

n°2 • JANVIER 2020

AGRILOCAL

Le mag

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL

AGRILOCAL,
L'OUTIL POUR
« MANGER BIEN, MANGER
MIEUX, MANGER LOCAL »
EN RESTAURATION
COLLECTIVE

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr 



La vie du Réseau p. 4 - 7

L'expérience de nos nouveaux adhérents
Retour sur l'année 2018
Acheteurs et fournisseurs par département

—

Sur le devant de la scène p. 8 - 15

Les acheteurs du réseau Agrilocal à l'honneur
le 6 juin 2019 pour la première édition des trophées acheteurs Agrilocal
La deuxième édition des trophées fournisseurs Agrilocal

—

Dossier p. 16 - 21

Du Territoire de Belfort à l'Hérault :
Le terroir et la gastronomie à l'honneur !

—

Grand angle p. 22 - 23

Au cœur des semaines Agrilocal

—

Les visages Agrilocal p. 24 - 25

Interview d'une acheteuse Marion Freine,
Interview d'un producteur Eric Delareux,

—

Agenda / On parle de nous p. 26

Saveurs de nos départements p. 27

Apple objatoise



Édité par l'Association nationale Agrilocal - 26 Avenue du Président Herriot - 26000 Valence - Tél. : 06 03 59 57 91 - contact@agrilocal.fr - www.agrilocal.fr.
Directeurs de publication : André Gilles et Jean-Yves Gouttebel. Coordination générale : Nicolas Portas.
Rédacteur en chef : Nicolas Portas. Rédaction : @Turbulences - 04 73 42 09 04 - contact@turbulences.fr.
Crédits photographiques : Agrilocal, Office de tourisme de la Drôme, Shutterstock, Conseil départemental du Puy-de-Dôme, UnsplashPhotos, CD90-jf.lami.
Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Impression : Decombat.
Tirage : 8000 exemplaires.

Intégrer le local dans les assiettes POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE «PLAISIR» ET DE «GOÛT»

Il y a 7 ans, nous nous lançons un défi : faire de nos restaurants les premières vitrines de l'excellence de nos terroirs !

En effet, alors que nos départements, en France, regorgent de productions agricoles enviées dans le monde entier, pourquoi aller chercher ailleurs, pour approvisionner nos restaurants, ce que nous faisons si bien, tout près de chez nous ?

C'est cette ambition qui a marqué le lancement de la dynamique Agrilocal.

Et en quelques années, cette dynamique n'a cessé de s'amplifier ! Cette volonté de reconnecter agriculteurs, acheteurs et convives de la restauration collective à l'échelle du territoire, porteuse de nombreux atouts économiques, sociaux et environnementaux, est aujourd'hui très largement partagée.

Ce succès, c'est le vôtre ! Vous, acteurs de notre réseau, menez chaque jour une action concrète utile à la pérennité de notre agriculture, au dynamisme de nos territoires, à la lutte contre le changement climatique.

C'est pour mettre à l'honneur votre engagement, votre travail que nous vous proposons aujourd'hui cette seconde édition de notre magazine. Une édition qui revient, également, sur les temps forts de cette année particulièrement riche, pour Agrilocal.

Nous formons le vœu, pour toutes celles et ceux qui font partie de notre réseau, de mener encore plus loin notre projet en faveur d'une alimentation saine, durable et de qualité.

Grâce aux nouvelles opportunités offertes par la loi issue des États Généraux de l'Alimentation et à la force de notre collectif, nous savons que nous pouvons – que nous allons – continuer à avancer !

Bonne découverte des acteurs de notre réseau et bonne lecture à toutes et à tous !

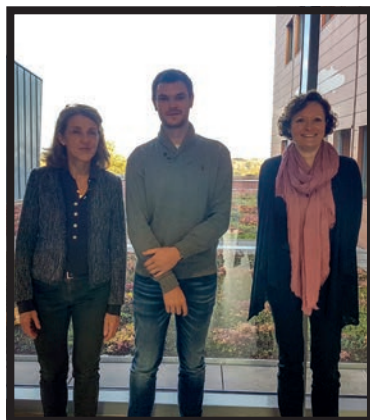
LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILocal

Jean-Yves Gouttebel

André Gilles

L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

En 2018 et 2019, le réseau Agrilocal s'est une nouvelle fois agrandi ! Nous comptons désormais 37 Départements adhérents ! Nous vous proposons de partir à la rencontre de quatre nouveaux venus : l'Aveyron, la Charente-Maritime, la Haute-Marne et la Nièvre.



Aveyron

Date d'adhésion à Agrilocal : Avril 2018

Rencontre avec Nathalie ILIEFF, Chargée de mission Agriculture et Baptiste GROS, Chef de service Exploitation

« Nous avons pour ambition d'ancrer la notion de circuit-court sur l'ensemble du territoire et de la faire vivre. Agrilocal est donc pour nous un tremplin, un outil qui nous assurera le déploiement de tout cela, à moyen et à long terme. »

Depuis 2012, une étude a été menée concernant la fourniture de denrées alimentaires avec la mise en place de marchés en groupement de commandes pour les services de restauration. Cela nous a donc paru opportun, de compléter cette démarche avec la plate-forme Agrilocal.

La plate-forme a été mise en ligne tout de suite après notre adhésion. Cependant, sur les conseils de l'association nationale Agrilocal, nous avons effectué une période « test » sur le sud du département afin d'éva-

luer la pertinence et l'efficacité de la plate-forme. Puis, nous l'avons élargi à l'ensemble du département.

Nous comptons aujourd'hui une centaine de fournisseurs et une quarantaine d'acheteurs, qui sont très satisfaits de la plate-forme Agrilocal : l'outil est adapté à leurs besoins et est relativement simple d'utilisation.

Nous travaillons en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et la Chambre des Métiers qui, elles, s'occupent de l'accompagnement des fournisseurs du département. Quant à nous, nous sommes en charge de l'accompagnement des acheteurs. Pour ce faire, nous restons très disponibles afin qu'ils puissent nous joindre lorsqu'ils rencontrent des questionnements et des difficultés, nous leur rendons également visite afin d'échanger avec

eux sur la plate-forme et le réseau Agrilocal en général.

Dans le cadre des opérations d'animation nationales proposées par Agrilocal, nous avons également organisé des rencontres entre nos fournisseurs et nos acheteurs. En 2018, nous avons organisé deux événements : un sur une exploitation et l'autre dans un EHPAD. Ces opérations ont été très bien accueillies par nos fournisseurs et acheteurs, ils ont trouvé cela intéressant de pouvoir faire plus ample connaissance par ce biais et de pouvoir échanger sur les difficultés rencontrées par chacun. Nous avons également remarqué que le nombre de connexions et de commandes passées sur la plate-forme avait considérablement augmenté suite à ces deux événements. •

Nièvre

Date d'adhésion à Agrilocal : Janvier 2019

Le point de vue de Maxime ALBERT

Chargé de Mission Alimentation de proximité Agrilocal58

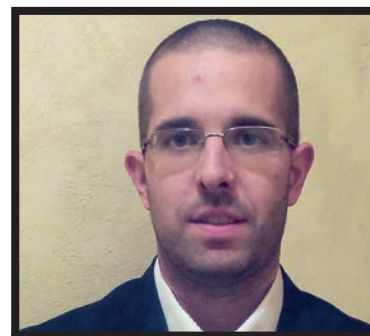
« La plate-forme est vraiment pratique, aussi bien pour les utilisateurs que pour nous en tant qu'administrateurs. Elle est conviviale, simple d'utilisation et surtout rapide, tant pour répondre à une offre, que pour déposer une consultation. »

En tant que Chargé de Mission Alimentation de proximité, le rôle de Maxime Albert est de déployer et de valoriser l'outil Agrilocal. Pour se faire, il part à la rencontre de chacun des utilisateurs de la plate-forme, individuellement, pour les former à l'outil. Pour mener à bien cette démarche, le Conseil départemental de la Nièvre a

décidé d'internaliser la mission. Un autre collaborateur est en charge de son développement et du référencement des producteurs, fournisseurs et des acheteurs du département.

