

LES ACHETEURS ET LES FOURNISSEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR POUR LA 7^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES AGRILocal

Le 26 février 2026, plus de 100 personnes - représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, acheteurs et fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont donnés rendez-vous à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard, pour assister à la septième édition 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 2025.

13 ANS QU'AGRILocal ŒUVRE POUR PÉRENNISER LES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT DURABLES ET LOCALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 34 départements, près de 4 300 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.

13 ans, que les Conseils départementaux et les acteurs de la restauration collective démontrent qu'il est possible de mettre en oeuvre et de pérenniser des filières d'approvisionnement alimentaires durables et créatrices de valeur pour tous. Tous, ont prouvé que ces filières pensées à l'échelle de nos territoires n'ont que des atouts (débouchés rémunérateurs pour les producteurs, animation de nos campagnes et amélioration de la qualité de notre alimentation).

La restauration collective est un levier formidable pour réussir les transitions agricoles et alimentaires attendues aujourd'hui.

Elle revêt, en outre, une dimension sociale majeure : à la cantine, la qualité est la même pour tous.

L'ambition d'Agrilocal est claire : toujours plus de produits locaux, de produits issus de l'Agriculture Biologique ou sous signe officiel de qualité, dans les restaurants des collèges et autres établissements publics avec lesquels les Départements travaillent.

ENCORE UN SUCCÈS POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION

Pour cette septième édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 19 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Collèges, Lycées, Ecoles, Établissements 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 19 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 34 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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (55)*

**L'Atelier des éleveurs
Le Comptoir des viandes bio**

Lauréat de la catégorie
PRODUITS CARNÉS



L'Atelier des éleveurs, situé à Chauvencourt dans la Meuse, est né de la volonté de 300 éleveurs engagés en Agriculture Biologique du Grand Est au travers d'UNEPIO Centre Est, de valoriser ensemble les viandes et charcuteries issues de leurs animaux auprès des consommateurs de leur territoire. Lancé en 2022, l'atelier qui comptait cinq employés à sa création fonctionne aujourd'hui grâce au travail de douze collaborateurs qui proposent aux acheteurs des produits locaux 100 % durables et savoureux : jambon bio traditionnel sans sel nitrité, boudin blanc au porto bio, boudin blanc à la truffe, quiche lorraine bio entièrement fabriquée dans l'atelier, ...

Avec 785 marchés contractualisés sur la plateforme Agrilocal55 et 37 acheteurs livrés, l'Atelier des éleveurs se félicite de voir grandir chaque année la part de ses ventes vers la restauration collective locale !

Pour la directrice de l'Atelier, Shirley Latzer, « **la plateforme Agrilocal est un excellent outil qui nous a aidé à nous faire connaître, notamment auprès des établissements scolaires et des Communautés de communes. Après deux ans d'existence, nous pouvons affirmer que la restauration collective est notre premier client, à l'échelle départementale comme régionale !** »

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (70)*

GAEC du Château sous le Bois

Lauréat de la catégorie
PRODUITS LAITIERS



Ils étaient déjà lauréats du Prix Espoir en 2022 et se voient cette année décerner le Trophée Fournisseurs dans la catégorie Produits Laitiers ! Le GAEC du Château sous le Bois, dirigé par Christine Galmiche et ses deux enfants, Annabel et Benjamin – qui emploie un salarié, Jean-Yves –, est un véritable ambassadeur d'AgriLocal : une démarche dans laquelle Christine et ses enfants sont engagés depuis 2016.

La ferme, qui élève 110 vaches principalement de race montbéliarde sur 160 hectares de prairies, est engagée en Agriculture Biologique depuis 2001 et s'est dotée d'un atelier de transformation dès 2003, pour faire profiter aux consommateurs locaux de délicieux yaourts, fromages blancs ou autres crèmes desserts, produits au sein d'un modèle d'élevage entièrement pensé dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Avec 66 acheteurs et près de 20 tonnes de produits laitiers fournies chaque année, la restauration collective est devenue un marché porteur, pour le GAEC. Mais au-delà de ces gains économiques, c'est la philosophie même de la démarche qui motive le plus la famille Galmiche ! « **Nourrir adultes et enfants est un challenge passionnant. Imaginer que le brin d'herbe qui pousse dans nos prairies sert à la fabrication de notre lait qui, une fois transformé en desserts, se retrouve sur le plateau des écoliers de notre territoire, c'est top !** », s'enthousiasment Christine et Annabel.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (18)*

EARL d'Urichamp

Lauréat de la catégorie
LÉGUMES



La « diversification ». Voilà le mot qui résume le modèle choisi par Olivier Dubois et Sophie Bediou, chefs d'exploitation au sein de l'EARL d'Urichamp.

