n°5 • JANVIER 2023

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 RÉSEAU NATIONAL

agrilocal.fr

Sommaire

La vie du Réseau p. 4 - 8

Retour sur l'année 2022.
Acheteurs et fournisseurs par département.
Assemblée Générale extraordinaire.
Voyage presse.

–

Sur le devant de la scène p. 9 - 15

4ème édition des Trophées acheteurs et fournisseurs Agrilocal.

–

Dossier p. 16 - 21

De l'Aude aux Landes : Voyage en terres de caractère,
aux saveurs du Sud.

–

Grand angle p. 22 - 23

Au cœur des semaines Agrilocal.

–

Les visages Agrilocal p. 24 - 25

Interview d'un acheteur Mikaël PIPREL,
Interview d'un producteur Dany MEURET.

–

Agenda / On parle de nous p. 26

–

Saveurs de nos départements p. 27

Cheesecake salé au chèvre et crumble à l'épeautre.

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, Conseil départemental de l'Aude, Conseil départemental des Landes (S.Zambon –CD40 / Qualité Landes), Shutterstock.
Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Impression : HK Print.
Tirage : 10 500 exemplaires.

Le Local en restauration collective, TOUT SIMPLEMENT UNE QUESTION DE BON SENS

Cette année 2022 porte les stigmates de l'actualité contemporaine, qui nous impose chaque jour un changement dans notre manière de consommer.

La fin de la crise sanitaire, la crise climatique mise en lumière par le rapport du GIEC, ou encore le contexte géopolitique européen actuel sont autant d'éléments qui nous confortent dans le choix de privilégier une consommation locale et de saison, afin de préserver notre indépendance et notre "souveraineté alimentaire", de soutenir nos écosystèmes ou encore de participer à notre économie locale.

Favoriser un approvisionnement local pour nos restaurants collectifs reste également la meilleure façon de donner accès à tous à une alimentation saine et de qualité. C'est aussi le moyen de faire découvrir le patrimoine gastronomique de nos départements, et le talent de celles et ceux qui y contribuent chaque jour, en continuant d'éduquer les plus jeunes au plaisir de la table.

C'est fort de ces convictions, que nous souhaitons continuer à faire grandir le réseau Agrilocal, qui s'avère être, depuis 10 ans, une solution pertinente pour passer des discours aux actes.

Aujourd'hui, ce sont 38 départements qui ont décidé de relever ces défis, ainsi que près de 3 500 acheteurs de la restauration collective et plus de 5 800 fournisseurs locaux qui participent au déploiement de l'outil Agrilocal.

C'est pourquoi, nous souhaitons vous remercier, VOUS, acteurs de terrain, VOUS, territoires engagés, qui contribuaient à la réalisation de ce grand projet pour le bien commun !

Bonne découverte et bonne lecture de cette nouvelle édition de notre magazine.

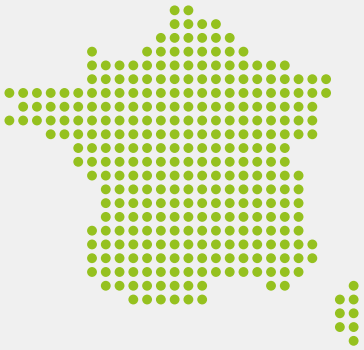
LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILOCAL

Lionel Chauvin *Jean-Luc Durand*

Retour sur L'ANNÉE 2022

Un Bilan chiffré en constante progression

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :

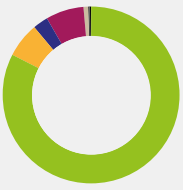


38 DÉPARTEMENTS ADHÉRENTS

3 271 ACHETEURS UTILISATEURS (+10 % par rapport à 2020) dont 38 % de collèges, 23 % de communes, 8 % de lycées, 10 % d'établissements médico-sociaux, etc.

5 450 FOURNISSEURS locaux référencés (+10 % par rapport à 2020) dont 75 % de producteurs

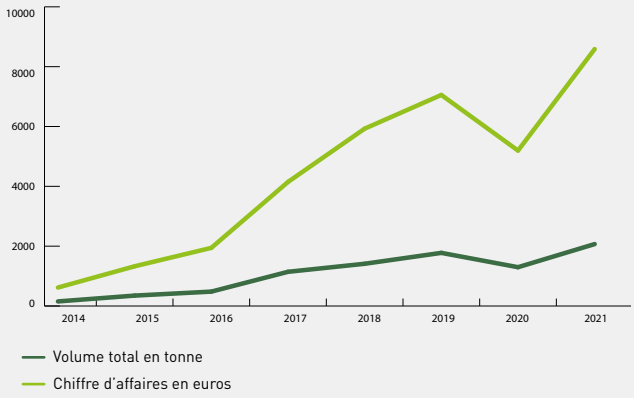
Un Chiffre d'Affaires depuis le lancement de près de
34,8 MILLIONS D'EUROS
(dont 22 % en Bio sur 2021)