La plate-forme Agrilocal58 est opérationnelle depuis mai 2019 et compte aujourd'hui 24 acheteurs et 45 fournisseurs à son actif.

Afin de favoriser les échanges commerciaux, le Conseil départemental de la Nièvre a organisé, au mois d'octobre, un Salon de l'Alimentation de Proximité qui avait pour objectif de faire se rencontrer des fournisseurs et acheteurs du département. Les fournisseurs présentaient leurs produits, tandis que



les acheteurs venaient à leur rencontre. Une très belle initiative qui a, pour sûr, porté ses fruits !

À terme, le Département de la Nièvre souhaite que le nombre de commandes passées entre les fournisseurs et acheteurs via Agrilocal58 continue d'évoluer positivement, afin de favoriser le « manger mieux » et le « manger local ». •

Haute-Marne

Date d'adhésion à Agrilocal : **Mars 2019**

Le point de vue de Laurent GOUVERNEUR

Vice-Président en charge de l'environnement et du tourisme

« Au 8 octobre 2019, nous avons 28 fournisseurs inscrits, dont 15 agriculteurs/producteurs, et 9 acheteurs inscrits, dont 7 collèges. Au 9 octobre, nous comptons une trentaine de commandes passées via la plate-forme Agrilocal52.

Nous sommes donc très fiers de cette belle progression en si peu de temps ! »

Au mois de mars 2018, nous avons exprimé le souhait d'amplifier l'approvisionnement des services auprès des collèges, en circuit court. Les États Généraux de juin 2018 et la loi EGalim de fin octobre 2018 sont venus renforcer cette volonté. De plus, cette démarche répondait à une demande forte des collectivités et nous avons pour ambition de soutenir et conforter le monde agricole.

Nous avons entendu parler de l'outil Agrilocal et il nous paraissait être un bon tremplin pour se lancer. Il représentait le point de départ de la mise en place de notre démarche circuit court

dans le département, notamment dans nos collèges.

Nous avons donc rejoint le réseau au 1^{er} mars 2019, au moment du Salon de l'Agriculture à Paris. L'idée de cette adhésion était aussi de répondre pleinement à la loi EGalim en proposant 50% de produits sous signe officiel de qualité d'ici à janvier 2022.

Suite à cela, nous avons créé notre plate-forme au mois d'août 2019 puis nous avons contacté un animateur afin de développer la plate-forme Agrilocal52 et d'accompagner les fournisseurs et acheteurs, en leur apportant l'aide dont ils avaient besoin pour maîtriser l'outil.

Nous essayons de diversifier au maximum nos catégories d'acheteurs car nous savons parfaitement qu'une grande partie des produits n'arrivent pas toujours à maturité pendant les périodes d'ouverture des collèges. C'est pourquoi, nous travaillons également avec les hôpitaux, les EHPAD et les structures d'insertion.

Que ce soit par les maires des com-



munes ou encore par les provideurs des collèges, la démarche Agrilocal est très bien accueillie. De plus, elle permet au Département de faire vivre le territoire en consolidant ses filières, de valoriser ses producteurs locaux, d'éduquer les plus jeunes au manger mieux et local et de mettre en place des actions plus respectueuses de l'environnement.

Nous avons d'ailleurs « participé » à la précédente opération Agrilocal « Au pré de l'assiette » avec 6 établissements, durant laquelle nous avons cuisiné un menu 100% local. Nous n'étions pas dans le cadre de l'opération nationale, mais nous l'avons quand même suivie et relayée, à notre niveau. •



Charente-Maritime

Date d'adhésion à Agrilocal : **Mars 2019**

Rencontre avec Françoise DE ROFFIGNAC

Vice-Présidente en charge de l'agriculture

« Agrilocal est un outil informatique très performant qui nous permet de valoriser les produits de notre territoire et de faire se rencontrer les utilisateurs. Nous sentons qu'il y a beaucoup d'engouement autour de cet outil puisque des EHPAD, des hôpitaux du département sont eux aussi très intéressés par cette démarche.

Notre objectif à terme est de faire bénéficier à l'ensemble des établissements publics du territoire, des services que propose la plate-forme, et ainsi que chacun, producteur comme acheteur, y trouve son compte. »

Nous sommes partis du constat, que nous avons besoin d'élargir notre offre de produits locaux à proposer aux chefs cuisiniers et gestionnaires des collèges de notre département. Et c'est en cela, toute la pertinence de l'outil Agrilocal : avoir accès à des produits de saison, locaux, tout en faisant travailler les producteurs proches de nos établissements scolaires.

Depuis notre adhésion, nous travaillons en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture afin d'identifier, de manière très poussée, les producteurs de notre département. L'objectif étant d'avoir une proposition étoffée tant sur le nombre de produits proposés, que sur le choix des fournisseurs.

Etant en phase de lancement de l'outil, nous avons décidé de le

déployer de manière progressive. C'est pourquoi, nous effectuons un test sur trois zones du département depuis octobre 2019, pour évaluer la satisfaction des producteurs et des acheteurs par rapport à l'utilisation de l'outil Agrilocal17. Notre objectif étant de proposer l'outil, courant 2020, à l'ensemble du département. •

Retour sur L'ANNÉE 2018

Un Bilan en constante augmentation pour l'année 2018
Avec une progression de plus de 25 % par rapport à 2017

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



37 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS

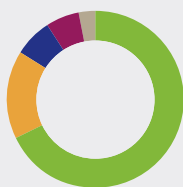


1 993 ACHETEURS
UTILISATEURS (+16 % par
rapport à 2017) dont 44 % de
collèges, 20 % de communes,
9 % de lycées, 10 % de maisons
de retraite, etc.



3 474 FOURNISSEURS
locaux référencés (+16 % par
rapport à 2017) dont 77 % de
producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de près de
14 MILLIONS D'EUROS
(dont 15 % en Bio)