Diversification des cultures, d'abord. Sur cette ferme céréalière, Olivier et Sophie ont fait le choix de miser sur la combinaison de cultures classiques de blé, d'orge, de colza et de maïs avec celle de pommes de terre et une culture originale, à haute valeur ajoutée, la trufficulture.

Cette diversité culturelle répond à une nécessité de se protéger face aux risques économiques et agronomiques. Elle permet, grâce à la rotation des cultures, d'améliorer la fertilité des sols et de réduire le recours aux intrants chimiques.

Mais diversification des débouchés, aussi ! Voilà comment pour l'atelier pommes de terre notamment, ils se sont lancés dans la transformation à la ferme et à la vente directe. Il propose aux acheteurs de leur territoire des pommes de terre vendues sous vide et sans conservateurs, entières, en frites, en cubes ou en rondelles.

Pour Olivier, la démarche Agrilocal est parfaitement cohérente avec son engagement en matière de durabilité : « **Je suis très attentif à mon empreinte carbone et le fait de trouver des débouchés tout près de la ferme est un vrai plus.** ». Elle répond aussi à une problématique importante, celle de la déconnexion croissante entre agriculteurs et consommateurs : « **Donner aux collégiens l'opportunité de savoir ce qu'ils mangent, d'où cela vient et comment cela a été produit, c'est très important. Cela permet aussi de remettre le travail de l'agriculteur au cœur de l'alimentation** ».

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (86)*

**SARL Baille-Barrelle
Les Vergers de Chézeau**

Lauréat de la catégorie
FRUITS



Nichée au cœur de la vallée du Clain, dans la Vienne, se trouve une ferme familiale de 15 hectares qui cultive avec passion 26 variétés de pommes, des poires, des fraises, des melons, ... Ici, tout est fait et pensé dans le respect des équilibres naturels du verger, le souci de la protection de la biodiversité et de la transparence jusqu'au consommateur.

Alors, logiquement, le chef d'exploitation, Vincent Baille-Barrelle n'hésite pas à s'impliquer dans des démarches qui apportent ces garanties à ses clients. L'ensemble du verger est engagé dans la démarche de qualité « Vergers écoresponsables » et la moitié est certifiée en Agriculture Biologique.

Inscrite depuis 2017 sur la plateforme Agrilocal86, la ferme livre pommes, poires et compotes aux établissements scolaires de son territoire. Au total, ce sont déjà 1791 marchés contractualisés, auprès de 59 acheteurs locaux.

Pour Vincent Baille-Barrelle, ce débouché présente de nombreux avantages : « **La restauration collective permet d'écouler des pommes de calibre plus petit, difficiles à commercialiser sur d'autres marchés. Et bien sûr, c'est très gratifiant de permettre aux enfants de manger des fruits de qualité produits à côté de leurs établissements.** ». L'arboriculteur voit aussi un grand intérêt à participer aux animations proposées plusieurs fois dans l'année par le réseau Agrilocal : « **Ces animations permettent de créer du lien avec nos consommateurs. Elles m'offrent l'occasion de parler de mon métier et de ma production, peu présente dans le département. C'est un plaisir de contribuer à sensibiliser le jeune public à l'agriculture et aux atouts de la 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



Communiqué

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (63)*

GAEC La Ferme d'Ozelles

Lauréat de la catégorie
**AUTRES PRODUITS
TRANSFORMÉS**



La Ferme d'Ozelles élève des poules pondeuses en plein air à Auzelles, dans le Puy-de-Dôme. L'ambition de Christine Bernard, à la tête de l'exploitation ? Produire des œufs au sein d'un modèle d'élevage au plus proche du naturel, fonctionnant avec des poulaillers mobiles et de grandes surfaces en plein air pour les poules.

