*Dossier de presse*

# LES SEMAINES AGRILOCAL :

## Opération "Au pré de la ferme"

Du 27 février au 31 mars 2023

SOMMAIRE


- L'opération "Au pré de la ferme" ..... p. 03
- Des événements partout en France ..... p. 04
- Agrilocal, son fonctionnement ..... p. 09
- Agrilocal, son réseau national ..... p. 10
- Quelques chiffres nationaux ..... p. 11


FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

AGRILOCAL RÉSEAU NATIONAL

www.agrilocal.fr

# LANCEMENT DE LA 5ème ÉDITION DE LA SEMAINE AGRILOCAL « AU PRÉ DE LA FERME »,

## au Salon International de l'Agriculture 2023 le 28 février 2023

**Dans le cadre du lancement de la 5ème édition de l'opération « Au pré de la ferme », du 27 février au 31 mars 2023, l'association nationale Agrilocal organise un événement spécial le 28 février 2023 à 17h30 à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, en collaboration avec le Conseil départemental de l'Hérault.**

Cet événement intitulé **"LES FILIÈRES AGRICOLES JOUENT LA CARTE DE LA PROXIMITÉ AVEC AGRILOCAL"** sera l'occasion de rappeler les enjeux et les valeurs de cet outil formidable, déployé aujourd'hui dans 38 Départements et de lancer officiellement la 5ème édition de la « Semaine Agrilocal : Au pré de la ferme », au travers des témoignages de fournisseurs engagés de longue date dans le réseau Agrilocal.

**Retrouvez-nous le Mardi 28 février 2023 à 17h30**
**STAND 3 F072 - Hall 3**
Stand du Conseil départemental de l'Hérault
Salon International de l'Agriculture
Paris Expo - Porte de Versailles

## « AU PRÉ DE LA FERME » CREER DU LIEN ENTRE ACHETEURS PUBLICS ET PRODUCTEURS LOCAUX

Pendant 3 semaines, du 27 février au 31 mars 2023, les acheteurs de la restauration collective (élus, principaux, gestionnaires, cuisiniers, etc.) pourront découvrir les producteurs et les artisans de leurs territoires, au travers de journées Portes Ouvertes, de rencontres entre producteurs et acheteurs, de balades gourmandes ou encore des salons / tables rondes...

**Cette opération, qui invite les producteurs locaux à ouvrir leurs portes pour présenter leurs produits du terroir et montrer les coulisses de leur production, au sein de leur exploitation, répond à un objectif : valoriser les circuits courts et l'accès à une alimentation de qualité.**

Pour cette 5ème édition, 21 Départements se sont engagés dans l'opération afin de mettre à l'honneur les producteurs et les artisans de leurs territoires, avec au total près de 40 événements organisés partout en France.

**Pendant ces 3 semaines, un seul mot d'ordre : sensibiliser, échanger et communiquer sur les enjeux du manger local en restauration collective !**

# L'OPÉRATION
## « Au pré de la ferme » ?

La Semaine Agrilocal « Au pré de la ferme » vise plusieurs objectifs :

- Organiser du 27 février au 31 mars 2023 des événements à destination des acheteurs de la restauration collective (élus, principaux, gestionnaires, cuisiniers, etc.),
- Mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires,
- Créer du lien de proximité,
- Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local,
- Mettre en avant l'engagement national de l'association Agrilocal (et par extension, celui de ses départements adhérents) dans l'accès à une alimentation de qualité et de proximité.

### LES DÉPARTEMENTS AUTOUR DE LA SEMAINE AGRILOCAL « AU PRÉ DE LA FERME » :

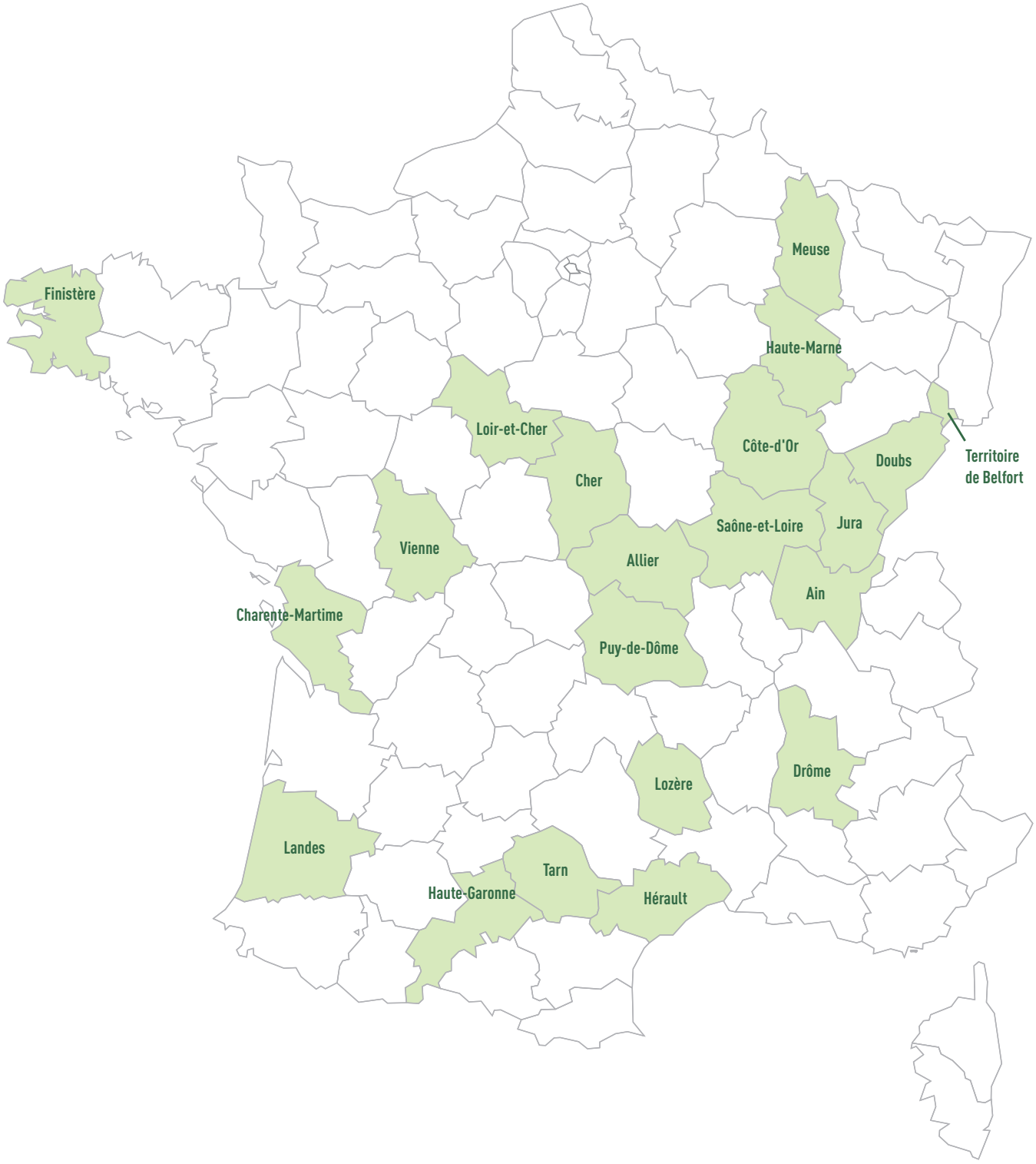
CHIFFRES GLOBAUX

**La semaine Agrilocal « Au pré de la ferme » c'est :**

**21**
DÉPARTEMENTS ENGAGÉS DANS L'OPÉRATION,

**UNE QUARANTAINE**
D'ÉVÉNEMENTS PARTOUT EN FRANCE : journées portes ouvertes dans les exploitations agricoles, Salon Agrilocal, Rencontres producteurs-acheteurs, Tables-rondes, Balades gourmandes, etc.

# DES ÉVÉNEMENTS
## partout en France



# DES ÉVÉNEMENTS
## partout en France

| Département | Intitulé de l'événement | Descriptif de l'événement | Lieu de l'événement | Date de l'événement | Plage horaire |
|---|---|---|---|---|---|
| AIN | Workshop Saveurs de l'Ain - 2ème édition | Les producteurs, viticulteurs, brasseurs adhérents Saveurs de l'Ain exposent | Salle des fêtes Grange Magnien à Peronnas | Lundi 20 mars | De 10h à 17h |
| | Speed meeting et ateliers | Stand producteurs | Collège les Cotes à Peronnas | Mercredi 29 mars | De 8h à 15h |
| ALLIER | Forum Agrilocal03 | Organisation d'un forum de rencontre entre fournisseurs et acheteurs | Salle polyvalente à Louroux de Beaune | Mercredi 22 mars | De 9h à 14h |
| | Agrilocal03 Visite de ferme | Visite de la ferme de M. PITULAT, producteur de porc label rouge | Les Chiez à Louroux de Beaune | Mercredi 22 mars | De 9h à 12h |
| CHARENTE-MARTIME | Agrilocal17 Visite d'exploitations | Animation au self en présence d'un producteur | Collège de St Savinien | Vendredi 24 février | De 12h à 13h30 |
| | | Visite de l'atelier de mareyage et la criée | La Côtinière (île d'Oléron) | Mardi 7 mars | De 15h à 17h |
| | | Visite d'une exploitation maraîchère | Les Enfourneaux à St Xandre | Mardi 14 mars | De 14h à 16h |
| | | Visite d'un élevage de chèvres avec atelier de transformation de produits | Ferme de Liberneuil à Taillebourg | Mercredi 22 mars | De 10h30 à 12h |
| | | Visite d'un élevage de porc de plein air, avec transformation de la viande | Ferme de la culotte noire à Asnières la Giraud | Mardi 28 mars | De 14h à 15h30 |
| | | Visite de l'exploitation de maraîchage gérée par l'ESAT | Domaine de Bernessard à Gémozac | Mercredi 29 mars | De 10h à 11h30 |
| CHER | Agrilocal18 Au pré de la ferme | Marché de producteurs locaux | Au Conseil départemental du Cher Hôtel du Département à Bourges | Mardi 28 mars | De 11h à 17h |
| CÔTE D'OR | Agrilocal21 Café débat | Réunion avec les acheteurs de la plateforme Agrilocal pour échanger et former sur l'utilisation des marchés à bon de commande sur Agrilocal | Au Conseil départemental de la Côte-d'Or | Mercredi 22 mars | De 9h30 à 12h30 |
| | Agrilocal21 Visite d'exploitation | Visite de la fromagerie DELIN | A Gilly-lès-Cîteaux | Mercredi 8 mars et Mercredi 29 mars | De 9h30 à 12h30 |
| DOUBS | Agrilocal25 Au pré de la ferme | Visite de la fabrique de pâtes alimentaires Bio et locales des JUJU PASTA | Champs Brûlés RD106 à Torpes | Mercredi 8 mars | De 10h à 12h |
| | | Visite de la fromagerie Lehmann | ZA de l'Allan à Vieux Charmont | Mercredi 15 mars | De 10h à 12h |
| | | Visite de Haute Loue Salaison | Route de Fougerie à Longeville | Mercredi 22 mars | De 10h à 12h |
| DRÔME | Rencontres Agrilocal26 | Matinée d'échanges entre utilisateurs d'Agrilocal26, suivie d'une visite de ferme et d'une petite foire de dégustation des producteurs et d'un pique-nique partagé | Jersiaise des Combes, Chemin des Combes à Chateaudouble | Mercredi 22 mars | De 9h à 15h |
| FINISTERE | Agrilocal29 Visite de filière - restauration collective | Visite de l'exploitation "Bara'laezh - La ferme de Kerdudal", transformation laitière et paysans-boulangers | Kerdudal à Riec sur Belon | Non défini | Non défini |
| | | Visite de l'exploitation "Epis en folie", paysans-pastiers | Pennavern Locmelar à Irvillac | | |

# DES ÉVÉNEMENTS
## partout en France

| Département | Intitulé de l'événement | Descriptif de l'événement | Lieu de l'événement | Date de l'événement | Plage horaire |
|---|---|---|---|---|---|
| FINISTERE | Agrilocal29<br>Visite de filière - restauration collective | Visite de la boulangerie "Four de Babel" | 51 rue de Traverse à Brest | Non défini | Non défini |
| | Visites d'exploitation - collèges | Visites d'exploitations ou animations au sein des collèges publics du Département - en lien avec les produits locaux proposés par les services de restauration | Non défini | | |
| | Découverte des métiers verts et du vivant | Visites d'exploitation et ateliers de découverte des métiers agricoles à destination des élèves de 4ième des collèges | Exploitations agricoles situées sur les Communautés de communes de la Presqu'ile de Crozon - Aulne Maritime et de Pleyben-Chateaulin-Porzay | Mardi 28 mars | Journée |
| HAUTE-GARONNE | Rencontres Acheteurs / Producteurs du réseau Agrilocal31 | Echanges, dégustation de produits, mini speed-dating | Hôtel du Département, 1 boulevard de la marquette à Toulouse | Mercredi 15 mars | De 13h30 à 16h |
| | | | | Mercredi 22 mars | De 13h30 à 16h |
| HERAULT | Comment valoriser les invendus ?<br>En partenariat avec le Syndicat Mixte du Bassin de Thau (P.A.T. Sète Agde Méditerranée) | Présentation de la plateforme Agrilocal34 et de ses actualités, table ronde<br>Visite de l'exploitation et de l'outil de transformation<br>Dégustation de produits locaux | Les Vergers de Thau - Route de Loupian à Villeveyrac | Mercredi 15 mars | De 14h30 à 17h |
| | Immersion dans un élevage caprin<br>En partenariat avec le Pays Cœur d'Hérault (P.A.T. Cœur d'Hérault) | | GAEC Lafon de Lacan à Saint-Pargoire | Jeudi 16 mars | De 14h30 à 17h |
| | Entre Orb et Jaur<br>En partenariat avec la Communauté de communes du Minervois au Caroux | Présentation de la plateforme Agrilocal34 et de ses actualités, table ronde<br>Visite de l'exploitation<br>Dégustation de produits locaux | Présentation Agrilocal34 : Communauté de Communes Minervois & Caroux – Unité Territoriale d'Olargues – Av. de la gare à Olargues<br>Visite d'exploitation et dégustation des produits : Les Terres de Sauteyro - La Mazarie à Saint-Vincent d'Olargues | Mercredi 22 mars | De 14h30 à 17h |
| | Salon de la restauration hors domicile<br>En partenariat avec le Syndicat Mixte du Bassin de Thau (P.A.T. Sète Agde Méditerranée) | Salon Agrilocal34 acheteurs/ fournisseurs | Lycée professionnel agricole Charles Marie de la Condamine<br>4 allée Général Montagne à Pézenas | Vendredi 31 mars | De 9h à 15h |

# DES ÉVÉNEMENTS
## partout en France

| Département | Intitulé de l'événement | Descriptif de l'événement | Lieu de l'événement | Date de l'événement | Plage horaire |
|---|---|---|---|---|---|
| JURA | Agrilocal39 - Rencontre entre restaurations collectives et producteurs locaux | Déroulement sur une exploitation avec visite de l'établissement et dégustation de produits | Sud du département du Jura | Non défini | De 9h à 1h3 |
| LANDES | "Tour Bus" Agrilocal40 | Visite de 3 fournisseurs Agrilocal40 en bus (un élevage de porcs fermiers, un élevage de vaches laitières + transformation, une huilerie) - clôture par un déjeuner Agrilocal40 au Lycée Agricole de Mugron | Mugron-Castel Sarrazin-Pomarez - Mugon | Mercredi 15 mars | De 8h30 à 14h30 |
| LOIR-ET-CHER | Agrilocal41 Portes Ouvertes | Visite de l'exploitation chez Jaffré et fils | La Marolle-en-Sologne | Mercredi 15 mars | Matinée |
| | | Visite d'exploitation à la Ferme de Charlin : procédé de production et de transformation Agriculture Haute Valeur Environnementale, qu'est-ce que c'est ? Échanges sur la loi Égalim, les enjeux du local et les fonctionnalités de l'outil Agrilocal | Danzé | Mercredi 22 mars | De 9h à 12h |
| LOZERE | Visite du moulin de la Borie (production de farines bio et conventionnelles issues de céréales du causse et de proximité) | Visite du moulin (en fonctionnement) et présentation du collectif des producteurs de céréales, de la qualité nutritionnelle de la farine, des ateliers cuisine pour la restauration collective | Raouzas - Route des Avens - La Parade à Hures La Parade | Mardi 7 mars | A 14h |
| | Visite du GAEC GUIGON/La ferme du Teil (Laguiole AOP) | Visite de la ferme (bâtiments d'élevage et atelier de transformation), dégustation de fromage Laguiole AOP (seule exploitation en Lozère) | Chemin de Cadenet à St Germain du Teil | Jeudi 9 mars | A 14h30 |
| | Visite du GAEC de Recoules (produits laitiers AB) | Visite de la ferme (bâtiments d'élevage et atelier de transformation), dégustation de produits fermiers (fromages, yaourts... au lait de vache, brebis et chèvre) | Recoules de Berc à Les Monts Verts | Jeudi 16 mars | A 14h30 |
| | Visite du GAEC Vacheries en abondance | Visite de la ferme (bâtiments d'élevage et atelier de transformation), dégustation de produits fermiers (yaourts, tome au lait de vache) | Finiels à Pont de Montvert Sud Mont-Lozère | Mardi 21 mars | A 14h30 |
| | Visite des Jardins de Cocagne (Légumes et plantes aromatiques AB, animations et éducation à l'environnement et à une alimentation durable) | Visite des serres et des terrains dédiés au maraîchage, présentation des animations à destination des scolaires (alimentation, eau) et dégustation de tisanes et gâteaux à base de produits des jardins | Palherets à Palhers | Jeudi 30 mars | A 14h |

# DES ÉVÉNEMENTS
## partout en France

| Département | Intitulé de l'événement | Descriptif de l'événement | Lieu de l'événement | Date de l'événement | Plage horaire |
|---|---|---|---|---|---|
| HAUTE-MARNE | Journée Agrilocal52 "PRODUCTEURS" | Promotion d'Agrilocal52 avec mise en avant de nos producteurs locaux | Salon International de l'Agriculture à PARIS | Samedi 25 février | Journée |
| | Journée Agrilocal52 " GRAND PUBLIC " | Promotion d'Agrilocal52 avec mise en avant du consommer local | | Dimanche 26 février | |
| | Journée Agrilocal52 "TERRITOIRE" | Promotion d'Agrilocal52 avec mise en avant d'initiatives du territoire | | Lundi 27 février | |
| | Journée Agrilocal52 "JEUNESSE" | Promotion d'Agrilocal52 avec mise en avant de la restauration à base de produits haut-marnais<br>Cook show de produits haut-marnais de 14h à 17h<br>Inauguration du stand Haute-Marne | | Mercredi 1er mars | |
| | Journée portes ouvertes au GAEC Masselot-Dubuc et marché Bio | Visite de l'exploitation et présentation de ses produits (lentilles, farines de céréales, viande charolaise en Bio)<br>Dégustation de viande<br>Visite d'une parcelle cultivée et présentation des pratiques agronomiques de l'exploitation<br>Mini marché Bio (4 producteurs Bio présents) | Rue Principale à Vignes-La-Côte | Mercredi 29 mars | De 9h30 à 13h |
| MEUSE | Semaine Agrilocal55 | Servir des repas / produits locaux commandés via la plateforme Agrilocal55 | Point presse à Codecom Côtes de Meuse-Woëvre - 22 Rue Raymond Poincaré - Vigneulles-lès-Hattonchâtel | Du 20 au 24 mars | Durant le déjeuner |
| PUY-DE-DÔME | Salon Agrilocal63 | Rencontre acheteurs - producteurs | Hall Cassin à l'Hôtel du Département - 24 rue St Esprit à Clermont-Ferrand | Jeudi 16 mars | De 8h30 à 17h |
| SAÔNE-ET-LOIRE | Agrilocal71 - Au pré de la ferme | Opération « fermes ouvertes » aux écoles et collèges (du CP à la 6ieme) organisée par la Commission des agricultrices de la FDSEA 71 | Non défini | Du 27 février au 10 mars | Journée |
| TARN | Rencontre et visite de ferme en Tarn Agoût | Matinée d'échanges sur la restauration collective<br>Visite du verger suivi d'un buffet de produits locaux | Ferme Cueillette du Bosc - Route de Saint Pierre à Ambres | Mercredi 22 mars | De 9h à 13h |
| VIENNE | Agrilocal86<br>Au pré de la ferme | Visite de 3 lieux de production et d'exploitation : Huilerie LEPINE (noix et production d'huile à Availles en Chatellerault), Les vergers de Savoie (fruits bio à Vouneuil sur Vienne), repas à la maison familiale de Chauvigny (filières formations agricoles), visite exploitation EARL la Bergère Valdivienne (agneau) | Availles en Chatellerault, Vouneuil sur Vienne, Valdivienne | Mercredi 15 mars | De 9h à 17h |
| TERRITOIRE DE BELFORT | Semaine Agrilocal90 | Séminaire de travail avec les acheteurs Agrilocal90 sur les commandes de produits carnés | Non défini | Non défini | Non défini |

# AGRILOCAL,
## son fonctionnement

### QU'EST-CE-QUE C'EST ?

Agrilocal est une plate-forme virtuelle de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire. Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant **un respect rigoureux des règles de la commande publique** et se veut **un outil au service des territoires,** s'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale.

**Agrilocal**, c'est :

- Une excellente ergonomie pour permettre une utilisation aisée, et un accès simple et efficace à la commande publique pour les producteurs locaux,
- Trois formes de marchés possibles pour une planification des commandes (trois modules développés : gré à gré, marché à bons de commandes, accord-cadre),
- Un module de gestion des commandes (bons de commandes, factures).

### COMMENT ÇA MARCHE ?

En quelques clics, l'acheteur accède à l'offre de son territoire et visualise immédiatement des producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 10, 20, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.

**ETAPE 1** → **ETAPE 2** → **ETAPE 3** → **ETAPE 4**

Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.

La plate-forme Agrilocal génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.

Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.

Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme ses produits directement auprès des producteurs.

# AGRILOCAL,
## son réseau national

**En juillet 2013, l'intérêt de plusieurs départements français pour ce dispositif innovant et éthique débouche sur la création de l'association nationale Agrilocal.**

Cette association a pour objectif de permettre la diffusion de l'outil Agrilocal puis de pouvoir en assurer le développement, l'exploitation et la maintenance de façon mutualisée. L'association se donne pour ambition d'apporter des réponses concrètes répondant à **4 enjeux :**

### LES ENJEUX PORTÉS PAR LE RÉSEAU NATIONAL

**Développement économique**
*Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs*
Agrilocal offre aux acheteurs publics un outil simple pour la recherche de fournisseurs afin de réaliser leurs achats de denrées dans le cadre de la réglementation (code des marchés publics, traçabilité....). Il permet aux producteurs d'accéder à une source de débouchés supplémentaires en leur assurant un revenu complémentaire. Grâce à son effet de désintermédiation de la chaîne économique, le système permet aux producteurs de récupérer l'essentiel de la valeur ajoutée obtenue de leur production.

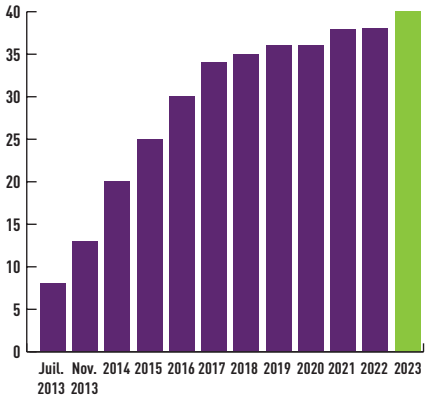
**Aménagement et ancrage territorial**
*Développer les circuits courts de proximité*
*Mettre en relation l'offre et la demande*
Intuitif, rapide, Agrilocal offre un gain de temps précieux pour l'achat de denrées alimentaires en circuits courts. Grâce à un module de géolocalisation, les acheteurs obtiennent une photographie instantanée de l'offre agricole de proximité. Sur un territoire, Agrilocal re-tisse du lien entre monde rural et restauration collective.

**Approvisionnement durable et de qualité**
*Faciliter l'accès à des denrées de qualité*
*Encourager le développement de l'agriculture biologique*
Agrilocal valorise les productions de qualité et savoir-faire agricoles locaux. En proposant également des consultations « bio » et de saison, Agrilocal promeut le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, conformément aux objectifs du Grenelle.

**Educatif et pédagogique**
*Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir »*
*Eduquer aux goûts*
Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective. Agrilocal s'inscrit dans des démarches de valorisation de patrimoines culinaires, de plaisir, et de découverte de goûts, notamment pour les publics scolaires.

### LE RÉSEAU NATIONAL

**Mise en œuvre des plates-formes départementales depuis 2013 et perspectives d'adhésion**




**38 Départements adhérents :** Ain, Allier, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Charente, Charente Maritime, Cher, Corrèze, Côte d'or, Côtes d'Armor, Dordogne, Doubs, Drôme, Eure, Eure-et-loir, Finistère, Haute-Garonne, Hérault, Jura, Landes, Loir-et-Cher, Lozère, Meuse, Nièvre, Puy-de-Dôme, Haute-Marne, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Seine-Maritime, Tarn, Vaucluse, Vienne, Haute-vienne, Vosges, Territoire de Belfort, Yonne.

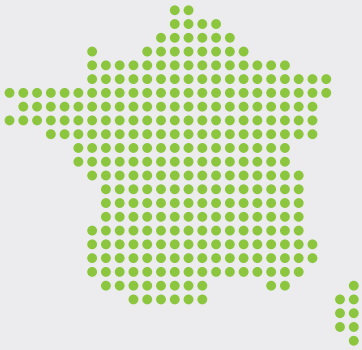
### LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

**À l'échelle nationale**
L'association assure :
- La promotion, le développement, la mutualisation du dispositif AGRILOCAL,
- L'accompagnement méthodologique des adhérents,
- La formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- L'organisation de journées nationales Agrilocal,
- L'animation du réseau Agrilocal.

**À l'échelle départementale**
L'association assure :
- Le déploiement de la plate-forme d'achat de produits locaux pour la restauration collective après l'adhésion du Conseil départemental à l'association Agrilocal,
- L'accompagnement au référencement des utilisateurs d'Agrilocal : analyser et suivre techniquement les utilisateurs (hotline, qualification technique, audits d'exploitations, suivi informatique, etc...),
- La sensibilisation et l'accompagnement des utilisateurs,
- L'animation des partenariats avec les consulaires (notamment les Chambres d'Agriculture) et les têtes de réseau,
- La mise en place d'outils techniques (calendrier de produits, fiches techniques, mercuriales de prix, etc.) et pédagogiques,
- L'appui à la promotion et au développement de l'outil Agrilocal au niveau interdépartemental.

# QUELQUES CHIFFRES
## nationaux

### AGRILOCAL C'EST...



**38** DÉPARTEMENTS ADHÉRENTS

**3 635** ACHETEURS UTILISATEURS (+12 % par rapport à 2021) dont 35 % de collèges, 24 % de communes, 8 % de lycées, 10 % d'établissements médico-sociaux, etc.

**6 437** FOURNISSEURS locaux référencés (+18 % par rapport à 2021) dont 70 % de producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis le lancement de plus de **42,3 MILLIONS D'EUROS** (dont 25 % en Bio sur 2022)

**PLUS DE 11 000 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES** *locaux commercialisés depuis le lancement (dont 3 250 T de viandes, 1 990 T de légumes, 2 250 T de produits laitiers, 1 132 T de fruits, 726 T de pain, 127 T de poissons, etc.)*

*Chiffres clés 2022*

## CONTACT PRESSE

**Association nationale Agrilocal**
**Nicolas PORTAS**
Tél. : 06 03 59 57 91
nicolas.portas@puy-de-dome.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

AGRILOCAL
RÉSEAU NATIONAL