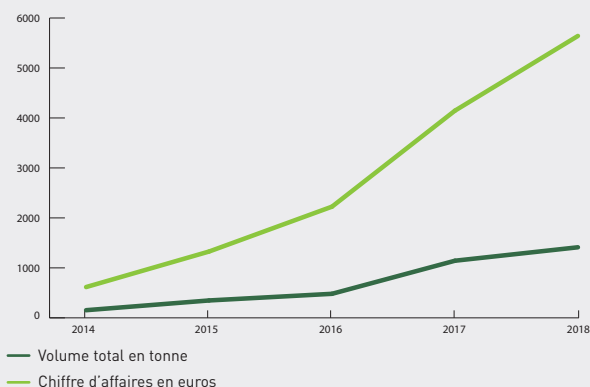


- Collèges
- Ecoles
- Autres restaurants
- Lycées
- Maisons de retraite

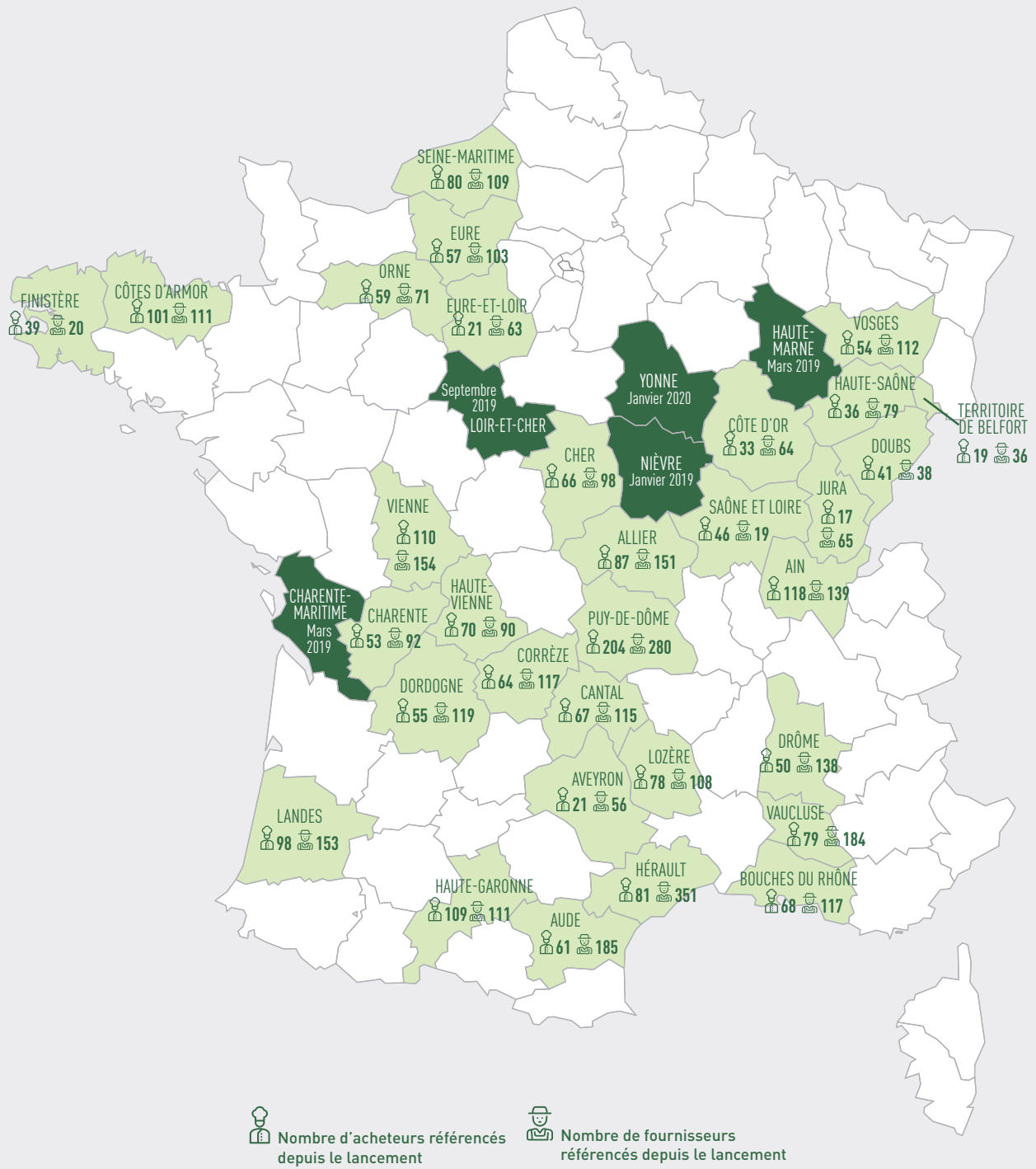
UNE PROGRESSION DE
+ 25 %
PAR RAPPORT À 2017

PLUS DE 3 500 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement
(dont 1 023 T de viandes, 547 T de légumes, 649 T de
produits laitiers, 376 T de fruits, 140 T de pain, 36 T de
poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT



Les acheteurs du réseau Agrilocal à l'honneur

LE 6 JUIN 2019 POUR LA PREMIÈRE ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal

Le 6 juin 2019, plus de 80 personnes étaient réunies, à Marseille, pour assister à la première cérémonie des Trophées Acheteurs Agrilocal.

L'objectif de cette soirée : réaffirmer les valeurs du réseau Agrilocal et saluer toutes celles et tous ceux qui contribuent, chaque jour, à la réussite et au déploiement d'AGRILOCAL.



Les Lauréats de la 1^{ère} édition Trophées Acheteurs



8 lauréats pour cette première édition

Pour cette première édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque notre jury a eu à départager 46 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs.**

Comme ce fut le cas, pour les Trophées Fournisseurs 2018, 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir - Solidarité - et un nouveau Prix : le Prix Engagement.



Jean-Yves Gouttebel, Co-Président de l'Association Agrilocal, Vice-Président de l'Association des Départements de France et Lucien Limousin, Vice-Président du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône



Les membres du bureau de l'Association nationale Agrilocal

Sur le devant de la scène



André Gilles (Co-Président de l'Association Agrilocal) et Mikael Piprel



André Gilles (Co-Président de l'Association Agrilocal) et Lucile Grillon



Bruno Cavaillès



Nadège Buffat



Lionel Chauvin, Stephen Theuil et Raphaël Bourreau, Jean-Yves Gouttebel



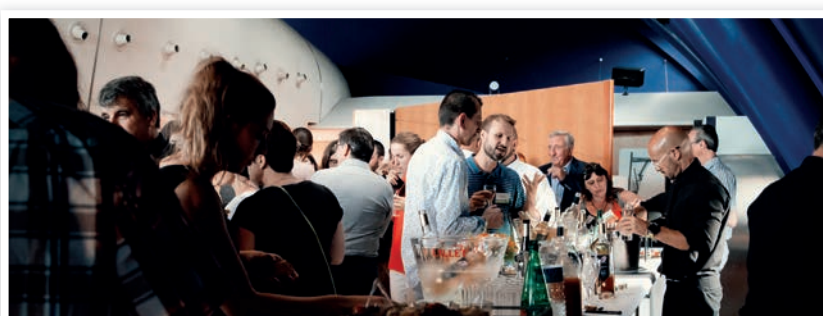
Christian Mounier, Cédric Bonnet, Hugues Fortuna, Renaud Pisapia et Christian Rocci



Marie-Hélène Roquette et Francine Lioux



Muriel Darfeuille et Jean-Yves Gouttebel



Les participants à la Soirée



CATÉGORIE COLLÈGES

Francine Lioux
Collège Anne Frank
Responsable des commandes et Chef cuisinier
Miribel, Ain (01)

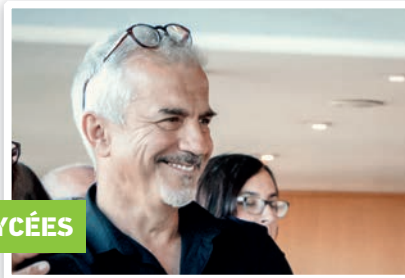
« Je suis une activiste des circuits courts car c'est l'avenir : qualité, proximité, éthique voilà en résumé ma démarche de cuisinière. Respecter les produits et les valoriser, c'est respecter les convives. La démarche Agrilocal n'a fait qu'amplifier mon envie de travailler des produits frais de saison ».



CATÉGORIE LYCÉES

Valérie Vauthier Desmaretz
Responsable de l'établissement
Bruno Cavailès
Responsable des commandes et Chef Cuisinier
Lycée Jean Moulin - Pézenas, Hérault (34)

« Agrilocal me permet essentiellement de commander de la viande. Que ce soit du veau, de la volaille ou du bœuf. C'est aussi intéressant pour les fruits et les légumes. En fraîcheur de produit, on est tout le temps gagnant. »



CATÉGORIE ÉCOLES

Hugues Fortuna - Responsable de l'établissement
Cédric Bonnet - Responsable des commandes
Julien Leclerc - Chef Cuisinier
La Cuisine Centrale de la Ville d'Avignon, Vaucluse (84)

« Avec 600 000 repas servis par an, Agrilocal a été pour nous une bouffée d'oxygène, car cela nous a permis de nous mettre en contact avec les producteurs locaux. Aujourd'hui, nous avons noué des liens très forts avec les agriculteurs près de chez nous. Nous avons réussi un beau mariage ! »



CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX

Lucile Grillon
Responsable de l'établissement
Cédric Julien
Chef Cuisinier
La Mutualité Française Comtoise,
Résidence de la Miotte,
Belfort (90)

« Nous sommes très fiers de recevoir ce prix ! Le plaisir de manger pour nos résidents est extrêmement important, c'est pourquoi il est essentiel qu'ils puissent manger des produits frais et locaux. Grâce à Agrilocal, nous avons tissé des liens très forts avec les producteurs de notre département ».