Ici, pas d'intrants pour l'alimentation animale. Les poules sont nourries avec une alimentation 100% fabriquée sur la ferme. Les œufs qu'elles produisent sont vendus extra-frais, uniquement en vente directe.

Certifiée à Haute Valeur Environnementale de niveau 3, la ferme commercialise également pour la restauration collective et les particuliers des pâtes sous différentes formes : coquillettes, lasagnes, spaghettis, ...

Et pour Christine Bernard, la démarche Agrilocal – à laquelle elle a adhéré dès 2015 – a toujours fait partie de son aventure : « **Agrilocal m'a beaucoup aidée à lancer mon activité et représente une partie importante de mes débouchés aujourd'hui.** » L'éleveuse y a également découvert un atout qu'elle ne soupçonnait pas, en termes de relations humaines : « **Derrière l'outil pratique, il y a aussi du lien généré par ce réseau. J'ai pu établir de bonnes relations avec des chefs de cuisine, notamment. Et les journées portes ouvertes organisées dans le cadre d'Agrilocal m'ont permis de faire découvrir mon mode de production original avec mes poulaillers mobiles. Le succès de ces journées m'a poussée à en organiser d'autres, pour mes clients particuliers, qui en sont désormais très demandeurs !** ».

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (71)*

**SARL La Guyotte
Ferme Bressane**

Lauréat de la catégorie
ESPOIR



La Guyotte, c'est une ferme située en plein cœur de la Bresse qui produit volaille de Bresse sous AOP, fromages fermiers de chèvre et viandes de chevreaux dans le plaisir de perpétuer des traditions et de contribuer au rayonnement du patrimoine gastronomique local ! Delphine CUVILLIER et son associé y travaillent avec huit salariés permanents et vingt salariés, pendant les fêtes de Noël.

Leur Poulet de Bresse, leur Cabrion de la Guyotte, leur Tomiquette de la Guyotte et leur viande de chevreau font le bonheur des consommateurs locaux ! En effet, les producteurs ont fait le choix d'une commercialisation diversifiée mais toujours territorialisée, de la vente à la ferme via le réseau Bienvenue à la ferme jusqu'au circuit court local dans lequel s'inscrit la démarche Agrilocal.

Engagée depuis 2020 sur Agrilocal71, avec 30 marchés contractualisés à leur actif, Delphine et son associé se félicitent de l'opportunité que leur offre ce réseau de « **promouvoir de manière concrète une alimentation responsable, locale, respectueuse de l'environnement et accessible à tous.** ». Selon eux, « **travailler avec la restauration scolaire est l'un des meilleurs moyens de participer à l'éducation gustative des enfants, en leur faisant découvrir en partenariat avec les chefs de cuisine des produits qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de consommer.** »

Et les événements organisés par le réseau Agrilocal constituent autant d'occasions de créer du lien tout en mettant à l'honneur l'excellence de produit locaux : « **Notre participation au salon Agrilocal71 nous a, notamment, permis de faire goûter nos fromages et de présenter nos volailles de Bresse aux chefs de cuisine des collèges** », se félicite Delphine.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (25)*

**GAEC de la Ricorne
Maisons du Bois Lièvremont**

Lauréat de la catégorie
SOLIDARITÉ



Aucun doute là-dessus : le GAEC de la Ricorne situé dans le Haut Doubs a fait le choix, depuis trois générations d'éleveurs, de miser sur la qualité ! Cet élevage porcin et de vaches laitières produit viandes et charcuteries sous IGP ainsi que des AOP Comté, Morbier et Mont d'Or.

Mais face aux aléas de marché, faire de la qualité n'est pas toujours récompensée. Et malheureusement, les efforts fournis par les éleveurs ne sont pas systématiquement justement valorisés dans les prix de vente.

