

n°4 • JANVIER 2022

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 – 5

Retour sur l'année 2020
Acheteurs et fournisseurs par département
L'expérience de nos nouveaux adhérents

–

Sur le devant de la scène p. 6 – 10

3^{ème} édition des Trophées acheteurs et fournisseurs Agrilocal

–

Dossier p. 11 – 23

À la découverte de nos 38 départements

–

Grand angle p. 24 – 25

Au cœur des semaines Agrilocal

–

Les visages Agrilocal p. 26 – 27

Interview d'un producteur Christophe Hervy,
Interview d'une acheteuse Elsa Serra

–

Saveurs de nos départements p. 28

Pavlova de fruits rouges
et compotée de pommes et miel d'Eure-et-Loir



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 : Lionel Chauvin et Jean-Luc Durand. Coordination générale : Nicolas Portas.

Rédacteur en chef : Nicolas Portas. Rédaction : @Turbulences - 04 73 42 09 04 - contact@turbulences.fr.

Crédits photographiques : Agrilocal, Shutterstock.

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

Tirage : 10 000 exemplaires.

Le local, CLÉ DE LA DURABILITÉ

38 ! Nous comptons désormais 38 Départements engagés dans la démarche Agrilocal. 38 Départements au sein desquels les femmes et les hommes engagés sur les sujets agricoles et alimentaires partagent cette conviction : le "local", c'est la clé.

La clé de la durabilité ! Faire le choix d'un approvisionnement local pour nos restaurants collectifs, c'est, en effet, agir concrètement pour réduire les émissions de carbone liées au transport de marchandises... mais c'est aussi soutenir des modèles de production agricole vertueux, à l'origine de nombreux services rendus à nos territoires.

C'est garantir des débouchés aux agriculteurs qui entretiennent nos paysages et préservent notre biodiversité, aux producteurs et aux artisans qui animent nos communes. C'est, aussi, contribuer à l'éducation des consommateurs de demain en favorisant la découverte, dès le plus jeune âge, du plaisir de déguster des fruits, des légumes, des produits laitiers et des viandes de qualité, bien produits et bien cuisinés.

Alors, c'est avec beaucoup de détermination et de fierté que nous allons poursuivre les actions engagées depuis plusieurs années, par celles et ceux qui ont fait naître et grandir Agrilocal. Nous allons redoubler d'efforts pour faire connaître, toujours mieux, cet outil formidable au service des acheteurs de la restauration collective.

Parce que nous sommes convaincus que cette voie de la durabilité est celle qu'il faut suivre, en matière d'alimentation. Et parce que nous savons qu'Agrilocal est un levier performant pour passer des discours aux actes, sur ce sujet.

Alors, à vous toutes et vous tous qui, par votre professionnalisme, votre engagement, votre talent, contribuez à la diffusion d'Agrilocal partout en France : merci !

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILocal

Lionel Chauvin

Jean-Luc Durand

Retour sur L'ANNÉE 2020

Un Bilan chiffré qui se maintient malgré le contexte sanitaire

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



38 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS

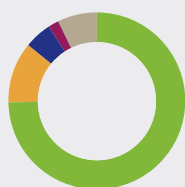


2 953 ACHETEURS
UTILISATEURS (+13 % par
rapport à 2019) dont 6 % de
collèges, 15 % de communes,
11 % de lycées, 16 % de
maisons de retraite, etc.



4 888 FOURNISSEURS
locaux référencés (+10 % par
rapport à 2019) dont 11 % de
producteurs

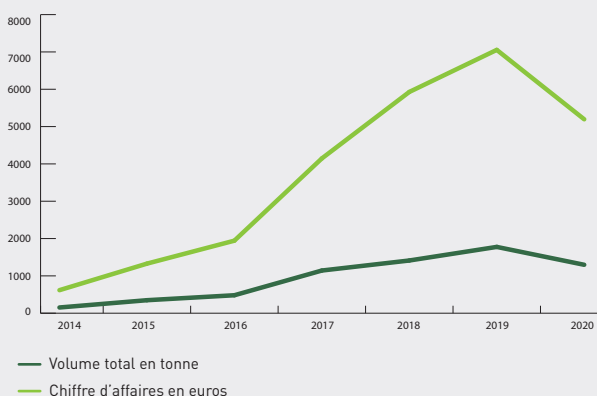
Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de plus de
26 MILLIONS D'EUROS
(dont 16 % en Bio)



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

PLUS DE 6 613 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement
(dont 500 T de viandes de bœuf, 1 100 T de légumes,
1 200 T de produits laitiers, 700 T de fruits, 300 T de
pain, 70 T de poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Le réseau Agrilocal s'est encore agrandi, en 2021 !

Partons à la rencontre de deux nouveaux adhérents : les Départements de la Meuse et du Tarn.



Meuse (55)

Date d'adhésion à Agrilocal : janvier 2021

Le point de vue de Jean-Philippe VAUTRIN, Vice-Président chargé de l'environnement, la transition écologique, l'agriculture et la forêt.

Le Département de la Meuse s'est engagé en 2021 dans la démarche Agrilocal avec une ambition claire : être "exemplaire" en matière d'approvisionnement en produits locaux et de qualité pour la restauration collective de son territoire. Et du discours aux actes, tout est allé très vite : 100% des collèges du département sont désormais inscrits sur la plateforme. En outre, la collectivité a voté une augmentation de dix centimes du coût du menu pour concrétiser son engagement en faveur de plus de qualité dans les assiettes.

En matière d'alimentation durable, le Département de la Meuse a fait un choix clair : se donner les moyens de ses ambitions ! Dès son adhésion à la démarche Agrilocal, la Meuse a enclenché des actions concrètes visant à favoriser l'appropriation de la plateforme par le plus grand nombre d'acheteurs et de fournisseurs.

En recrutant une animatrice, d'abord, pour aller à la rencontre des acteurs du territoire et nouer des relations entre les collègues et les producteurs. Et en multipliant les occasions de rencontres entre ces forces vives du secteur alimentaire local.

Cela a été le cas, notamment, à l'occasion du Forum Agrilocal organisé dans le cadre de

la Foire Verdun expo, au mois de septembre. Un événement à double vocation : faire de la pédagogie sur l'outil et son utilisation, mais aussi offrir un nouveau cadre de convivialité et de dialogue aux différents acteurs locaux de l'alimentation, permettant aux uns de mieux connaître le métier, les objectifs et les attentes des autres. Bref, un vrai moment de partage à l'image de la démarche Agrilocal : bien plus qu'un simple outil informatique, ce sont des relations humaines entre passionnés qui s'y jouent, chaque jour !

Ce sont toutes ces valeurs qui se retrouvent, désormais, dans l'assiette des collégiens de la Meuse. Et les jeunes apprécient : ils découvrent ou redécouvrent des aliments qui,

bien produits et bien cuisinés, remportent auprès d'eux un franc succès ! Un exemple ? La lentille ! Un temps disparue des menus, la lentille de la Meuse, commandée sur Agrilocal, ravit aujourd'hui les papilles des adolescents du département.

C'est donc une belle dynamique qui s'est installée dans la Meuse, avec Agrilocal, en 2021. Et les perspectives de développement en 2022 sont réjouissantes : après les collègues, ce sont les restaurants collectifs de l'Armée, des prisons et des hôpitaux du territoire qui pourraient se lancer dans l'aventure. •

Tarn (81)

Date d'adhésion à Agrilocal : mai 2021

Rencontre avec Maryline LHERM, Vice-Présidente chargée de l'Agriculture.

"Miser sur le local !" : voilà le parti pris du Département du Tarn en matière d'approvisionnement de la restauration collective des établissements de son territoire, du collège à l'EHPAD, depuis des années. C'est donc fort logiquement que la collectivité a saisi l'opportunité de se lancer dans la démarche Agrilocal, le 1^{er} mai 2021.



Les productions et filières agricoles et artisanales tarnaises ont bien des atouts à revendiquer ! Et qui de mieux que les habitants du département, dès leur plus jeune âge, pour en bénéficier ?

C'est pour permettre à tous les publics d'accéder à ces produits locaux de qualité, tout en soutenant les producteurs et entreprises de son territoire, que le département s'engage avec détermination dans la mise en relation d'acheteurs de la restauration collective et de fournisseurs.

Depuis son adhésion à Agrilocal, en partenariat avec les trois chambres consulaires (Agriculture, Métiers et Artisanat, Commerce et Industrie) et Agropoint – le Centre Tarnais de l'agroalimentaire, le Département s'est

donné deux missions. D'abord, référencer et accompagner les fournisseurs, producteurs, arboriculteurs, boulangers, bouchers. Ainsi les fournisseurs ont eu un soutien individualisé ainsi qu'une formation collective dédiée. Ensuite, déployer les premières consultations à travers l'outil Agrilocal auprès d'acheteurs test. Ce sont ainsi trois collèges volontaires qui ont été désignés comme pilotes du développement d'Agrilocal et qui utilisent la plateforme, depuis la rentrée de septembre. Une dizaine d'établissements test sont prévus : cantine primaire, lycée, EHPAD dans des secteurs géographiques rapprochés.