CATÉGORIE AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS

Murielle Darfeuille - Responsable de l'établissement
Marie-Hélène Job - Responsable des commandes
Amel Boffy - Chef Cuisinier
Le Village Vacances la Châtaigneraie, Cantal (15)

« Cantal rime avec local ! C'est donc tout naturellement que nous nous sommes engagés dans cette démarche. Le bien manger est important chez nous, les gens doivent partir de notre département avec une image positive, et leur fournir des repas de qualité et leur faire découvrir des producteurs locaux en fait parti ! »



La deuxième édition des TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal

La soirée du 21 novembre 2019 a été l'occasion de célébrer la 2^{ème} édition des Trophées Fournisseurs AGRILocal, en présence de plus de 100 personnes (parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs des réseaux Agrilocal). Des trophées, - pour témoigner de la reconnaissance et du soutien à l'ensemble des agriculteurs, des artisans et plus largement, des « fournisseurs » du réseau Agrilocal -, qui se sont déroulés dans un lieu chargé de sens, le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**.



Les Lauréats de la 2^{ème} édition des Trophées Fournisseurs



Un nouveau succès pour cette seconde édition

Pour cette seconde édition, ce sont 43 candidatures qui ont été reçues et que le Jury a eu la lourde tâche de départager.

Les candidats ont postulé dans 5 catégories : **Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés.**

Au-delà de ces 5 catégories, 3 prix spéciaux ont également été décernés : **le Prix Espoir, le Prix Solidarité et le Prix Engagement.**



Nicolas Portas (Directeur de l'Association Agrilocal)
et Isabelle CHMITELIN (Directrice de Cabinet - Ministère de l'Agriculture)



André Gilles et Jean-Yves Gouttebel,
[Co-Présidents de l'Association Agrilocal]

Sur le devant de la scène



Isabelle CHMITELIN (Directrice de Cabinet – Ministère de l'Agriculture)
et Jean-Yves Gouttebel



Jean-Yves Gouttebel (Co-Président de l'Association Agrilocal)



Angélique et Thomas STAMPFLI
et Marie-Claude Chitry-Clerc



Michel Payot et Yvon Pellet



Béatrice Métayer et Loïc Dothal



Les participants à la soirée



André Gilles, Michel Tort et Lionel Chauvin



Margot Morisot et Jean-Luc Durand



Michel Labarthe et Odile Lafitte



Les membres de l'Association Agrilocal



CATÉGORIE PRODUITS CARNÉS

Thomas Stampfli - Earl de l'Etang Fourchu - Éleveur de limousines et charolaises - Florimont, Territoire de Belfort (90)



« Je fournis les restaurants de 9 collèges du Département et d'un lycée agricole. De plus, la viande que je produis est découpée par les apprentis bouchers du CFA de Belfort, ce qui permet de faire travailler les élèves du territoire. C'est un vrai cercle vertueux, c'est un partenariat gagnant-gagnant avec les acheteurs Agrilocal, qui me permet de valoriser une viande de qualité, locale et bio ! »



CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

Michel Payot - GAEC du Mont Lassois Production et Vente de produits Laitiers - Etrochey, Côte-d'Or (21)



« Nous avons rejoint l'association Agrilocal en mai 2018. Aujourd'hui, grâce à elle, l'exploitation fournit près de 40 collèges, 4 maisons de retraite et une maison familiale. Nous défendons des valeurs qui nous sont chères : la création de produits aux goûts authentiques, sains et sans additifs - l'éducation du palais des plus jeunes - le contact direct avec les consommateurs - le respect de l'environnement ! »



CATÉGORIE LÉGUMES

Loïc Dothal - EARL Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly - Maraîchers - Saint Bénigne, Ain (01)

« La plate-forme Agrilocal01, à laquelle nous adhérons depuis avril 2017, nous a permis de servir une nouvelle clientèle, de diversifier notre activité, mais a aussi été une opportunité pour nous de se former et se familiariser avec les plate-formes numériques de vente. Nous sommes extrêmement heureux et fiers de pouvoir fournir les collèges de notre département ! »



CATÉGORIE FRUITS

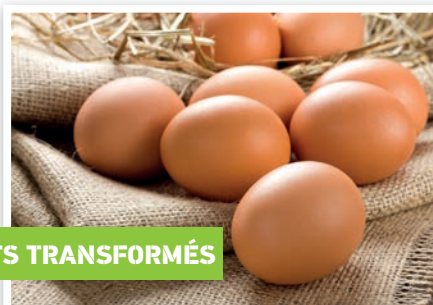
Jean-François Tortel - EARL des LOYES - Producteur de fruits à noyaux - Eymeux, Drôme (26)



« Adhérent à la plate-forme Agrilocal26 depuis septembre 2016, nous avons remporté près de 166 marchés publics ! Notre exploitation a pour ambition de vendre ses produits sans intermédiaire, de se rapprocher des consommateurs, mais aussi de valoriser le produit à maturité. Notre fierté : permettre aux patients des hôpitaux de bénéficier de fruits frais et bruts ! »



CATÉGORIE AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS



David et Alexandra Lavaud - GAEC de Lauterie - Producteurs d'œufs biologiques - Saint Jean Ligoure, Haute-Vienne (87)

« Nous avons adhéré à Agrilocal87 en août 2016. Cela a été une opportunité, pour nous, de diversifier nos circuits de commercialisation en vente directe. La plate-forme nous permet d'avoir des échanges très riches avec les professionnels de la restauration collective, au cours desquels nous pouvons pleinement expliquer notre démarche et les sensibiliser à commander régulièrement des quantités plus importantes. Nous sommes très fiers de voir les chefs cuisiniers retravailler les matières brutes qui proviennent de nos exploitations ! »

Prix spéciaux ACHETEURS

ESPOIR



Benoît Marc - Responsable de l'établissement

Pierre Hohweyer - Responsable des commandes

Mikael Piprel - Chef Cuisinier

Collège Alain - Maromme, Seine-Maritime (76)

Depuis 2016, le collège Alain de Maromme utilise Agrilocal76 pour commander des produits locaux et les intégrer dans ses menus, avec près de 50 % de produits issus des exploitations locales. Avec 410 repas servis chaque jour, le collège Alain mise sur la cuisine « faite maison » et n'hésite pas à afficher les noms des producteurs locaux dans la salle de restauration, pour promouvoir les acteurs de son territoire !

« Cuisiner des produits locaux, c'est : « moins de pertes, des produits beaucoup plus goûteux et surtout des rendements bien meilleurs car les produits perdent moins d'eau ». Et même si certains produits demandent plus de travail, « comme le nettoyage des salades fraîches, la préparation de tomates farcies maison ou l'épluchage des pommes de terre pour confectionner des frites, cuisiner ces produits reste très valorisant pour l'équipe ».

ENGAGEMENT



Olivier Giannoni - Responsable de l'établissement

Stephen Theuil - Responsable des commandes

Groupe de Soutien de la Base de Défense de Clermont-Ferrand,
Puy-de-Dôme (63)

La base de défense de Clermont-Ferrand, a été le premier restaurant militaire à rejoindre le réseau Agrilocal63 en 2013, dès sa création. Le succès de la mise en place à Clermont-Ferrand, a influencé d'autres sites militaires, qui ont dupliqué le système nationalement. Avec environ 1 000 repas servis chaque jour, la base de défense de Clermont-Ferrand est en contact avec une quarantaine de fournisseurs locaux.

« Nous utilisons le dispositif Agrilocal depuis sa création, en complément des marchés passés au niveau national avec l'Économat des Armées, ce qui nous permet de soutenir les producteurs locaux, d'améliorer la qualité des menus, en s'approvisionnant en produits locaux, frais et de saison ».

SOLIDARITÉ



Nadège Buffat - Chef cuisinier du GCS Restauration

Groupe de Coopération Sanitaire Restauration du Nord Drôme
Romans sur Isère, Drôme (26)

«Manger bon» est une volonté du centre hospitalier afin de réussir une hospitalisation. Tous les jours, le personnel de la Cuisine centrale du GCS Restauration prépare environ 6 000 repas destinés aux malades, personnel hospitalier et internes. Inscrit depuis 2015 sur la plate-forme Agrilocal26, l'équipe du GCS Restauration a souhaité aller à la rencontre des fournisseurs locaux afin d'expliquer les attentes particulières du monde hospitalier. Car dans les cuisines du centre hospitalier, où les plateaux sont préparés individuellement en tenant compte des régimes adaptés aux pathologies des patients, l'alimentation reste un soin et un plaisir !

« C'est un engagement personnel de donner du plaisir aux malades de l'hôpital, en leur proposant des fruits mûrs locaux ».

Prix spéciaux FOURNISSEURS

ESPOIR



Michel Labarthe - SARL Michel Labarthe
Artisan Boucher – Hagetmau, Landes (40)

Implantée en Chalosse depuis 1930, la famille de Michel Labarthe transmet son savoir-faire et la passion pour son métier, de père en fils, depuis quatre générations ! Leur cœur de métier : sélectionner une viande de qualité dans un souci de circuit court afin de préserver l'agriculture. Leur activité est divisée à parts égales, entre la vente directe dans leur boucherie et la vente à des collectivités et à des restaurants gastronomiques.

Pour lui, il est essentiel de privilégier les circuits courts avec des agriculteurs de petites et moyennes exploitations, soucieux du bien-être animal et du respect de l'environnement, pour favoriser le « manger mieux » tout en préservant notre planète.

« Il est primordial de pérenniser les circuits courts, de manger sainement et de préserver notre terroir pour nos enfants. »

ENGAGEMENT



Michel Tort - En Direct de nos Fermes, Association de producteurs
Avignon, Vaucluse (84)

En direct de nos fermes, c'est une association de vingt agriculteurs vauclusiens qui se sont regroupés pour faire de la vente directe. Elle permet d'optimiser la logistique et de pouvoir fournir aux collectivités une offre diversifiée en fruits et légumes, afin de répondre au mieux aux besoins des acheteurs en restauration collective.

Adhérents à Agrilocal84 depuis mars 2017, la plate-forme leur permet de connaître les attentes des collectivités et d'adapter ainsi l'offre tant en gamme, qu'en qualité et conditionnement.

Agrilocal est d'ailleurs l'unique plate-forme de mise en relation qu'utilise l'association. C'est un outil prépondérant pour le bon fonctionnement d'En Direct de nos fermes, puisque cela permet aux agriculteurs de percevoir une juste rémunération de leur production, avec un débouché local.

« Nous sommes très fiers de nourrir les enfants de la trentaine de crèches, écoles, collèges et lycées du Vaucluse. »

SOLIDARITÉ



Margot Morisot - Société Coopérative Agricole du Pays de Sault
Producteurs de pommes de terre - Espezel, Aude (11)

Sur le plateau de Sault, situé à 1000 mètres d'altitude, la pomme de terre se cultive depuis plus de 20 ans ! C'est en 1998, que plusieurs agriculteurs ont décidé de se réunir dans une association de producteurs : la Coopérative Agricole du Pays de Sault ! Elle compte aujourd'hui, à son actif, 14 producteurs passionnés, qui ont un principal objectif : transmettre le savoir-faire de la culture de la pomme de terre aux futures générations ! C'est pourquoi, ils ont immédiatement adhéré au dispositif Agrilocal11, voyant l'opportunité pour eux de trouver de nouveaux débouchés.

Depuis leur adhésion en août 2016, les agriculteurs sont mieux rémunérés et la dynamique Agrilocal leur assure la pérennisation de leurs exploitations et de leurs emplois.

« Il faut savoir que nos pommes de terre achetées via la plate-forme Agrilocal sont très souvent récoltées le jour même, dans des conditions de production locales et saines. C'est un gain de temps, d'argent, et surtout un bilan carbone des fruits et légumes nettement inférieur à celui des circuits traditionnels. »



Du Territoire de Belfort à l'Hérault : LE TERROIR ET LA GASTRONOMIE À L'HONNEUR !

Le saviez-vous ? Le Territoire de Belfort et l'Hérault se ressemblent ! Ils partagent, en tous cas, un point commun indiscutable : une volonté féroce de valoriser leur agriculture et tous ceux qui la font vivre, de raconter et faire perdurer l'histoire de leur terroir et de permettre à chaque citoyen de découvrir les joyaux de la gastronomie locale.



Le Territoire de Belfort et l'Hérault :

BALADE EN TERRITOIRES ENGAGÉS

POUR UNE ALIMENTATION DURABLE, LOCALE ET DE QUALITÉ.



DES TERRES D'EXCEPTION.

Si le Territoire de Belfort et l'Hérault possèdent, chacun, des spécificités et richesses qui leur sont propres, ils se retrouvent sur un point : la diversité de leurs paysages.

De la Montagne Vosgienne aux contreforts des Cévennes, de la Trouée de Belfort aux terres de l'arrière-pays héraultais, des plateaux du Jura aux côtes de la Méditerranée, de l'Etang du Malsancy au canal du Midi, ce sont autant d'espaces naturels d'exception qui s'offrent à ceux qui sillonnent ces territoires.

Des espaces naturels d'exception qui sont aussi des terres agricoles d'excellence ! De l'immensité des prairies dédiées à la

polyculture-élevage en Territoire de Belfort aux vignobles du Languedoc, le plaisir est aussi grand dans les yeux que dans l'assiette !

La richesse des terroirs et les traditions gourmandes

LA FORCE DU TERROIR.

Sur le Territoire de Belfort et dans l'Hérault, le terroir, ça se cultive ! Fiers de leurs productions agricoles et du savoir-faire de leurs producteurs, les deux départements entendent faire découvrir à tous, dès le plus jeune âge, la richesse

de leurs traditions gastronomiques. Ils s'engagent dans la dynamique Agrilocal pour approvisionner les restaurants en produits de qualité, issus de leurs territoires. Ils contribuent, ainsi, à faire perdurer cette « force du terroir » en la transmettant, de génération en génération.

DESTINATIONS GOURMANDES.

Avec plus de 30 % de leur surface dédiée à la production agricole, le Territoire de Belfort et l'Hérault regorgent de produits d'excellence et revendiquent, à juste titre, une exceptionnelle richesse gastronomique. Quels que soient les goûts ou les régimes alimentaires, la cuisine locale y est porteuse de mille délices !



L'HÉRAULT, TERRE D'EXCEPTION... ET D'APPELLATIONS !

L'Hérault regorge de trésors gourmands, dont une grande partie bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine ! Toutes filières confondues, le territoire ne compte pas moins de 14 IGP et 19 AOP-AOC, dont 11 IGP et 12 AOP pour la seule production viticole. Toutes ces appellations sont associées à un cahier des charges spécifiques, adapté aux spécificités du terroir.

Parmi les principales : l'appellation « Languedoc » et ses dénominations (Grès de Montpellier, Cabrières, Montpeyroux, Pézenas, etc.), les « crus » Faugères, Minervois, Saint-Chinian, Pic Saint-Loup, Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac, Clairette du Languedoc,... Sans oublier les Muscats du Languedoc, Vins doux Naturels : Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Muscat de Lunel et Muscat de Saint-Jean de Minervois.

À côté de la viticulture, les autres filières agricoles du département ne sont pas en reste en ce qui concerne les signes de qualité. AOP Pélardon pour les fromages, AOP Lucques du Languedoc pour les olives, AOP Taureau de Camargue pour la viande, mais aussi AOP huile du Languedoc,... Dans l'Hérault plus qu'ailleurs, l'excellence est dans la diversité !



Agrilocal34 en chiffres

- **81 acheteurs** utilisateurs
- **351 fournisseurs** référencés dont 286 producteurs
- **138 tonnes de denrées alimentaires locales** commercialisées depuis le lancement
- Plus de **505 000 euros** de chiffre d'affaires depuis le lancement





Le Territoire de Belfort, UN PETIT DÉPARTEMENT QUI A TOUT DES PLUS GRANDS !



Sa force : Un caractère bien trempé !

Son "truc en plus" : Un Lion pour veiller sur son histoire, ses savoir-faire et ses traditions.



SON TERRITOIRE

- Une superficie de 609 km²
- Un territoire très peuplé : 236 habitants / km²
- Un petit département aux mille visages : au Nord, la montagne Vosgienne et le Piémont sous-vosgien ; à l'Ouest la Trouée de Belfort ; à l'Est les étangs et la forêt du Sundgau ; au Sud les Plateaux de Jura.

SES PRODUCTIONS

- Une production dominante : la polyculture-élevage pour la production de lait et de viande bovine.
- Des productions diverses sur l'ensemble du territoire : grandes cultures (blé, orge, maïs), élevage d'autres herbivores (ovins, ...) , maraîchage.

SES AGRICULTEURS

- 180 exploitations agricoles professionnelles.

LES PRODUCTIONS LOCALES

Territoire de caractère, il associe dans ses traditions culinaires, fromages et spécialités d'Alsace et de Franche-Comté.

- 1 AOP fromagère : le Munster
- Des produits d'exception... issus de systèmes respectueux de l'environnement, pourvoyeurs d'emplois et de qualité de vie.

Agrilocal90 en chiffres

- 19 acheteurs utilisateurs
- 36 fournisseurs référencés dont 18 producteurs
- 124 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement
- Plus de 425 000 euros de chiffre d'affaires depuis le lancement



DES PRAIRIES D'ÉLEVAGE AUX VIGNES : LES AGRICULTEURS, PREMIERS BÂTISSEURS DE PAYSAGE.

Les agriculteurs nourrissent les populations... et font bien plus que cela. En traversant l'Hérault ou le Territoire de Belfort, c'est leur contribution active au façonnage et à l'entretien des paysages, qui saute aux yeux ! Que serait le Territoire de Belfort, sans ses centaines d'hectares de prairies, ses espaces verts et ouverts, qui font le bonheur des habitants et des touristes ? L'Hérault serait-il vraiment l'Hérault, dépourvu de ses vignes et grands espaces cultivés aux couleurs et senteurs inimitables ?

L'ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE COMME VECTEUR DE DYNAMISME ÉCONOMIQUE ET SOCIAL.

Pour les Départements de l'Hérault et du Territoire de Belfort, agir en faveur d'une alimentation saine, de qualité et de proximité en développant notam-

ment les filières courtes et de proximité, c'est agir positivement pour le dynamisme de leur ruralité et de leurs territoires !

C'est offrir aux agriculteurs locaux des débouchés rémunérateurs, mais aussi valoriser leur rôle central dans l'animation des territoires. Derrière un emploi d'agriculteur, c'est en effet toute une économie qui se met en place : qu'il s'agisse des autres métiers de la filière ou des activités « induites » tels que le travail de co-produits, le tourisme, ...

Un soutien aux filières courtes

A l'heure où le tissu économique local est à renforcer, ce soutien aux filières alimentaires courtes est une priorité affichée par les deux Départements. •

TERRITOIRE DE BELFORT : LES PLUS BELLES PRAIRIES FLEURIES DE FRANCE !

Le Conseil départemental du Territoire de Belfort, en partenariat avec la Chambre interdépartementale d'Agriculture Doubs – Territoire de Belfort, organise chaque année le Concours Général Agricole des Pratiques Agro-écologiques (plus connu avant sous le nom du « Concours des prairies fleuries »).

Ce concours vise à mettre en valeur des prairies diversifiées, présentant une richesse floristique remarquable, ainsi que celles et ceux – éleveuses et éleveurs – qui les exploitent.

A travers ce concours et la reconnaissance apportée aux éleveurs, c'est le rôle irremplaçable de ce secteur dans le façonnage et l'entretien des prairies permanentes – des surfaces aux atouts largement reconnus sur le plan environnemental (stockage de carbone, préservation de la biodiversité et de la qualité de l'eau,...) – qui est rappelé.

Et preuve, s'il en fallait, que les prairies Terrifortaines sont exceptionnelles : depuis 4 ans, quatre éleveurs du Territoire de Belfort se sont hissés sur le podium de l'édition nationale du concours !



L'Hérault, TERRE DE CHARME, PARADIS DES AMOUREUX DE NATURE ET DE GASTRONOMIE



Sa force : Une richesse exceptionnelle en produits agricoles sous appellation.

Son "truc en plus" : Une harmonie culinaire parfaite entre les influences de la mer, de la garrigue et du Piémont.

SON TERRITOIRE :

- Une superficie de 6 224 km²
- L'Hérault, un « amphithéâtre ouvert face à la mer » aux paysages diversifiés, qui s'étalent des contreforts sud du Massif central jusqu'à la Méditerranée, en passant par les zones de garrigues et la basse plaine du Languedoc viticole. L'Hérault est baigné par un climat méditerranéen.

SES PRODUCTIONS :

- Une production dominante : la viticulture
- Mais aussi une production de fruits et légumes, d'herbes, de fromages, de miels, d'huiles d'olives, de charcuterie, de produits de la mer, ...

SES AGRICULTEURS :

- 7 942 exploitations agricoles
- 6 016 chefs d'exploitation
- 5 048 emplois équivalent temps plein
- 15 726 salariés des entreprises agricoles

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITE DU DEPARTEMENT :

L'Hérault réunit une quantité unique de produits des contreforts des Cévennes jusqu'à la mer Méditerranée. La cuisine locale en a tiré de nombreuses recettes : moules farcies, tielle de Sète, bourride, anchoïade, civet, daube, petits pâtés de Pézenas, ragoût d'Escoubilles ...

L'agriculture héraultaise regorge d'appellations :

- L'Hérault propose la plus grande diversité française de vins à indication géographique protégée (11 IGP). Produits à partir de cépages méridionaux ou internationaux, ils se répartissent en Pays d'Oc, Pays d'Hérault et sept IGP liées à un territoire particulier : Coteaux d'Ensérune, Coteaux de Béziers, Côtes de Thau, Côtes de Thongue, Haute Vallée de l'Orb, Saint Guilhem le Désert, Vicomté d'Aumelas.



- 12 AOP dans la filière viticole. 189 communes peuvent prétendre à une AOP-AOC viticole. Principales appellations : appellation régionale « socle » Languedoc, mais aussi Faugères, Minervois, Saint-Chinian, Pic Saint Loup, Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac, Clairette du Languedoc.
- De nombreuses AOP ou IGP dans les autres filières : AOP Pelardon (fromage), AOP Lucques du Languedoc (olives), AOP du Taureau de Camargue (viande), AOP Huile du Languedoc (en cours de reconnaissance), IGP Volaille du Languedoc, IGP Poulet ou Chapon des Cévennes.

Mais aussi, des produits emblématiques qui, pour certains, sont en démarche de reconnaissance en AOP ou IGP :

- Les huîtres de Thau
- Le navet du Paradailhan
- La Tielle de Sète
- Les cerises du Caroux
- Les châtaignes des Cévennes dont le marron d'Olargues
- L'oignon doux de Lézignan la Cèbe
- Les miels, divers et variés

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Depuis leur lancement en octobre 2017, les Semaines Agrilocal continuent de rencontrer un vif succès partout en France, avec à chaque édition des participants toujours plus nombreux !

Les semaines Agrilocal, c'est 838 établissements et plus de 300 000 convives participants.

Mais, c'est aussi 51 événements partout en France !



Manger mieux, manger bien, manger local

Chaque année, 3 semaines sont dédiées au "manger local" pour les convives de restauration collective, au travers de 3 opérations distinctes :



AU PRÉ DE LA FERME

Du 25 février au 15 mars 2019
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux et créer
du lien de proximité



CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Du 20 au 24 mai 2019
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Du 7 au 11 octobre 2019
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local

➤ Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE ➤

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

Rencontre avec : Sébastien JEAN-MARIE, chef cuisinier - Collège François Mitterrand - Caraman, Haute-Garonne (31)



Le Collège François Mitterrand sert 450 repas chaque jour et propose, tout au long de l'année, des produits locaux issus de la plate-forme Agrilocal31, pour régaler petits et grands.

A l'occasion de la seconde édition de « Au pré de l'assiette », le chef cuisinier a décidé de préparer des Jack be little farcies avec de la chair à saucisse. Il les a accompagnées de purée de potiron, puis pour le dessert, il a choisi de servir des yaourts et fruits locaux.

Pour Sébastien Jean-Marie, participer aux Semaines Agrilocal contribue à faire découvrir des produits locaux et de saison, même si de lui-même, il essaye de les intégrer au maximum dans ses menus.

En revanche, il encourage les acheteurs à cuisiner local toute l'année, car cela représente un réel travail de sensibilisation au « manger local » et à la lutte contre le gaspillage. •

« Agrilocal permet de mettre un pied à l'étrier et de se faire connaître, aussi bien en tant qu'acheteur que producteur. »

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

Trois semaines de visites d'exploitations agricoles ouvertes aux acheteurs publics



Rencontre avec : Jean-Marie LENFANT, La Ferme du Clos de La Mare Producteur céréalier – La Couture-Boussey – Eure (27)

Située au Sud du département de l'Eure, La Ferme du Clos de La Mare s'étend sur 130 hectares. Installé, depuis 1989, Jean-Marie Lenfant cultive du blé, de l'orge, du sarrasin, du colza, des lentilles, des pois chiches qu'il transforme directement sur la ferme.

Utilisateur de la plate-forme Agrilocal27 depuis 3 ans, c'est tout naturellement qu'il a décidé de participer à l'opération « Au pré de la ferme ». Au programme : une visite de la ferme, suivie d'une dégustation pour plus de convivialité.

Pour ce passionné, cette opération est intéressante puisqu'elle permet de tisser des liens solides avec ses partenaires et de renforcer sa crédibilité auprès d'eux. Cela lui a permis d'expliquer les contraintes que peuvent rencontrer les agriculteurs et d'expliquer son métier d'une manière différente, en montrant aux acheteurs comment on travaille, ou encore, en échangeant sur la manière dont chacun cuisine tel ou tel aliment. Selon moi, cela favorise réellement les relations fournisseur-acheteur. •

« J'utilise régulièrement l'outil Agrilocal27, notamment pour approvisionner quatre collègues avec qui je travaille de manière régulière. Cette plate-forme est vraiment intéressante, bien conçue, et facile d'utilisation. J'apprécie vraiment les notifications qui nous sont envoyées à chaque nouvel appel d'offre, et la facilité à communiquer avec nos acheteurs. »

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Une semaine pour encourager le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective !



Rencontre avec : Valérie PERRUZZA et Séverine BEYRET-RAGACHE, Responsables des commandes Centre départemental de l'enfance et de la famille - Nieul, Haute-Vienne (87)

Chaque midi, le Centre départemental de l'enfance et de la famille de Nieul sert une soixantaine de repas.

Cet établissement a décidé de participer à l'opération « Connectez-vous local 2019 » car le message porté par celle-ci s'inscrit dans leur action de « manger local » et de contribuer à la bonne nutrition de l'enfant.

Pour Séverine Beyret-Ragache, *« il est important de promouvoir l'agriculture de proximité et de faire connaître les agriculteurs et producteurs locaux aux enfants, en leur expliquant que tel produit provient de telle ferme par exemple, et donc qu'ils sachent exactement d'où viennent les produits qu'ils mangent ».*

Nous avons la chance d'être dans un département adhérent à Agrilocal, c'est pourquoi l'ensemble des produits de maraîchage dont a besoin le centre sont commandés via la plate-forme Agrilocal87.

Notre personnel est très engagé dans cette démarche de collaboration avec les producteurs locaux, et ce, tout au long de l'année. •





Acheteur

Marion FREINE, Responsable des commandes - Cité Scolaire Jules Ferry – Saint-Dié-des- Vosges, Vosges (88)

LA CITÉ SCOLAIRE JULES FERRY SERT CHAQUE JOUR 560 REPAS À DES COLLÉGIENS ET LYCÉENS. ELLE LEUR PROPOSE DES MENUS VARIÉS, FAITS MAISON ET SURTOUT LOCAUX !

CELA FAIT DÉSORMAIS DEUX ANS QUE LA CITÉ SCOLAIRE EST UTILISATRICE DE LA PLATE-FORME AGRILocal88.

Parlez-nous de votre établissement scolaire. La Cité Scolaire Jules Ferry sert chaque jour 560 repas à des collégiens et lycéens. Elle leur propose des menus variés, faits maison et locaux.

Comment avez-vous connu l'outil Agrilocal ? Le Conseil départemental des Vosges, qui est chargé de mettre en relation les producteurs et les acheteurs, nous a contacté. Nous avons, tout de suite, adhéré au concept !

Que pensez-vous de l'outil Agrilocal ? Je le trouve réellement bien construit, car pour les personnes qui n'ont pas vraiment une approche facile de l'informatique, il est simple d'utilisation. J'apprécie la manière dont on peut sélectionner les critères. Personnellement, j'aime que le producteur soit proche de chez moi et qu'il respecte les horaires de livraison.

Est-ce que vous pouvez nous expliquer comment se passent les commandes, qui choisit les produits, vous ou plusieurs membres de l'équipe ? Michel Beaudeau, le Chef de cuisine, élabore les menus avec son équipe, puis nous nous mettons d'accord, ensemble, sur les produits locaux que nous souhaitons commander et sur la quantité dont nous avons besoin.

Suite à cela, je passe la commande via la plate-forme Agrilocal88.

Depuis quand achetez vous en circuit court via la plate-forme Agrilocal88 ? Nous commandons nos produits sur la plate-forme depuis Octobre 2017.

Nous avons tout de suite été séduits par le concept. Si je peux trouver un producteur proche de moi, cela m'intéresse davantage que de travailler avec un producteur plus éloigné, même si le tarif est plus élevé. C'est pour cela que nous continuons de commander nos produits via la plate-forme Agrilocal.

Avez-vous des producteurs avec lesquels vous effectuez des achats réguliers ? Oui bien sûr ! Nous effectuons tous les mois des commandes auprès de Monsieur Cyril Claude qui est producteur

de viande bovine et auprès du GAEC de Falm, notamment pour les crèmes dessert bio et les yaourts en seau. Enfin, nous passons commande auprès de la Ferme de Hetz pour le fromage. D'ailleurs, leur munster est vraiment excellent !

Quelle est la chose qui vous plaît le plus à travers ces échanges ?

Ce qui me plaît le plus n'a pas vraiment de rapport avec les échanges via la plate-forme, j'apprécie surtout le fait de sensibiliser les jeunes au « manger local » avec ce côté ludique, notamment avec les quizz distribués et les lots à gagner pendant les opérations des Semaines Agrilocal, comme « Au pré de l'assiette » ou « Connectez-vous local ».

Comment les élèves du collège perçoivent cette démarche du « manger local » ? La plupart des élèves sont sensibles à cela et sont engagés dans cette démarche écologique et de promotion du « mieux manger » et du « manger local ».

Dans notre établissement, les élèves ont d'ailleurs créé le Club Soli-vert qui leur permet justement de mettre en valeur cette démarche et de montrer son importance.

Recommanderiez-vous l'outil Agrilocal à d'autres acheteurs ?

Oui, complètement !

Je trouve que cet outil facilite réellement les échanges entre les acheteurs et les producteurs.

De plus, pour ma part, je n'avais pas vraiment connaissance des producteurs près de chez moi, qui approvisionnaient les établissements scolaires, cette plate-forme m'en a donc fait découvrir.

J'ai d'ailleurs parlé de l'outil Agrilocal à une collègue qui travaille dans un autre établissement scolaire, et je pense qu'elle va aussi s'y mettre.

Je pense qu'il est important de faire connaître cet outil.

Pour finir, je trouve cela vraiment bien que ce projet soit porté par autant d'enthousiasme et de dynamisme dans mon département.

On nous a d'ailleurs décerné le prix de l'enthousiasme, cela nous a rendu assez fiers puisque le « manger local » est une démarche qui nous tient à cœur, cela fait toujours plaisir d'être récompensé ! •



Producteur

Eric DELAREUX,

La Station expérimentale de La Pugère
Mallemort, Bouches-du-Rhône (13)

LA PUGÈRE EST UNE STATION ARBORICOLE EXPÉRIMENTALE DE 15 HECTARES QUI A POUR VOCATION DE FAIRE DES ESSAIS SUR LA POMME, LA POIRE ET LA PRUNE, EN BIO ET EN CONVENTIONNEL.