Yannick Pourchet et Samuel Villet, associés sur l'exploitation, en ont fait l'expérience. Ils le reconnaissent volontiers, d'ailleurs : ce sont les difficultés rencontrées sur le marché qui les ont propulsés dans la vente directe. Yannick se souvient : « **A mon installation en 2011, je me disais que jamais je ne ferai de circuit court pour mes viandes, puisque le seul choix de l'engagement dans des filières IGP devait me garantir des prix rémunérateurs. Et pourtant, en 2016, après une année plus que compliquée, nous démarrions nos ventes de porc en direct pour les particuliers. Un an plus tard, celles pour les collectivités avec Agrilocal25.** »

Cette expérience renvoie-t-elle Yannick et Samuel à un mauvais souvenir pour autant ? Au contraire ! « **Nous nous rappelons qu'en 2016, le premier porc vendu en circuit court au mois de juin était le premier porc de l'année rémunéré à notre coût de production. Quel bonheur de voir notre viande payée au juste prix et d'entendre les retours positifs de nos clients !** »

Pour eux, Agrilocal a agi comme une « locomotive, pour trouver des solutions en matière de rémunération de leur travail. ». Mieux encore, ils n'hésitent pas à faire ce constat, particulièrement fort : « **Le réseau Agrilocal nous a permis de fixer notre prix alors que jamais, depuis 1976, cela ne nous avait jamais été autorisé !** ».

Pour conclure, simplement : « **La démarche Agrilocal nous a redonné le sourire, la confiance et la fierté.** »

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (24)*

Ferme de Belardia

Lauréat de la catégorie
ENGAGEMENT



L'aventure agricole de Philippe Garat et son épouse a commencé en 2018, alors qu'ils avaient 45 ans. Le couple a repris une ferme laitière qui venait d'être frappée par la tuberculose et ne possédait plus de troupeau. Sept ans plus tard, la ferme engagée dans 3 labels – l'Agriculture Biologique, le Lait de Foin et la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3 – fait travailler plus de trois personnes à temps plein.

Cette ferme laitière, les Garat l'ont voulue entièrement pensée autour du pâturage. Installée sur 80 hectares dont 72 en prairie et 6 de méteil, elle compte 60 vaches qui bénéficient d'un accès permanent à un parcours de pâturage tournant accessible depuis l'étable. Ce cheptel de vaches laitières est complété par un troupeau de 30 génisses.

La ferme produit aujourd'hui 240 000 litres de lait par an, dont la moitié est dédiée à la transformation à la ferme, pour la production de yaourts, fromages blancs, beurre et crème. 80% des produits fabriqués à la ferme sont livrés à la restauration collective.

Pour Philippe Garat, la démarche Agrilocal dans laquelle il s'est engagé au début de son activité, en 2021, rime en même temps avec notoriété et simplicité : « **Je ne suis pas natif de Dordogne et quand nous nous sommes installés, nous avons donc très peu de clients. Agrilocal nous a permis de nous faire connaître et continue encore aujourd'hui à nous assurer une nouvelle clientèle. (...) Dans ma vie professionnelle précédente, j'avais déjà travaillé dans un cadre de procédure de marchés publics. Ce qui me permet de mesurer le niveau de simplification apporté par la plateforme Agrilocal. Les marchés viennent à moi sans que je n'ai à démarcher des prospects. Les démarches sont simples et rapides, les accords-cadres à bons de commandes m'assurent des volumes de vente fixes et une fidélisation de mes 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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (26)*

Collège Ernest Chalamel

Lauréat de la catégorie
COLLÈGES



Le collège Ernest Chalamel est un véritable ambassadeur d'Agrilocal ! Engagé depuis dix ans, l'établissement participe chaque année à toutes les rencontres Agrilocal26 – Au Pré de la Ferme, Au Pré de l'Assiette – et bien plus encore.

L'équipe de direction et le chef de cuisine, convaincus des bienfaits du « bien manger local », n'hésitent pas à promouvoir la démarche dès que l'occasion se présente. C'est le cas, par exemple, au Salon International de l'Agriculture à Paris, à l'occasion duquel la Drôme propose sur son stand à des établissements de présenter des recettes mettant à l'honneur des produits locaux. Ou à la radio, encore ! Le collège a participé en 2025 à des émissions visant à mettre en lumière l'approvisionnement local et de qualité des cantines du territoire.

Il y a les événements proposés par les producteurs, aussi, auxquels Cédric Gauthier, chef de cuisine, participe régulièrement. Et même des séquences inédites telles que la « battle des familles » organisée dans le cadre du Festival « Valence en Gastronomie » au cours de laquelle le chef a coaché une famille drômoise tout au long de sa compétition culinaire !

