

## LES ACHETEURS ET LES FOURNISSEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR POUR LA 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES AGRILocal

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

### 12 ANS D'ENGAGEMENT POUR UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 36 départements, plus de 4 000 acheteurs et 7 800 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.

Car, 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.

12 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 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 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 ?

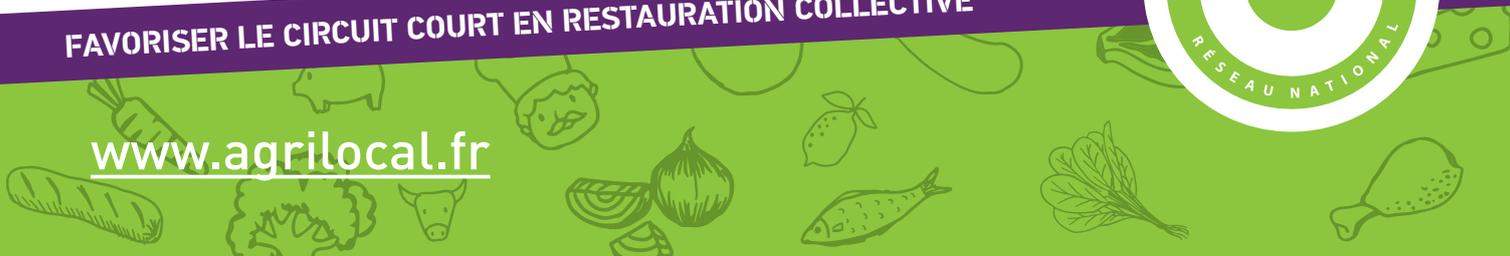
Agrilocal est une association nationale créée en 2013 collaborant avec 36 départements français. Son service, mis en place à travers une plateforme virtuelle permet de créer non seulement un lien de proximité, mais aussi un lien social et une réelle solidarité au sein des territoires.

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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (31)*

**GAEC La Ferme bio des Coteaux**

Lauréat de la catégorie  
**PRODUITS CARNÉS**



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 : « **Agrilocal nous 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'Agrilocal 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.

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (01)*

**GAEC P2M,  
Les Délices Bressans**

Lauréat de la catégorie  
**PRODUITS LAITIERS**



Manon et Wilfried Lapierre, Mickaël Grange et Nicolas Malin sont associés au sein d'une exploitation de polyculture-élevage laitier labellisé Haute Valeur Environnemental (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 Agrilocal et se tenant à l'écoute permanente des retours faits par les cuisiniers.

Une « écoute réciproque » et un dialogue facilités par l'outil, mais aussi une grande liberté d'organisation dont ils se réjouissent : « **La mise en relation est très facile grâce à Agrilocal. Nous avons gagné en notoriété depuis notre adhésion et nous sommes fiers de vendre les produits de notre ferme aux cuisiniers de notre territoire. (...) Avec Agrilocal, nous restons libres de choisir les produits vendus sur la plateforme, libres de répondre ou non aux consultations, au moment qui nous convient dans la journée, libres de fixer nos prix de vente. Les marchés et accords-cadres nous permettent de prévoir sur plus long terme et nous assurent une visibilité sur les ventes. Nous proposons aussi nos yaourts en seau pour répondre à la problématique de gestion des déchets, des emballages et pour offrir un prix plus compétitif.** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (40)*

**Coopérative du Born**

Lauréat de la catégorie  
**LÉGUMES**



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 Agrilocal 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.

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (30)*

**EURL ESScale**

Lauréat de la catégorie  
**FRUITS**



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 arrivé 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 collègues 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.

Pour Gérardo Munoz, l'un des co-gérants de cette entreprise engagée, « **La démarche Agrilocal est très intéressante pour nous car, dans un premier temps, elle nous a permis de trouver de nouveaux débouchés pour commercialiser, en proximité, les produits sourcés auprès des agriculteurs locaux. Notre motivation est de faciliter au maximum les flux entre les producteurs et les acheteurs 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](http://www.agrilocal.fr)



*Communiqué*

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (17)*

**SARL Pêcheurs de l'Île d'Oléron  
(Collectif « PIO »)**

Lauréat de la catégorie  
**AUTRES PRODUITS**



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, tout en répondant aux attentes de ses clients. En misant notamment sur une méthode : le dialogue.

C'est la raison pour laquelle il n'a pas hésité, en se lançant dans l'aventure Agrilocal, 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 mis en place par Agrilocal 17 dédiés à la préparation de plats à base de poisson local et de saison, moins connus et peu onéreux.

En s'appuyant sur des solutions logistiques locales parmi lesquelles des entreprises d'insertion, l'entreprise parvient aujourd'hui à approvisionner 14 établissements du territoire 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.

« 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, malgré quelques ajustements spécifiques à la filière pêche qui pourraient encore être faits, permet de valoriser à la fois les ressources locales et les fournisseurs. » souligne Stéphane Puig Y Mestre

### 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](http://www.agrilocal.fr)



*Communiqué*

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (48)*

**GAEC de L'EBES**

Lauréat de la catégorie  
**ESPOIR**



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 contractualisés sur la plateforme Agrilocal, avec 11 acheteurs de la restauration collective.

Un succès mérité, au regard de leur implication dans la démarche. Participation aux animations Agrilocal, rencontres avec les acheteurs, ... : les éleveurs misent sur le contact direct et le dialogue !

Ils considèrent que l'outil Agrilocal est un véritable atout : « **l'outil nous a permis de connaître certains établissements lozériens et d'aller les démarcher. Nous avons même eu le plaisir de développer des marchés sur les départements voisins !** »

Présents, disponibles, efficaces dans leurs réponses aux consultations et autonomes en ce qui concerne la livraison de leurs produits, Myriam et Lionel disposent d'un grand potentiel de développement au sein de la démarche Agrilocal !

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (26)*

**Agricourt**

Lauréat de la catégorie  
**SOLIDARITÉ**



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 connaissions pas, et même de créer de petits marchés récurrents comme du yaourt bio-local livrés toutes les semaines aux hôpitaux.** »

Pour lui, la force de l'outil Agrilocal réside aussi dans le lien humain qu'il génère ! Un lien renforcé par « *les Rencontres Agrilocal26, qui sont une grande réussite dans la Drôme !* »

L'implication d'Agricourt dans la démarche Agrilocal est totale. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : inscrite depuis 2015, la plateforme a déjà permis la contractualisation de 2731 marchés pour ses producteurs, auprès de 140 acheteurs 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (25)*

**GAEC Cicon du Bas**

Lauréat de la catégorie  
**ENGAGEMENT**



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 Agrilocal 25 !

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.

C'est la raison pour laquelle ils ouvrent les portes de leur exploitation, ou partent à la rencontre de leurs consommateurs – parmi lesquels de nombreux chanceux collégiens de leur département - dès que l'occasion se présente !

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 Agrilocal depuis 2016, l'exploitation a déjà passé plus de 2000 marchés contractualisés, avec 88 acheteurs de son territoire ! Des chiffres impressionnants, dont se réjouit l'éleveur « **Agrilocal m'a permis de me faire connaître des chefs de cuisine et des intendants de la restauration collective. Et de véritablement développer mes ventes.** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (70)*

**Collège André Masson**

Lauréat de la catégorie  
**COLLÈGES**



Au collège André Masson de St Loup sur Semouse travaille un véritable passionné, qui s'engage bien au-delà des murs de l'établissement : le chef cuisinier Yvon 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, concours, ateliers culinaires et autres visites de fermes sont proposés, toute l'année, aux collégiens.

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. Parmi les actions mises en œuvre : 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», afin de mieux correspondre aux besoins de chacun.

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. »**

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (63)*

**Lycée général et technologique  
Lafayette**

Lauréat de la catégorie  
**LYCÉES**



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 : semaines « Au Pré de l'Assiette », « Connectez-vous local », semaine Agrilocal 63 du Festival du Court Métrage de Clermont-Ferrand, salon Agrilocal63, ...

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 lui, « 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. Une démarche qui permet d'agir efficacement contre le gaspillage alimentaire tout en éduquant les jeunes dans leur rôle de consommateurs-citoyens.

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (15)*

**Ecole de  
Saint-Mamet-la-Salvetat**

Lauréat de la catégorie  
**ÉCOLES**



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 ! Des ateliers culinaires sont, par exemple, organisés chaque année au cours de la Semaine du goût. 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 !

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (86)*

**CCAS de Charroux  
Résidence autonomie  
et école de Charroux**

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



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 Agrilocal 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.** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (55)*

**Cercle GSC Verdun**

Lauréat de la catégorie  
**AUTRES RESTAURANTS  
COLLECTIFS**



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 donnée 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 !

Au-delà de ses pratiques d'achat, le Cercle GSC Verdun n'hésite pas à communiquer sur ses engagements en matière d'alimentation durable et locale, auprès de ses convives et vers l'extérieur. Il participe à toutes les animations proposées par Agrilocal et organise ses propres événements : semaines locales, portes ouvertes, ...

Pour Jérôme Noël et Eric Rigal, « **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.** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (71)*

**Collège Bois des Dames**

Lauréat de la catégorie  
**ESPOIR**



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.

Et cet engagement se matérialise dans de très nombreuses actions ! Visites de fermes, invitation de producteurs dans les classes, menus à thème mensuel composés de produits locaux, marchés de producteurs au collège, ... L'établissement se montre inventif : dernièrement, les élèves ont pu fabriquer leur propre « smoothie » à base de fruits locaux... en pédalant sur un vélo ! Cette opération baptisée « vélosmoothie » a été organisée en partenariat avec le Conseil départemental.

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 travaille 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.** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (03)*

**Commune de  
Saint-Rémy-en-Rollat**

Lauréat de la catégorie  
**ENGAGEMENT**



La commune de Saint-Rémy-en-Rollat est bien plus que simple utilisatrice de la plateforme Agrilocal. 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. Et cela vaut la peine d'être tenté : « l'intérêt des enfants pour la cuisine est génial », se réjouit Clément Puy.

Avant de faire un bilan de son expérience sur la plateforme : « **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 !** »

### 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](http://www.agrilocal.fr)



Communiqué

## 6<sup>ème</sup> ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat  
dans votre département (11)

**Collège Les Mailheuls**

Lauréat de la catégorie  
**SOLIDARITÉ**



Inscrit depuis 2016 sur la plateforme, 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 thèmes de l'alimentation durable : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la solidarité ! Il réalise régulièrement des dons des restes alimentaires aux associations. Et il 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 !

### 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](http://www.agrilocal.fr)

