumes sur une surface de 6 hectares. Ce sont environ 70 tonnes de fruits et légumes frais répartis entre 60 variétés qui sont produits chaque année. La commercialisation se fait majoritairement en vente directe à la ferme, en boutique et en restauration collective via la plateforme Agrilocal26, que l'exploitation a rejoint en 2019.

Aujourd'hui, au lendemain des événements de la crise sanitaire, Les jardins de Cocagne souhaitent s'imprégner encore d'avantage de la dynamique du réseau. L'association accueillait cette année pour la première fois, l'évènement national « Au pré de la ferme », ceci afin de promouvoir les valeurs du manger local qu'elle partage avec Agrilocal. Des principes qu'elle défendait déjà comme en témoigne son engagement actif pour le projet alimentaire de la Communauté de communes « Porte de Drômardèche ».

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