Cet enthousiasme se lit dans toutes les actions mises en place par le collège, comme dans les mots de sa principale, Carole Vabre et de son chef de cuisine Cédric Gauthier : « **Bien manger, c'est aussi savoir d'où viennent les aliments, comment ils sont produits et par qui. C'est toujours chouette de pouvoir dire que le veau a fait moins de quinze km avant d'arriver dans les assiettes, que les courgettes qui l'accompagnent viennent du producteur qui travaille à moins d'un km du collège, le tout servi avec un boulgour qui vient de l'autre côté de la montagne !** »

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (03)*

Lycée agricole du Bourbonnais

Lauréat de la catégorie
LYCÉES



Le lycée agricole du Bourbonnais est, tout simplement, le premier acheteur de son département sur la plateforme Agrilocal03 ! Avec 1420 consultations lancées et 223 marchés contractualisés, l'établissement propose toute l'année 50% de produits locaux et/ou sous signe officiel de qualité dans les assiettes de ses convives.

Un engagement que Luc Champin, principal du lycée, décrit comme parfaitement cohérent avec les objectifs d'enseignement : « **la qualité de la restauration fait partie du projet global de l'établissement et elle est en totale adéquation avec l'esprit de notre lycée agricole, responsable, défenseur du maillage social du territoire, attentif aux évolutions sociétales.** »

Parce que le lycée du Bourbonnais entend aussi contribuer directement à la promotion d'une agriculture et d'une alimentation de proximité ainsi qu'à celle des savoir-faire des métiers de bouche, ses équipes n'hésitent pas à s'impliquer dans de nombreuses animations.

L'établissement participe chaque année à toutes les semaines Connectez-vous Local et Au Pré de l'Assiette proposées par Agrilocal03, ainsi qu'aux « Rencontres des circuits courts Bourbonnais ». Des temps d'échange entre les producteurs qui livrent le restaurant du lycée et les usagers sont également organisés régulièrement, à l'occasion de la pause déjeuner.

Enfin, le lycée a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une priorité ! Parmi les actions menées dans ce cadre ? La réalisation d'un « gâchepain » et la mise en place d'un composteur.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (40)*

**École de Saint-Perdon
Mont de Marsan Agglomération**

Lauréat de la catégorie
ÉCOLES



En 2023, les élus de l'agglomération de Mont-de-Marsan ont souhaité lancer une expérimentation d'approvisionnement en circuits courts de proximité et issus de l'agriculture biologique pour cinq cantines du territoire en régie directe, parmi lesquelles la cantine de Saint-Perdon. Alors, logiquement, Agrilocal40 a fait partie de l'aventure ! Ce fut même un véritable levier : dès 2024, 58% des achats effectués pour cette école étaient déjà réalisés sur la plateforme, dont 48% en Agriculture Biologique.

Ce succès s'explique par l'engagement de tous : élus, personnels périscolaires... et même enfants, directement impliqués dans l'opération ! Ces derniers participent à des ateliers de sensibilisation au circuit-court et ont élaboré des tableaux de saisonnalité des produits. Ils consultent également des affichettes de producteurs, positionnées dans la cantine.

Et ils agissent, aussi, contre le gaspillage alimentaire. De bonnes habitudes ont été prises, à l'heure du déjeuner. Parmi celles-ci : goûter toutes les composantes du menu avant de se servir, pour être sûr de ne rien laisser dans son assiette !

Pour le responsable des commandes, Félix Cazenaves, « la plateforme est un partenaire pédagogique majeur, grâce aux multiples animations et événements portés par Agrilocal. Cela permet de mettre en valeur les producteurs tout en faisant participer les enfants, soit par la documentation fournie soit par l'intervention des producteurs ou la visite de fermes que nous organisons. ».

Parce que c'est là l'un des grands atouts de la démarche ! Alors même que le diagnostic de territoire réalisé par la collectivité dans le cadre de son expérimentation avait mis en lumière les difficultés rencontrées par les producteurs pour identifier la demande et répondre aux besoins de la restauration collective locale, la plateforme Agrilocal a permis une mise en relation efficace et rapide. Grâce à elle, « le poulet rôti servi à la cantine de Saint-Perdon provient désormais d'une ferme située à moins d'un kilomètre de l'école », se félicite Félix.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (01)*

Maison de retraite La Montagne

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



Agir en faveur du « bien-être alimentaire » de ses résidents, tout en valorisant les savoir-faire locaux et en contribuant à la juste rémunération du travail agricole. Voilà ce qui pousse Jean-Louis Longère, chef de cuisine et responsable des commandes de la Maison de retraite La Montagne à Châtillon-sur-Chalaronne, dans l'Ain, à s'impliquer toujours plus dans la démarche Agrilocal.

Engagé depuis 2018, l'EHPAD a déjà passé plus de 1000 marchés contractualisés avec les fournisseurs de son territoire. Pour nouer toujours plus de relations avec eux, le chef organise une journée « marché paysan » au sein de l'établissement et participe aux animations proposées dans le cadre d'Agrilocal, telles que la semaine Au Pré de l'Assiette.

Pour Jean-Louis Longère, comme pour les résidents qui, pour une grande majorité d'entre eux ont été liés au monde agricole dans leur passé, « **la démarche Agrilocal a beaucoup de sens** ». Elle répond à bien des enjeux, y compris celui de la lutte contre le gaspillage alimentaire : « **plus les plats sont savoureux, moins le gaspillage est important** », rappelle le chef.

Et le bon, le bien manger, le manger local, ne sont pas forcément plus coûteux ! Le Chef l'assure : « **sur des produits comme la viande, le tarif est parfois plus intéressant sur Agrilocal01... et la qualité après cuisson est incomparable !** »

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (52)*

**Maison d'animation formation
de Courcelles**

Lauréat de la catégorie
**AUTRES RESTAURANTS
COLLECTIFS**



« **Prendre soin des gens et de la planète** ». Voilà le mantra de la Maison de Courcelles qui organise colonies de vacances, classes de découverte et stages de formation à l'animation... et sert plus de 72 000 repas par an.

En matière d'alimentation, le mot d'ordre est clair : du local, du local et encore du local, principalement en Agriculture Biologique. L'approvisionnement en produits locaux de l'établissement atteint désormais 70%. Un taux impressionnant, qui ne doit rien au hasard. Une trentaine de producteurs travaillent avec la Maison Courcelles, choisis pour leur proximité mais aussi pour la qualité de leur travail et leur respect de l'environnement. Les légumes servis aux convives proviennent d'une exploitation située juste à côté de l'établissement, qui adapte sa production à la demande d'Hervé Simonnel, chef de cuisine et responsables des commandes.

Et ce dernier fait preuve d'imagination, pour valoriser le terroir dans tous les endroits de l'assiette et du menu ! Il utilise par exemple des herbes aromatiques locales, pour éviter de recourir aux épices exotiques. Et propose même un café de céréales grillées, produit essentiellement à base d'orges.

Mieux encore : l'établissement accueille en résidence un boulanger qui travaille avec des farines bio locales et a employé une apicultrice.

Enfin, c'est pour faire honneur au mieux à tous ces produits locaux, de qualité, qu'Hervé Simonnel se fait l'ambassadeur d'une cuisine 100% maison, qui fait toujours primer les aliments bruts sur l'industriel. Et il entend montrer, expliquer ce travail de cuisine.

L'établissement propose des dispositifs formations à d'autres structures. Par ailleurs, « **une grande baie vitrée permet à tous nos usagers de constater que nous confectioignons une très grande partie du menu proposé. Il est important pour nous de leur montrer qu'une bonne alimentation demande un investissement et du travail, en amont !** » souligne le directeur de la Maison de Courcelles Louis Létoré.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (15)*

Collège Jeanne de la Treilhe

Lauréat de la catégorie
ESPOIR



Caroline Mattiuzzo, principale du Collège Jeanne de la Treilhe à Aurillac, ne tarit d'éloges ni sur Agrilocal, ni sur la cheffe de cuisine Marie-Pierre Fages qui a impulsé l'utilisation de la plateforme. Pour elle, aucun doute, la démarche engagée en 2016 ne fait que des gagnants.

Parmi ces gagnants, il y a bien sûr les élèves, d'abord, qui se régaleront de menus à leur goût, ce qui limite le gaspillage à la fin des services, tout comme les innovations apportées récemment telles que le « bar à salades » ou la campagne d'affichage qu'ils ont réalisé sur ce sujet.

Il y a les cuisiniers aussi, qui savourent le plaisir de travailler de bons produits, pour les rendre attractifs pour les papilles de leurs jeunes convives. Un « challenge » que Marie-Pierre Fages relève avec joie. D'autant plus que selon elle, les familles des élèves sont, elles aussi, très sensibles à cette démarche : « **les familles nous accordent une grande confiance dans l'alimentation proposée aux enfants.** »

C'est, enfin, une source de satisfaction pour les entreprises locales qui trouvent dans cette collaboration un moyen de développer leur rayonnement sur le territoire.

Alors, sans hésiter, Cécile Caranove, Responsable des commandes, comme Marie-Pierre Fages participent avec beaucoup d'enthousiasme à toutes les animations proposées par Agrilocal. Le collège a même publié dans le dernier livre de recettes Agrilocal.

Cécile Caranove résume ainsi les apports d'Agrilocal pour le Collège : « **des dépenses mieux maîtrisées, des menus plus variés et un vrai gain 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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (21)*

Collège François Pompom

Lauréat de la catégorie
ENGAGEMENT



Lorsqu'en 2022, elle a pris les commandes de la cuisine du collège François Pompom à Saulieu, en Côte d'Or, Nathalie Buisine a impulsé une vraie dynamique en faveur de l'approvisionnement local. A peine trois ans plus tard, l'établissement prenait la tête du classement des acheteurs les plus actifs de la plateforme départementale !

Désormais, Nathalie passe la quasi-totalité de ses marchés sur Agrilocal21. Elle propose déjà à ses jeunes convives un menu 100% Côte d'Or... une fois par semaine ! Et elle ne compte pas s'arrêter là : « **Agrilocal est devenu un outil indispensable dans notre quotidien professionnel. J'observe un réel gain de temps dans la passation de mes commandes, avec des marchés clairs et parfaitement réglementés. Je souhaite désormais travailler uniquement avec des commandes sur la plateforme et développer le plus possible l'approvisionnement local.** »

Mieux encore, son engagement va encore plus loin : elle n'hésite pas à accompagner et former les autres chefs de cuisine des autres établissements de son secteur, afin de contribuer à impulser un élan global en faveur de l'alimentation durable et de proximité, sur le territoire. C'est dans cet esprit, également, que le collège ne rate jamais une animation Agrilocal et s'implique dans l'organisation de visites d'exploitations agricoles ou la présentation de la démarche dès que l'occasion se présente.

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

7^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (01)*

Collège Louise de Savoie

Lauréat de la catégorie
SOLIDARITÉ



Au Collège Louise de Savoie, la cuisine faite maison à partir de bons produits locaux n'a plus de secret pour les enfants ! Sous l'impulsion du chef de cuisine, Grégory Humbert, un club de cuisine a fait son apparition dans l'établissement.

Dans ce cadre, les collégiens élaborent des recettes anti-gaspi, confectionnent du foie gras, créent un livre de recettes traditionnelles revisitées avec des produits locaux, ... Et vendent le tout pour s'offrir une visite de la Brasserie Georges Blanc et un déjeuner sur place !

Le club de cuisine du collège participe également à une démonstration au salon AOC AOP de Bourg-en-Bresse et au salon de la gastronomie. Et organise chaque année plusieurs événements visant à créer du lien entre les agriculteurs, les collégiens et leurs familles : visites de fermes, forum avec les fournisseurs du réseau Agrilocal01 suivi d'un marché de producteurs dans la cour du collège, ...

Pour Grégory Humbert, Agrilocal est devenu un outil incontournable dans la réalisation de sa mission auprès des collégiens : « **Les enfants ont souvent pour référence le rapide et le prêt à consommer : à nous de participer à leur éducation gustative ! Agrilocal01 nous aide à y contribuer. Cet outil, qui nous permet de travailler toute l'année des produits de qualité, donne tout son sens à notre métier.** »

CONTACT PRESSE

Association nationale Agrilocal - Nicolas PORTAS

Tél. : 06 03 58 57 91 - nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

