

Dossier de presse



LES SEMAINES AGRILocal :

Opération "Au pré de la ferme"

Du 28 février au 1^{er} avril 2022

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

www.agrilocal.fr



AVEC AGRILocal,

les Départements misent plus que jamais sur le local et la qualité en restauration collective.

Il y a des crises, particulièrement graves, qui appellent à tirer des enseignements, dans lesquelles il est possible de puiser de nouvelles énergies. En effet, en dépit des nombreuses difficultés qu'elle engendre, la période que nous traversons nous démontre, s'il le fallait, **qu'en matière d'alimentation, le choix du local est le bon.**

C'est cette logique qui guide, depuis 8 ans, l'action de celles et ceux qui font vivre le réseau Agrilocal.

Désormais utilisée par 38 départements, la **plateforme internet Agrilocal** est un outil d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) et les fournisseurs de leur territoire (agriculteurs et artisans), dans un respect rigoureux des règles de la commande publique, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

En s'engageant dans le réseau AGRILocal, les collectivités et les acheteurs de la restauration collective font un choix fort : ne pas céder au seul dictat du prix, pour préférer à un approvisionnement « moins-disant » un approvisionnement « mieux-disant », aux

nombreux atouts pour les convives de la restauration collective, les territoires et l'environnement.

Car, faire le choix de rejoindre le réseau Agrilocal, c'est faire le choix de la qualité, de la proximité et du dynamisme de son territoire. C'est se dire que la restauration collective a une mission : celle d'éduquer au goût et à la qualité de notre alimentation les convives, quel que soit leur âge ou leur situation.

Et dans le contexte actuel, les valeurs portées par le réseau Agrilocal « Manger bien, manger mieux, manger local ! » ont encore plus de sens et doivent se poursuivre, car l'ensemble des producteurs locaux ont besoin de débouchés rémunérateurs pour leurs produits, afin de garantir la pérennité de leurs exploitations agricoles et de leurs entreprises.

C'est dans cette logique, que nous poursuivons notre action auprès des convives de la restauration collective, à l'instar des Semaines Agrilocal, afin de mettre à l'honneur les produits et les producteurs de nos territoires et de permettre à tous, d'accéder à une alimentation saine et de qualité.



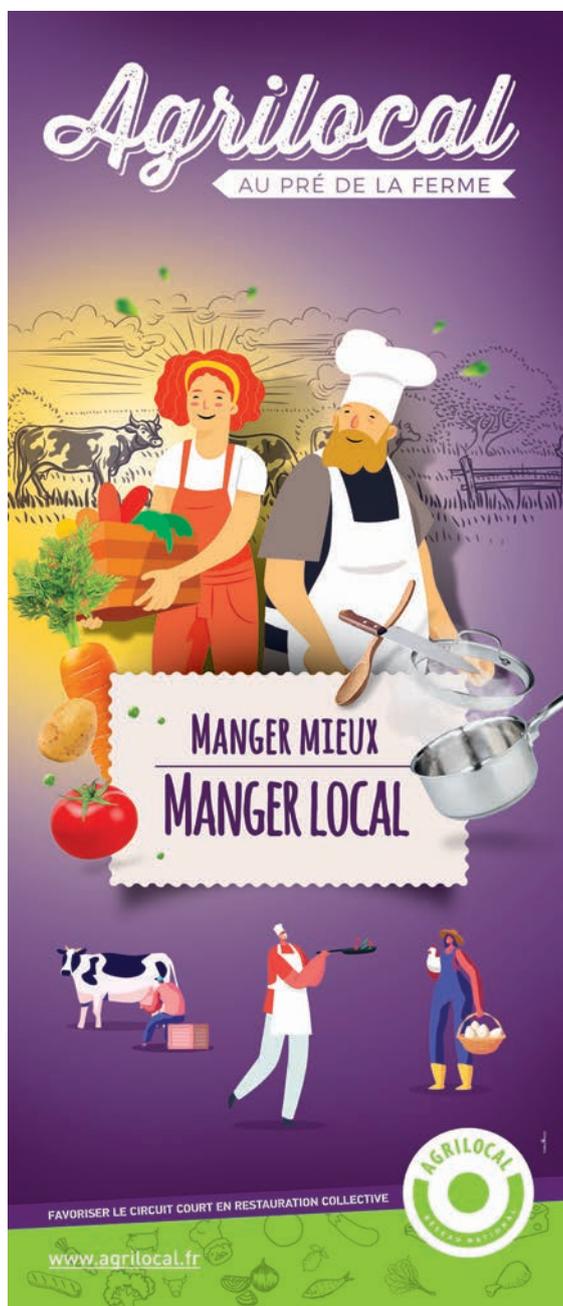
Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

L'OPÉRATION

« Au pré de la ferme » ?



OBJECTIFS

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

- Organiser du 28 février au 1^{er} avril 2022 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

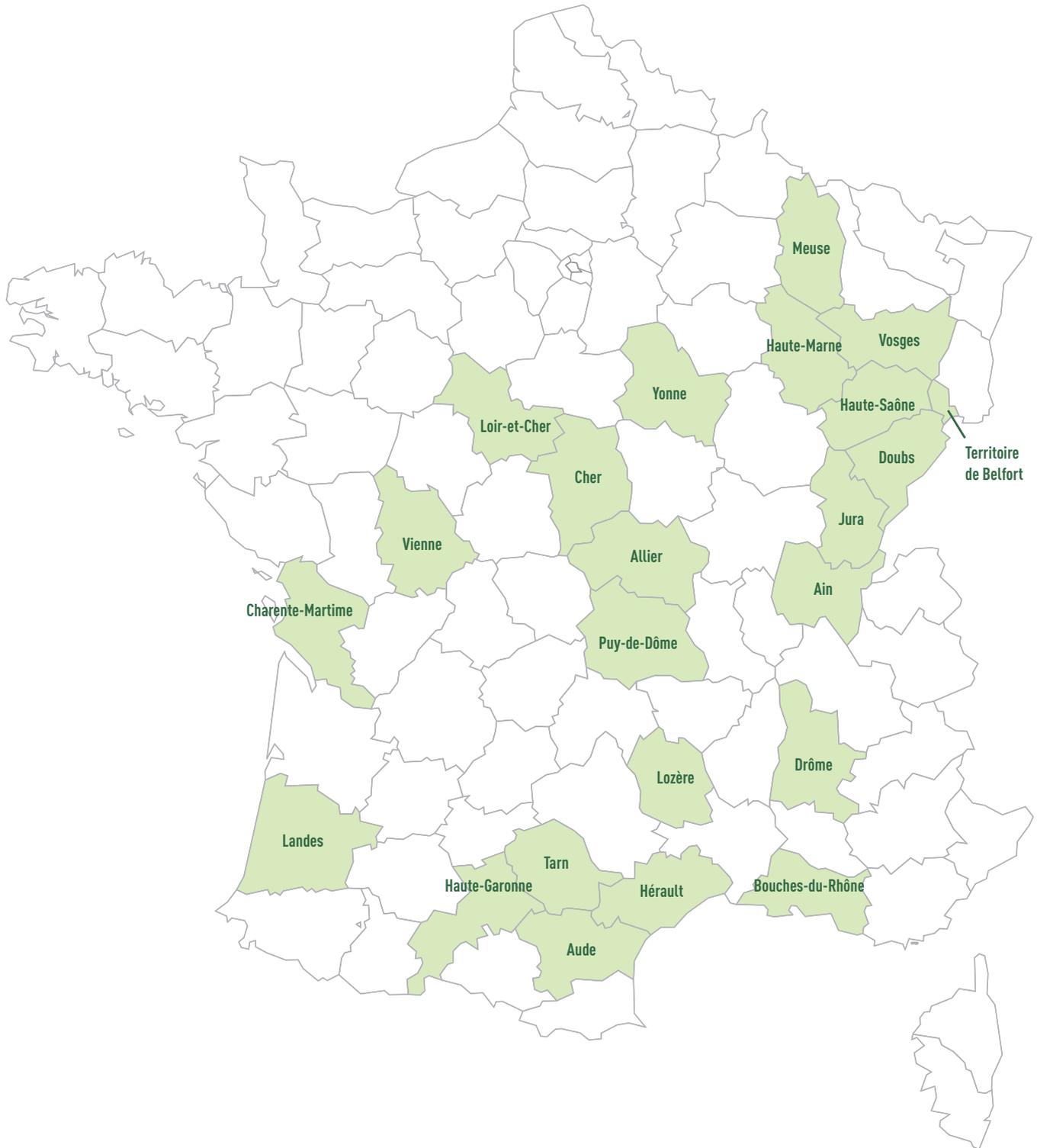
La semaine Agrilocal « Au pré de la ferme » c'est :

23
DÉPARTEMENTS
ENGAGÉS DANS
L'OPÉRATION,



UNE CINQUANTAINE
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	Agrilocal01 - Rencontres territoriales	Animation culinaire autour de la carpe, Speed-meeting, dégustation déjeunatoire	Collège Bel Air à Thoisysey	Mercredi 16 mars	De 10h à 13h30
			Collège Marcel Aimé à Dagneux	Mercredi 23 mars	De 10h à 13h30
			Collège de l'Albarine à St Rambert en bugey	Mercredi 30 mars	De 10h à 13h30
ALLIER	Forum Agrilocal03	Organisation d'un forum de rencontre entre fournisseurs et acheteurs	Salle polyvalente - rue bicentenaire - Bessay-sur-Allier	Mercredi 30 mars	De 9h à 14h
	Agrilocal03 - Visite de ferme	Visite de la ferme de M. BROSSIERE, producteur d'œufs bio	Route de la Ferté Hauterive - Bessay-sur-Allier	Mercredi 30 mars	De 9h30 à 12h
AUDE	Agrilocal11 - Au pré des fermes du Carcassonnais	Partir à la découverte d'un producteur de pleurotes, d'un riziculteur sur un étang asséché et d'une coopérative de producteurs de viandes	Coopérative Artisanale des Métiers de la Viande de l'Aude - 7 rue Michel Faraday à Carcassonne	Mercredi 23 mars	A partir de 8h30
			SARL RIZ D'ICI Domaine Saint Gabriel à Marseillette	Mercredi 23 mars	A partir de 8h30
			LOUBET Romain - 10 RUE DE L HORTE à Fontiès d'Aude	Mercredi 23 mars	A partir de 8h30
BOUCHES-DU-RHÔNE	Visite et rencontres Agrilocal13	Visite d'une exploitation maraîchère et arboricole et rencontres autour du menu végétarien au Collège Lucie Aubrac à Eyguières	Rémi Tronc - Chemin des cavalières - Eyguières	Mercredi 30 mars	De 9h30 à 14h
			Collège Lucie Aubrac - Quartier des coudoulières - Eyguières	Mercredi 30 mars	De 9h30 à 14h
CHARENTE-MARTIME	Agrilocal17 - Visite d'exploitations	Visite des vergers et de l'espace de stockage, emballage et de la boutique	Les Vergers de Griffarin - Quéreux de Griffarin - St Romain de Benet	Mercredi 23 mars	De 14h à 16h
		Visite du marais et présentation du travail de saunier, présentation par un chef de cuisine qui utilise les produits de la saline	Le Sel en Seudre - L'Eguille sur Seudre	Mercredi 16 mars	De 14h à 17h
		Présentation de l'activité d'éleveur bovin : mode d'élevage, débouchés	SCEA ELAURIANE - 1 voie Romaine - La Vallée	Non défini	De 14h à 16h
		Visite de l'atelier de transformation des produits laitiers et du moulin à farine, échange entre acheteurs et producteurs de cette partie du territoire	ENILIA ENSMIC - Avenue F. Mitterrand - Surgères	Mercredi 9 mars	De 14h à 17h
CHER	Agrilocal18 - Bienvenue à la Ferme	Portes ouvertes	GAEC HOFSTEDE - Route de la Garenne - Baugy	Judi 24 mars	De 14h à 18h
			La ferme de Pauline - Penisson - Neuvy Le Barrois	Lundi 28 mars	De 14h à 18h

DES ÉVÉNEMENTS

partout en France

Département	Intitulé de l'événement	Descriptif de l'événement	Lieu de l'événement	Date de l'événement	Plage horaire
CHER	Agrilocal18 - Bienvenue à la Ferme	Portes ouvertes	Les Jardins d'Escofine - Lieu dit Château de la Forêt - Thaumiers	Lundi 21 mars	De 14h à 18h
			GAEC de l'Aurore - Rain Rougeux - Reugney	Mercredi 2 mars	De 10h à 12h
DOUBS	Agrilocal25 - Au pré de la ferme	Visite de fermes	GAEC Courant - 15 rue d'Onans - Montenois	Mercredi 9 mars	De 10h à 12h
			GAEC de Fontagneaux - 49 Grande Rue - Pelousey	Mercredi 16 mars	De 10h à 12h
			Non défini	Mercredi 16 mars	A partir de 9h
HAUTE-GARONNE	Agrilocal31 - Au pré de la ferme	Visite de fermes	La Ferme Intention - 48 avenue de Saint Julien - Cazères	Mercredi 16 mars	De 14h à 16h
			Les Jardins de Saint Sernin - EARL Oxalis - Hameau de Saint Sernin - Villeneuve	Mercredi 23 mars	De 14h à 16h
			C-Local Occitanie, chez Monsieur BONTEMPI Arnaud - 1291 chemin des Brugues - Bouloc	Mercredi 30 mars	De 14h à 16h
HÉRAULT	Pic Saint-Loup : Balade gourmande	Visite du domaine du Domaine de l'Oulivie (Combaillaux) Visite de la Cabane Paysanne/ Aromatiques du Pic Saint-Loup (St Martin de Londres)	Etape 1 : Domaine de l'Oulivie - Mas de fourques - Combaillaux Etape 2 : Cabane Paysanne - Chemin de la Liquière - Saint-Martin-de-Londres	Lundi 14 mars	De 9h30 à 17h30
	Bassin piscinois : Découverte de la légumerie de Pézenas	Visite de la légumerie de Pézenas et buffet au Lycée agricole La Condamine et visite d'exploitation	Etape 1 : ESAT CATAR - Légumerie - 9 Av. de la Gare du Midi - Pézenas Etape 2 : Lycée agricole La Condamine - 4 allée Générale Montagne - Pézenas	Mercredi 16 mars	De 9h30 à 17h30
	Minervois-St Ponais : Du marché à la brasserie	Stand Agrilocal34 sur le marché de producteurs d'Oupia, buffet de produits de terroir et visite de la brasserie Solongo (Pardailhan) et dégustation de bière	Etape 1 : Marché de producteurs d'Oupia - Place de l'Eglise - Oupia Etape 2 : Mairie de Pardailhan - Pardailhan	Samedi 19 mars	De 8h à 17h
	Vallée de l'Hérault : Table ronde au Rocher des fées	Visite de l'exploitation du Rocher des fées (Vendémian)	Le Rocher des Fées - 3 Rue du Frau - Vendémian	Jeudi 24 mars	De 14h à 17h30
	Vallée de l'Orb : Accueil à la SICA du Caroux	Visite de la SICA du Caroux et d'une exploitation adhérente	SICA du Caroux - Rte de Saint-Pons - Villemagne-l'Argentière	Mercredi 30 mars	De 9h30 à 17h30

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	Rencontre entre restaurations collectives avec visite d'un abattoir et d'un atelier de découpe	Opération d'achat groupé de pièces de viande d'une bête entière entre différents collègues et autres restaurations collectives du territoire Cœur du Jura - Champagnole-Nozeroy	Equevillon-Champagnole	Non défini	De 14h à 17h
LANDES	La vache au Menu !	Visite de l'élevage de Blonde d'Aquitaine du Lycée Agricole le matin - déjeuner dégustation viande de l'exploitation le midi à la cantine du Lycée - Atelier de formation découpe avec Interbev l'après-midi chez un boucher partenaire	Lycée Agricole Hector Serres - 2915 route des barthes - Oeyreluy	Mercredi 9 mars	De 10h à 17h (sous réserve)
LOIR-ET-CHER	Agrilocal41 - Portes Ouvertes	Visite de l'exploitation, échanges entre professionnels	Les Vergers du Closeau - Laurent Ducrot - 748 Rte de Villesavin - Mont-Près-Chambord	Mercredi 16 mars	De 9h30 à 12h
		Echanges et ateliers sur les démarches qualité en filières animales et visite du projet de restructuration de l'abattoir	Abattoir de Vendôme	Mercredi 30 mars	De 14h à 16h30
LOZÈRE	Agrilocal48 - Visite de fermes	Visite du GAEC BRUN (fromage de vache bio)	Le Savigner - Monts de Randon	Jeudi 10 mars	A partir de 14h30
		Visite du GAEC BOISSIER (volailles de plein air)	La Brousse - Pont de Montvert (Sud Mont-Lozère)	Vendredi 11 mars	A partir de 14h30
		Visite de la Ferme du Girdaldès (GAEC AMARGER du groupement les Fermes Bio de Lozère) (élevage bovin Aubrac bio)	Girdaldès - Arzenc de Randon	Jeudi 17 mars	A partir de 14h30
		Visite de l'entreprise VEY (élevage de volailles de plein air Label Rouge et IGP)	ZA de Bleu - Polignac	Lundi 28 mars	A partir de 14h30
		Visite de la ferme de l'Oustalet (élevage et transformation de porcs de plein air et de Barons des Cévennes)	Ferme de l'Oustalet - Collet de Dèze	Mardi 29 mars	A partir de 14h30
HAUTE-MARNE	Agrilocal52 au SIA (sous réserve)	Discussion/débat et dégustation de produits locaux	Salon International de l'Agriculture à PARIS	Mercredi 2 mars (sous réserve)	De 11h à 16h
	Agrilocal52 - Journée "Portes ouvertes"	Visite de la ferme Laistelle Dégustation	Rue du Patis - Graffigny Chemin	Mercredi 9 mars	De 9h à 13h
		Visite de la ferme Labreux Dégustation	14 grande rue - Villiers aux Chênes - Doulevant le Château	Mercredi 23 mars	De 9h à 13h
		Visite de la ferme Meuret - fabrication de pâtes et pressure d'huile Dégustation	3 chemin des fourneaux - Poinson Lès fayl	Mercredi 30 mars	De 9h à 13h

DES ÉVÉNEMENTS

partout en France

Département	Intitulé de l'événement	Descriptif de l'événement	Lieu de l'événement	Date de l'événement	Plage horaire
MEUSE	Semaine Agrilocal55	Servir des repas / produits locaux commandés via la plateforme Agrilocal55	Des actions de sensibilisation des convives autour des produits de terroir de la Meuse	Du 7 au 11 mars	Durant le déjeuner
PUY-DE-DÔME	A la rencontre des produits fermiers puydômois	Visite de fermes	Ferme des Lozamies - Saint-Georges de Mons	Mardi 22 mars	A partir de 15h
			Moulin de la Ribeyre - Cournon d'Auvergne	Jeudi 24 mars	A partir de 15h
HAUTE-SAÔNE	Agrilocal70 - Au pré de la ferme	Visite de fermes	Moulin de l'Eau Vive - Route de Tincey - Lavoncourt	Mercredi 2 mars	A partir de 9h30
			Boucherie de la Motte - 4 Chemin bois Mourlot - Pusey	Mercredi 16 mars	A partir de 14h
			Pâturages comtois - 1 rue de la fromagerie - Aboncourt-Gesincourt	Mercredi 9 mars	A partir de 9h30
TARN	Rencontre producteur dans un collège tarnais	Intervention d'un éleveur de vaches d'Aubrac - GAEC AUBEROUX	Collège Alain FOURNIER 15 avenue d'Albi - Alban	Jeudi 10 mars	Pause méridienne
		Intervention d'un arboriculteur - GAEC Cueillette du Bosc	Collège "Les Clauzades" - 17 route de caraman - Lavar	Jeudi 17 mars	Pause méridienne
VIENNE	Visite d'exploitations	Visite de la ferme du Pâtureau (viande bovine)	Chez Jean Frère - Charroux	Mercredi 23 mars	A partir de 9h30
		Visite de la ferme du Domaine du Parc (fromages et viande de chèvre), repas sur place	Le Parc - Celle l'Evescault	Mercredi 23 mars	A partir de 11h30
		Visite des Vergers de Chezeau (production de fruits et maraîchage)	Chézeau - Les Roches Premarie	Mercredi 23 mars	A partir de 15h
VOSGES	Salon Agrilocal88	Rencontre entre acheteurs et producteurs	Non défini	Non défini	Non défini
YONNE	Show-room Agrilocal89	Salon à destination des acheteurs de la restauration collective avec des stands de producteurs dont un stand Agrilocal et des ateliers autour de l'outil Agrilocal et de la diversification des protéines	Collège Abel Minard - Rue du professeur Abel Minard - Tonnerre	Mercredi 30 mars	A partir de 13h30
TERRITOIRE DE BELFORT	Journée Agrilocal90 "Au pré de la ferme"	Visite d'exploitation	EARL de la Rosemontoise - 13 route de Chaux - Rougegoutte	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

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



ETAPE 2

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



ETAPE 3

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



ETAPE 4

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.

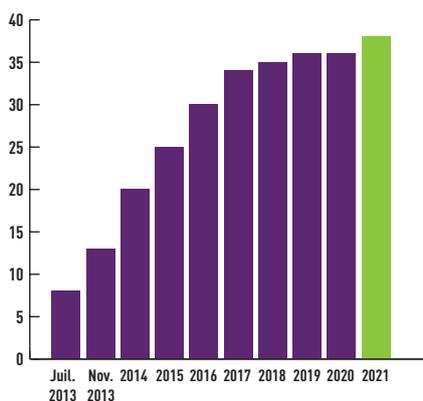
Educatif et pédagogique

*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



2 953 ACHETEURS
UTILISATEURS (+13 % par rapport
à 2019) dont 38 % de collèges,
22 % de communes, 9 % de lycées,
11 % d'établissements médico-
sociaux, etc.



4 888 FOURNISSEURS
locaux référencés (+10 % par
rapport à 2019) dont 77 % de
producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de près de
26 MILLIONS D'EUROS
(dont 16 % en Bio sur 2020)



PLUS DE 6 600 tonnes DE PRODUITS
ALIMENTAIRES locaux commercialisés
depuis le lancement (dont 2 163 T de
viandes, 1 116 T de légumes, 1 280 T de
produits laitiers, 735 T de fruits, 300 T
de pain, 74 T de poissons, etc.)



Chiffres clés 2020



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 