Et le Département s'est fixé un objectif ambitieux : une ouverture à tous les acheteurs de restauration collective en priorité pour les

établissements publics et 100% des collèges du territoire inscrits dans la démarche d'ici mars 2022 !

Une ambition qui nécessite communication et pédagogie. C'est pourquoi, le Département s'appuie sur les échanges et événements existants pour présenter et expliquer Agrilocal. Parmi ceux-ci : pour le lancement d'Agrilocal, la journée forum professionnel "Rest&Co" du 15 septembre organisée par Agropoint qui a accueilli près d'une centaine de visiteurs ou encore "Les Echanges Gourmands", rencontres professionnelles de restauration hors domicile organisées par le Parc naturel Régional du Haut-Languedoc, en partenariat avec les Départements du Tarn et de l'Hérault, le 17 novembre. •

3^{ème} édition des Trophées ACHETEURS ET FOURNISSEURS AGRILocal

Pour la seconde année consécutive, la crise sanitaire a impliqué l'annulation des traditionnelles soirées de remise des Trophées nationaux Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal. Un coup dur, pour le réseau Agrilocal, tant ces moments de convivialité constituent un temps fort attendu et un coup de projecteur mérité sur la détermination et la passion qui animent les femmes et les hommes qui font vivre la plateforme Agrilocal.



Néanmoins, pas de soirée de remise de prix ne signifie pas, heureusement, pas de Trophées Agrilocal !

Et cette année encore, c'est avec beaucoup de plaisir que le jury a départagé les candidatures de ces producteurs et ces acheteurs engagés.

Car c'est bien grâce à eux qu'Agrilocal existe, fonctionne et se développe chaque année un peu plus ! C'est leur professionnalisme qui est à l'origine du succès rencontré par le réseau Agrilocal. Ils sont à la fois les utilisateurs de l'outil et les ambassadeurs de la démarche.

Qu'ils soient agriculteurs, artisans, chefs de cuisine ou acheteurs de la restauration collective, leur quotidien, leurs savoir-faire et leurs contraintes sont différents mais ils partagent cette même conviction, à l'origine du lancement d'Agrilocal : miser sur une alimentation locale et de qualité, c'est agir positivement pour l'avenir. Celui de notre production agricole durable, de nos territoires, de nos paysages et, plus largement, de notre société.



Un engouement toujours plus fort À CANDIDATER À CES TROPHÉES

Pour cette troisième édition de la session Acheteurs, 27 candidatures ont été reçues, dans les catégories suivantes : Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs. 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir - Solidarité et Engagement.

Côté Fournisseurs, c'est 34 candidats que le jury a départagé dans les catégories suivantes : Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés. Comme pour la session Acheteurs, 3 prix spéciaux - Espoir - Solidarité et Engagement - complètent le palmarès.

Trophées ACHETEURS 2021



CATÉGORIE COLLÈGES



Thierry Vergnac • Principal
Corinne Laboudigue • Responsable des commandes
Fabien Cazalis • Chef cuisinier
Collège Jean Rostand à Tartas – Les Landes (40)

"Agrilocal40 nous a permis de connaître de nouveaux producteurs et ainsi de faire progresser notre part de produits locaux dans les assiettes. Mais cela fonctionne parce qu'il y a une véritable volonté politique d'aller en ce sens et que toute l'équipe est favorable à travailler des produits frais. Cela a aussi demandé de réorganiser le service, notamment pour réceptionner les commandes des différents producteurs".
Corinne Laboudigue, Responsable des commandes



CATÉGORIE LYCÉES



Fabrice Laurencier • Principal
Isabelle Gratadour • Responsable des commandes
Christophe Parpeix • Chef cuisinier
Lycée Paul Eluard à Saint-Junien – Haute-Vienne (87)

"Nous avons été surpris, mais ravis de cette victoire. Nous sommes très fiers, car cela signifie que le travail fourni par l'équipe a porté ses fruits. Notre souhait est de continuer à faire de l'approvisionnement local, un vecteur de la sensibilisation des lycéens sur le gaspillage et l'alimentation durable."
Christophe Parpeix, Chef cuisinier



CATÉGORIE ÉCOLES

Guillaume Gualandi & Véronique Meinier • Responsables d'établissement
Bernadette Ginez & Dominique Lavigne • Maire - Ajointe Éducation Enfance Jeunesse
Monique Labrune & Nelly Commeyras • Chefs cuisinier
Groupe scolaire des écoles publiques d'Ytrac – Cantal (15)

"Dans les écoles d'YTRAC, on se régale local et on consomme Cantal" ! Pour Dominique Lavigne, Responsable des commandes, cette victoire récompense leur choix de miser sur un approvisionnement en circuit-court afin de privilégier la qualité ainsi que la proximité des produits proposés aux enfants. C'est une fierté de pouvoir donner accès à une alimentation saine aux enfants tout en valorisant les producteurs du Cantal !
Dominique LAVIGNE, Adjointe Education Enfance Jeunesse



CATÉGORIE

ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX

Frédéric Fargette
Directeur
Jean-Christophe Dubourgnoix
Responsable des commandes
& Chef cuisinier
EHPAD des Mille
Sourires à Cunlhat
Puy-de-Dôme (63)



"Cette victoire récompense le travail engagé depuis 2014, via la plateforme Agrilocal63. Car, c'est quotidiennement, que notre établissement propose un maximum de produits issus de l'agriculture de notre terroir afin de satisfaire nos résidents tant sur la qualité nutritive que gustative de nos repas."
Jean-Christophe DUBOURGNOUX, chef cuisinier et responsable des commandes



CATÉGORIE

AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS



Sandrine Lostal • Présidente
Patrick Eroles • Responsable des commandes & Chef cuisinier
Restaurant Inter-Administratif de Carcassonne – Aude (11)

Pour cet établissement, le déjeuner représente bien plus qu'une "pause" à midi. Il permet aux convives de pouvoir bénéficier d'une restauration collective de plaisir. C'est la raison pour laquelle les 56 000 repas qui leur sont servis annuellement font la part belle aux produits locaux, de saison, issus de l'agriculture locale et biologique.

Prix spéciaux ACHETEURS

ESPOIR



Isabelle Recher

Principale

Laeticia Serveau

Responsable des commandes

David Paris

Chef cuisinier

Collège André Siegfried
à Saint-Romain de Colbosc
Seine-Maritime (76)

Eduquer les collégiens au goût et à l'agriculture durable : voilà le projet du Collège André Siegfried, engagé dans la démarche Agrilocal depuis 2019. 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 848 collégiens du collège André Siegfried sont invités à découvrir et apprécier les produits locaux, de saison et de qualité qui leur sont servis au travers de repas simples et variés (carottes vichy multicolores, soupes quotidiennes) ... mais aussi à en comprendre le mode de production et à prendre conscience des impacts de la surconsommation.

En intégrant le réseau Agrilocal76, cet établissement a souhaité soutenir durablement l'économie locale agricole, en travaillant notamment avec 4 producteurs situés à moins de 4 km, pour un approvisionnement en légumes, œufs et produits laitiers.

"Cette victoire valorise tout le travail des équipes de cuisine, pour éduquer nos collégiens au goût et à l'agriculture durable. Nous sommes très fiers de participer à l'approvisionnement local et d'en être aujourd'hui récompensé." Laeticia Serveau, Responsable des commandes

ENGAGEMENT



Dominique Morand

Principal

Pascal Orset

Responsable des commandes & Chef cuisinier

Collège Marcel Anthonioz
à Divonne-les-Bains
Ain (01)

Au Collège Marcel Anthonioz peut-être plus qu'ailleurs, la pause déjeuner est un temps de partage, de plaisir et d'éducation au goût !

Car c'est bien plus qu'un simple repas qui est proposé, chaque jour, aux 460 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. C'est dans cette logique pédagogique que l'établissement s'est engagé dans la démarche Agrilocal et s'y implique avec détermination, depuis cinq ans. Tous les menus sont réfléchis 14 semaines à l'avance. L'équipe de cuisine anticipe au maximum ses commandes pour permettre aux producteurs locaux, avec lesquels ils ont tissé des liens, de produire et de fournir les quantités justes, afin d'éviter la surproduction.

"Il est possible d'être créatif en restauration collective et de faire du "bon" ! Pascal Orset, Chef cuisinier

SOLIDARITÉ



Jean-Pierre Staebler

Directeur

Marc Wendling

Responsable des commandes

Didier Loehler

Chef cuisinier

Centre Hospitalier
de Montfavet
Vaucluse (84)

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger, à l'hôpital ? Au Centre Hospitalier de Montfavet, en tous cas, les patients comme le personnel ont accès à une cuisine de qualité... et locale. Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients et de leur apporter plaisir et réconfort.

Et ce sont donc environ 610 000 repas empreints du savoir-faire des agriculteurs locaux qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière.

Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84. Pour ce Centre Hospitalier, rejoindre le réseau Agrilocal, est une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants.

"Cette victoire nous prouve que notre intérêt pour le local est le bon. Appartenir au réseau Agrilocal84, c'est aussi faire des rencontres avec les fournisseurs, et pour nous, c'est très important !" Didier Loehler, Chef cuisinier

Prix spéciaux FOURNISSEURS

ESPOIR



Stéphane Rathier

Grandes cultures
et cultures légumières
à Journet - Vienne (86)

A sa création, en 1997, l'exploitation était exclusivement céréalière (blé, avoine, maïs, etc.). Puis en 2010, Stéphane Rathier a souhaité diversifier sa production. Désormais, 9 hectares sont consacrés à la production de pommes de terre et 2 hectares dédiés aux carottes. Cette culture de diversification est en partie (70 %) transformée sur place dans un espace dédié pour répondre notamment aux besoins de la restauration collective. Inscrit depuis 2017 à la plateforme Agrilocal86, Stéphane Rathier a contractualisé plus de 950 marchés avec la restauration collective, auprès de 76 acheteurs différents. Stéphane Rathier est très fier de participer à l'éducation au goût des plus jeunes en proposant des produits locaux et de qualité.

"Nous avons adhéré à Agrilocal en 2017, c'est grâce à la plateforme que nous nous sommes développés. Notre activité ne cesse de croître chaque année."

La plateforme Agrilocal86, est un outil simple d'utilisation et surtout efficace. Cette victoire est la récompense de plusieurs années de travail. Nous sommes extrêmement fiers de cette victoire !"

ENGAGEMENT



André Bouchet, GAEC de la Grange

Eleveur de vaches laitières
à Léoncel - Drôme (26)

Le GAEC de la Grange est une exploitation située à 40 km de Valence, sur les contreforts du massif du Vercors qui domine la vallée du Rhône. Cette exploitation, conduite en agriculture biologique, est constituée essentiellement de prairies destinées à la récolte du foin pour l'alimentation de leur troupeau de 75 vaches laitières.

Le lait est transformé dans leur fromagerie (agrée CE) en divers produits (lait cru ou pasteurisé entier, yaourt nature, faisselle, Bleu du Vercors AOP, Léoncel et Petit Léoncel) qu'il commercialise directement auprès des consommateurs, des restaurateurs et de la restauration collective.

Le GAEC de la Grange s'est engagé au côté d'Agrilocal26, dès 2015, et a été un précurseur au démarrage de la plateforme pour faire connaître l'outil aux collectivités.

Au fil des ans, l'exploitation s'est adaptée pour répondre au marché de la restauration collective. La preuve en est avec 31 acheteurs livrés par l'exploitation sur tout le département de la Drôme.

"Nous sommes très contents de cette victoire, c'est un réel plaisir d'être engagé pour la production locale. Nous étions déjà connus pour le 100% local mais Agrilocal26 nous a permis d'augmenter notre activité et surtout notre visibilité."

SOLIDARITÉ



Yannick Sol, Allier Volailles Maison David et Pérot

Transformateur de volailles
à Escurolles - Allier (03)

Basée à Escurolles dans l'Allier depuis 1894, Allier Volailles est spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de produits à base de volailles (poulet, pintade, poularde, chapon, dinde). Depuis sa création, Allier Volailles a adopté un positionnement qualité axé sur des produits régionaux : IGP Volailles Fermières d'Auvergne, poulet du Bourbonnais Label Rouge ... auprès de 80 agriculteurs locaux.

Engagée dans une démarche de développement durable, cette société emploie 80 personnes, toutes formées aux règles de bien-être animal et à l'éco-conduite pour ses chauffeurs.

Elle a également mis en place des mesures d'assainissements et la création d'une station d'épuration qui participent à la protection de l'environnement.

Inscrite depuis 2016 à la plateforme Agrilocal03, Allier Volailles a contractualisé plus de 430 marchés avec la restauration collective, avec 67 produits référencés.

"Nous sommes très fiers de cette victoire, car ce que nous voulons, c'est faire du local. Les établissements que ce soit les cantines ou les collèges nous ont choisis et nous font confiance, car nous proposons des produits de qualité. Grâce à Agrilocal03, nous sommes fiers de proposer à toutes les générations de consommer des produits locaux en circuit court."



Sur le devant de la scène

Trophées FOURNISSEURS 2021



CATÉGORIE PRODUITS CARNÉS

Jérôme Calluud,
Sarl JP Calluud
Artisan à St-Claud • Charente (16)



"En adhérant au réseau Agrilocal16, nous participons au développement de l'économie locale et à la promotion de viandes de qualité. Cette adhésion nous a permis de valoriser les viandes produites localement et de travailler avec la restauration collective. Aujourd'hui, nous fournissons plus de 71 acheteurs différents sur l'ensemble du département de la Charente, pour un peu plus de 820 commandes honorées"



CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

Estelle Haas & Bruno Pomarède,
Sarl La Fromagère Haas-Pomarède
Production et vente de produits laitiers à Lestrades et Thouels
Aveyron (12)



"Nous sommes extrêmement heureux de ce prix ! Cela fait plaisir d'être récompensé en tant qu'agriculteur en ce moment. Nous sommes fidèles au 100% local depuis longtemps. Engagés dans une démarche de développement durable : nous participons à la démarche Bleu Blanc Cœur et à ses objectifs liés à la santé de la terre, des animaux et des hommes. Notre intérêt pour la démarche Agrilocal a été porté par l'espoir que nos enfants et leurs amis mangent bientôt nos produits à la cantine grâce à Agrilocal12"



CATÉGORIE LÉGUMES

José Richier,
SARL ADASMS Les Rives Dervoises
Maraîchage à Rives Dervoises • Haute-Marne (52)

"Ce prix valorise notre travail et engagement quotidien. Agrilocal52 est une très bonne plateforme qui facilite énormément les commandes. En effet, le référencement des fournisseurs et la visibilité des marchés publics permettent un démarchage facile et rapide pour le développement de vrai circuit de proximité"



CATÉGORIE FRUITS

Hervé Larguier,
Gaëc Larguier
Production de Fruits à Cavaillon
Vaucluse (84)



"Cette récompense vient encourager mon engagement depuis plus de 6 ans dans la démarche AGRILocal. Au quotidien, la plateforme Agrilocal84 me permet de vendre localement auprès des collectivités une partie de mes produits et ainsi commercialiser depuis 3 ans la totalité de ma production en circuit-court. La plateforme nous permet de vendre tous les calibres : petits fruits pour les écoles et collèges et les plus gros calibres pour les adultes, et ainsi de ne pas faire de gaspillage. Le potentiel de l'association est immense, il faut promouvoir ce réseau et convaincre d'autres collectivités à s'engager dans cette démarche de CONSOMMER LOCAL"



CATÉGORIE AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

Maxime Gérardin,
Sarl Boucherie de La Motte
Artisan Boucher à Pusey
Haute-Saône (70)



"Nous sommes très fiers de cette distinction ! Nous fournissons les scolaires et les EHPAD depuis 2014, alors que notre entreprise avait seulement 2 ans. Notre adhésion à Agrilocal70, nous a permis de commercialiser nos produits mais aussi de nous faire connaître à travers des salons où nous avons pu échanger entre acheteurs et producteurs. C'est grâce à ces échanges que nous nous adaptons à la demande, d'ailleurs, nous développons des produits bio désormais"

À la découverte DE NOS 38 DÉPARTEMENTS !

AGRILOCAL ce sont des femmes et des hommes... mais aussi des territoires engagés !

Plus exactement, des Départements : 38 collectivités départementales adhèrent désormais à la démarche et agissent concrètement, au quotidien, pour contribuer à la diffusion et l'appropriation de la plateforme par le plus grand nombre d'acteurs de leur territoire.

Ces 38 Départements sont animés par la même ambition : miser sur les bienfaits d'une alimentation locale et de qualité. Mais ils revendiquent, dans le même temps, des atouts qui leurs sont propres pour la concrétiser. Des atouts et des richesses qui font leur identité !

Parce que c'est aussi là l'un des grands objectifs d'Agrilocal : donner à voir et à découvrir les multiples visages de la France et de ses terroirs.

Des terroirs et des territoires au caractère bien trempé, que nous vous invitons à découvrir tout au long de ce dossier.

01 | Ain



Élu référent : Véronique BAUDE
Vice-Présidente déléguée à la jeunesse, aux collèges,
à l'éducation et à l'enseignement supérieur
Nombre d'habitants : 656 955

Membre du bureau

AGRI
local 01

	Octobre 2015		2 578 k€
	153		265 200 ha soit 51 % du territoire
	152		7,2 %
	658 tonnes		4 094



AIN
le Département 01



PRODUITS PHARES :

- 6 AOP : Volailles de Bresse, Dindes de Bresse, Comté, Bleu de Gex, Beurre de Bresse, Crème de Bresse.
- 2 AOC : Vins du Bugey, Vins de Seyssel.
- L'IGP Volailles fermières de l'Ain.
- Le "Gigotin", marque déposée par la Coopérative des Bergers Réunis de l'Ain qui indique que la viande commercialisée est issue d'un élevage garantissant une traçabilité de la fourche à la fourchette.

Allier
le Département



PRODUITS PHARES :

- L'AOC du vin du département : le Saint-Pourçain.
- 4 filières dominantes dans le département : l'élevage hors-sol, la production laitière, les grandes cultures, le maraîchage et l'horticulture.
- 50 % des productions sous label (1^{er} département ayant obtenu un Label rouge en viande bovine en 1974).

03 | Allier



Élu référent : Sylvie SARTIRANO
Conseillère déléguée Circuits courts
et plan alimentaire départemental
Nombre d'habitants : 331 315

Membre du bureau

@grilocal03#fr

	Juillet 2013		453 k€
	103		496 600 ha soit 67 % du territoire
	178		4,8 %
	155 tonnes		5 523

11 | Aude



Élu référent : Jean-Luc DURAND

Vice-Président en charge de l'Agriculture

Nombre d'habitants : 372 700

AGRILocal

Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Co-président Agrilocal

Février 2015	2 580 k€
76	237 000 ha soit 39 % du territoire
187	13,1 %
685 tonnes	5 564



PRODUITS PHARES :

- Arboriculture et maraîchage : melons, oliviers.
- Grandes cultures : blé dur, tournesol...
- Spécialités de l'Aude : oignons de Citou, pommes de l'étang de Marseillette, melons du Somail, asperges vertes du Lauragais, pommes de terre du pays de Sault et haricots de Castelnaudary...



PRODUITS PHARES :

- L'AOP des vins de l'Aveyron : les Côtes de Millau, L'Estaing, l'Entraygues-le-Fel, le Marcillac...
- 4 AOP fromagères : le Roquefort, le Bleu des causses, le Laguiole, le Rocamadour.
- 1 AOC fromagère en cours d'acquisition, le Pérail.
- L'IGP Canard à foie gras du sud-ouest, Fleur d'Aubrac, Agneaux de l'Aveyron...
- Label Rouge : Veau d'Aveyron et du Ségala, bœuf fermier d'Aubrac, porc fermier du Sud-Ouest, saucissons et saucisses.

12 | Aveyron



Élu référent : Christian NAUDAN

Vice-Président en charge de l'Agriculture et l'Aménagement du territoire

Nombre d'habitants : 278 400

agrilocal12.fr

Avril 2018	177 k€
53	512 900 ha soit 59 % du territoire
143	13,6 %
31 tonnes	7 789

13 | Bouches-du-Rhône



Élu référent : Lucien LIMOUSIN

Vice-Président à l'Agriculture et aux territoires hors Métropole

Nombre d'habitants : 2 034 357

agrilocal13

Janvier 2017	311 k€
107	138 100 ha soit 26 % du territoire
181	33 %
71 tonnes	4 120



PRODUITS PHARES :

- L'AOP des huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence.
- Produits de qualité : Le Taureau de Camargue et l'Agneau de Crau.
- L'IGP riz de Camargue, l'IGP miel de Provence ; Les vins du Sud-Est IGP.
- Spécialités des Bouches-du-Rhône : les Calissons d'Aix-en-Provence (IGP) entièrement conçus avec des produits typiquement régionaux.

15 | Cantal



Élu référent : Marina BESSE
Conseillère départementale
Nombre d'habitants : 142 811

Membre du bureau

agrilocal15.fr

	Juillet 2014		556 k€
	75		361 800 ha soit 63 % du territoire
	127		7 %
	105 tonnes		5 560



cantal
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- 5 AOP fromagères : Cantal, Salers (seule AOP exclusivement fermière), Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert.
- Une AOP en cours pour la Lentille Blonde de Saint-Flour.
- Production de viande finie notamment dans le cadre de filières sous signes de qualité : Salers Label Rouge, Bœuf du Cantal, génisses Fleur d'Aubrac, veau fermier élevé sous la mère...
- Filières de qualité : Porc de Montagne.

CHARENTE LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- 5 produits sous signes de qualités AOP : le Cognac, le Pineau des Charentes, le Beurre Charente Poitou, le Beurre des Charentes et enfin le Chabichou du Poitou.
- Les IGP : Agneau du Limousin, Veau du Limousin, Porc du Limousin et le Jambon de Bayonne.
- Les Labels Rouge : le Prestige, la Viande bovine de race limousine et l'agneau fermier le Diamandin.

16 | Charente



Élu référent : Fabrice POINT
Vice-Président en charge de la Mutation écologique
et l'Aménagement du territoire
Nombre d'habitants : 348 200



	Janvier 2016		253 k€
	85		368 000 ha soit 62 % du territoire
	142		5,4 %
	58 tonnes		5 653

17 | Charente-Maritime



Élu référent : Gilles GAY
Vice-Président en charge de l'Agriculture
et l'Aménagement foncier et forestier
Nombre d'habitants : 647 100

agrilocal17.fr

	Mars 2019		4 620 k€
	48		438 000 ha soit 64 % du territoire
	93		4 %
	643 tonnes		7 016



la Charente
Maritime
DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- Plus d'une soixantaine de produits sous signes officiels de qualité avec notamment :
- AOP Beurre Charente Poitou,
- AOP Pomme de terre de l'île de Ré,
- AOP Cognac,
- AOP Pineau des Charentes,
- l'IGP Huîtres Marennes Oléron.

18 | Cher



Élu référent : Patrick BARNIER
Vice-Président en charge de l'aménagement du territoire, enseignement supérieur
Nombre d'habitants : 296 794



Février 2015	1 303 k€
71	462 100 ha soit 63 % du territoire
141	4,3 %
400 tonnes	3 806



PRODUITS PHARES :

- Les AOP en viticulture : le Sancerre, le Menetou-Salon, le Châteaumeillant, le Quincy et le Reuilly.
- IGP lentilles vertes du Berry
- Production de multiples fromages de chèvre dont l'Appellation d'Origine Protégée Crottin de Chavignol.
- Maraîchage et arboriculture : un grand nombre de variétés dans le département du Cher (oignons, poireaux, tomates, courgettes, pommes...).



PRODUITS PHARES :

- Production de viandes : le veau du Limousin (IGP), le veau de lait élevé sous la mère, les palmipèdes gras...
- Viticulture : grandes variétés des vins du Pays de Brive, tous ornés de l'Appellation Origine Contrôlée (AOC).
- Les spécialités de la Corrèze : l'escargot de Marcilloux, les vergers du Pré de Sagne, miel du Pays de Brive, et bien d'autres encore.

19 | Corrèze



Élu référent : Pascal COSTE
Président
Nombre d'habitants : 240 300



Juillet 2013	448 k€
70	239 000 ha soit 41 % du territoire
138	5,3 %
156 tonnes	4 797

21 | Côte d'Or



Élu référent : Marc FROT
Vice-Président en charge de la commission aménagement du territoire, économie, logement, agriculture et développement durable
Nombre d'habitants : 532 886



Septembre 2017	82 k€
70	468 316 ha soit 53 % du territoire
107	8,6 %
17 tonnes	4 713



PRODUITS PHARES :

- 1^{er} producteur national de cassis bourgeons : l'IGP "cassis de Dijon" et l'IGP "cassis de Bourgogne".
- Produits de qualités sous signe IGP et spécialités du département : fromage Brillat-Savarin, fromage de Soumaintrain, moutarde de Bourgogne, charolais de Bourgogne.
- Production fromagères AOP : l'Epoisses et le Langres.
- AOP viticole : 32 grands crus AOC produits en Côte d'Or : Nuits-Saint-Denis, Meursault, Richebourg, Vougeot... 256 prestations labellisées Vignobles et Découvertes sur le département.

22 | Côtes d'Armor



Élu référent : Christian COAIL

Président

Nombre d'habitants : 596 186



Juillet 2014	962 k€
128	447 669 ha soit 64 % du territoire
187	7,1 %
210 tonnes	8 768



Côtes d'Armor
le Département



PRODUITS PHARES :

- Les spécialités du département sous signes de qualité : le coco de Paimpol (AOC), le pâté de campagne breton (IGP), les moules de bouchot de la baie de Saint-Brieuc (STG) et enfin le porc authentique élevé sur paille.

Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- Production de viandes : Agneau du Périgord, Jambon de Bayonne, Poularde du Périgord, Poulet du Périgord, Rosette, Saussignac, Porc du sud-ouest, Chapon du Périgord
- Production fruitière sous signes de qualités : l'IGP Fraise du Périgord, la Noix du Périgord AOP, et l'AOP Pomme du Limousin.
- 9 appellations pour les Vins de la Dordogne : Périgord, Monbazillac, Pécharmant, Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Montravel
- Spécialités et produits renommés de la Dordogne : oie grasse, canard gras, truffes, cèpes, caviar, vin...

24 | Dordogne



Élu référent : Jean-Michel SAUTREAU

Conseiller départemental

Nombre d'habitants : 408 400

Membre du bureau



Juin 2016	349 k€
88	366 000 ha soit 40 % du territoire
187	9,6 %
92 tonnes	7 781

25 | Doubs



Élu référent : Marie-Paule BRAND

Conseillère déléguée à l'espace rural et périurbain

Nombre d'habitants : 539 449



Juillet 2014	588 k€
46	234 803 ha soit 45 % du territoire
82	5,6 %
99 tonnes	2 830



Doubs
le Département



PRODUITS PHARES :

- Production fromagère avec 6 AOP : Comté, Bleu de Gex, Morbier, Mont d'Or, Gruyère, Vacherin du Haut-Doubs

26 | Drôme



Élu référent : Agnès JAUBERT
Conseillère déléguée à la ruralité et aux politiques agricoles et alimentaires
Nombre d'habitants : 520 560

Membre du bureau



AGRILOCAL26.FR

Février 2012	1 688 k€
67	207 800 ha soit 32 % du territoire
162	27,8 %
657 tonnes	6 395



- LA
D R Ô M E -



PRODUITS PHARES :

- Arboriculture et maraîchage : pêches, nectarines, abricots, potirons, asperges, tomates, courgettes ou encore oignons blancs.
- Productions de viandes : volailles, bovins, ovins, caprins, et porcs, mais aussi équins, lapins, pisciculture, escargots, autruches... Leader de sa région pour la production de produits IGP : pintadeau de la Drôme, volaille de la Drôme, ail de la Drôme...
- Spécialités de la Drôme : raviole du Dauphiné, châtaigne d'Ardèche, clairette de Die...
- Projets de demande de reconnaissance en cours pour le nougat de Montélimar et l'abricot des Baronnies.

DÉPARTEMENT DE
L'EURE
en Normandie



PRODUITS PHARES :

- 1^{er} producteur de colza et le 3^{ème} producteur de plants de pommes de terre à l'échelle nationale.
- Spécialités du département de l'Eure : la saucisse de Pont-Audemer, les cerises de la Vallée de Seine et la pomme et ses dérivés, cidre et calvados.
- Les productions fromagères : Le Pavé du Plessis et le Caugeen.

27 | Eure



Élu référent : Sébastien LECORNU
Président
Nombre d'habitants : 606 419



Juin 2016	22 k€
69	388 500 ha soit 64 % du territoire
119	1,5 %
18 tonnes	3 980

28 | Eure-et-Loir



Élu référent : Christelle MINARD
Vice-Présidente en charge de l'attractivité du Territoire par les filières Touristiques et Agricole, du Développement Rural, des Contractualisations et de la Transition Ecologique
Nombre d'habitants : 428 178



Novembre 2017	127 k€
62	460 600 ha soit 78 % du territoire
97	2,2 %
31 tonnes	4 318



Eure-et-Loir
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- Élevage important de vaches laitières et allaitantes, de porcins, ovins, brebis et chèvres.
- Les spécialités du département : le pâté de Chartres, le rata beauceron, la liqueur de fraise, la feuille de Dreux, le blé de la Beauce...

29 | Finistère



Élu référent : Marie-Christine LAINEZ

Conseillère départementale

Nombre d'habitants : 906 554



	Octobre 2017		68 k€
	111		392 534 ha soit 58 % du territoire
	101		7,3 %
	15 tonnes		7 598



PRODUITS PHARES :

- Récolte abondante de pomme, et 4 cidres ornés d'une mention AOC : le Cidre de Cornouaille, l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne, Lambig et autre Fine de Bretagne.
- Culture : l'oignon AOC/AOP de Roscoff.
- Viande de qualité reconnue : porc, bovin et volailles (3^{ème} producteur d'œufs de France).
- 1^{er} département français en production de chou-fleur, pomme de terre, artichaut, échalote et tomates.



31 | Haute-Garonne



Élu référent : Bernard BAGNERIS

Vice-Président en charge de l'Agriculture durable, Circuits courts, Agroalimentaire

Nombre d'habitants : 1 400 900



	Février 2015		290 k€
	121		349 100 ha soit 55 % du territoire
	158		11,5 %
	91 tonnes		4 944



PRODUITS PHARES :

- 1^{er} département de France en blé dur.
- Productions de qualité : Label Rouge pour l' "Agneau sélection des bergers" et le "Veau sous la mère" et enfin le vin AOC du Frontonnais.
- Spécialité de la Haute Garonne : "L'Ail violet de Cadours" labellisé AOC en 2015.
- Démarche en cours pour "L'Agneau des Pyrénées" sous IGP (Indication Géographique Protégée).

34 | Hérault



Élu référent : Yvon PELLET

Vice-Président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural

Nombre d'habitants : 1 176 100

Membre du bureau



	Juillet 2013		747 k€
	151		191 700 ha soit 31 % du territoire
	394		17,3 %
	183 tonnes		7 408



PRODUITS PHARES :

- Les vins AOC de l'Hérault : les Coteaux du Languedoc, le Faugères, le Saint-Chinian, le Minervois, la Clairette du Languedoc, les vins doux naturels... Les vins IGP Pays d'Hérault.
- 1 AOP maraîchère : les olives Lucques du Languedoc.
- Les mentions de qualités Label Rouge : le melon de l'Hérault, la soupe de poisson "Petite Pêche", la soupe Rouge de la mer.

39 | Jura



Élu référent : Clément PERNOT

Président

Nombre d'habitants : 257 849

AgriLocal³⁹

	Juillet 2014		98 k€
	22		209 059 ha soit 41 % du territoire
	67		10,8 %
	19 tonnes		2 535



Jura
LE DÉPARTEMENT

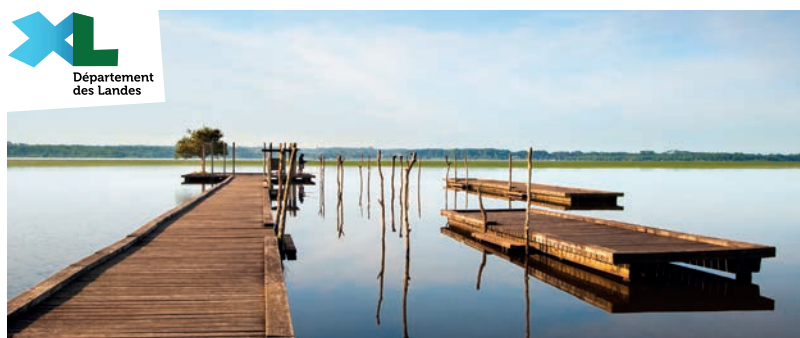


PRODUITS PHARES :

- Production viticole de qualité : Crémant du Jura, le Macvin du Jura, l'Etoile, l'Arbois, le Château-Chalon, les Côtes du Jura.
- L'AOC Volailles de Bresse.
- Productions fromagères de qualité : l'AOC Comté, l'Emmental Français Est-Central (Label Rouge et IGP), le Morbier (AOP), le Bleu de Gex Haut Jura ou AOP Bleu de Septmoncel (AOP) et enfin le Gruyère (AOP, IGP, STG).



Département
des Landes



PRODUITS PHARES :

- 1^{er} département en production de maïs, carottes, asperges, foie gras et truite.
- Des productions de qualité et reconnues par l'Association Qualité Landes : La volaille Fermière des Landes (IGP et Label Rouge), Le Canard Fermier des Landes (Label Rouge), Le Floe de Gascogne et l'Armagnac (AOC), L'Asperge des Sables des Landes (IGP), Le Bœuf de Chalosse (IGP et Label Rouge), Le Kiwi de l'Adour (IGP et Label Rouge), Les Vins de Tursan (AOP).

40 | Landes



Élu référent : Dominique DEGOS

Vice-Présidente en charge de l'agriculture et de la forêt

Nombre d'habitants : 412 000

Membre du bureau

LES PRODUCTEURS EN UN CLIC
AGRILOCAL40

	Octobre 2015		793 k€
	119		214 000 ha soit 23 % du territoire
	192		6,4 %
	167 tonnes		5 411

41 | Loir-et-Cher



Élu référent : Virginie VERNERET

Conseillère départementale déléguée aux espaces naturels sensibles et aux associations environnementales

Nombre d'habitants : 326 275

AGRI
local 41

	Novembre 2019		10 k€
	60		312 000 ha soit 49 % du territoire
	59		3,5 %
	4 tonnes		3 434



Loir-et-Cher
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- AOP Fromagères : Sainte-Maure de Touraine et Selles-sur-Cher.
- Viticulture : AOP Cheverny, AOP Coteaux du Vendômois, AOP Touraine Mesland, IGP Val de Loire.

48 | Lozère



Élu référent : Robert AIGOIN
Vice-Président en charge de l'énergie, forêt, aménagement rural, foncier agricole et forestier
Nombre d'habitants : 76 300

Membre du bureau



	Juin 2016		284 k€
	91		265 600 ha soit 51 % du territoire
	146		16,8 %
	69 tonnes		2 536



PRODUITS PHARES :

- Production fromagère AOP : Bleu des Causses, Bleu d'Auvergne, Laguiole, Roquefort, Pélardon.
- Spécialité fromagère de la Lozère : Pérail de brebis.
- Production de viande de qualité : Génisse Fleur d'Aubrac, Bœuf Fermier d'Aubrac, Veau de Lozère, Agneau de Lozère, Agneau du Gévaudan, Agneau fermier des Pays d'Oc, Tendre d'Oc (viande Bio)...
- Activités de diversification bio : miel, volailles, châtaignes ou encore les céréales.



PRODUITS PHARES :

- 4 AOP : Brie de Meaux, Langres, Epoisses et Champagne.
- L'IGP Haute-Marne avec ses déclinaisons : le vin Haute-Marne rouge, le vin Haute-Marne rosé, le vin Haute-Marne blanc, les vins Haute-Marne mousseux.

52 | Haute-Marne



Élu référent : Laurent GOUVERNEUR
Vice-Président délégué à l'environnement et au tourisme
Nombre d'habitants : 169 250



	Mars 2019		78 k€
	31		310 000 ha soit 50 % du territoire
	60		6,6 %
	22 tonnes		1 589

55 | Meuse



Élu référent : Jean-Philippe VAUTRIN
Vice-Président en charge de l'environnement, transition écologique, agriculture et forêt
Nombre d'habitants : 181 641

Membre du bureau



	Janvier 2021		--
	Année démarrage		343 000 ha soit 55 % du territoire
	Année démarrage		4,5 %
	--		1950



PRODUITS PHARES :

- La Mirabelle de Lorraine, produite à 90 % en Lorraine, la mirabelle rassemble 250 producteurs sur toute la région.
- Le Brie de Meaux AOC.
- Les vins IGP Côtes de Meuse. La production s'étend sur 40 ha classés en IGP "Côtes de Meuse" et rassemblant 6 domaines concentrés à l'est du département.
- D'autres spécialités, aux saveurs atypiques, sont à découvrir en Meuse :
 - la truffe de Meuse (truffe mésoentérique)
 - la confiture de groseille épépinée à la plume d'oie de Bar-le-Duc
 - la madeleine de Commercy
 - la dragée de Verdun
 - la bière de Meuse (et son musée européen à Stenay).

58 | Nièvre



Élu référent : Jocelyne GUERIN
Vice-Présidente déléguée au développement
économique et responsabilité sociale des entreprises,
aménagement du territoire et développement local
Nombre d'habitants : 199 596



Janvier 2019	59 k€
49	199 596 ha soit 57 % du territoire
69	5,3 %
17 tonnes	3 211



nièvre
le département



PRODUITS PHARES :

- AOP Vin de Pouilly-Fumé + Pouilly sur Loire.
- IGP Moutarde de Bourgogne.
- Viande charolaise Label Rouge.



PRODUITS PHARES :

- L'AOC Côtes d'Auvergne avec 5 crus spécifiques : Madargue, Boudes, Châteaugay, Chanturgue et Corent.
- 6 AOP fromagères : la fourme d'Ambert, le Saint-Nectaire, le Bleu d'Auvergne, le Cantal, la fourme de Montbrison et enfin le fromage de Salers.
- L'IGP Porc fermier d'Auvergne, l'IGP Saucisson sec, Saucisse sèche et Jambon d'Auvergne, l'IGP Volailles fermières d'Auvergne, Volailles fermières du Forez, les vins IGP du Puy-de-Dôme.
- Spécialités du Puy-de-Dôme : Gaperon, Ail Rose de Billom, etc.

63 | Puy-de-Dôme



Élu référent : Lionel CHAUVIN
Président
Nombre d'habitants : 660 240

Co-président Agrilocal



Octobre 2012	4 156 k€
221	406 900 ha soit 51 % du territoire
321	6,1 %
808 tonnes	7 377

70 | Haute-Saône



Élu référent : Laurent SEGUIN
Vice-Président en charge de l'Environnement
et du Cadre de vie
Nombre d'habitants : 233 194



Avril 2014	1 305 k€
41	251 628 ha soit 47 % du territoire
67	12,3 %
294 tonnes	2 254



haute saône
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- Une AOC fromagère : le Munster.
- Les IGP : la saucisse de Morteau, la saucisse de Montbéliard, l'emmental grand cru, le gruyère.
- Les produits phares du département : l'émblématique cancoillotte, les rillettes comtoises et le jambon de Luxeuil.

71 | Saône-et-Loire



Élu référent : Frédéric BROCHOT
Vice-Président en charge de l'Agriculture, viticulture, alimentation et fonds européen

Nombre d'habitants : 547 824

Membre du bureau



Octobre 2016	236 k€
80	544 211ha soit 63 % du territoire
109	3,4 %
53 tonnes	6 615



PRODUITS PHARES :

- 7 AOP "gourmandes" :

Bœuf de Charolles, Volailles de Bresse, fromages de chèvre charolais et mâconnais, Morbier, Comté, beurre et crème de Bresse et enfin 2 eaux de vies Fine de Bourgogne et Marc de Bourgogne.

- Les produits suivants sont tous ornés d'un signe de qualité : Volailles du Charolais, Bœuf de Charolles, Bouzeron.
- Nombreux produits fermiers transformés : yaourt, viande de producteur, diversité de fromages de chèvres et de vache, volailles fermières, canard, lapin, escargot, compotes, miel...
- Une trentaine d'AOP viticoles : Blagny, Chassagne Montrachet, Chénas, Givry, Juliéas, Bourgogne Mousseux, Mâcon, Maranges, Mercurey, Meursault, Montagny, Moulin-à-vent, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Puligny-Montrachet, Rully, Saint-Amour, Saint-Aubin, Saint-Véran, Santenay, Saône-et-Loire, Viré-Clessé, Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Côteaux Bourguignon...



76

SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT



PRODUITS PHARES :

- Spécialités fromagères de la Seine-Maritime : le Neufchâtel et son AOP.
- Des productions de qualité et reconnu sur le département : le cidre du Pays de Caux, les volailles normandes (canards de Rouen et de Duclair, oie normande), le bœuf normand, la coquille Saint-Jacques, les pommes de Vallée de Seine (variétés Bénédictin ou Belle de Boskoop...).

76 | Seine-Maritime



Élu référent : Cécile SINEAU-PATRY

Vice-Présidente en charge de la Transition écologique, de la Ruralité, de l'Agriculture et de l'Alimentation

Nombre d'habitants : 1 248 590



Avril 2014	478 k€
102	421 200 ha soit 68 % du territoire
112	1,5 %
112 tonnes	5 880

81 | Tarn



Élu référent : Maryline LHERM
Vice-Présidente en charge de l'Agriculture

Nombre d'habitants : 387 900



Mai 2021	--
Année démarrage	301 500 ha soit 52 % du territoire
Année démarrage	9,3 %
--	4 678



PRODUITS PHARES :

- Le Vin de Gaillac,
- L'Ail Rose de Lautrec,
- La Salaison de Lacaune,
- L'Agneau Fermier,
- Le veau du Ségala.



84 | Vaucluse



Élu référent : Christian MOUNIER
Vice-Président en charge de l'agriculture
Nombre d'habitants : 559 793

agrilocal84.fr

Membre du bureau

	Novembre 2013		1 264 k€
	99		114 790 ha soit 32 % du territoire
	245		23,2 %
	447 tonnes		5 210



PRODUITS PHARES :

- Production des Côtes du Rhône avec des crus prestigieux : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras et Beaumes de Venise.
- Vins de Pays d'Appellation d'Origine Contrôlée : Côtes du Rhône, les vins doux naturels, l'AOC Lubéron et l'AOC Ventoux.
- Production de fruits de qualité : le melon de Cavaillon, les cerises des Monts de Vénasque ou encore les fraises de Carpentras.



PRODUITS PHARES :

- Production de viandes : IGP agneau du Poitou-Charentes, Label Rouge agneau le Diamandin.
- Deux vins AOC : le Saumurois et le Haut-Poitou
- Production laitière : 1^{ère} production nationale de lait de chèvre.
- Arboriculture et maraîchage : les melons IGP melon du Haut-Poitou ou encore les grandes récoltes d'asperges.

86 | Vienne



Élu référent : Benoît PRINCAY
Conseiller départemental
Nombre d'habitants : 437 400

agrilocal86
Votre marché de restauration collective

Membre du bureau

	Juin 2016		1 207 k€
	121		474 000 ha soit 67 % du territoire
	109		7,7 %
	198 tonnes		4 558

87 | Haute-Vienne



Élu référent : Alain AUZEMERY
Vice-Président en charge de l'Agriculture et de la Ruralité
Nombre d'habitants : 370 800

www.Agrilocal87.com
LE MARCHÉ DES PRODUITS FRAIS DE PROXIMITÉ

	Octobre 2015		1 205 k€
	100		321 000 ha soit 58 % du territoire
	141		8 %
	293 tonnes		4 526



PRODUITS PHARES :

- IGP : Agneau du Limousin, Porc du Limousin, Veau du Limousin.
- Label Rouge : Viande de bœuf de race limousine.
- AOP : Pomme du Limousin.
- Viticulture : IGP Haute-Vienne rouge, IGP Haute-Vienne rosé (Vins de Verneuil).

88 | Vosges



Élu référent : Franck PERRY
Vice-Président délégué à l'Agriculture, l'Economie,
la Forêt et au Tourisme

Nombre d'habitants : 359 520

agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges

	Novembre 2016		403 k€
	80		223 000 ha soit 38 % du territoire
	163		10,7 %
	85 tonnes		1 752



PRODUITS PHARES :

- Spécialités des Vosges sous signes de qualité AOC : Munster ou Munster Géromé, le miel de sapin des Vosges ou encore le Kirsh de Fougerolles.
- Production de viandes : élevage bovins important.
- Spécialités sucrées du département : Nonnette de Remiremont, Loriquette de Remiremont et la Glace Plombières.
- Spécialités salées du département : l'andouille du Val-d'Ajol et le Pâté de truite des Abbesses.



PRODUITS PHARES :

- Fromages : Chaource (AOP), Soumaintrain (IGP).
- Bovins viande : Charolaise de l'Yonne IGP.
- Viticulture : Vins Yonne rouge IGP, Vins Yonne blanc IGP, Vins Yonne rosé IGP.
- Spécialités : Cerise de l'Yonne, concombre de l'Yonne, lentilles de l'Yonne, poulet de l'Yonne.

89 | Yonne



Élu référent : Gilles ABRY
Conseiller départemental

Nombre d'habitants : 332 096



	Janvier 2020		78 k€
	29		434 774 ha soit 58 % du territoire
	48		10,7 %
	862 kg		3 921

90 | Territoire de Belfort



Élu référent : Didier VALLVERDU
Vice-Président en charge des routes, des mobilités
douces, de l'environnement, de l'agriculture et des forêts

Membre du bureau

Nombre d'habitants : 140 145

AGRILOCAL90

	Juillet 2013		713 k€
	23		20 372 ha soit 33 % du territoire
	23		6,5 %
	194 tonnes		325



PRODUITS PHARES :

- Productions de qualité pour les fruits, légumes, la viande, les produits laitiers (yaourts et fromage).
- Productions de viande : élevage de bovins bio.
- Spécialités du Territoire de Belfort : les produits à base d'escargots.

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un succès grandissant partout en France. En 2021, c'est plus de 416 000 convives et 1 124 établissements qui ont participé à l'ensemble des opérations.



AU PRÉ DE LA FERME

Du 1^{er} au 5 février 2021
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux



CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Du 31 mai au 4 juin 2021
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Du 11 au 15 octobre 2021
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

Une semaine pour mettre à l'honneur les producteurs locaux

Rencontre avec : Stéphane RAIMONDI,

Chef de cuisine, Collège Alphonse Daudet à Istres – Bouches-du-Rhône (13)



Stéphane RAIMONDI n'a pas attendu longtemps, lorsqu'il a pris ses fonctions de chef de cuisine, pour se lancer dans la démarche Agrilocal. Dès le lancement de la plateforme dans le département des Bouches-du-Rhône, il a saisi l'opportunité. Parce qu'elle correspondait en tous points au projet de l'équipe de cuisine du collège Alphonse Daudet : miser sur les produits frais et locaux, pour proposer aux enfants un haut niveau de gastronomie !

Pour Stéphane RAIMONDI, le temps du repas à la cantine doit être un temps privilégié de bien-être pour ses jeunes convives, mais aussi un temps de découverte de tout ce que la gastronomie française offre de meilleur. C'est pourquoi au-delà de sa détermination à proposer aux collégiens un maximum de produits de qualité issus du terroir local, il n'hésite pas à discuter avec les élèves.

C'est d'ailleurs le dialogue et la découverte qui ont, cette année encore, été placés au cœur de la semaine Agrilocal "Au Pré de la Ferme", à laquelle le collège Alphonse Daudet a participé. Autour d'un menu mettant à l'honneur de la volaille et des légumes en ratatouille du Vaucluse, les enfants ont pu échanger avec un animateur Agrilocal sur l'intérêt de consommer local et les bienfaits d'une alimentation durable et de qualité. •

"Dans l'imaginaire collectif, la cantine n'a pas toujours l'image d'un restaurant qui offre du goût et de la qualité. C'est pourtant le premier endroit où les enfants peuvent s'éduquer à la gastronomie ! Et au sein de notre équipe, nous en avons fait notre mission. Dans l'assiette de nos jeunes convives, l'excellence doit être au rendez-vous, chaque jour."

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

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



Rencontre avec : Nathalie HUMBERT, Responsable Restauration, Communauté de communes Mirebellois Fontenois – Côte d'Or (21)

La cuisine centrale de la Communauté de communes Mirebellois Fontenois a une philosophie : il n'y a pas d'âge pour apprendre à bien manger. Et tous les enfants doivent avoir les mêmes chances d'accéder à des produits locaux, ainsi qu'à une cuisine de qualité ! C'est pourquoi les 700 repas servis chaque jour dans les cantines des écoles maternelles et primaires de ce territoire font la part belle aux yaourts, fromages, volailles, viandes de bœuf, d'agneau, de porc provenant d'animaux élevés sur le territoire, au sein d'exploitations d'élevage familiales et durables.

Des produits destinés à être cuisinés sur place, qui ont été commandés via la plateforme Agrilocal, dans le cadre de marchés passés pour une année qui offrent clarté, visibilité et sécurité aux producteurs locaux.

Et si la plateforme Agrilocal est désormais entrée dans les pratiques routinières de la collectivité, c'est grâce à l'accompagnement de l'animateur local ! Mise en relation avec les producteurs, soutien dans

l'appropriation de l'outil informatique... C'est aussi ça Agrilocal : du service et de l'humain, pour faciliter l'implication dans la démarche.

Et c'est pour valoriser toute cette dynamique Agrilocal, qui permet aux petits convives de la restauration collective scolaire de son territoire d'accéder à du frais et du local toute l'année, que la Communauté de communes Mirebellois Fontenois a fait le choix de participer, cette année encore, à la semaine "Connectez-vous local". •

"Au cours de cette semaine, les enfants ont pu déguster un produit local chaque jour et participer à un quizz. Cette opération est donc à l'image de ce que nous essayons de faire, au quotidien : faire du temps de la cantine un temps de plaisir pour les enfants, mais aussi un temps de découverte et d'éducation au goût. Pour qu'ils conservent cette habitude de consommer local lorsqu'ils grandiront... et deviennent, alors, les meilleurs ambassadeurs de la gastronomie de notre territoire !"

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !



Rencontre avec : Solenn DOUGUET, Directrice générale adjointe, Directrice de l'enfance-jeunesse et Chef du Projet Alimentaire de Territoire de la Mairie de Plouguerneau – Finistère (29)

Pour la Mairie de Plouguerneau, participer à la semaine Agrilocal "Au pré de l'Assiette" au cours de laquelle un produit bio ou local a été mis à l'honneur chaque jour dans les menus, était une évidence !

Faisant partie du "territoire pilote" du déploiement de la plateforme dans le Finistère, la ville de Plouguerneau a fait de la valorisation des produits bios et issus du terroir local dans les assiettes des jeunes convives de ses restaurants collectifs sa marque de fabrique.

Avant même de se doter de l'outil Agrilocal, la collectivité s'était engagée dans des commandes de gré à gré avec des producteurs de son territoire : pour Solenn Douguet, en charge de ces sujets à la Mairie, "la plateforme a permis de donner un cadre sécurisant à ces commandes".

Et aujourd'hui, forte d'un taux déjà remarquable d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique – 31%, dont 44% de produits locaux de

proximité –, la ville de Plouguerneau ne souhaite pas en rester là ! Poulet fermier local, pâtes, légumes, produits laitiers et pain bio, ... les commandes passées sur Agrilocal ne cessent de se développer et se diversifier. Avec un objectif clair, en ligne de mire : 50% de produits bios et locaux d'ici début 2022.

Une ambition qui profite à tous : aux enfants qui bénéficient d'une alimentation saine et de qualité bien sûr, mais aussi aux producteurs ! Et c'est d'ailleurs l'un d'eux, Julien THOMIN, producteur de poulets fermiers de plein air, qui est venu à la rencontre des enfants, au cours de la semaine "Au pré de l'assiette". •

Parce que, pour Solenn DOUGUET, c'est aussi tout cela, Agrilocal : "Des moments de partage, en toute simplicité mais autour de grands enjeux : l'alimentation durable, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ..."



Producteur

Christophe HERVY,
éleveur de vaches laitières de race
Jersiaise, en agriculture biologique.
Ferme du Paupiquet à Ansac-Sur-Vienne,
Charente (16)

CHRISTOPHE HERVY EST ÉLEVEUR DE VACHES LAITIÈRES DEPUIS 34 ANS. INSTALLÉ HORS-CADRE FAMILIAL, IL A FAIT LE CHOIX DE S'ÉPANOUIR DANS CE MÉTIER AVEC UNE LIGNE DIRECTRICE : FAIRE LE CHOIX DE LA QUALITÉ ET DE LA DURABILITÉ. UN CHOIX PAYANT : IL EMPLOIE AUJOURD'HUI 7 PERSONNES SUR SA FERME !

Quelle est la spécificité de votre exploitation d'élevage ?

C'est une exploitation qui fait primer la qualité sur la quantité ! Il y a dix ans, j'ai fait ce choix très clair en remplaçant mon troupeau de Prim'Holstein par des vaches de race Jersiaise, dont la production moyenne est faible – environ 4 500 litres – mais le lait, très riche, particulièrement bien valorisé.

Aujourd'hui, j'élève donc une cinquantaine de Jersiaises sur 90 hectares de surfaces en herbe, en agriculture biologique. Et je transforme, depuis quatre ans, une très grosse partie de ma production sur la ferme en yaourts, crèmes dessert, crème fraîche et beurre.

Pourquoi avoir fait ce choix de la transformation à la ferme ?

C'était, je crois, une évolution logique au regard de l'orientation donnée à mon exploitation vers toujours plus de qualité. Après le passage aux Jersiaises, puis au bio, je me suis dit que le succès serait garanti pour nos produits. Et cela s'est confirmé ! Depuis deux ans, nous progressons de 20% par an sur l'ensemble de la fabrication de nos produits. Et les retours de nos clients sont excellents. Ce sont d'ailleurs les chefs de cuisine d'établissements avec lesquels nous travaillons qui en parlent le mieux : lorsque les pots sont entièrement vidés par les jeunes convives, c'est que le pari de la qualité est réussi !

C'est donc aujourd'hui, pour nous, un double plaisir : savoir que les habitants de notre territoire se régaleront avec nos produits... et garder la valeur ajoutée au village ! C'est une vraie fierté d'être aujourd'hui en mesure de créer de l'emploi grâce à la fabrication et la commercialisation de nos produits sur la ferme.

Que vous apporte Agrilocal, au quotidien ?

Des débouchés sécurisés et rémunérateurs pour mes produits... mais aussi un dialogue enrichissant, avec les acheteurs.

Parce que derrière l'outil, derrière les appels d'offre, il y a des chefs de cuisine ! Ce sont eux, mes interlocuteurs. Et au fil du temps, nous avons lié une vraie relation de confiance, basée sur un dialogue permanent nous permettant de découvrir et mieux appréhender nos attentes respectives.

J'ai accueilli sur l'exploitation certains d'entre eux, leur ai fait visiter mon laboratoire de transformation... De leur côté, ils m'ont proposé de participer à des animations avec les jeunes au cours desquelles j'ai pu leur parler de mon métier, de mes pratiques, du "modèle" de production dans lequel je suis engagé.





Acheteuse

Elsa SERRA, L'Atelier des Solidarités (34)

ACTEUR ENGAGÉ DU SECTEUR DE LA SOLIDARITÉ, LA FÉDÉRATION FAMILLES RURALES DE L'HÉRAULT A OUVERT, EN AVRIL 2019, L'ATELIER DES SOLIDARITÉS : UNE ÉPICERIE SOLIDAIRE ITINÉRANTE, ORGANISÉE SOUS FORME DE VENTE HEBDOMADAIRE DE DENRÉES ALIMENTAIRES EN LIBRE-SERVICE DANS PLUSIEURS COMMUNES DU DÉPARTEMENT : SAINT PONS DE THOMIÈRES, OLARGUES, RIEUSSEC ET FERRALS-LES-MONTAGNES. UNE ÉPICERIE QUI FAIT LA PART BELLE AUX PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ !

Quel est la mission de l'Atelier des Solidarités ?

L'Atelier des Solidarités est un espace d'animation et de distribution d'aide alimentaire original, que nous avons ouvert à l'issue d'un diagnostic territorial partagé ayant mis en lumière les besoins de notre territoire en la matière.

A travers cette nouvelle offre d'aide alimentaire, différente et donc complémentaire des autres services déjà présents dans notre département, nous organisons des ventes en libre-service chaque semaine, à l'occasion desquelles les bénéficiaires viennent choisir les produits de leur choix à des tarifs très avantageux : entre 10 et 30% de la valeur du marché.

Comment l'Atelier des Solidarités intègre-t-il Agrilocal dans son fonctionnement ?

Nous avons fait le choix de s'engager dans la démarche Agrilocal dès l'ouverture de l'épicerie solidaire, en 2019. Parce que cette démarche est parfaitement cohérente avec nos valeurs : nos commandes nous permettent non seulement de proposer aux familles des produits de qualité, mais aussi d'agir positivement en faveur des producteurs et distributeurs locaux.

D'autre part, nous avons également pu, grâce à Agrilocal, passer un appel aux dons ou aux achats à moindre coût pour des produits déclassés ou non commercialisés, en situation de sur-production. Une manière d'agir concrètement contre le gaspillage alimentaire !

Utilisez-vous Agrilocal pour des occasions particulières ?

Nous utilisons la plateforme de manière routinière, pour passer les commandes de produits dont nous avons besoin toute l'année... Mais nous faisons également des commandes spéciales, en vue des événements animés par Agrilocal.

A cette occasion, nous mettons à disposition gratuitement les produits achetés par notre association, pour la préparation d'un menu complet pour les familles inscrites. Un beau moment de partage et de convivialité !



Pavlova de fruits rouges et compotée de pommes et miel d'Eure-et-Loir

RECETTE ÉLABORÉE ET PROPOSÉE PAR LE CHEF CUISINIER **DAVID GAUTHIER** ET SON ÉQUIPE
CENTRE DÉPARTEMENTAL DE L'ENFANT ET DE LA FAMILLE CHAMPHOL - EURE-ET-LOIR (28)

© 6 personnes • Difficulté : ★ • 25 min • 2h50



INGRÉDIENTS

Meringue

130 g sucre glace
4 blancs d'œufs
1/2 c à c de maïzena
1/2 c à c de jus de citron

Crème chantilly

25 cl de crème
liquide 30%
40 g de sucre glace

Garnitures

3 pommes
10 g de cannelle
60 g de miel

Décor

mûres, framboises,
fraises, myrtilles.
À votre convenance

PRÉPARATION

Mettre un saladier au congélateur (pour la crème chantilly).

Séparer les blancs des jaunes (les jaunes ne serviront pas pour la recette). Monter les blancs en neige et incorporer en milieu du montage le sucre glace, la maïzena et le jus de citron. Les blancs, à la fin, doivent avoir un aspect brillant et être fermes.

Les pocher sur une plaque avec un papier sulfurisé graissé et les enfourner à 120°C pendant 20 min et mettre le four à 90°C pendant 2h30.

Eplucher les pommes, enlever le trognon et couper les pommes en petit quartier. Dans une poêle, les faire revenir à feu vif avec du beurre, ajouter le miel et la cannelle. Laisser les compoter pendant 20 min à feu doux. Réserver et laisser refroidir.

Au bout des 2h30, sortir les meringues du four. Elles doivent être sèches à l'extérieur et légèrement macaronées à l'intérieur.
Les réserver pour qu'elles refroidissent.

Pendant ce temps, prendre le saladier du congélateur, mettre la crème liquide et la monter. En cours de foisonnement, incorporer le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème relativement ferme.

Une fois la meringue froide, disposer la compotée de pommes, pocher la chantilly par-dessus puis décorer l'assiette des fruits rouges.