A LA POINTE DE L'INNOVATION SUR LE PLAN AGROÉCOLOGIQUE, ELLE UTILISE LA PLATE-FORME AGRILocal13 DEPUIS SA CRÉATION.

Que pensez-vous de l'outil Agrilocal ? Je pense, que pour les producteurs, l'outil Agrilocal est vraiment super. Cependant, je pense qu'il est peut-être plus compliqué à utiliser pour les acheteurs car ils ont de nombreuses réticences à acheter régulièrement, notamment en ce qui concerne les fruits et les légumes.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous faites pour vendre vos produits aux acheteurs ? Les acheteurs font un appel d'offres, puis nous nous positionnons si la quantité de produits demandée nous convient. Par exemple, si il faut que nous parcourions 80 kilomètres pour livrer seulement 20 kilos de pommes, nous refusons l'appel d'offres car c'est contradictoire avec la démarche Agrilocal, ce n'est pas éco-responsable.

Dans le cas où nous nous positionnons, on nous envoie un avis de rejet ou de retenue de notre candidature. Si elle est retenue, nous recevons un bon de commande, et à ce moment-là nous pouvons préparer la commande.

Depuis quand, vendez-vous en circuit court via la plate-forme Agrilocal13 ? Depuis que la plate-forme existe ! L'animatrice Agrilocal13 m'a contacté et m'a proposé de rejoindre le réseau et j'ai tout de suite accepté.

Avez-vous des acheteurs avec lesquels vous effectuez des ventes régulières ? Oui bien sûr, je travaille régulièrement avec le Collège d'Eyguieres, le Collège du Rocher du Dragon et le Collège Mugnier.

Quelle est la chose qui vous plaît le plus à travers ces échanges ? Je dirais que c'est l'échange et la sensibilisation au « manger local ». Récemment, j'ai fait une animation auprès des élèves du Collège d'Eyguieres par exemple.

J'aime savoir, que grâce à nous, les collégiens mangent des produits frais et de qualité.

En plus de cela, ces échanges sont donnant-donnant puisque nous, en tant que producteurs, pouvons vendre nos produits à des tarifs plus élevés et les acheteurs, eux, les obtiennent à prix réduit.

Avez-vous des retours des collègues que vous approvisionnez ?

Comment les élèves perçoivent-ils cette démarche ? Je sais qu'au collège d'Eyguieres cette démarche est très bien perçue, j'avais eu de très bons retours lors de mon animation auprès des élèves.

Recommanderiez-vous l'outil Agrilocal à d'autres producteurs ?

Ah oui mais seulement si ce ne sont pas des producteurs de pommes et de poires. (rires) !

Quand j'ai commencé à utiliser la plate-forme, je me déplaçais parfois jusqu'à Aix en Provence, je faisais donc 80 kilomètres aller-retour, pour seulement trois caisses de pommes, selon moi ce n'était pas très éco-responsable.

A présent, j'approvisionne des collègues près de chez moi qui commandent en plus grande quantité : je suis rentable et c'est intéressant !

Il y a aussi, la contrainte d'espace de stockage dans certains établissements, car ils voudraient passer des commandes plus importantes, mais la taille de leurs frigos ne le leur permet pas. En revanche, cela évolue, petit à petit.

C'est un travail de longue haleine, cela peut mettre un peu de temps à démarrer mais, ensuite, nous rencontrons de nouveaux acheteurs, ils passent des commandes plus régulières, et c'est à ce moment là qu'on profite pleinement des bénéfices de la plate-forme Agrilocal.

Par exemple, en septembre dernier, un collège avec qui j'ai l'habitude de travailler m'a contacté afin que nous mettions en place un système un peu différent : nous avons décidé ensemble de faire un appel d'offres annuel afin d'être certains que les élèves puissent manger des fruits de saison, mais aussi pour alléger la comptabilité. •

Agenda



• du 22 février au 1 mars 2020	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
• du 24 février au 13 mars 2020	SEMAINE AGRILOCAL : AU PRÉ DE LA FERME
• 27 mai 2020	SALON RESTAU'CO
• du 2 au 5 juin 2020	SEMAINE AGRILOCAL : CONNECTEZ-VOUS LOCAL
• 10 juin 2020	2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AU FUTUROSCOPE DE POITIERS
• 11 juin 2020	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L' ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL - CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA VIENNE
• du 12 au 16 octobre 2020	SEMAINE AGRILOCAL : AU PRÉ DE L'ASSIETTE
• octobre/novembre 2020	CONGRÈS ADF
• Novembre 2020	3^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILOCAL

On parle de nous !



BILAN 2018 TRÈS ENCOURAGEANT POUR AGRILOCAL QUI RÉCOMPENSE SES MEILLEURS ACHETEURS

7 juin 2019



« AU PRÉ DE L'ASSIETTE » REMET LE COUVERT !

4 octobre 2019

PUY-DE-DÔME : POURQUOI LES CIRCUITS COURTS ONT LE VENT EN POUPE

11 septembre 2019

Aujourd'hui, la mode du local et des circuits courts s'invite partout et même dans les assiettes des plus jeunes ou des seniors, grâce à la plate-forme Agrilocal. Une plate-forme créée dans le Puy-de-Dôme et la Drôme en 2012 et qui aujourd'hui existe dans 37 départements. Son principe ? Permettre aux producteurs locaux de répondre à des appels d'offre lancés par des collectivités locales, que ce soit les écoles, les maisons de retraite ou les hôpitaux.

francetvinfo



AGRILOCAL, LA PLATE-FORME EN LIGNE QUI FAVORISE LE CIRCUIT COURT DANS LES CANTINES DU FINISTÈRE

18 septembre 2019

Dans le Finistère, tous les fruits et légumes sont fournis par des producteurs locaux. Une pratique rendue possible grâce à une plate-forme en ligne, Agrilocal, lancée par le département. Cela permet d'établir très simplement un contact entre les acheteurs et les vendeurs, mais également d'offrir aux enfants des repas sains.

franceinfo:

3 septembre 2019

Les producteurs de Dordogne fournissent le collège de belles Weiss via la plate-forme numérique d'achat de produits locaux agrilocal24. Alain, le chef de la cantine du collège nous explique « nous avons des steaks hachés bio ici, avant d'utiliser la plate-forme nous l'ignorions ».

Apple objatoise

RECETTE ÉLABORÉE ET PROPOSÉE
PAR LE CHEF CUISINIER **JEAN-MICHEL MARGERIT** ET SON ÉQUIPE
COLLÈGE EUGÈNE FREYSSINET - OBJAT - CORRÈZE

© 6 personnes • Difficulté : ★★ • 30 à 45 min • 10 à 12 min



INGRÉDIENTS

Pâte levée feuilletée :
250 g de farine
5 g de sel
30 g de sucre
10 g de levure de boulanger
125 g de beurre
100 g d'eau
1 œuf

Pour la garniture :
3 pommes de Corrèze
1 verre de cidre
150 g de sucre
40 g de beurre
150 g de châtaignes

PRÉPARATION

Préparation de la détrempe de la pâte avec la farine, le sel, l'eau, l'œuf, le sucre et la levure. Laisser reposer.
Tourage avec le beurre 3x2 tours.

Préparation de la garniture : éplucher les pommes et les couper en 2.
Cuisson de la garniture : dans une poêle, faire revenir les demi-pommes avec beurre et sucre et cuire presque entièrement. Réserver au frais 15 min.

Faire glacer les châtaignes dans le jus des pommes et réserver au frais.

Préparer le caramel de cidre avec le reste de sucre et le verre de cidre.

Faire le montage avec la pâte, la demi-pomme.
Cuire à 180°C pendant 10 à 12 min et déposer sur une assiette la tarte, rajouter la châtaigne et le caramel de cidre (A déguster tiède).



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr

