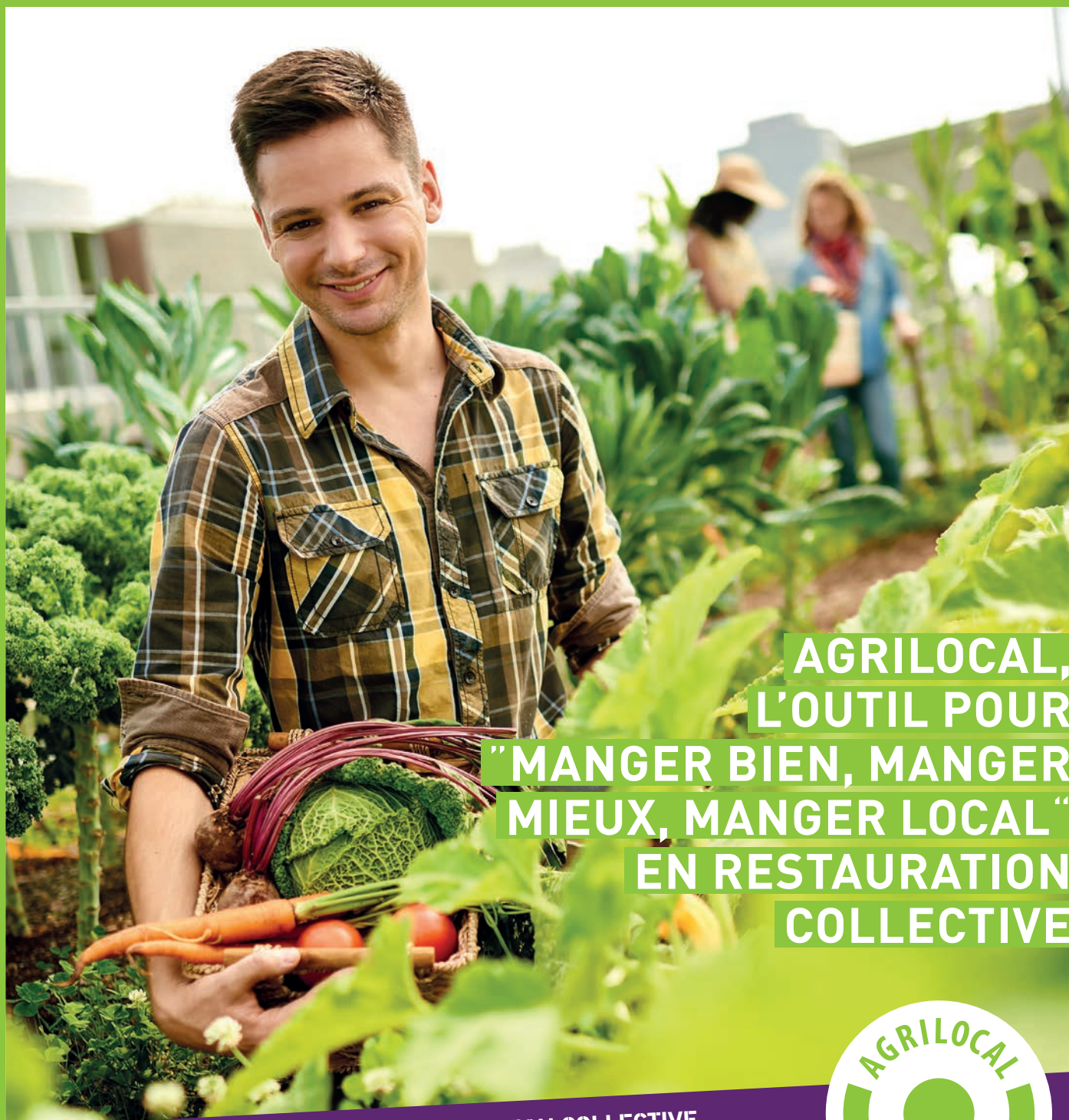


n°3 • JANVIER 2021

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 – 6

Retour sur l'année 2019
Acheteurs et fournisseurs par département
L'expérience de nos nouveaux adhérents

–

Sur le devant de la scène p. 7 – 13

Seconde édition des trophées acheteurs Agrilocal
Le point de vue de nos producteurs face à la crise

–

Dossier p. 14 – 21

Ruralité et alimentation : Des territoires en Action !

–

Grand angle p. 22 – 23

Au cœur des semaines Agrilocal

–

Les visages Agrilocal p. 24 – 25

Interview d'une productrice Marie-Hélène Vergnas
Interview d'un acheteur Christophe Maccario

–

On parle de nous p. 26

–

Saveurs de nos départements p. 27

Œuf Cocotte au Comté et à la truite



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, Shutterstock, Conseil départemental du Finistère, Rey, Conseil départemental des Vosges, Coclicaux.

Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Impression : Decombat.

Tirage : 9 500 exemplaires.

En restauration collective, MISONS PLUS QUE JAMAIS SUR LE LOCAL ET LA QUALITÉ

Ce qui était vrai hier l'est, peut-être, plus encore aujourd'hui. En temps de crise sanitaire, le rôle fondamental de celles et ceux qui œuvrent au quotidien pour rendre accessible à tous une alimentation saine, locale et de qualité, est valorisé.

L'engagement de celles et ceux qui, comme vous, misent sur l'excellence de nos productions agricoles et de nos terroirs pour nourrir les convives de la restauration collective, est mis en lumière.

En effet, en dépit des nombreuses difficultés économiques qu'elle aura engendrées, la période que nous venons de traverser nous démontre, s'il le fallait, qu'en matière d'alimentation le choix du local est le bon.

Faire le choix d'un approvisionnement local, en circuit-court, pour nos restaurants collectifs, c'est offrir à nos convives des produits sains et de qualité. C'est contribuer à l'éducation au goût des plus jeunes, à la "reconnexion" entre ville et campagne, à la lutte contre le réchauffement climatique, à la promotion de notre patrimoine gastronomique et des savoir-faire exceptionnels des acteurs de ce secteur.

S'engager dans le réseau Agrilocal c'est aussi, surtout, doter nos territoires d'une longueur d'avance sur le plan de la "souveraineté alimentaire".

C'est pourquoi c'est à vous, et uniquement à vous, que la 3^{ème} édition de ce magazine est dédié !

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILocal

Jean-Yves Gouttebel

André Gilles

Retour sur L'ANNÉE 2019

Un Bilan en constante augmentation pour l'année 2019
Avec une progression de plus de 18 % par rapport à 2018

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



36 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS

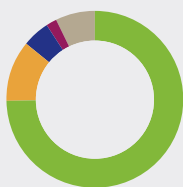


2 558 ACHETEURS
UTILISATEURS (+18 % par
rapport à 2018) dont 18 % de
collèges, 22 % de communes,
19 % de lycées, 17 % de
maisons de retraite, etc.



4 392 FOURNISSEURS
locaux référencés (+19 % par
rapport à 2018) dont 27 % de
producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de près de
21 MILLIONS D'EUROS
(dont 15 % en Bio, une progression
de +18% par rapport à 2018)



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

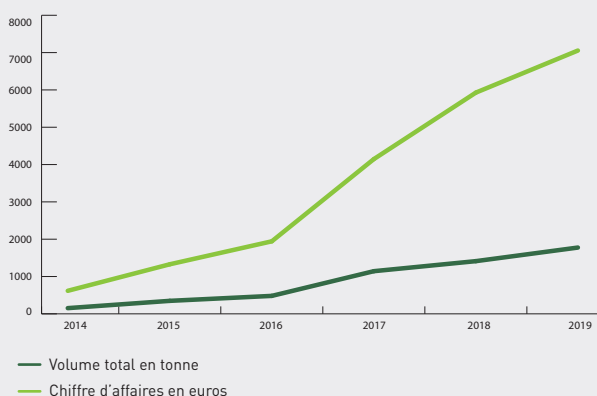
UNE PROGRESSION DE

+ 18 %

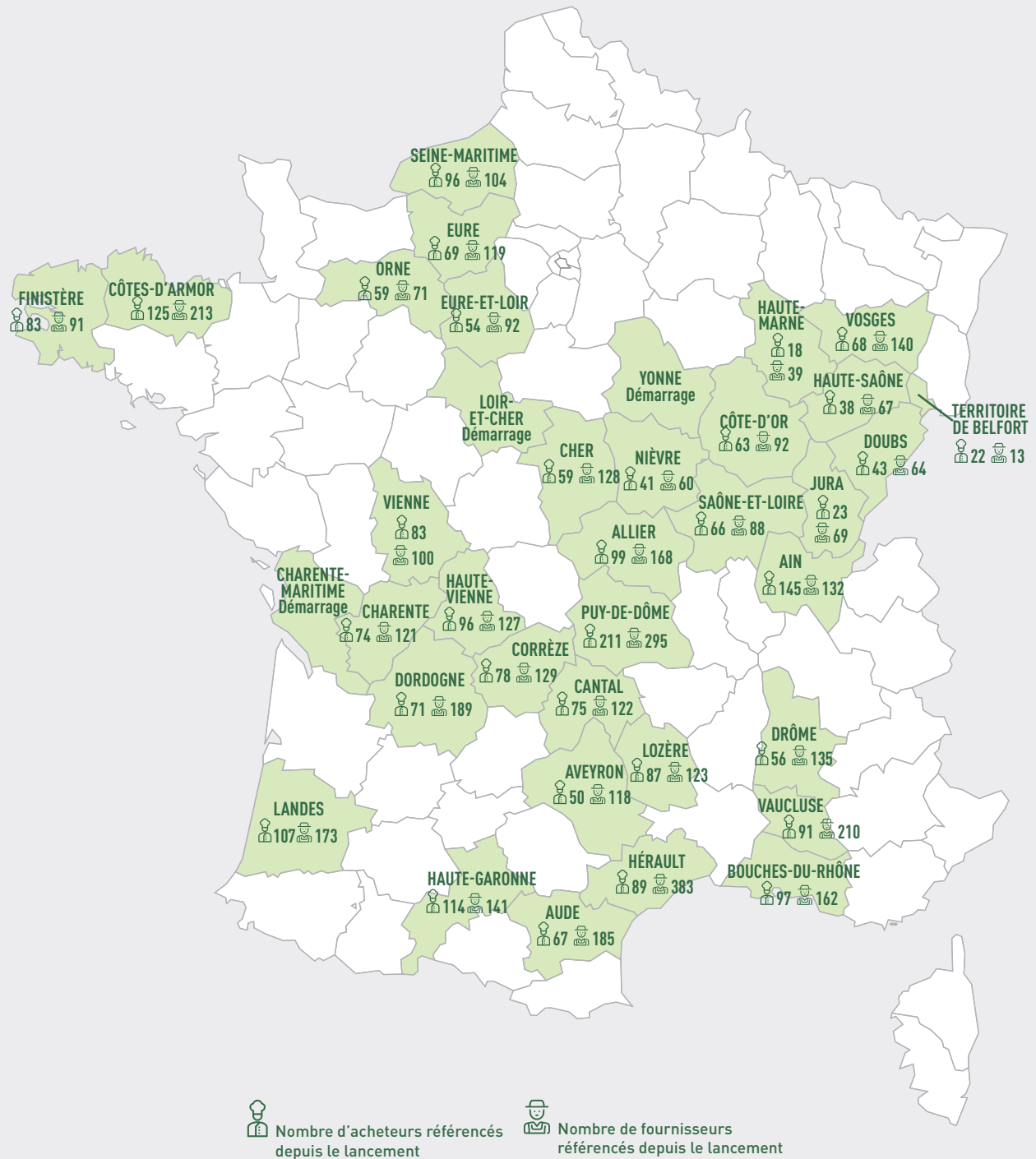
PAR RAPPORT À 2018

PLUS DE 5 300 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement
(dont 400 T de viandes de bœuf, 890 T de légumes,
1 000 T de produits laitiers, 600 T de fruits, 250 T de
pain, 55 T de poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT



L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Le réseau Agrilocal s'est encore agrandi, en 2019 et 2020 !

Partons à la rencontre de deux nouveaux adhérents : les Départements de l'Yonne et du Loir-et-Cher.



Yonne (89)

Date d'adhésion à Agrilocal : **Janvier 2020**

Rencontre avec Anne JERUSALEM, Vice-présidente du Conseil départemental chargée de l'agriculture, du tourisme, de l'environnement, de l'aide aux communes et du numérique.

"Nous sommes convaincus que la relocalisation de l'approvisionnement de nos restaurants collectifs est un levier efficace pour répondre au grand enjeu alimentaire de demain, pour l'Yonne : garantir à toutes et tous un accès à une alimentation sûre, saine et de qualité, tout en offrant de nouveaux débouchés rémunérateurs à nos producteurs."

Dès 2018 et l'entrée en vigueur de la loi issue des Etats généraux de l'Alimentation, le Département de l'Yonne a décidé de faire la re-territorialisation de l'alimentation proposée à ses administrés, à travers une diversification de sa production agricole, une priorité.

Et c'est donc naturellement que notre Département a officialisé, au début de l'année 2020, son adhésion à Agrilocal. Une adhésion doublée du recrutement d'un chargé de mission dédié à l'animation de cette plateforme, pour donner un véritable coup d'accélérateur à la démarche.

A ce jour, la plateforme Agrilocal89 compte 27 fournisseurs - au sein desquels toutes les zones et toutes les productions agricoles de notre territoire sont représentées - et 28 acheteurs inscrits, dont 26 collèges.

Nous sommes satisfaits de ce lancement, même si le contexte sanitaire a considérablement freiné le déploiement de l'outil. En dépit de ce contexte, nous allons donc démultiplier nos efforts, au cours des prochains mois, pour sensibiliser toujours plus de producteurs et d'acheteurs.

Nous allons, notamment, continuer à mettre en place des stages de formation à destina-

tion des gestionnaires et chefs de cuisine, tout en renforçant notre partenariat avec la plateforme Manger Bio Bourgogne Franche-Comté, qui réunit les producteurs engagés en agriculture biologique.

Nous sommes convaincus que tous les acteurs du secteur alimentaire - mais aussi, plus largement, tous les acteurs du territoire -, ont à y gagner ! Agrilocal, c'est plus de qualité pour les consommateurs, plus de durabilité dans les approvisionnements, plus de débouchés pour nos producteurs. Et tout cela crée plus de dynamisme pour nos territoires. •

Loir-et-Cher (41)

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

(mise en service du site Agrilocal41.fr en janvier 2020)

Rencontre avec Pascal BIOULAC, Vice-président chargé des sécurités, de l'agriculture et des grands projets.

"La plateforme Agrilocal, c'est d'abord cela : de l'humain, des professionnels passionnés par leur travail qui souhaitent mutualiser leurs atouts et leurs moyens au profit de leur bien commun, leur territoire."



Par sa forte présence sur notre territoire et sa diversité, l'agriculture fait partie des grandes richesses du Loir-et-Cher. C'est pourquoi le Président du Département n'a pas attendu la loi EGALIM, pour engager notre collectivité dans un projet ambitieux de relocalisation de l'alimentation proposée aux collégiens. Dans son discours de vœux de 2018, un objectif précis avait même été fixé : parce que cela répondait à des enjeux multiples, plus de la moitié des repas servis dans les collèges devaient être préparés avec des produits locaux, à l'horizon 2022.

Cet objectif s'accompagnait d'une méthode à privilégier : la mise en relation des différents acteurs du secteur, pour faciliter le partage des expériences et des attentes de chacun. Et d'une "logique" financière : les dépenses

publiques engagées pour améliorer la qualité de l'alimentation proposée à nos jeunes devait, in fine, "retomber" dans les exploitations agricoles de notre territoire.

Pour faciliter le dialogue, nous avons mis en place le "club des cuisiniers" : destiné à faire concorder les besoins des chefs de cuisine avec les contraintes des producteurs. Nous nous sommes, également, dotés d'une légumerie pour organiser la production et créer une entité capable de générer du volume pour répondre, avec efficacité et réactivité, aux consultations. En cohérence avec une autre compétence de notre collectivité, nous avons également impliqué un ESAT dans cette chaîne d'approvisionnement ou, plus exactement cette chaîne de valeur créée autour de cette

notion "d'alimentation locale et durable".

Et c'est donc une fois ces conditions réunies, que nous avons officialisé notre adhésion à Agrilocal, ce formidable outil qui réunit la dimension humaine, notamment, car la plateforme Agrilocal c'est d'abord cela des professionnels passionnés par leur travail souhaitant mutualiser leurs atouts au profit de leur "bien commun", leur territoire.

C'est d'ailleurs animée par cette même passion que notre chargée de mission, Lucile PIEDALLU, travaille désormais au déploiement de l'outil avec un enthousiasme et une détermination remarquables. Et les résultats sont là ! La plateforme Agrilocal compte, déjà 53 fournisseurs et 57 acheteurs inscrits. •

Seconde édition des TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal 2020

Le 10 juin 2020, la seconde édition des Trophées Acheteurs Agrilocal 2020 devait se tenir au Futuroscope de Poitiers. Malheureusement, la crise sanitaire nous a contraint à annuler la cérémonie de remise de prix.

L'annulation de cet événement n'a pas remis en cause la distinction de ces Lauréats à cette seconde édition des Trophées Acheteurs Agrilocal.



En effet, nous avons souhaité - peut-être plus encore aujourd'hui - témoigner à ces acheteurs du réseau Agrilocal, toute la reconnaissance de notre réseau national. Car chacun de nos lauréats, est à son échelle, un acteur clé de notre réseau 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 2020.

Cette édition 2020 a donc récompensé les acheteurs de la restauration collective les plus actifs, qui contribuent, chaque jour, à la réussite et au déploiement d'AGRILOCAL.

Et dans le contexte actuel, les valeurs portées par le réseau Agrilocal "Manger bien, manger mieux, manger local !" prennent toujours plus de sens et doivent se poursuivre, car l'ensemble des producteurs locaux aura encore plus besoin de soutien, dans les mois à venir pour faire face à cette crise, tant sanitaire, qu'économique pour leurs exploitations.



8 nouveaux Lauréats pour cette seconde édition

Pour cette seconde édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 36 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs.**

Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir, Solidarité et Engagement.



CATÉGORIE COLLÈGES

Guillaume Marazel – Principal
Emmanuel Karmazyn – Chef cuisinier /

Responsable des commandes

Collège Le Cèdre, Murviel-les-Béziers, Hérault (34)

Au Collège Le Cèdre peut-être plus qu'ailleurs, la pause déjeuner est un temps de partage, de plaisir et d'apprentissage. Car c'est bien plus qu'un simple repas qui est proposé, chaque jour, aux 370 collégiens déjeunant dans cet établissement ! Dans leur assiette, c'est tout le savoir-faire des producteurs de leur département, qu'ils sont invités à découvrir. C'est tout l'intérêt écologique et économique d'un approvisionnement en circuit-court, qu'ils sont amenés à comprendre. Ce sont les multiples aspects que recouvre l'enjeu d'alimentation durable, qu'ils sont appelés à entrevoir. C'est dans cette logique pédagogique que l'établissement s'est engagé dans la démarche Agrilocal et s'y implique avec détermination, depuis six ans. Une mobilisation qui passe, notamment, par une participation active aux animations proposées par l'association Agrilocal. A l'occasion des semaines Agrilocal, les collégiens du Cèdre partent, par exemple, à la rencontre de ceux qui les nourrissent. Parmi ceux-ci, leur voisin : un éleveur de porcs installé... à quelques centaines de mètres du collège !

Et le projet pédagogique de cet établissement autour de l'alimentation durable va encore plus loin ! Pour sensibiliser toujours plus les élèves à cet enjeu, de nombreuses activités leur sont proposées. Parmi celles-ci : des ateliers sur la lutte contre le gaspillage alimentaire encadrés par les équipes de cuisine, mais aussi sur la culture de fruits et légumes. •



Laurent Gelis (au fond, tee-shirt bleu), les auxiliaires de vie scolaire, Chloé Olivaud et Stéphanie Michaut (masques blancs), et l'équipe de cuisine : Rosita Ortin, Karine Moncassin et Emmanuel Karmazyn (le plus grand).

"Ce trophée récompense le projet collectif porté par l'établissement et notamment une classe ULIS, et nous en sommes d'autant plus fiers, car c'est un projet qui nous tenait à cœur. Nous avons à cœur de poursuivre notre collaboration et les rencontres avec les producteurs locaux. Enfin, c'est également une joie de pouvoir rejoindre au palmarès le Lycée de Pézenas, qui a eu le trophée l'an dernier, dans la catégorie Lycée !"

Emmanuel Karmazyn, Chef cuisinier / Responsable des commandes



CATÉGORIE LYCEES



M. Gay, chef de cuisine, M. Maronnat, cuisinier, Mme Chevallereau, proviseure
Mmes Forges, Tachon, Picot, Lebailly, aides de cuisine
M. Vernet Cédric, cuisinier.

"C'est une grande fierté pour notre établissement, une satisfaction professionnelle, personnelle mais aussi collective d'avoir obtenu ce prix national. C'est l'aboutissement d'une composante et d'un projet pour notre établissement. Nous étions locavores, bien avant que le terme ne soit devenu à la mode, car la fibre des lycées agricoles, historiquement, c'est d'être proche des producteurs. Nous sommes heureux de participer activement au maillage social de notre territoire."

François Gay, Chef cuisinier / Responsable des commandes

Béatrice Chevallereau – Principale
François Gay – Chef cuisinier / Responsable des commandes

Lycée Agricole du Bourbonnais, Neuvy, Allier (03)

Au Lycée agricole du Bourbonnais, à Neuvy, les élèves partagent, le midi, un repas 100% cohérent avec ce que leurs professeurs leur enseignent : un menu mettant à l'honneur des produits issus d'un modèle agricole durable, empreint des savoir-faire des agriculteurs de leur département. Dans cet établissement, engagé depuis mars 2018 sur la plateforme Agrilocal03, alimentation rime en effet avec terroir et qualité : plus de 70% des produits composant les 107 000 repas servis chaque année aux lycéens sont locaux et/ou sous signe officiel de qualité ! Un engagement concret en matière d'alimentation durable d'ailleurs déjà reconnu : le lycée bénéficie de la labellisation "la Région dans mon assiette" délivrée par la Région Auvergne-Rhône Alpes.

Derrière cette mobilisation dans la démarche Agrilocal, c'est tout un projet pédagogique qui est mis en oeuvre, pour éduquer les élèves au goût et pour les sensibiliser toujours plus à l'enjeu d'alimentation durable. Des "éco-délégués" formés sont, par exemple, présents chaque jour, au self, pour éduquer les élèves à l'apprentissage du tri alimentaire et à la lutte du gaspillage alimentaire. •



CATÉGORIE ECOLES

Stéphane Garcia – Maire
Pascal Proust – Chef cuisinier

Mairie de Saint-Just – Cher (18)

Allier pédagogie, santé et écologie : voici l'ambition de la Mairie de Saint-Just, en matière de restauration scolaire !

Une ambition dont la commune, forte de ses 650 habitants, a fait une priorité absolue.

Pour ses élus, la qualité des 4 512 repas que Saint-Just sert chaque année à ses écoliers n'a pas de prix. Quels que soient les investissements humains et financiers nécessaires, la commune est déterminée à miser sur les bienfaits d'une cantine résolument "locale et durable".

C'est dans cet objectif que Saint-Just a fait de la plateforme Agrilocal son principal outil de commande publique pour approvisionner son restaurant scolaire. Ce sont donc des produits locaux, bien souvent issus de l'agriculture biologique, achetés en circuit-court, qui composent les menus de son école primaire. Des menus élaborés avec soin, avec l'accompagnement d'une diététicienne, tous les trimestres.

Et l'engagement de la commune en matière d'alimentation durable ne s'arrête pas là ! Elle propose, chaque année, de nombreuses activités pédagogiques autour de cette thématique. Parce que la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire sont des composantes essentielles de l'alimentation durable, elle a, par exemple, mis en place un dispositif d'initiation au compost, à l'école.

Les enfants de Saint-Just agissent donc positivement pour l'environnement, tout en éduquant leurs papilles et découvrant la richesse de l'agriculture de leur département ! •



De gauche à droite :
Madame Portier, Adjointe au maire – Stéphane Garcia, Maire –
Pascal Proust, chef cuisinier

"Nous sommes ravis et fiers, parce que d'une part on ne s'y attendait pas et d'autre part, parce que, même si nous sommes une petite structure, nous commandons 80% de nos produits sur la plateforme Agrilocal18 pour approvisionner notre restaurant scolaire ! Avec ce prix national, nous avons désormais une dynamique représentant le village, et maintenant nous travaillons pour obtenir le label biodiversité sur la faune et la flore. De façon à ce que mon village ait une étiquette de bien-vivre et bien-être."

Stéphane Garcia, Maire de la commune de Saint-Just



CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS MÉDICO SOCIAUX



Jean-Michel Picat, Responsable restauration
Isabelle Capron, Responsable de production
Sylvie Decouty – Valérie Vigier – Yoann Détéienne
Maryse Douheret – Perinne Berthonnet,
cuisiniers – Jean-François Bethoche, Aide
cuisine et réception des marchandises

"J'ai été surpris et heureux car c'est tout de même un trophée national, mais également reconnaissant du travail engagé, en partenariat avec la plateforme Agrilocal87, qui nous apporte tout son soutien et les conseils nécessaires à la réussite de ce projet !"

Jean-Michel Picat,
Responsable des commandes

Sabine Farvacque – Directrice
Jean-Michel Picat – Responsable des commandes.
Isabelle Aiache – Chef cuisinier

EHPAD Résidence La Valoine, Feytiat – Haute-Vienne (87)

L'EHPAD La Valoine a fait le choix de miser sur l'excellence et le local, dans les 230 repas qu'il propose, chaque jour, à ses résidents. Cet établissement s'engage au quotidien pour inscrire à ses menus un maximum de produits issus de l'agriculture de leur terroir. Des produits locaux cuisinés sur place, par ses chefs cuisiniers.

A travers cet engagement dans un approvisionnement en circuit-court, l'EHPAD La Valoine remplit deux missions essentielles : agir en faveur du bien-être de ses résidents, du personnel soignant et des encadrants, d'une part... mais aussi contribuer au dynamisme de son département, en permettant aux agriculteurs de trouver des débouchés rémunérateurs pour leurs produits !

C'est, d'ailleurs, avec cette ambition de valoriser le travail et le savoir-faire des acteurs du secteur agroalimentaire de la Haute-Vienne que l'EHPAD La Valoine a participé avec enthousiasme et créativité aux différentes opérations nationales proposées par l'association Agrilocal.

Dernier exemple en date : en octobre 2019, dans le cadre de l'opération "Au pré de l'Assiette", l'établissement proposait à ses résidents de déguster une pièce d'agneau élevé dans le département... puis découpée et préparée par les élèves du Centre de Formation des Apprentis le Moulin Rabaud, à Limoges.

Enfin, sur le plan de la santé, cette fois, l'EHPAD La Valoine a mis en place, avec l'aide de médecins coordinateurs, un groupe de travail sur la politique nutritionnelle de la personne âgée en EHPAD. Ce groupe formule des recommandations dans lesquelles s'inscrit, parfaitement, sa participation active sur la plateforme Agrilocal87. •



CATÉGORIE AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS

Yann Le Berre – Directeur
Mickaël Gire – Chef cuisinier /

Responsable des commandes

**Comité Poitevin pour l'éducation et l'accompagnement
spécialisés, Mignaloux-Beauvoir, Vienne (86)**

Eduquer les enfants au goût, aux textures et les inviter à découvrir la richesse de l'agriculture de la Vienne : voilà ce qui motive l'engagement déterminé du Comité Poitevin pour l'éducation et l'accompagnement spécialisés, dans la démarche Agrilocal.

Pour cet établissement, le déjeuner est bien plus qu'une "pause", dans la journée des enfants. Il doit être un temps de plaisir, de partage et d'apprentissage. C'est la raison pour laquelle les 21 000 repas qui leur sont servis annuellement font la part belle aux plats fait-maison, mettant en valeur les produits locaux, de saison, issus de l'agriculture locale.

Et pour mieux comprendre comment sont produits les aliments que l'on consomme, pourquoi ne pas se rendre directement, chez des agriculteurs ? C'est ce que propose l'établissement, dans le prolongement de sa politique d'approvisionnement en circuits-courts : dans le cadre des semaines Agrilocal, les enfants sont invités à visiter des exploitations agricoles et échanger avec les producteurs. •



Mickaël Gire – Chef cuisinier

"J'ai été très surpris par cette victoire, je ne m'y attendais pas du tout. Je suis très fier et très content du travail et des efforts accomplis par mon équipe.

Cette victoire permet vraiment de montrer aux enfants qu'avec des produits locaux, nous mangeons bien. Je souhaite donner une image plus positive de la cantine aux enfants de l'établissement en mangeant des produits locaux de qualité.

Notre objectif à terme est de passer à 50 % voir 60% de produits locaux à la cantine." Mickaël Gire, Chef cuisinier

Prix spéciaux

ESPOIR



De gauche à droite :

Principal : M Héraut Frédéric - Gestionnaire :

Mme Genon Christel - Chef de cuisine : M

Lefort Thierry - Agents : M Argiolas Robert -

Mme Ferreira Ana-Paula - Mme Marre Karine

- Mme Karatas Marie - M Pereira Marcos -

Mme Simioni Véronique - Mme Ferreira Célia

- Mme Jemaai Nourelhouda - Mme Pouget

Jocelyne - M Escamilla José

"Nous sommes très contents, puisque nous sommes vraiment dans la dynamique de travailler avec les producteurs locaux et avec Agrilocal. Car notre objectif est d'apprendre aux collégiens à manger bien, en mangeant local. C'est une vraie satisfaction d'être reconnu comme meilleur Espoir !"

Thierry Lefort, Chef cuisinier

Frédéric Héraut – Principal
Christel Genon – Responsable des commandes
Thierry Lefort – Chef cuisinier

**Collège de Montrabé - Paul Cézanne à Montrabé,
Haute-Garonne (31)**

Apprendre aux collégiens à manger bien, en mangeant local : voilà le projet du Collège de Montrabé-Paul Cézanne, engagé dans la démarche Agrilocal depuis 2016. Comment ? En rapprochant, toujours plus, ces jeunes consommateurs des acteurs qui produisent leur alimentation ! C'est, en effet, tout l'enjeu du développement de l'approvisionnement en produits locaux et bio, en circuit-court, mis en œuvre dans cet établissement.

Les collégiens de Montrabé – Paul Cézanne sont invités à découvrir et apprécier les produits locaux et de qualité qui leur sont servis... mais aussi à en comprendre le mode de production. Et c'est dans cette logique que l'établissement organise des temps d'échange entre élèves et producteurs du département, à l'occasion des semaines Agrilocal.

Dans le cadre de la semaine Agrilocal "Au pré de l'Assiette", une élève de poulets bio est, par exemple, venue parler de son métier avant de proposer aux adolescents une dégustation.

Des actions pédagogiques 100% gagnantes qui se traduisent, notamment, par une baisse importante constatée du taux de plats jetés et s'intègrent, pleinement, dans la démarche de labellisation au développement durable de niveau 2 dans laquelle s'est engagée le collège pour poursuivre ses efforts en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de promotion de l'agriculture locale. •



SOLIDARITÉ



De gauche à droite :
Nicolas Vigier, Responsable préparations chaudes et froides – Valérie Veyrières, Responsable service restauration – Nathalie Lacaze, Chargée de projet Agrilocal15 – Marie-Hélène Roquette, Conseillère départementale en charge d'Agrilocal 15

"Nous sommes ravis de recevoir ce prix, surtout dans la Catégorie Solidarité, puisque c'est très important pour un hôpital comme le nôtre. Ce trophée, c'est une fierté pour notre établissement. Agrilocal, c'est une démarche qui valorise notre travail, et nous permet de donner des produits de meilleure qualité à nos patients." Valérie Veyrières, Responsable des commandes

Pascal Tarrisson - Directeur
Valérie Veyrières - Responsable des commandes
Nicolas Vigier - Chef cuisinier

Centre Hospitalier Henri Mondor à Aurillac, Cantal (15)

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger, à l'hôpital ? Au Centre Hospitalier Henri Mondor d'Aurillac, en tous cas, les patients comme le personnel ont accès à une cuisine de qualité... et locale.

Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal15, il y a 5 ans, l'établissement collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés, à la hauteur de la renommée de l'agriculture cantalienne !

Et ce sont donc 610 000 repas empreints du savoir-faire des agriculteurs de ce terroir d'exception qui sont, chaque année, servis dans cet hôpital. Un savoir-faire que sont, d'ailleurs, invités à venir présenter aux patients les agriculteurs eux-mêmes, à l'occasion d'animations mises en place dans le cadre des opérations nationales d'Agrilocal.

Car c'est avec un enthousiasme et une détermination sans borne, depuis 2015, que le Centre Hospitalier Henri Mondor participe à ces opérations ! La "truffade-saucisse" servie à l'occasion de la semaine "Au Pré de l'Assiette" est une illustration de la volonté de cet établissement d'apporter plaisir et réconfort aux patients, comme aux soignants. •

ENGAGEMENT



De gauche à droite :
Vanessa Boydens, agent de restauration – Nadège Quinsac, (en rouge) cheffe de cuisine – Maud Ballangé, agent de restauration – Pauline Soullard, agent de restauration – Nicolas David, second de cuisine – Victor Gomes, agent de restauration.

"Au nom de toute l'équipe, nous sommes très heureux d'être lauréate de cette catégorie, c'est la première fois que nous déposons notre candidature et on ne s'y attendait pas. Cela nous fait très plaisir : c'est une vraie récompense de notre travail et investissement depuis deux ans déjà. Ce trophée, on est fiers de pouvoir le mettre dans notre réfectoire."

Nadège Quinsac, cheffe cuisinier

Jacques Chabot - Président
Jean-Luc Messiaen - Responsable des commandes
Nadège Quinsac - Chef cuisinier

Cuisine Centrale de Barbezieux – CDC des 4B, Charente (16)

A la cuisine centrale de Barbezieux, un choix a été fait : miser sur le local, les produits de saison et la qualité.

Car cette structure l'a compris : derrière les 420 repas qu'elle propose chaque jour aux convives de sa commune, se jouent de grands enjeux ! Protection de l'environnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, soutien aux producteurs locaux et animation de son territoire, ... Autant d'enjeux que la cuisine centrale de Barbezieux réussit à allier à travers son approvisionnement en circuits-courts, via la plateforme Agrilocal16. Impliquée en parallèle dans la démarche "Mon restau responsable", la cuisine centrale de Barbezieux est donc un acteur résolument engagé en faveur d'une alimentation durable, accessible à tous.

Et c'est pour partager le plus largement possible cette ambition qu'elle participe activement aux animations proposées par Agrilocal, telles que "Connectez-vous local" ou le "Repas Agrilocal", organisé en partenariat avec l'association Régionale spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une mobilisation pleine et entière, déjà récompensée en 2018 par le trophée du meilleur acheteur Agrilocal16, à l'occasion des "Gastronomades" : un salon gastronomique qui se tient, chaque année, en Charente. •

Le point de vue DE NOS PRODUCTEURS FACE À LA CRISE

Ils sont producteurs agricoles, acteurs engagés dans la démarche Agrilocal et au travail, chaque jour, pour proposer aux consommateurs de leur territoire des produits d'excellence. Ils nous racontent, aujourd'hui, comment ils continuent leur métier, avec une détermination intacte, en plein cœur de la crise sanitaire. Une crise sanitaire face à laquelle ils ont dû faire preuve d'adaptation et d'innovation.



Aurélien et Rebecca HOBENICHE

SAS La Croix des Arbres

Éleveur de Limousines – Sauxillanges, Puy-de-Dôme (63)

Transformer les difficultés en opportunité : voilà la façon dont Aurélien HOBENICHE, jeune éleveur – entrepreneur Puydômois et son épouse Rebecca, Lauréats des Trophées Fournisseurs Agrilocal 2018, ont décidé de surmonter la crise. Car des défis, Aurélien et Rebecca en ont déjà surmonté de nombreux dans leur jeune carrière ! La reprise de l'exploitation familiale par Aurélien à 18 ans, d'abord. Le changement de cap vers la vente directe, ensuite, impliquant envie, force de conviction et professionnalisme pour se faire sa place, dans la restauration collective comme sur les marchés.

L'installation d'un laboratoire de découpe, puis d'un magasin sur la ferme employant aujourd'hui 3 personnes à temps plein et un apprenti, enfin. Un laboratoire qui aurait dû grossir dans le courant de l'année 2020 pour répondre aux demandes, nombreuses, de la restauration collective... mais dont le chantier a été stoppé brutalement par la crise du Covid-19, avant même de démarrer !

Alors, cette fois encore, Aurélien et Rebecca ont fait face : la restauration collective fermait ses portes ? Ils allaient donc en profiter pour développer la vente au détail, dans leur magasin ! Un pari réussi : grâce à la qualité de leurs produits bien sûr, mais aussi à la notoriété acquise depuis 2012, en utilisant Agrilocal63 pour approvisionner les écoles comme l'ensemble des collectivités de leur territoire. •

"Les gens nous connaissaient à travers Agrilocal63. Les parents d'élèves, par exemple, savaient que nous livrions les écoles de leurs enfants. Mais ils ne se doutaient pas que nous faisions, aussi, de la vente au détail. Une fois confinés, ils sont venus nous voir d'abord par curiosité, puis sont devenus des clients fidèles. Et c'est fidèles à l'esprit d'Agrilocal, que nous proposons aujourd'hui aux producteurs voisins de venir, eux aussi, commercialiser leurs produits dans notre magasin : en venant chez nous, nos clients repartent avec de la viande mais aussi des œufs, du fromage, du miel, des pommes de terre... Le tout produit autour de chez eux !"



Jimmy, Loïc et Jilly DOTHAL

EARL Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly

Maraîchers – Saint Bénéigne, Ain (01)

"Un lien de fraternité pour des légumes de qualité" : voilà comment les trois frangins à la tête des Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly présentent leur entreprise ! C'est Jimmy, l'aîné, qui se lançait en premier, un bac pro en productions végétales en poche. En 2010, il s'installait comme maraîcher. Deux ans plus tard, son frère Loïc le rejoignait. Puis le petit dernier venait compléter la bande en 2015.

À eux trois, c'est une belle entreprise, employant quatre personnes en CDI et cinq à six saisonniers chaque année, qu'ils font aujourd'hui fonctionner. Une entreprise qui sait miser sur ses atouts ! La qualité et la diversité de ses produits, d'abord : Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly, c'est une gamme qui répond à toutes les envies, composée de 36 variétés de légumes. La proximité avec ses clients ensuite qu'ils soient particuliers, hyper et supermarchés ou restaurateurs.

C'est en effet dans un climat de totale confiance partagée qu'ils travaillent, avec tous ceux qui se tournent vers eux. C'est le cas du Collège de Pont-de-Vaux, qui leur a fait découvrir la plateforme Agrilocal01 et que Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly approvisionnent régulièrement depuis plusieurs années.

Alors, quand la crise du Covid-19 est arrivée, c'est encore et toujours sur la proximité qu'ils ont voulu miser. Certains lieux de commercialisation de leurs produits fermaient ? Alors ils décidaient de lancer leur propre marché, à la ferme. Et les clients ont tout de suite répondu présents. Grâce au bouche-à-oreille, à la communication mise en place sur les réseaux sociaux : leurs paniers ont rencontré un vrai succès ! •

Pour Loïc, "Il y a eu un vrai boum de la vente directe à la ferme au moment du confinement, qui ne s'est en fait jamais arrêté. Les gens sont contents de venir acheter leurs légumes directement chez nous. Ils viennent à la sortie de l'école, en famille. C'est une nouvelle manière de consommer gagnante pour tout le monde, qu'il faut encourager."



Philippe MERCIER

Domaine de la Jonction

Producteur de fruits – Puichéric, Aude (11)

Il y a dix ans, Philippe MERCIER a fait un choix : celui de changer de “modèle” agricole. Quand certains choisissaient la voie de l’investissement pour agrandir leur exploitation, produire plus de fruits de variété “massique” pour approvisionner toujours plus la grande distribution, lui en a suivi une autre.

Celle de la sélection de petites variétés de pommes, de prunes et de raisins de niche, plus techniques, plus innovantes. Chez Philippe MERCIER, vous trouverez par exemple des raisins sans pépin... dont le goût rappelle l’un des grands classiques de l’enfance : la fraise tagada !

Ces nouvelles variétés sélectionnées avec soin, Philippe MERCIER en a fait sa marque de fabrique. Et c’est avec enthousiasme – et sans compter les kilomètres parcourus ! – qu’il les a fait découvrir à ses clients en vente directe, de plus en plus nombreux au fil des années.

Des petites écoles, des collèges, mais aussi des comités d’entreprises, des groupements de quartiers... : Philippe MERCIER prend soin d’adapter ses produits aux attentes de tous ses clients, quelle que soit leur taille et leurs moyens.

“Je suis plus souvent dans mon camion que sur mon tracteur”, s’amuse-t-il à souligner. Et cela a, encore, été le cas lorsqu’il a fallu s’adapter à la crise du Covid 19. Alors que les commandes se sont faites plus irrégulières ou “impulsives” et les demandes des acheteurs plus difficiles à suivre, il a, plus encore que d’habitude, pris le temps d’écouter les besoins, les contraintes et les inquiétudes de chacun de ses clients, pour y répondre au mieux.

Et c’est un service personnalisé qu’il a proposé à ses clients, dès le début de la crise sanitaire, pour conserver l’ensemble de ses débouchés pour ses fruits de qualité. •

Pour Philippe MERCIER, c’est là l’une des principales conditions de réussite, sur la plateforme Agrilocal : “Il y a l’outil bien sûr, mais aussi des relations humaines derrière. Pour faire correspondre au mieux les besoins des uns et des autres, acheteurs et fournisseurs doivent se connaître et se parler !”



Nathalie BONNIN – Fromagerie des Patrouillats

Productrice de produits laitiers – Ivoy-le-Pré, Cher (18)

La fromagerie des Patrouillats, c’est d’abord une histoire de famille ! Il y a 18 ans, quand Nathalie et son frère ont repris l’exploitation familiale de vaches laitières, c’est un véritable défi qu’ils se sont lancés : transformer leurs produits sur la ferme, pour aller les valoriser directement auprès de leurs clients.

“Cela n’a pas été facile, au début. Il a fallu se battre pour se démarquer et se faire notre place !” se souvient Nathalie BONNIN, désormais à la tête d’une société dédiée, depuis 3 ans, à cette activité de transformation du lait qui emploie deux salariés.

Et c’est donc à force de détermination, de motivation et d’innovation que Nathalie et son frère ont réussi à positionner durablement leurs fromages, leurs crèmes, leurs yaourts – et depuis peu leurs glaces – sur ce marché des produits laitiers, pourtant compliqué à percer.

Mieux encore, la demande ne cesse de s’accroître : entre la vente sur les marchés, les commandes des collèges et lycées, les magasins revendeurs de plus en plus nombreux et la vente à la ferme, Nathalie ne manque pas de travail... Du travail, il y en a même eu un peu trop, pendant le premier confinement lié à la crise du Covid-19 ! En effet, Nathalie s’en est rendue compte : la crise sanitaire a eu pour effet d’inciter les consommateurs à se tourner toujours plus vers les produits de qualité, issus de leur territoire. Les consommateurs ont souhaité, plus que jamais, s’approvisionner en direct, chez les producteurs !

Cependant, la vente aux particuliers nécessite un travail colossal, pas toujours facile à suivre lorsqu’on est seul à la tête d’une TPE ! Nathalie garde d’ailleurs un souvenir contrasté de cette période : “Nous avons voulu mettre en place un drive aux particuliers et cela est vite devenu ingérable. Le téléphone n’arrêtait pas de sonner !”.

Alors, Nathalie s’est recentrée sur ses circuits de commercialisation “classiques”, au sein desquels la plateforme Agrilocal18 tient une place importante. Cette démarche représente d’ailleurs, pour elle, bien plus qu’une simple part du chiffre d’affaires de la Ferme des Patrouillats : *“Pour moi, le plus important est de permettre aux enfants d’accéder à une alimentation de qualité et de découvrir le plaisir de déguster des produits de la ferme.”*



Ruralité & alimentation : DES TERRITOIRES EN ACTION !

Zoom
sur

Pour les Départements adhérents à AGRILocal, "l'alimentation durable" est bien plus qu'un concept ! Parce qu'ils ont fait de la relocalisation de l'alimentation proposée aux habitants de leur territoire et du soutien à leurs agriculteurs un chantier prioritaire, ils mènent avec leurs partenaires (Chambres consulaires dont les Chambres départementales d'Agriculture, les Groupements d'Agriculture Biologique...) des projets aussi originaux qu'ambitieux, en vue de relever ce défi aux enjeux multiples.



L'alimentation recouvre bien des enjeux : la santé, l'écologie, l'économie, ... Elle est au cœur du quotidien de chacun, comme de nos choix collectifs de société. Elle fait l'objet de toutes les attentions et de débats, parfois, passionnés.

Depuis plusieurs années, au "productivisme" des temps anciens s'est substitué une nouvelle manière de concevoir l'alimentation et sa production : plus durable, mieux adapté aux attentes de la société. En ces temps de crise sanitaire, cela n'a jamais été aussi vrai. Les citoyens sont toujours plus nombreux à exiger des produits sains, locaux, durables et de qualité.

Dans le même temps, les agriculteurs subissent des difficultés qui mettent en péril le maintien de leur activité sur nos territoires. Prix non rémunérateurs, aléas sanitaires et climatiques, ... les fermetures d'exploitations agricoles se multiplient. Et c'est une menace de plus en plus réelle qui pointe : celle de la perte de notre "souveraineté alimentaire".

Cet immense défi, les Départements ont décidé de le relever. De la mise en place de Projets Alimentaires Territoriaux à la création de pôles maraîchers, de la création de plateformes logistiques au lancement de marques territoriales, ils ont fait le choix de mener, avec leurs partenaires, des actions concrètes, au plus près du terrain. Ce sont quelques-unes de ces actions originales que nous vous proposons, ici, de découvrir.

"En Direct de Nos Fermes" : DES PRODUCTEURS DU VAUCLUSE MUTUALISENT LEURS MOYENS POUR MIEUX RÉPONDRE AUX DEMANDES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE.

"En Direct de Nos Fermes", ce sont 22 producteurs agricoles réunis au sein d'une association créée en 2016, avec le soutien de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, pour répondre à un objectif : développer la vente de produits frais et de saison en circuit court vers la restauration collective et les particuliers. Un pari déjà gagné, au regard des relations commerciales solides nouées avec les restaurants des collectivités de leur territoire et du succès rencontré par le Drive fermier et les 3 distributeurs automatiques de produits frais qu'ils ont installé.

REGROUper LA PRODUCTION ET MUTUALISER LES MOYENS, POUR RÉPONDRE AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DES COLLECTIVITÉS.

A l'origine d'En Direct de Nos Fermes, il y a un constat : alors que les collectivités territoriales du Vaucluse exprimaient une demande claire en produits frais, locaux et de saison, leurs besoins ne correspondaient pas toujours aux contraintes des producteurs. Volumes trop réduits, équilibres matières non assurés, coûts de transport trop élevés : individuellement, il était même très difficile, pour

les producteurs, de se positionner sur ce marché pourtant porteur. C'est ainsi qu'en dépit de discussions permanentes, menées pendant de longues années, entre la Chambre d'agriculture et les restaurants collectifs, un "blocage" persistait.

Alors, les producteurs ont eu cette idée : regrouper leurs productions et mutualiser leurs opérations de transport, pour disposer d'une offre conséquente et diversifiée, plus performante pour répondre à l'addition de "petites" commandes passées par certaines collectivités.





UN PROJET 100% GAGNANT – GAGNANT !

Avec En Direct de Nos Fermes, chaque acteur du secteur tire son épingle du jeu ! Quelque soit le volume commandé, les restaurants collectifs publics accèdent à une offre de produits locaux, frais, de qualité et de saison, dans les limites de leur budget. Ils travaillent en direct avec un interlocuteur unique capable de répondre à leur demande sur une large gamme de produits, ce qui facilite la gestion de leurs approvisionnements.

Les agriculteurs accèdent, quant à eux, à un nouveau marché créateur de valeur, tout en gardant la maîtrise du prix de leurs produits et de leur conditionnement.

DES RELATIONS FOURNISSEURS – ACHETEURS QUI S'ENTRETIENNENT.

Pleinement investis aux côtés des producteurs d'En direct de la Ferme, le Conseil départemental et la Chambre d'Agriculture du Vaucluse accompagnent le projet avec un objectif prioritaire : faire en sorte que le dialogue entre fournisseurs et acheteurs ne s'interrompe pas, pour que les contraintes des uns restent, toujours, compatibles avec celles des autres.

C'est tout l'objet du Forum Agrilocal organisé, chaque année : un temps primordial d'échange, facilitateur de compréhension mutuelle.



EN DIRECT DE NOS FERMES... JUSQUE CHEZ LES PARTICULIERS.

Les particuliers ne sont pas en reste, dans ce projet ! Eux aussi, peuvent accéder facilement (et de manière innovante !) aux produits issus des exploitations agricoles de leur territoire. En Direct de Nos Fermes propose, notamment, 3 distributeurs automatiques à Avignon, composés chacun de 50 à 105 casiers remplis de produits frais. •



Pour Michel TORT, Président d'En Direct de Nos Fermes :

"Il est important que les enfants de notre département mangent des produits locaux issus de nos exploitations pour qu'ils connaissent la saisonnalité des produits."

En Côte d'Or, UN PÔLE MARAÎCHER DÉDIÉ À LA PRODUCTION DE LÉGUMES BIO POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE !

Face aux difficultés rencontrées par les restaurants collectifs de son territoire pour s'approvisionner en légumes locaux, le Département de la Côte d'Or a décidé d'agir de la plus concrète des manières : en créant un pôle de production de légumes certifié en agriculture biologique, entièrement dédié à ce débouché. Un pôle maraîcher qui accueillera, également, une parcelle réservée à la formation des maraîchers de demain.

QUAND LES EXIGENCES DES ACHETEURS DE RESTAURANTS COLLECTIFS NE CORRESPONDENT PAS AUX CONTRAINTES DES PRODUCTEURS.

En Côte d'Or, la production de légumes est diversifiée, importante et de qualité. Et les restaurants collectifs souhaitent s'approvisionner en légumes locaux. Oui, mais voilà : les contraintes des uns ne sont pas toujours concordantes avec les exigences des autres. La faiblesse des volumes commandés, les "normes" imposées pour la commande de légumes en restauration collective, le coût de la livraison, ... sont autant de difficultés logistiques qui freinent le déploiement, pourtant encouragé depuis des années par le Département, d'un approvisionnement relocalisé des cantines des collèges.

Et c'est face à ce constat d'une carence de l'offre de légumes locaux adaptée à la restauration collective – en dépit d'une demande forte de la part de ces établissements – que le Département a pris une

décision particulièrement forte : acquérir du foncier agricole pour combler ce "vide" et créer les conditions optimales pour une production de légumes de qualité, entièrement dédiée à ce débouché.

UNE EXPLOITATION "CLÉ EN MAIN", PROPOSÉE PAR LE DÉPARTEMENT.

C'est ainsi qu'en 2017, le Conseil départemental est devenu propriétaire d'une parcelle de 20 hectares, à Perrigny-lès-Dijon. Une parcelle, sur laquelle seront installés un bassin d'irrigation et un bâtiment dont les travaux devraient s'achever d'ici à l'été 2022, où seront cultivés, demain, les légumes consommés dans les restaurants des collèges du département.

Et c'est avec le souci de maîtriser toute la chaîne de production et d'acheminement de ces légumes vers ces établissements – grâce à la plateforme Agrilocal ! – que le Département mène, en parallèle, avec ses partenaires, une étude de faisabilité pour l'implantation d'une légumerie.

UNE BELLE VITRINE POUR L'AGRO-ÉCOLOGIE.

C'est donc une exploitation "clé en main" que le Département proposera, bientôt, à un maraîcher de faire fonctionner, avec cette double exigence : ne produire que pour la restauration collective – afin de ne pas concurrencer les maraîchers déjà installés –, selon des méthodes de production économes en ressources naturelles et, plus largement, respectueuses de l'environnement.

Les 15 hectares dédiés à la production de légumes seront entièrement certifiés en agriculture biologique. Le pôle comprendra un site d'expérimentation de micro-maraîchage, ainsi qu'une parcelle réservée à la formation des futurs maraîchers.

Au regard de la localisation du pôle en "zone de répartition des eaux" et de la priorité placée sur cet enjeu spécifique de la gestion de l'eau par le Département, une exigence accrue sera portée sur les futures pratiques. •



Marc FROT, Vice-Président chargé de l'aménagement du territoire, de l'économie, du logement, de l'agriculture et du développement durable : "En relocalisant la production et la transformation de légumes sur notre territoire pour répondre à la demande spécifique des collèges, nous mettons en place une dynamique créatrice de valeur, qui doit bénéficier à tous les acteurs !"

“Sur le champ !” : EN EURE-ET-LOIR, UNE PLATEFORME LOGISTIQUE COLLECTIVE POUR RELEVER, CONCRÈTEMENT, LE DÉFI DE L’ALIMENTATION LOCALE.

Développer la vente en circuit de proximité des produits agricoles et alimentaires, pour faciliter l'accès à toutes et tous à des produits locaux et de qualité : dans le département d'Eure-et-Loir, voilà un défi prioritaire, que tous les acteurs du secteur sont bien déterminés à relever. Et c'est d'une manière originale, résolument collective et 100% concrète, qu'ils s'y attèlent depuis janvier 2019, réunis au sein d'une SCIC - une Société Coopérative d'Intérêt Collectif - chargée de piloter la plateforme logistique “Sur le Champ !”.



UNE AMBITION POLITIQUE FORTE... ET DES FREINS LOGISTIQUES CLAIREMENT IDENTIFIÉS.

S'engager en faveur d'une alimentation plus locale et durable, pour répondre à la demande des citoyens tout en garantissant de nouveaux débouchés aux producteurs de son territoire, c'est bien. Analyser les freins à lever et autres leviers à activer pour faire de cet engagement une réalité, c'est encore mieux. Tel est le constat de la Chambre d'agriculture et de la coopérative SCAEL qui sont à l'origine du lancement de la plateforme logistique “Sur le Champ”, en concertation avec le Conseil départemental d'Eure-et-Loir, les producteurs et les métiers de l'alimentaire. Et c'est donc sur la base d'enquêtes de terrain, permettant d'identifier les besoins spécifiques des acheteurs et les difficultés logistiques rencontrées par les producteurs pour répondre à cette

demande, que tout a démarré. Parmi ces difficultés logistiques : le coût du transport. En interrogeant les producteurs, la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir a, en effet, mis en lumière un fait surprenant : lorsqu'ils vendaient leurs produits en circuit-court, certains d'entre eux ignoraient le coût réel de la logistique. Dans ces conditions, ils leur étaient difficiles de connaître leur prix de revient et donc de déterminer si le prix de vente couvrait l'intégralité de leurs charges.

DU COLLECTIF, DE L'OPÉRATIONNEL, DE L'ADAPTATION ET DE LA RÉACTIVITÉ !

C'est donc, d'abord, pour apporter une réponse concrète à ce “maillon faible” de la chaîne d'approvisionnement en circuit court que constitue la livraison, qu'a été créée la plateforme “Sur le champ !”. Elle a aussi pour rôle de massifier les

volumes en produits locaux et donne ainsi plus de visibilité et de débouchés aux producteurs. En utilisant cet outil, ils sont mis en relation avec leurs clients potentiels dans un rayon de 100 à 150 kilomètres et se voient proposer une solution de livraison, facturée à hauteur de 15% de la valeur de la commande. Et c'est avec la volonté déterminée d'impliquer l'ensemble des acteurs de cette chaîne d'approvisionnement que cela a été fait ! C'est donc, depuis le 7 janvier 2019, qu'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), à la gouvernance partagée entre représentants des producteurs, de leurs clients et des collectivités, est chargée de faire fonctionner et évoluer cette plateforme. Avec un objectif clair : ne jamais rompre les discussions pour permettre une efficacité optimale de la plateforme, une réactivité et une capacité d'adaptation pleines. C'est ainsi qu'au mois d'avril, face à la hausse de la demande en

produits locaux boostée par la crise sanitaire du Covid19, le comité de surveillance de "Sur le champ !" a décidé de l'ouverture de la plateforme, sous forme de drive, aux particuliers. Six mois plus tard, ce sont 680 personnes qui se sont inscrites et près de 1000 commandes qui ont déjà été retirées à la plateforme et plus récemment en point relais à la boulangerie Atelier Bannette de Lucé.

"SUR LE CHAMP !" ET AGRILOCAL : DEUX PLATEFORMES COMPLÉMENTAIRES.

C'est là l'un des grands enjeux de 2021, pour le Département de l'Eure-et-Loir : réussir l'articulation optimale entre la plateforme logistique "Sur le champ !" et

celle d'Agrilocal, de manière à faire des cuisines des collèges du Département les véritables vitrines des produits locaux et de saison de son territoire et des territoires avoisinants.

Alors que les fonctionnalités d'Agrilocal ont récemment évolué, la plateforme "Sur le champ !" devrait pouvoir, bientôt, assurer l'approvisionnement régulier de ces établissements pour le compte de ses producteurs adhérents, de la réponse à la consultation jusqu'à la livraison des produits. Une solution simple, utile et gagnante pour tous : les producteurs et leurs acheteurs, les convives des restaurants et, bien au-delà, pour l'environnement et le dynamisme économique du territoire. •



Pierre LHOPITEAU,
Vice-président de la Chambre
d'agriculture d'Eure-et-Loir

"Les producteurs du département, comme les professionnels de l'alimentation, attendaient une organisation logistique qui leur facilite le quotidien. La plateforme Sur le Champ a été créée pour répondre à ces besoins : c'est une interface indispensable entre l'offre et la demande de produits locaux sur le territoire. Elle facilite l'accès aux produits euréliens, améliore la logistique et réduit les charges des circuits courts."

"Le Finistère dans nos assiettes" : UN PROJET COLLECTIF AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS DURABLE, ANCRÉE SUR SON TERRITOIRE.

Mettre tout le monde autour de la table pour construire un avenir commun : voilà la méthode du Conseil départemental du Finistère pour engager l'ensemble des acteurs du secteur alimentaire vers un nouveau modèle durable, utile aux producteurs, aux consommateurs, à l'économie et à la préservation de l'environnement sur son territoire.

L'ALIMENTATION EST L'AFFAIRE DE TOUS.

Cela ne fait aucun doute, dans le Finistère. Et elle recouvre des enjeux multiples : économie, santé, éducation, écologie, ... C'est, d'ailleurs, à travers cette approche résolument globale, nécessitant un travail coopératif entre toutes les directions du Département, que le Projet Alimentaire Territorial "Le Finistère dans nos assiettes", emblématique de la mandature, est aujourd'hui mené.

Et c'est sur le dialogue permanent et le rapprochement des diverses formes et approches de l'agriculture que se base ce projet, vecteur de cohésion et d'équité territoriale.

LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS D'AGRICULTRICES ET D'AGRICULTEURS FINISTÉRIENS COMME PRIORITÉ.

L'agriculture et la pêche finistéennes comptent de multiples richesses. Au cœur de celles-ci : l'immense diversité des productions et des systèmes agricoles. De l'élevage laitier à la fraise de Plougastel, de la production légumière à la pêche, le Finistère possède un potentiel de production exceptionnel, incarné par des femmes et des hommes déterminés à répondre toujours mieux aux attentes de la société.



Seulement voilà : une partie importante de ces hommes et ces femmes mobilisés au quotidien pour nous nourrir, acteurs incontournables du dynamisme du territoire, partira à la retraite dans les dix prochaines années. C'est donc un défi de renouvellement des générations d'agriculteurs immense, que doit réussir à relever le Finistère.

Et c'est dans cet objectif que le Département soutient, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le collectif agricole "Découvrez les Métiers Verts", qui, par l'intermédiaire de profes-

sionnels spécialistes des métiers, des formations et des emplois dans l'agriculture, dispense des actions pédagogiques auprès de collégiens, afin de susciter des vocations dans ce secteur aux mille visages, acteur central de l'économie finistérienne.

UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET DE QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUTES ET TOUS DANS LE FINISTÈRE.

La lutte contre la précarité alimentaire et l'égalité d'accès aux produits d'excellences issus de l'agriculture et de la pêche



finistériennes sont au cœur du Projet Alimentaire Territorial du Département. La plateforme Agrilocal29, désormais utilisée par 114 acheteurs et 198 fournisseurs dont 129 agriculteurs, répond à cette ambition.

En mettant en relation les acheteurs publics avec les producteurs de leur territoire pour servir dans les restaurants collectifs ce qui se fait de mieux dans l'agriculture finistérienne, en ouvrant largement Agrilocal29 aux crèches, écoles primaires, collèges et établissements médico-sociaux, Agrilocal contribue à sensibiliser et éduquer les convives dans la durée de leur "parcours alimentaire". Nombreux sont les finistériens à avoir un lien familial, professionnel, culturel avec la production agricole. Il semble important de conforter ce lien avec les producteurs y compris dans l'assiette.

Et c'est, encore et toujours, grâce au partage d'expériences entre les acteurs du territoire départemental mais aussi de chaque territoire de vie, en lien avec les intercommunalités, que cet outil se déploie aujourd'hui dans le Département, en dépit des difficultés actuelles liées à la crise sanitaire. •



Florence CANN, Conseillère départementale du Finistère, Déléguée à la vie collégienne, membre du bureau d'AGRILOCAL :

"Nous avons en Finistère une grande diversité de produits, de productions et de savoir-faire. La plateforme Agrilocal29 permet de mieux appréhender toute cette richesse tout en soutenant concrètement le développement des circuits courts sur notre territoire. C'est un outil simple et accessible qui rapproche de nombreux acheteurs publics engagés pour une restauration collective durable, de qualité et de proximité. La plateforme se révèle également être un levier essentiel d'animation et d'accompagnement des initiatives portées localement, au niveau communal et intercommunal notamment, et nourrit notre projet alimentaire de territoire porté à l'échelle du département. Plus qu'un outil, Agrilocal29 est une démarche, et rejoint en cela l'esprit du réseau national".

"Je vois la vie en Vosges Terroir" : UNE MARQUE QUI CRÉE DU LIEN.

Née de la fusion entre la marque territoriale "Je vois la vie en Vosges" lancée par le Département en 2009 et le label "Vosges Terroir", "Je vois la vie en Vosges Terroir", a été officiellement dévoilée à l'occasion de la dernière édition du Salon International de l'Agriculture. Bien plus qu'une simple signature, cette nouvelle marque fédère producteurs et consommateurs autour d'un terroir, de savoir-faire, de valeurs communes... et d'une véritable fierté partagée.

LA MUTUALISATION, COMME CLÉ DU SUCCÈS.

"Je vois la vie en Vosges Terroir", c'est d'abord l'histoire d'hommes et de femmes qui ont su travailler ensemble, pour faire ressortir ce que leur territoire produit de meilleur ! Les agriculteurs, les artisans, les entreprises du secteur alimentaire, d'abord : qui ont su se rassembler sous une bannière commune lancée par la Chambre d'agriculture, il y a plus de 30 ans, "Vosges Terroir". Les équipes du Conseil départemental et de la Chambre d'Agriculture, ensuite : qui ont su mutualiser leurs forces et leurs idées pour donner à ces producteurs encore plus de visibilité.



DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS PAR UN JURY, POUR UN PLAISIR GUSTATIF GARANTI !

Ne revendique pas l'identité "Je vois la vie en Vosges Terroir" qui veut ! Les 500 produits aujourd'hui labellisés – du célèbre munster au miel AOP Sapin des Vosges, en passant par la tomme vosgienne ou des produits plus insolites comme le safran – véritables emblèmes de la richesse gastronomique du département, sont rigoureusement sélectionnés par un jury lors d'une phase de dégustation. Les produits les mieux notés arborent, en plus du précieux logo gage de qualité pour le consommateur et de reconnaissance pour le producteur, une distinction supplémentaire sous forme de médaille.

VEDETTE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE.

C'est en plein cœur de l'édition 2020 du Salon International de l'Agriculture que la marque a été officiellement dévoilée ! Aux commandes de l'épicerie éphémère "Je vois la

vie en Vosges Terroir" créée pour l'occasion, les producteurs du département ont eu l'occasion de partager, avec un public nombreux, leur passion et l'excellence de leurs savoir-faire.

Incarnée par un parrain de renom, le chef Joseph Viola, meilleur ouvrier de France et à la tête de plusieurs restaurants et épiceries, "Je vois la vie en Vosges Terroir" fait l'objet, depuis son lancement réussi au Salon International de l'Agriculture, d'une communication dynamique sur les réseaux sociaux, dans la presse, sur les différents supports du Département ou via les "kits" distribués aux producteurs adhérents. Et si la crise sanitaire a, malheureusement, considérablement freiné le déploiement de cette communication – de nombreux événements étaient programmés tout au long de l'année –, le Conseil départemental est déterminé à poursuivre les efforts pour valoriser, toujours mieux, cette marque fédératrice, porteuse de mille richesses pour le territoire. •



Jérôme Mathieu, Président de la Chambre d'Agriculture des Vosges :

"Plus de visibilité, plus d'événements, plus d'opportunités commerciales, mais aussi plus d'idées ! Nos deux structures et nos équipes collaborent désormais au quotidien pour mieux accompagner les entreprises ayant fait le choix d'adhérer au réseau Je Vois la Vie en Vosges Terroir. Les élus de la Chambre d'Agriculture des Vosges sont fiers d'avoir créé il y a 33 ans la marque Vosges Terroir, qui a su se développer et se renouveler chaque année ! Aujourd'hui grâce à cette alliance, nous ne pouvons être que plus forts !"



De gauche à droite :
Jean-Jacques MAHE – Gaec des Gaboriaux (produits laitiers), Tony GELIN, Chef de cuisine au Collège Anatole Le Braz et Nicolas BONNET, Gérant de la plateforme Coclicaux.

Coclicaux.fr :

UNE PLATEFORME PRIVÉE DE CO-LIVRAISON DES PRODUITS LOCAUX VERS LA RESTAURATION !

Lorsqu'on est restaurateur et que l'on souhaite relocaliser son approvisionnement, ou lorsqu'on est producteur et que l'on cherche à développer ses ventes directes vers la restauration, plusieurs freins logistiques sont à lever.

Parmi ceux-ci : la difficulté, pour les producteurs locaux, de livrer la restauration sans exploser leurs coûts liés au transport et au stockage de leurs produits, ou la méconnaissance, par les chefs de cuisine, des producteurs de leur territoire.

C'est pour apporter une réponse immédiate et concrète à ces deux difficultés que Nicolas BONNET, installé dans les Côtes d'Armor, a lancé en avril dernier la plateforme Coclicaux (COlivraison en un CLIC entre acteurs locAUX), qui couvre aujourd'hui les territoires de Bretagne, Pays-de-Loire et Normandie.

D'accès gratuit et sans engagement, cet outil permet aux restaurateurs d'identifier les producteurs sur une carte interactive... et aux producteurs de proposer à d'autres producteurs (ou de rechercher) un trajet leur permettant de co-transporter leurs marchandises à moindre coût ! •

Vous voulez en savoir plus sur la plateforme Coclicaux.fr ?

Rendez-vous sur : <https://coclicaux.fr>

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un très grand succès partout en France, et ce, malgré la crise sanitaire. En 2020, c'est 196 000 convives et 539 établissements qui ont participé à ces opérations.



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 24 février au 13 mars 2020
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux et créer
du lien de proximité



CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Du 22 au 26 juin 2020
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Du 12 au 16 octobre 2020
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local



Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE



Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

Rencontre avec : Laetitia FEIJOO, Monitrice d'atelier, cuisinière ESAT du Conte à Mont de Marsan, Landes (40)



Arrivée il y a 2 ans aux cuisines du restaurant de l'ESAT du Conte, Laetitia FEIJOO travaille avec la plateforme Agrilocal40 dès qu'elle le peut, notamment à l'occasion des événements qu'elle organise pour faire découvrir les produits de leur terroir aux travailleurs de son établissement.

Cette année encore, le restaurant de l'ESAT du Conte, qui sert chaque jour entre 70 et 100 repas, a ravi les papilles de ses convives à l'occasion de la semaine du goût et l'opération "Au pré de l'Assiette" d'Agrilocal.

Au menu : salade de chèvre chaud, magret de canard au miel, fromage de brebis et tourtière landaise... préparés avec des produits d'excellence, achetés dans un rayon de 11 à 23 kilomètres autour de l'établissement ! •

"Cette année encore, l'opération Au Pré de l'Assiette Agrilocal est un succès. Les convives sont ravis, le temps du déjeuner devient un vrai temps de partage et nos relations avec les producteurs locaux sont renforcées."

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

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



Rencontre avec : Bertrand MUNICH, Directeur Général adjoint, SAS Brise de Terre, Hérault (34)

Valoriser les matières premières de l'agriculture et de la pêche tout en misant sur le capital humain : voilà la mission de l'entreprise "Brise de Terre" !

Cette société, née du regroupement entre la Croix Rouge insertion-Capdife et la Criée aux poissons du Pays d'Agde, s'est spécialisée dans l'achat (à un prix rémunérateur pour les pêcheurs !) de poissons issus des ventes de la Criée aux poissons du Pays d'Agde qui ne seraient pas valorisés sur des circuits classiques de commercialisation, pour les transformer et proposer aux restaurants collectifs comme aux particuliers une gamme surgelée commercialisée sous la marque Terr'iodée. Le tout, dans une démarche de développement durable et d'insertion, en facilitant le retour à l'emploi de personnes en situation d'exclusion.

Et c'est en parfaite cohérence avec cette démarche gagnante pour les producteurs, l'emploi et le territoire que la SAS Brise de Terre participe aux semaines Agrilocal, telles que l'opération "Au Pré de la Ferme", depuis le lancement de son activité, en 2019. •

"Agrilocal34 a toujours fait partie de notre fonctionnement. Dès la création de l'entreprise, grâce aux conseils et à l'accompagnement d'une ambassadrice Agrilocal formidable, Charlaïne PAPET, nous avons répondu à des commandes passées par les restaurants collectifs. Le véritable atout de cet outil ? Nous avons en face de nous des gens convaincus, passionnés, qui font tout pour que chaque acteur - producteur, acheteur, convive, territoire - s'y retrouve."

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

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



Rencontre avec : Clément PUY, Chef de cuisine, Restaurant scolaire de Saint-Rémy-en-Rollat, Allier (03)

Les semaines Agrilocal, Clément PUY fait tout pour ne jamais les manquer ! Car il l'affirme avec beaucoup d'enthousiasme : la plateforme est un véritable plus, dans son travail. Il l'utilise toute l'année et en a fait un outil central, pour approvisionner sa cuisine, où tout est fait maison. Au total, il estime à près de 40% de ses achats la part de produits locaux commandés pour préparer ses menus. Et c'est au moins un produit local par jour, que les enfants qui déjeunent dans son restaurant ont le plaisir de découvrir.

Cet engagement avec Agrilocal représente, pour lui, l'opportunité de tisser des liens avec les producteurs de son territoire et la garantie de s'approvisionner en produits de qualité. Il y voit, également, un aspect pédagogique *"Quand je sers aux enfants un bœuf bourguignon préparé avec la viande d'un animal élevé à moins de 5 kilomètres de l'école, c'est plus qu'un simple plat. Il y a derrière cette assiette une éducation au goût, au terroir, aux savoir-faire de nos agriculteurs."*

Pour cette nouvelle édition de "Connectez-vous local", Clément PUY n'a donc pas dérogé à ses bonnes habitudes, en proposant aux enfants des plats tels qu'une truffade accompagnée de salade verte ou un hamburger maison préparé avec pain du boulanger et steak haché frais bio... le tout acheté dans un rayon maximum de 25 kilomètres. •



Productrice

**Marie-Agnès
LABONNE-VERGNAS,**
éleveuse de bovins, de porcs
et productrice de pâtes sèches & fraîches.
Ferme de Fontaud, Faux (24)

INSTALLÉE DEPUIS 1998 EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, MARIE-HÉLÈNE VERGNAS EST UNE AGRICULTRICE QUI N'A, CLAIREMENT, PAS LES DEUX PIEDS DANS LE MÊME SABOT ! A LA TÊTE D'UN PETIT TROUPEAU DE BLONDES D'AQUITAINE ET DE SALERS, D'UN CHEPTEL DE 70 PORCS ET D'UN ATELIER DE PRODUCTION DE PÂTES SÈCHES ET DE PÂTES FRAÎCHES, ELLE MÈNE SA VIE PROFESSIONNELLE AVEC UN ENTHOUSIASME DÉBORDANT QUI L'INCITE À AVANCER, INNOVER, SE DIVERSIFIER, SE RÉINVENTER... !

Pourquoi avez-vous choisi de commercialiser toute votre production en vente directe ?

A la reprise de l'exploitation familiale, j'ai suivi une formation au cours de laquelle j'ai découvert comment fonctionnait la vente directe. Cela a clairement été un déclencheur, pour moi : à partir de ce moment, j'ai su que c'était ce que je voulais faire. J'ai découvert une manière de travailler qui m'a plu. J'ai échangé avec des gens qui m'ont plu. Bref, j'ai foncé !

Bien sûr, au démarrage ce n'est jamais évident. Il faut se faire sa place et ne pas avoir peur d'aller chercher ses clients. C'est ce que j'ai fait, par exemple, récemment, avec les restaurants gastronomiques de mon département et de Bordeaux. Et le pari a fonctionné : j'ai développé un nouveau réseau d'acheteurs qui recherchent, justement, des produits bio, de qualité, de terroir, tels que je suis capable d'en fournir.

Comment l'outil Agrilocal est-il arrivé dans votre fonctionnement ?

Je me suis toujours dit que pour réussir en vente directe, il fallait avoir une véritable diversité de circuits de commercialisation. C'est la raison pour laquelle mes produits sont vendus à la fois dans des magasins de producteurs, des restaurants, des AMAP, ...

Alors, quand des amis agriculteurs m'ont parlé d'Agrilocal, je me suis dit que c'était une formidable opportunité pour valoriser mes produits auprès de nouveaux acheteurs, que je ne connaissais pas encore : ceux de la restauration collective publique.

Et je n'ai, clairement, pas été déçue ! Sur le plan de l'accompagnement, d'abord : l'animateur Agrilocal du Département est venu sur mon exploitation et m'a guidée dans l'appropriation de cet outil, que j'ai très vite réussi à maîtriser. Sur le plan des relations humaines, ensuite : Agrilocal m'a permis d'entrer en contact avec des cuisiniers de collectivités, de dialoguer avec eux pour comprendre leurs attentes, leurs besoins.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus, dans l'outil Agrilocal ?

C'est justement ces relations privilégiées qu'il permet d'entretenir entre acheteurs et producteurs. Je ressens clairement chez les acheteurs des collectivités avec lesquelles je travaille ce besoin d'être en contact avec les producteurs, cet intérêt pour le travail des agriculteurs.

En me lançant dans la démarche Agrilocal, j'ai découvert une nouvelle façon de travailler très humaine, basée sur le dialogue et l'écoute. Et c'est, encore aujourd'hui, ce qui me pousse à travailler toujours plus avec les collectivités, quelles que soient leurs moyens ou le volume de leurs commandes.

Avez-vous des projets pour l'avenir ?

Oui : celui de cuisiner moi-même les produits de ma ferme, pour proposer des plats préparés ! J'adore cuisiner et cela serait un vrai plaisir de réussir à concilier mon activité agricole avec cette passion pour la cuisine. Et si cela ne fonctionne pas, je me consolerais en cuisinant pour mes enfants et mes petits-enfants... et en me disant que d'autres enfants et petits-enfants dégustent les produits de ma ferme, grâce à Agrilocal !





Acheteur

Christophe MACCARIO, Chef de cuisine - Collège Daniel Faucher, Loriol, Drôme (26)

LE RESTAURANT SCOLAIRE DANIEL FAUCHER, À LORIOU, DANS LA DRÔME, ACCUEILLE CHAQUE JOUR 280 COLLÉGIENS AUTOUR DE RECETTES FAITES MAISON, ORIGINALES, ÉQUILIBRÉES ET FAISANT LA PART BELLE, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, AUX PRODUITS BIO ET LOCAUX. GRÂCE À L'ENGAGEMENT, À LA PASSION ET AU PROFESSIONNALISME DE L'ÉQUIPE DE CUISINE, LE COLLÈGE BÉNÉFICIE DU NIVEAU 2 DU LABEL ECOCERT, DISTINGUANT LES RESTAURANTS COLLECTIFS ENGAGÉS DANS DES DÉMARCHES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE.

Comment se préparent les menus, dans votre établissement ?

Dans la Drôme, le Conseil départemental a mis en place un logiciel, "Nourrir ma tribu", sur lequel nous renseignons nos menus par cycle de cinq semaines, en cohérence avec le plan alimentaire du département, élaboré avec une diététicienne.

Nous construisons nos menus avec trois grands impératifs en tête, indissociables les uns des autres : respecter les fréquences de service par famille d'aliments, assurer la présence d'au moins 30% de produits bio et locaux – soit un à deux produits par repas quotidien – pour répondre au cahier des charges du Label Ecocert, tout en respectant le "coût matière" qui correspond à notre niveau de labellisation.

Pour répondre à l'ensemble de ces enjeux et parce que nous avons à cœur de proposer aux collégiens des plats goûteux et originaux, valorisant les produits frais et de saison, nous consacrons beaucoup de temps et d'énergie à la conception de nos recettes.

Comment intégrez-vous Agrilocal dans votre fonctionnement ?

Il y a des produits bien identifiés, que les collégiens apprécient – fromages, laitages, ... – pour lesquels nous sommes en mesure de passer des commandes portant sur des volumes importants, bien adaptés à des fournisseurs locaux en vente directe : c'est là que l'outil Agrilocal se montre particulièrement performant.

Au-delà de ces produits "redondants" dans nos menus, nous faisons l'effort permanent de projeter nos menus sur une période longue, de manière à ce que nos commandes correspondent aux contraintes de nos fournisseurs. A titre d'exemple, au mois de juin de cette année, nous avons passé nos commandes d'huile et de farine pour toute l'année scolaire 2020-2021, en ne prévoyant que deux livraisons sur toute l'année.

Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement, dans votre métier, aujourd'hui ?

C'est un métier qui nécessite du professionnalisme bien sûr, mais aussi beaucoup d'envie : l'envie de s'engager dans une vraie démarche de développement durable en valorisant les produits locaux et bio, mais aussi en luttant contre le gaspillage alimentaire, par exemple. L'envie, aussi, de faire découvrir des recettes inédites – notre chili végétal, par exemple ! – saines et sources de plaisir pour les papilles de nos jeunes convives. L'envie de contribuer au dynamisme de notre territoire, enfin, en travaillant avec des producteurs à moins de 150 kilomètres du collège.

Quels sont vos projets pour 2021 ?

Nous voulons aller encore plus loin dans la pédagogie avec les élèves, notamment sur le sujet du gaspillage alimentaire et du traitement des déchets. En 2019, nous avons mené une action avec une diététicienne, qui avait bien fonctionné auprès des jeunes.

De même, nous avons mis en place au sein du restaurant une table de tri et une pesée des déchets, avec l'objectif – tenu ! – de ne pas dépasser 20 grammes de déchet par élève. Nous voudrions, dans la continuité, mettre en place un compost en partenariat avec la municipalité, qui l'utiliserait ensuite pour l'entretien de ses espaces verts.

Malheureusement, la crise sanitaire que nous traversons ne nous permet pas d'avancer aussi vite que nous le souhaiterions dans ce type de projet, mais nous restons pleinement déterminés à les concrétiser !

franceinfo:

PUY-DE-DÔME : LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE À LA RENCONTRE DU MONDE PAYSAN

16 octobre 2020

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture, était en déplacement ce vendredi 16 octobre dans le Puy-de-Dôme. Dans un contexte difficile avec les annulations du Sommet de l'élevage et du Salon de l'agriculture, l'objectif de sa venue était de rassurer les agriculteurs. Outre l'élevage, le thème de cette journée était l'alimentation locale. A la mi-journée le ministre a partagé un repas dans une école de Lezoux qui fait partie du réseau Agrilocal.

09 octobre 2020

Le Département de la Vienne est déjà propriétaire de 230 hectares d'espaces naturels qui sont à préserver pour l'alimentation. Le Département a créé la plateforme Agrilocal86 avec la Chambre d'Agriculture au profit de la restauration collective avec le souhait de généraliser un approvisionnement local.

Le fonctionnement de la plateforme est très simple l'acheteur saisit son besoin en lançant une consultation, Agrilocal le met en relation avec un producteur, un fournisseur Agrilocal86.



DES REPAS À PARTIR D'UN EURO POUR LES COLLÉGIENS DU DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT

01 septembre 2020

Le prix du repas à la cantine s'échelonnera d'un euro à 3,80 euros selon les familles. Le Département de l'Hérault s'engage à servir au moins 20 % de Bio. Baguette de pain, charcuterie, fruits et légumes : grâce à la plateforme Agrilocal, une grande partie de la nourriture proposée aux élèves a été produite à moins de 100 km de leur assiette. La réussite éducative des collégiens passe nécessairement par une alimentation saine et de qualité. Manger à la cantine, c'est avoir accès à des menus variés et équilibrés sur la semaine.

SEMAINE DU GOÛT : DES PRODUITS LOCAUX À LA CANTINE

14 octobre 2020

C'est la semaine du goût, une semaine où il s'agit de transmettre le goût du bien manger, surtout aux enfants et c'est l'occasion de parler de la plateforme agrilocal ; elle met en relation producteurs locaux et restauration collective. Exemple à Saint-Benoît près de Poitiers dans un collège engagés dans cette démarche du manger mieux.

3



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

"AGRILOCAL" LE PORTAIL QUI MET EN RELATION LES PRODUCTEURS LOCAUX ET LES ACHETEURS PUBLICS

15 octobre 2020

Entrer en relation directe avec les producteurs locaux. Voilà ce que permet Agrilocal aux acheteurs publics du domaine de la restauration collective. Ce service public de proximité est mis à disposition par les Conseils départementaux regroupés au sein du réseau national Agrilocal. Simplifiant la commande publique, ce portail a été développé par le Conseil départemental de la Drôme en partenariat avec la Chambre d'Agriculture.



3^{ÈME} ÉDITION DE L'OPÉRATION NATIONALE AU PRÉ DE LA FERME !

28 février 2020

UTILISER L'OUTIL AGRILOCAL POUR FOURNIR LA RESTAURATION COLLECTIVE

05 novembre 2020

Agrilocal est un outil en ligne permettant de mettre en relation les acheteurs de la restauration collective (établissements scolaires, hospitaliers, cantines administratives ou associatives...) et les fournisseurs locaux. Cette plateforme numérique a été déployée dans trente-six départements, qui bénéficient du soutien de l'association nationale Agrilocal. L'outil permet de favoriser la production locale tout...

La France Agricole



CYRIL BASIER : LA CUISINE C'EST DU PARTAGE

01 novembre 2020

Le chef de cuisine Cyril Basier exerce depuis 15 ans avec la même passion et une équipe soudée au collège Mignet d'Aix-en-Provence. L'objectif pour les établissements est de proposer un menu complet avec des produits locaux ou d'introduire une composante locale par jour grâce à la plateforme Agrilocal.



LA CANTINE PRIVILÉGIE LES PRODUITS LOCAUX

08 septembre 2020

Cette année, en ce qui concerne les approvisionnements de la cantine, la commune a fait le choix de privilégier les circuits courts. Elle a pour cela adhéré à la plateforme Agrilocal. La tentative d'introduction de menus végétariens ces deux dernières années n'ayant pas été concluante, l'idée est abandonnée. "Les enfants boudaient les plats et se rabattaient sur le pain, constate avec regret Jean-Luc Le Roux, responsable de la cuisine centrale. Nous préférons nous adapter et faire en sorte qu'ils repartent avec quelque chose d'équilibré dans le ventre..."

Ouf cocotte au Comté et à la truite fumée

RECETTE ÉLABORÉE ET PROPOSÉE PAR LE CHEF CUISINIER **MEJDI BOUKADIDA** ET SON ÉQUIPE
COLLÈGE ARTHUR RIMBAUD - BELFORT (90)

© 4 personnes • Difficulté : ★ • 25 min • 30 min



© CD90-flam

INGRÉDIENTS

4 Œufs frais
100 g de filets de truite
100 g de Comté
80 cl de Crème liquide
Poivre : une pincée
20 g de ciboulette fraîche
20 g de beurre

Pain en bâtonnet :
2-3 par personne

PRÉPARATION

Préchauffer le four à chaleur tournante à 70 °C.

Déposer dans le fond de chaque ramequin beurré 25 g de filet de truite fumé et 25 g de copeaux de Comté.

Verser 20 cl de crème liquide et ajouter une petite pincée de poivre.

Casser un œuf et le rajouter sur l'ensemble.

Faire cuire les ramequins pendant 30 minutes pour obtenir un œuf bien coulant.

A déguster chaud avec un peu de ciboulette fraîchement ciselée et les bâtonnets de pain.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr