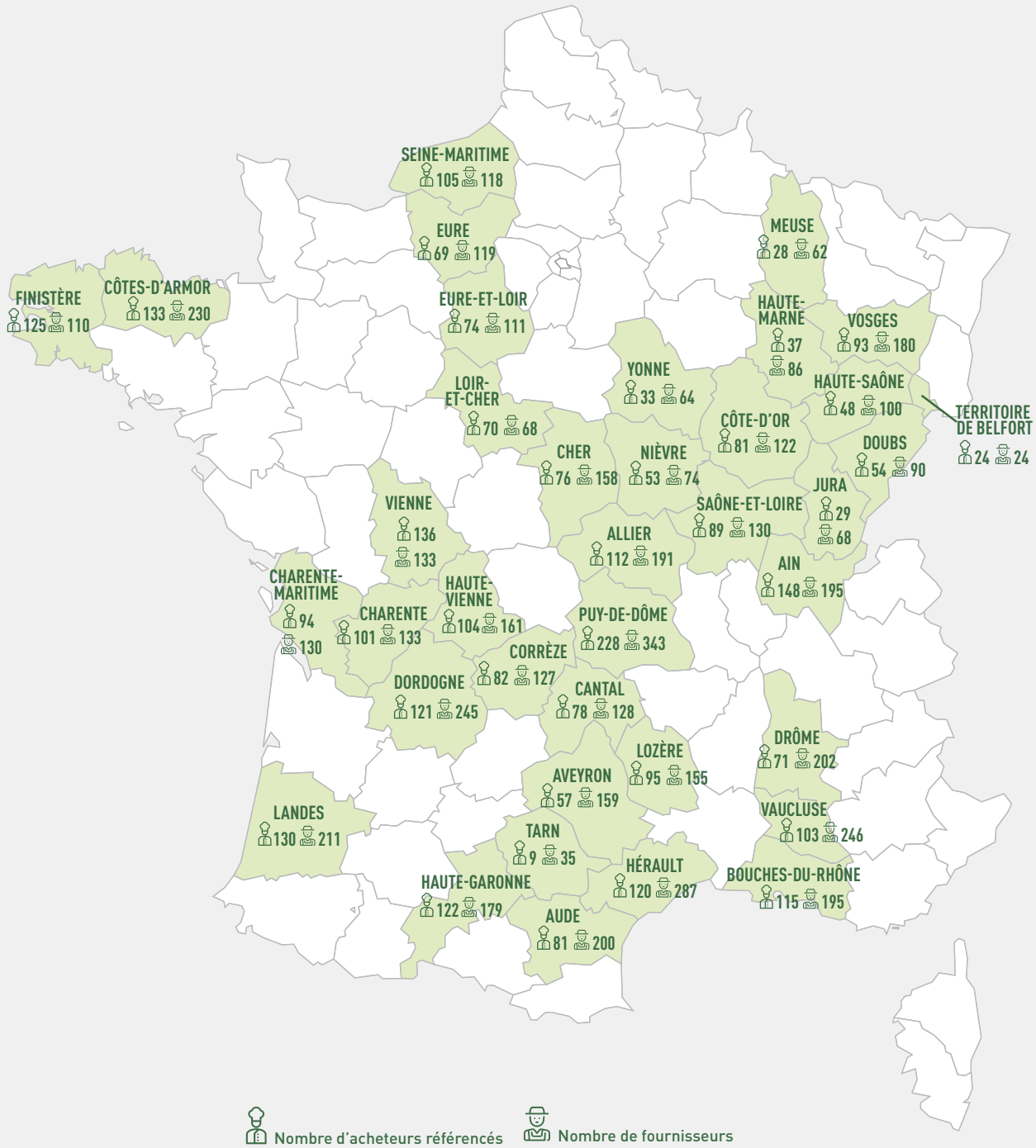
- Collèges
- Lycées
- Etablissements médico-sociaux
- Autres restaurants collectifs publics
- Structures caritatives, épiceries sociales et solidaires
- Autres restaurants collectifs privés

PLUS DE 8 684 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement (dont 650 T de viandes de bœuf, 1 500 T de légumes, 1 700 T de produits laitiers, 900 T de fruits, 450 T de pain, 90 T de poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT



Assemblée générale DU 1ER DÉCEMBRE 2021

Les élus et animateurs de nos 38 départements se sont réunis, à Bourg-en-Bresse, pour élire le nouveau bureau de l'Association nationale Agrilocal. Ce fût également l'occasion de prendre connaissance des réalisations de l'Association nationale, des résultats financiers ainsi que des projets à venir.
Le nouveau Bureau de l'Association nationale Agrilocal, élu le 1er décembre, est désormais composé de 17 membres, dont nos 2 Co-présidents Lionel Chauvin et Jean-Luc Durand.

LE BUREAU DE L'ASSOCIATION AGRILOCAL

Lionel CHAUVIN
Co-Président Agrilocal
Puy-de-Dôme (63)

Jean-Luc DURAND
Co-Président Agrilocal
Aude (11)

Agnès JAUBERT
Vice-Présidente Agrilocal
Drôme (26)

Yvon PELLET
Vice-Président Agrilocal
Hérault (34)

Marie-Paule BRAND
Vice-Présidente Agrilocal
Doubs (25)

Robert AIGOIN
Vice-Président Agrilocal
Lozère (48)

Pascale BRUN
Trésorière Agrilocal
Puy-de-Dôme (63)

Benoît PRINCAY
Secrétaire Agrilocal
Vienne (86)

Sylvie SARTIRANO
Trésorière Adjointe Agrilocal
Allier (03)

Véronique BAUDE
Secrétaire Adjointe Agrilocal
Ain (01)

Marina BESSE
Membre titulaire Agrilocal
Cantal (15)

Frédéric BROCHOT
Membre titulaire Agrilocal
Saône-et-Loire (71)

Dominique DEGOS
Membre titulaire Agrilocal
Landes (40)

Jean-Philippe VAUTRIN
Membre titulaire Agrilocal
Meuse (55)

Christian MOUNIER
Membre suppléant Agrilocal
Vaucluse (84)

Jean-Michel SAUTREAU
Membre suppléant Agrilocal
Dordogne (24)

Didier VALLVERDU
Membre suppléant Agrilocal
Territoire de Belfort (90)

Voyage Presse DU 8 JUIN 2022

Le 8 juin dernier, l'Association nationale Agrilocal a organisé un voyage de presse dans la Vienne. Son objectif : faire découvrir aux journalistes l'outil Agrilocal, au travers de rencontres et d'échanges avec trois acteurs engagés dans le réseau Agrilocal86.

ZOOM SUR CES UTILISATEURS

ACHETEUR

Collège Arsène Lambert

6 RUE DU STADE - 86140 LENCLOÎTRE

Éduquer les collégiens au goût et à la lutte contre le gaspillage alimentaire : voilà le projet du Collège Arsène Lambert, **engagé dans la démarche Agrilocal depuis 2017**. **Comment ?** En rapprochant, toujours plus, ces jeunes consommateurs des acteurs qui produisent leur alimentation !

Avec plus de **63 000 repas servis à l'année**, ce collège mise sur le circuit court afin de soutenir la production locale et valoriser les producteurs locaux de la Vienne, mais également pour ravir les papilles de ses convives. 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.

L'objectif est de sensibiliser les élèves aux notions de gaspillage alimentaire et de citoyenneté en tant que consommateurs. Très engagé, le collège Arsène Lambert participe régulièrement **aux opérations nationales d'Agrilocal** dans l'objectif de promouvoir le local en faveur d'une alimentation de qualité et de goût pour ces jeunes convives.

En intégrant le réseau Agrilocal, cet établissement a souhaité soutenir durablement l'économie locale agricole, en contractualisant 458 marchés depuis son inscription, via la plateforme Agrilocal86. En 2021, le collège comptait plus de 23% de produits locaux dans sa restauration.

Collège Arsène Lambert.

Ferme de Blas'lait.

FOURNISSEUR

La Ferme de Blas'lait

2 BIS LA MAUVINIÈRE - BLASLAY
86170 SAINT-MARTIN LA PALLU

Située à St-Martin-la-Pallu, la Ferme de Blas'lait, fondée en 1989, est aujourd'hui gérée par trois passionnés : David Berquin, Guillaume Bouster et Damien Laroche. C'est un des derniers producteurs de veau de lait. L'exploitation dispose **d'un élevage de 150 vaches laitières** permettant la production de lait et donnant naissances aux veaux de lait. La ferme s'étend sur **155 hectares** sur lesquels sont cultivés le fourrage nécessaire à l'alimentation des animaux. **La ferme produit à la fois de la viande et des produits laitiers.** Les différentes productions sont par la suite vendues une fois par mois lors d'une **vente directe à ferme** et auprès de la restauration collective via la plateforme **Agrilocal86**. Ses produits sont également distribués dans **11 points de vente**. Ses produits phares vendus via la plateforme Agrilocal86 sont **le sauté de veau, le haché de veau, le beurre et les yaourts**. Ce sont des produits de qualités, qui reflètent le soin apporté aux animaux. Les veaux naissent et grandissent sur la ferme. Ils sont nourris au lait entier et élevés sur aire paillée.

Enfin, la ferme dispose de la **certification environnementale AREA** (certification environnementale des exploitations Agricoles en Nouvelle Aquitaine) et s'engage à réduire les émissions de gaz à effet de serre (ferme laitière bas carbone). Autant d'éléments qui font que la ferme est tournée vers l'avenir.

Année d'adhésion au réseau Agrilocal : 2018.
Plus de 175 marchés contractualisés auprès de 45 acheteurs publics de la restauration collective, pour près de 1 tonne de produits livrés.

FOURNISSEUR

La Fabric' d'Alice

9 RUE DE LA VOÛTE
86100 SÉNILLÉ SAINT-SAUVEUR

Fondée **en 2016** par Alice et Nicolas Baron, la Fabric' d'Alice **travaille le blé du champ à l'assiette**. Alice et Nicolas ont quitté leurs métiers pour s'investir pleinement dans leur production artisanale et produisent aujourd'hui environ **35 tonnes de pâtes sèches artisanales par an** grâce au blé de la ferme.

Le blé dur est semé, puis, une fois récolté, **est transformé en farine au sein de la minoterie Marolleau**, avant d'être retravaillé dans l'atelier de fabrication de pâtes situé à deux pas des champs. Les cultures sont conduites **de façon raisonnée**, avec des interventions réfléchies et adaptées à chaque parcelle. **L'utilisation innovante d'outils informatiques** d'aide à la décision permettent d'optimiser les interventions et de limiter l'impact sur l'environnement.

La Fabric' d'Alice **propose différentes formes de pâtes** pour répondre aux goûts de chacun : clochettes, dentelles, torsades, coquilles, tracteurs et pennés. Une fois emballées, les pâtes **sont commercialisées sur le lieu de production**, dans différentes boutiques **en France**, sur **les marchés** ainsi que sur la plateforme **Agrilocal86**.

Année d'adhésion au réseau Agrilocal : 2017
Plus de 238 marchés contractualisés auprès de 34 acheteurs publics de la restauration collective, pour près de 0,8 tonnes de pâtes livrées.

La Fabric' d'Alice.

La Fabric' d'Alice.

Assemblée générale DU 8 JUIN 2022

Le 8 juin dernier, les membres de l'Association nationale Agrilocal se sont réunis, au Futuroscope dans la Vienne, à l'occasion de leur Assemblée générale annuelle. Elus, animateurs, partenaires avaient répondu présents pour évoquer le bilan de l'année écoulée et échanger sur les perspectives d'évolution du réseau.

4ème édition des Trophées Agrilocal, UNE BELLE MISE EN LUMIÈRE POUR LES ACTEURS DU RÉSEAU

Le 21 novembre 2022, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, acheteurs et fournisseurs du réseau Agrilocal – se sont données rendez-vous à l'Hôtel de Poulpry – Maison des Polytechniciens, pour assister à la quatrième édition conjointe de la cérémonie de Remise des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal.

TROPHÉE 2022

Un moment de convivialité, attendu depuis deux ans, qui a permis de valoriser les Acheteurs et les Fournisseurs, maillons incontournables des enjeux sociétaux et économiques actuels pour **"Bien manger, Manger mieux, Manger Local"** en restauration collective. En effet, chacun de nos lauréats, est à son échelle un acteur clé du réseau national Agrilocal, et leur dynamisme dans ce réseau, utile aux consommateurs, à la protection de l'environnement, aux agriculteurs et au dynamisme de leur territoire a été reconnu, au travers de ces Trophées Agrilocal 2022.

Encore un succès POUR CETTE QUATRIÈME ÉDITION

Pour cette quatrième édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 25 candidats, dans les 5 catégories suivantes : Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir - Solidarité et Engagement.
Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui ont été mis à l'honneur. •

Côté Fournisseurs, c'est 26 candidats que le jury a départagé dans les 5 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.
Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui ont été récompensés pour leur engagement quotidien. •

Trophées ACHETEURS 2022

CATÉGORIE COLLÈGES

Pascal Mangot . *Principal* | **Denise Moreau .** *Responsable des commandes* | **Denis Lescale .** *Chef cuisinier*
Collège Emile Littré à Bourges (18)

"Agrilocal est le principal outil de commande publique de notre établissement. Cette plateforme nous permet de garantir la légalité des consultations lancées et la passation des marchés. Elle nous permet également de mettre en lumière des productions locales souvent méconnues. Sans Agrilocal18, il serait très difficile de maintenir un service de restauration scolaire de qualité."

Le collège Émile Littré a rejoint le réseau **AGRILOCAL18 en 2016** et a adopté la plateforme comme principal outil de commande publique. Cet établissement, qui met un point d'honneur à servir à ses **480 collégiens demi-pensionnaires des repas de qualité**, issus de l'agriculture locale et biologique, s'est vu décerner le label **"bio territoire engagé"**. Avec près de **58 000 repas servis à l'année**, et plus de **620 marchés contractualisés** auprès des producteurs du Cher, le collège s'est inscrit dans une démarche responsable tant d'un point de vue écologique qu'au niveau de la santé publique. Très engagé, le Collège Emile Littré **a également mis en place un projet pédagogique de sensibilisation autour de l'alimentation durable auprès de ses élèves** en organisant la visite d'un maraîcher bio et local, et en impliquant également le corps enseignant autour d'un projet sur les repas du futur. •

CATÉGORIE LYCÉES

Frédéric Couturier . *Principal* | **Mme Moisson .** *Responsable des commandes* | **M. Angebaud .** *Chef cuisinier*
Lycée Victor Hugo à Poitiers (86)

"Notre métier, c'est une passion, assure le chef du lycée Victor Hugo, qui se démène pour nourrir les élèves de façon qualitative. On sait que les élèves se lèvent à 6 heures, qu'ils fournissent des efforts toute la journée jusqu'au soir, et qu'ils font du sport... Il est donc primordial de leur offrir des repas de qualité !"

Le lycée Victor-Hugo **a rejoint le réseau Agrilocal86 en juin 2017**. Engagé, cet établissement met un point d'honneur à servir des repas de qualité à ses **438 élèves**. Dans le cadre d'une sensibilisation aux valeurs du manger local, ce lycée **met en place 3 fois par an des repas 100% locaux** en sélectionnant des exploitations de qualité. Le lycée Victor Hugo a contractualisé **157 marchés** sur la plateforme Agrilocal86 depuis son inscription, et se sert régulièrement de l'outil qui lui permet de rechercher des fournisseurs locaux tout en respectant les règles de la commande publique. Le lycée a également mis en place des démarches de l**utte contre le gaspillage alimentaire** notamment via les services civiques de la région Nouvelle-Aquitaine. •

CATÉGORIE ÉCOLES

Chahine Hikmat . *Maire* | **Naty Peyrou .** *Conseillère municipale* | **Pascale Labeyrie .** *Chef cuisinier*
Commune de Tercis Les Bains, dans les Landes (40)

"La démarche, ainsi que la participation à toutes les opérations nationales du réseau Agrilocal, permet à l'équipe de restauration de développer ses compétences et d'évoluer dans son travail."

La commune de Tercis les bains **s'est engagée auprès du réseau Agrilocal40 depuis novembre 2017**. Pour cette commune, cet outil l'a aidée **à découvrir des producteurs locaux**, et leur permet de s'approvisionner local et bio. Pour sensibiliser toujours plus les élèves, elle a mis en place **un projet pédagogique consistant en la présentation d'un spectacle de théâtre** autour du bien manger, du local et de l'agriculture à destination des élèves de CM1 et CM2. La commune met également en place des démarches de **lutte contre le gaspillage alimentaire** en organisant des **campagnes de tri** et pesée des déchets **2 fois par trimestre**, et en compostant. •

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX

Stéphanie Samyn . *Responsable de l'établissement* | **Jocelyn Aubert .** *Responsable des commandes*
Sébastien Lafarge . *Chef cuisinier* | **Centre Hospitalier de Mauriac (15)**

"Agrilocal15 est, pour nous, l'outil qui nous permet de trouver facilement des produits locaux et de connaître les producteurs proches de notre établissement."

Le Centre Hospitalier de Mauriac, soucieux d'offrir des repas de qualité à ses quelques **284 patients** quotidiens, a rejoint **Agrilocal15 dès son lancement** dans le Cantal, **en juillet 2015**. Pour l'établissement, l'option des **"marchés à bons de commande"** sur une période a été un argument de taille, puisqu'elle permet de contractualiser avec des fournisseurs de produits locaux sur des périodes de 6 à 12 mois sans avoir à rechercher et démarcher de nouveaux fournisseurs locaux. •

CATÉGORIE AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS

Martine Aubry . *Présidente* | **Josiane Biguinet .** *Vice-Présidente* | **Florence Knab .** *Chef cuisinier*
Communauté de communes de l'Aire à l'Argonne (55)

"Agrilocal55 nous permet d'être en règles vis-à-vis du code des marchés publics et de découvrir des nouveaux fournisseurs, dont nous ne connaissions pas forcément l'existence et, de fait, de varier la gamme de produits que nous utilisons."

La Communauté de communes de l'Aire à l'Argonne **est engagée**, depuis plusieurs années déjà dans l'approvisionnement local, pour les **10 sites de son territoire** qu'elle alimente tant en liaisons froides que chaudes. C'est donc tout naturellement, qu'**elle a rejoint le réseau Agrilocal55 en juin 2021**. Chaque jour, elle a à cœur d'offrir **700 repas de qualité**, tant aux élèves qu'aux personnes âgées de son territoire, dans une logique d'amélioration continue de la qualité de l'alimentation proposée et de plein soutien à son agriculture. Cet engagement est exemplaire notamment au regard de la taille de cette collectivité très rurale : **6 700 habitants** pour **47 communes** ! •

Prix spéciaux ACHETEURS

ESPOIR

Floréal Vaz
Principal
Sylvaine Gaillard Rouffignac
Responsable des commandes
Didier Vazzoler
Chef cuisinier
COLLÈGE FORAIN FRANÇOIS VERDIER À LEGUEVIN (31)

"Agrilocal est une opportunité pour les producteurs de décider du monde de demain avec des moyens plus efficaces."

Soucieuse de **soutenir** les producteurs locaux, et de **sensibiliser** les élèves à un comportement citoyen vis-à-vis de la nourriture et de l'alimentation en général, l'équipe de cuisine du collège Forain François verdier, **s'est engagée avec Agrilocal31 en 2019**. L'établissement a vu dans cette démarche, l'opportunité de **sensibiliser les collégiens au goût et aux valeurs du manger local, ainsi que son impact positif sur l'environnement et son territoire**. Portée par son ambition de sensibiliser ses convives, notamment à l'importance de ne pas gaspiller des produits proposés par des petits producteurs, l'équipe de cuisine a mis en place diverses démarches de lutte contre le gaspillage. Divers projets pédagogiques ont vu le jour, par le biais de différents menus à thème avec l'aide du corps enseignant et auxquels étaient conviés les parents d'élèves. •

ENGAGEMENT

Pascal Tamin
Principal
Béatrice Nattes
Responsable des commandes
Didier Mazuel
Chef cuisinier
COLLÈGE ANNA GARCIN MAYADE
À PONTGIBAUD (63)

"Nous voulons que le restaurant scolaire soit un endroit où les élèves apprennent à vivre ensemble et à s'impliquer dans la société en adoptant les bons comportements. L'instauration du self collaboratif et l'utilisation d'Agrilocal63 portent ses fruits, car les élèves restent plus longtemps à table et gaspillent 4 fois moins."

Le Collège Anna Garcin Mayade a **rejoint le réseau Agrilocal63 en 2016**, fort de sa volonté constante de travailler des produits locaux et issus de filières de qualité. Dans **une démarche d'éducation au goût**, le collège a mis en place, en 2018, **un self collaboratif où les menus sont co-conçus avec les élèves** et organise régulièrement diverses animations avec les producteurs. Cet engagement pour des repas de qualité, intègre parfaitement le projet de l'établissement qui suit également **une politique de réduction du gaspillage alimentaire** depuis plusieurs années. Toutes les économies réalisées sont ainsi réinjectées au bénéfice d'un approvisionnement local. •

SOLIDARITÉ

Stéphane Grospelly
Responsable de l'établissement
Responsable des commandes - Chef cuisinier
CANTINE SCOLAIRE
DE DIVONNE-LES-BAINS (01)

"Un souci de traçabilité, de qualité, de proximité, d'empreinte carbone, d'écologie : Agrilocal est l'outil parfait pour répondre à toutes ces attentes. Dans la restauration depuis 20 ans, je n'ai jamais trouvé meilleur outil pour faciliter l'interaction entre producteurs et consommateurs".

La Cantine Scolaire de Divonne les Bains a **rejoint le réseau Agrilocal01 en 2017**, avec une volonté forte de la Mairie et de son chef de cuisine, **d'offrir aux enfants une alimentation de qualité**. L'objectif du chef de cuisine, Stéphane Grospelly, est avant tout de mettre en avant le savoir-faire des producteurs de son département, de proposer des mets de qualité, d'**être responsable écologiquement en privilégiant une agriculture raisonnée et durable**. En tissant un lien privilégié avec les agriculteurs, la cantine apprend aux enfants à manger bon, à respecter la nature et les saisons et à comprendre la passion des agriculteurs pour leur métier. •

Prix spéciaux FOURNISSEURS

TROPHÉE 2022

ESPOIR

Christine Galmiche, du GAEC du Château Sous-le-Bois
Productrice de produits laitiers
SAINT-BRESSON (70)

"Ce qui est intéressant dans cette démarche, c'est que nous éduquons les enfants aux goûts et saveurs, aux produits bio qui feront d'eux nos futurs clients."

Le GAEC du Château Sous-le-Bois, est une **exploitation familiale**, **labélisée Agriculture biologique**, composée de Christine, Gilles et leurs deux enfants : Annabel et Benjamin. Cette **ferme de montagne**, située à 600 m d'altitude, possède **160 hectares** sur lesquels sont élevées **80 vaches montbéliardes**, **50 chèvres laitières de race alpine** et **150 poules pondeuses**. Depuis 2005, à l'arrivée des chèvres, ils transforment leur lait de vache et de chèvre en fromages, fromage nature ou épicé, faisselles, fromage blanc battu, et yaourts. **Sensibles à la cause écologique et à l'éducation au goût**, notamment des plus jeunes, c'est donc naturellement qu'**ils ont rejoint le réseau Agrilocal70 en 2016**, dès sa création. Aujourd'hui, **la moitié de sa production est commercialisée** par ce biais. •

ENGAGEMENT

Sébastien Weder, de La ferme bio du Gévaudan
Eleveurs de vaches et de porcs
SAINT-FLOUR DE MERCOIRE (48)

"Je peux dire aujourd'hui que je suis fier de mon travail, de ma persévérance, de mes produits et de mes clients. Ce n'est certes pas tous les jours facile mais, j'ai retrouvé un sens au mot PAYSAN".

Sébastien Weder, passionné par le travail avec les animaux, les grandes cultures et la nature, **s'est installé en tant qu'agriculteur en 2002**. Il possède **un élevage de races de vaches et de porcs rustiques élevés en plein air toute l'année**. La région étant granitique et le climat rigoureux, la ferme est essentiellement composée de pâturages à genets et de prairies naturelles. L'exploitation cultive elle-même les céréales servant à nourrir le bétail. Afin d'appuyer son engagement pour la production de qualité, son exploitation a obtenu la **certification BIO en 2006** puis **Nature&Progrés en 2021**. Fort de ses convictions, **Sébastien Weder a rejoint le réseau Agrilocal48** afin de **fournir prioritairement les cantines scolaires** pour participer à l'éducation des consommateurs et des citoyens de demain, en leur proposant des produits sains et ayant du sens. •

SOLIDARITÉ

Daniel Michelon, pour les Jardins de Cocagne Nord Drôme
Maraîcher
ANDANCETTE (26)

"Aujourd'hui, au lendemain des événements de la crise sanitaire, Les jardins de Cocagne souhaitent s'imprégner encore d'avantage de la dynamique du réseau. L'association accueillait cette année pour la première fois, l'événement national 'Au pré de la ferme', ceci afin de promouvoir les valeurs du manger local qu'elle partage avec Agrilocal".

Les Jardins de Cocagne Nord Drôme **est une association conventionnée Atelier et Chantier d'insertion**. Elle accompagne ses salariés vers **un retour durable à l'emploi à l'aide d'une activité maraîchère**. D'un point de vue agricole, les Jardins de Cocagne du Nord Drôme cultivent des fruits et légumes sur une surface de 6 hectares. Ce sont environ 70 tonnes de fruits et légumes frais répartis entre 60 variétés qui sont produits chaque année. **La commercialisation se fait majoritairement en vente directe à la ferme, en boutique et en restauration collective via la plateforme Agrilocal26**, que l'exploitation a rejoint en 2019. •

Trophées FOURNISSEURS 2022

CATÉGORIE PRODUITS CARNÉS

Jean-Marc Lorton, SAS THEVENET
Spécialisée en viande de volaille, gibier et charcuterie, à Paray-le-Monial (71)

"Le siège de notre société, étant basé près de la RCEA, nous permet d'être très réactif pour les livraisons des collectivités de notre département. Nous travaillons en lien avec Agrilocal71, depuis sa création."

La Sas Thevenet est une société, en activité depuis 1927, spécialisée dans **le commerce de gros de volailles et gibier**. Elle compte aujourd'hui **20 salariés** et propose des produits sous signe de qualité dont **le poulet Label Rouge de Bourgogne**. **L'entreprise a rejoint le réseau Agrilocal71 en août 2016**. Elle s'approvisionne auprès d'une trentaine de producteurs de la région, sélectionnés pour s'assurer de livrer aux collectivités les quantités commandées en temps et en heure. **Très impliquée**, cette entreprise **participe régulièrement aux salons des fournisseurs locaux de la restauration collective** organisés par le réseau Agrilocal, ainsi qu'à des groupes de travail sur l'approvisionnement et la logistique de la restauration collective en cocréant un catalogue de produits locaux de **"qualité EGALIM"**. •

CATÉGORIE PRODUITS LAITIERS

Clément DEBARNOT, de la Ferme DEBARNOT
Spécialisée dans la Production et la Vente de produits Laitiers à Franchesse (03)

"Nous avons décidé de travailler avec Agrilocal03, car il est important pour nous, que les élèves, aussi bien que les adultes, puissent découvrir des produits sains, bio et locaux, au sein de leur lieu de travail. Ce n'est pas offert à tout le monde de pouvoir manger bien et bon tous les jours."

La Ferme Debarnot est une petite ferme à taille humaine sur laquelle, Clément Debarnot élève **22 vaches laitières**, essentiellement nourries à l'herbe et qui pâturent 8 mois dans l'année sur 57 hectares.
90% du lait produit est transformé en yaourts, crème desserts et fromage blancs, pour une production de **30 000 yaourts à la semaine**. Soucieuse de faire découvrir des produits sains, bio et locaux aux petits comme aux grands, hors domicile, **l'exploitation a rejoint le réseau Agrilocal03 en avril 2017**.
Afin de partager ses valeurs, la ferme ne ménage pas ses efforts, et intervient chez les acheteurs à leur demande, propose des visites de l'exploitation à tous les chefs de cuisine, ce qui lui a valu d'être **lauréat des trophées Agrilocal03 trois années de suite** (2017 à 2019). Depuis, l'exploitation **continue de s'engager** et a mis en place des caisses plastiques pour ses livraisons de yaourts et crèmes desserts pour limiter la consommation de cartons. Elle souhaite également développer cette année des conditionnements en sceau de 5 kg pour diminuer l'utilisation de pots en plastique, et diminuer les émissions de carbone produits par la ferme. •

CATÉGORIE LÉGUMES

Anthony Garcin, de La cueillette des Garcin
Maraîcher à Guimps (16)

"Cultiver façon Garcin, ce n'est pas simplement produire des légumes ; c'est une expérience, et une passion pour la nature, transmise de génération en génération."

Anthony Garcin est producteur **depuis 1963**, il cultive **une cinquantaine d'espèces différentes de fruits et légumes charentais, sur 15 hectares en maraîchage et 1 hectare en pleine terre**. La famille Garcin, **sensible à la cause écologique**, plante sur paillage afin d'**éviter l'utilisation de désherbant**. Paillages qui sont ensuite recyclés. Les produits phytosanitaires sont évités au maximum, remplacés par l'arrachage à la main et mécanique, avec des **outils "faits-maison"**. L'exploitation peut également se vanter de l'**utilisation de la méthode PBI (Protection Biologique Intégrée)** contre les insectes qui consiste à introduire des insectes auxiliaires pour neutraliser les nuisibles, tout en évitant l'utilisation de produits chimiques. •

CATÉGORIE FRUITS

Nathalie Pelaudeix, Le Coudert des Charmilles
Productrice de fruits rouges à Saint-Paul (87)

"Le Plus d'Agrilocal : le relationnel avec les professionnels de la restauration collective. Les échanges avec les acheteurs nous permettent d'avoir des commandes régulières et planifiées en fonction des contraintes de chacun."

Nathalie Pelaudeix produit, depuis 2013, des **petits fruits rouges** (fraises, framboises, myrtilles) en **cultures hors-sol**, principalement conduites en **"jardins suspendus"**. C'est également une **Entreprise d'Insertion conventionnée**, qui revêt ainsi une **dimension sociale et solidaire**. La valorisation du local étant une de ses priorités, c'est tout naturellement qu'**elle s'est tournée vers la démarche Agrilocal, en 2016**, et que la restauration collective s'est imposée comme un **débouché rémunérateur intéressant** pour son exploitation. •

CATÉGORIE AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

Guillaume Delcros, de la Maison Delcros
Éleveur de volailles aux Monts Verts (48)

"Agrilocal est un moyen de nous soutenir, nous producteurs et transformateurs dans notre activité quotidienne. Une plateforme simple pour un lien direct entre producteurs et consommateurs."

Guillaume Delcros est **un producteur dynamique**, qui **élève de façon traditionnelle ses volailles fermières en plein air** en favorisant une croissance lente et une alimentation saine. **Séduit par la démarche d'Agrilocal48 et ses engagements, il a rejoint le réseau en 2017**, afin de faire face aux défis alimentaires actuels. En fournissant majoritairement des établissements scolaires, en accueillant 5 à 6 fois par an des élèves au sein de l'élevage, et en **participant régulièrement aux évènements Agrilocal**, la ferme **participe à l'éducation au "bien manger"** des futurs consommateurs. •

Zoom sur

De l'Aude aux Landes : VOYAGE EN TERRES DE CARACTÈRE, AUX SAVEURS DU SUD

Connaissez-vous le point commun entre le Département de l'Aude et des Landes ? Le tempérament ! Un tempérament ancré sur une identité locale forte, qui rejaillit dans chacune des spécialités gastronomiques de ces terroirs d'exception, du célèbre Cassoulet de Castelnaudary jusqu'au Canard fermier des Landes.

Et s'ils occupent les plus belles places sur nos tables de fêtes, les produits remarquables de ces territoires profitent, aussi, aux convives de la restauration collective grâce à l'engagement déterminé de ces deux collectivités dans la démarche Agrilocal.

Quand fête et soleil SE RETROUVENT DANS LES ASSIETTES

TERRES ÉPICURIENNES

Faire plaisir et se faire plaisir : voilà un mantra qui convient, aussi bien, aux habitants et visiteurs de l'Aude et des Landes. Car sur ces terres du Sud, réputées tant pour leurs paysages d'exception et l'immense diversité de loisirs qu'ils offrent que pour leur légendaire sens de la fête, il faut prendre le temps de pro-fi-ter !

Et comment mieux profiter de ce climat favorable, de ces senteurs du Sud, de ces traditions et autres réjouissances locales qu'en s'attablant autour des mille spécialités que ces terroirs ont à offrir ?

En escapade au cœur du Pays Cathare, comme sur la Côte Landaise, la gourmandise est un art de vivre.

SAVEURS D'ANTAN ET AUTHENTICITÉ

L'Aude et les Landes, ce sont des richesses gastronomiques dont on n'arrive jamais à faire le tour. Du produit brut au met raffiné servi sur les plus grandes tables, le caractère et l'authenticité sont toujours au rendez-vous.

Dans ces départements, le terroir se goûte, se découvre et se revendique. Il vous fait voyager de la terre à la mer, mais aussi dans le temps ! Car du foie gras aux vins du Languedoc, des pommes de l'étang de Marseillette à l'Armagnac, il y a des produits d'exception mais aussi une histoire : celles de femmes et d'hommes qui ont su faire perdurer des savoir-faire et des traditions depuis des siècles, sur ces territoires.

DE LA GÉNÉROSITÉ, DE LA GÉNÉROSITÉ ET ENCORE DE LA GÉNÉROSITÉ

Qui s'est déjà arrêté pour une pause gourmande autour d'une bonne table dans l'Aude ou les Landes : la gastronomie, dans ces deux départements, ça se partage !

Que l'on opte pour du canard ou de la volaille fermière des Landes accompagné d'un Vin du Tursan, pour du cassoulet de Castelnaudary ou que l'on soit plutôt chocolat, tarte aux pommes ou autres douceurs du pays Cathare, on s'attable à plusieurs et on se sert généreusement, pour un ravissement de papilles contagieux et un plaisir décuplé.

QUI DIT DIVERSITÉ DES PAYSAGES, DIT SPORT EN TOUS GENRES !

L'Aude et les Landes sont des destinations idéales pour les sportifs de tous niveaux. Il y en a pour tous les goûts : VTT, gravel, cyclotourisme, équitation, rafting, sports de glisse, surf, voile, jet-ski, randonnée pédestre, escalade, golf, canoë et bien d'autres... •

L'AUDE, PAYS DU "BIEN VIVRE" ET DU "BIEN MANGER"

Le patrimoine gastronomique de l'Aude, c'est bien sûr, d'abord, la star mondiale de la cuisine française : le célèbre "Cassoulet de Castelnaudary", qui magnifie confit de canard, saucisse maison et haricots lingots ! Mais c'est aussi bien d'autres choses encore : et dans ce département, les spécialités sont aussi riches et diverses que le sont les paysages.

L'Aude est aussi une terre d'élevages de bovins, d'ovins, de porc et de volailles ! De passage à Carcassonne, vous pourrez ainsi y déguster de l'Agneau du Pays Cathare, de la fricassée de Limoux à base ou encore de poularde du Lauragais.
Son climat, favorable, lui permet d'héberger de nombreuses exploitations de maraîchage et d'arboriculture qui produisent autant de merveilles ensoleillées : oignons de Citou, pommes de l'Etang de Marseillette, Melons du Somail, Asperges vertes du Lauragais, Pommes de Terres du Pays de Sault, etc.

Ce soleil et goût de la tradition se retrouvent, aussi, dans les Vins de l'Aude : le département peut se targuer de posséder 10 Appellations d'Origine Protégée, sur son territoire !

Enfin, l'Aude ne laisse pas les "becs sucrés" de côté. Son rayon pâtisseries et gourmandises typiques est, lui aussi, particulièrement garni : du clafoutis aux cerises au flan de Saint-Jean du Minervois en passant par les taps de Limos, un chocolat en forme de bouchon de champagne. •

Agrilocal11 en chiffres

- **81 utilisateurs**
- **200 fournisseurs** référencés dont **142** producteurs
- **825 tonnes de denrées alimentaires locales** commercialisées depuis le lancement
- Plus de **3,2 millions d'euros** de chiffres d'affaires depuis le lancement.

L'Aude
"LA PETITE FRANCE"

Sa force : la richesse et la diversité de ses paysages

Son "truc en plus": pays de culture et de tradition

SES PRODUCTIONS
- Viticulture
- Polyculture
- Élevage (bovins, ovins, caprins, volailles et porcins)
- Grandes cultures

SES AGRICULTEURS
- 6 103 exploitations agricoles
- 10 464 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ
- 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...

PETITS PARADIS POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE...

L'Aude et les Landes sont dotés d'espaces riches d'une grande biodiversité qui abritent flore et faune exceptionnelles. Prenez le temps d'observer les flamants roses, de sentir le parfum des oliviers, de marcher dans les forêts de la Montagne Noire ou dans la forêt landaise, de profiter des 106 km de plages et l'océan, des grands lacs aux eaux cristallines bordés de sable fin.

... ET DE PATRIMOINE

Rares sont les départements qui possèdent des traces aussi fortes de toutes les grandes périodes de l'Histoire. Dans l'Aude, vous voyagerez au pays des dinosaures, vous entrerez dans le monde des Romains, vous revivrez l'épopée Cathare et vous découvrirez le plus vaste chantier du 17ème siècle : celui du Canal du Midi. Les terres landaises, quant à elles, ne sont pas en reste et peuvent se targuer d'un héritage fort qui s'étend de la préhistoire, en passant par les bastides du moyen-âge et l'Art Déco des années 30.
L'Aude recèle de sites et de monuments incomparables, dont 2 sites inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO... contre 4 pour les Landes !

DES TERRITOIRES FESTIFS !!!

Entre férias de Dax et de la Madeleine, carnavals traditionnels, festivals de musique classique ou contemporaine, de théâtre, défilés de chars et animations ou simples fêtes de village où convivialité est le maître-mot, vous trouverez toujours et toute l'année un endroit où faire la fête ! La fête fait partie du mode de vie des Audois et des Landais. •

Agrilocal40 en chiffres

- **130 acheteurs** utilisateurs
- **211 fournisseurs** référencés dont **142** producteurs
- **269 tonnes de denrées alimentaires locales** commercialisées depuis le lancement
- Plus de **1,1 million d'euros** de chiffre d'affaires depuis le lancement

LA GASTRONOMIE LANDAISE, AUTHENTIQUE ET GOURMANDE

Les Landes sont le département du grand Sud-Ouest comptant le plus de produits alimentaires bénéficiant de signes officiels de qualité. Derrière ces produits, ce sont des années de savoir-faire et de traditions qui se jouent et se donnent à découvrir.
Ce précieux mélange de plaisir gustatif, de générosité et d'histoire est la marque de fabrique de la gastronomie Landaise.

Partons à la découverte de quelques-uns des produits emblématiques de ce patrimoine hors-normes !
Le Canard Fermier des Landes (Label Rouge), dégusté en foie gras mi-cuit, en magret ou en confit, est produit au sein de fermes familiales et d'entreprises de renom qui ont font perdurer un savoir-faire vieux de plusieurs siècles !

Le Floc de Gascogne (AOC), chouchou de l'apéritif local, est un savant mélange d'un tiers d'Armagnac et de deux tiers de jus de raisin frais, qui se décline en deux couleurs : blanc et rouge.

L'Asperge des sables des Landes (IGP) est la reine du Printemps ! Elle requiert un savoir-faire et une maîtrise technique transmis de générations en générations d'agriculteurs, qui offrent un goût et une fraîcheur incomparables à ceux qui la dégustent.

Le Kiwi de l'Adour (Label Rouge, IGP), originaire de Chine, s'épanouit sur les terres Landaises depuis des décennies. C'est un cocktail parfait de saveur et de vitamines, à consommer sans aucune modération ! •

Les Landes

"DEUXIÈME DÉPARTEMENT LE PLUS VASTE DE FRANCE"

Sa force : Un littoral de plus de 100 km

Son "truc en plus": La plus vaste forêt de pins d'Europe

SES PRODUCTIONS

- Production de maïs
- Palmipèdes gras
- Grandes cultures
- Élevage
- Pisciculture

SES AGRICULTEURS

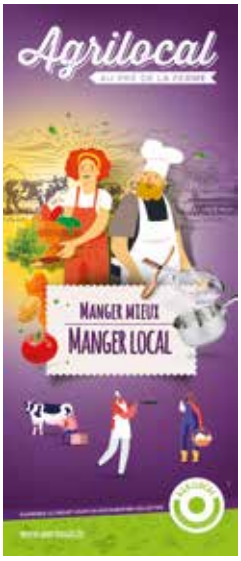
- 4 463 exploitations agricoles
- 9 257 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ

- 1er 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 Floc de Gascogne et l'Armagnac (AOC)
  - L'Asperge des Sables des Landes (IGP)
  - Le Boeuf de Chalosse (IGP et Label Rouge)
  - Le Kiwi de l'Adour (IGP et Label Rouge)
  - Les Vins de Tursan (AOP)

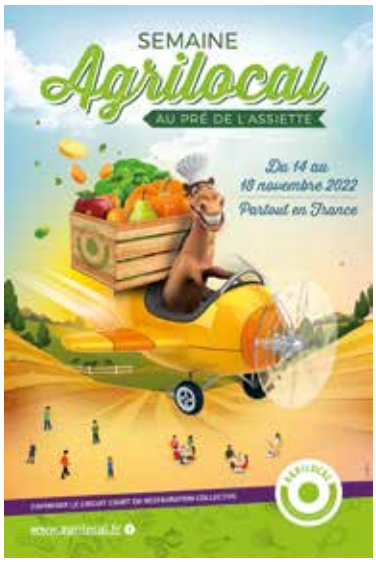
Au cœur des SEMAINES AGRILOCAL

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un succès grandissant partout en France. En 2022, c'est plus de 343 000 convives et plus de 1 000 établissements qui ont participé à ces opérations.



AU PRÉ DE LA FERME
Du 28 février au 1er avril 2022
pour mettre à l'honneur
les producteurs locaux

CONNECTEZ-VOUS LOCAL
Du 30 mai au 3 juin 2022
pour valoriser le savoir-faire
des cuisiniers de restauration
collective



AU PRÉ DE L'ASSIETTE
Du 14 au 18 novembre 2022
pour promouvoir
le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÉ DE LA FERME

Une semaine pour mettre à l'honneur les producteurs locaux

Rencontre avec : Aurore BEAULIEU, GAEC de Fontagneaux – Pelousey – Doubs (25)

"Le local est important pour nous car nous aimons savoir ce que deviennent nos produits, et connaître nos consommateurs. C'est une opportunité d'un retour aux sources, auquel nous ne pouvions pas prétendre 3 ans en arrière et qu'Agrilocal nous permet aujourd'hui."

Le GAEC de Fontagneaux, 4è génération, conduit en agriculture biologique, propose des œufs, de la viande et des produits laitiers avec une vente en directe sur l'exploitation les mardi et vendredi. **Aurore Beaulieu** déploie toute son énergie pour transmettre son goût du bienfait et satisfaire ses prestataires et sa clientèle.

La démarche Agrilocal s'inscrivant parfaitement avec sa philosophie de valorisation des circuits courts et de traçabilité de ses produits, **Aurore Beaulieu** a vu l'opportunité de créer un complément de revenus pour son exploitation, en rejoignant le réseau **Agrilocal25** en 2020. C'est donc tout naturellement, qu'elle a décidé de participer en mars dernier à l'opération **"Au pré de la ferme"** pour rencontrer les chefs cuisiniers de la restauration collective de plusieurs collèges des environs de Besançon. Au programme : présentation de son activité, son savoir-faire, sa méthode de production, le tout suivi d'un moment convivial autour d'un buffet de produits fermiers !

En ouvrant ses portes à ces acheteurs, **Aurore Beaulieu** a également pu justifier de ses prix auprès des collectivités car la qualité de sa production implique un prix plus élevé que celui des œufs produits industriellement. •

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

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

Rencontre avec : Martine TIMECHINAT-BENZARI, Gestionnaire et Monsieur WILLIAMS, chef cuisinier - Collège Champ Lumière - Selongey, Côte-d'Or (21)

"C'est important que le dispositif existe. C'est facilitateur pour les établissements et pour les gestionnaires. Nous avons des références de personnes agréées, qui ont été vérifiées. La plateforme nous garantit la qualité des produits commandés."

Chaque midi, ce ne sont pas moins de 210 convives qui ont l'occasion de profiter des repas préparés par **le chef cuisinier M. Williams** et son équipe, au sein du collège Champ Lumière. Dès son lancement, l'établissement a rejoint le réseau **Agliocal21**, avec qui il partage le même intérêt pour la provenance et la qualité des produits servis aux élèves. Le collège Champ Lumière, habitué du manger local, n'a pas attendu de rejoindre la plateforme pour valoriser le travail des producteurs de son département. En effet, il intègre, depuis plusieurs années, au moins 50 % de produits locaux dans ses menus. Chaque jour, l'équipe de cuisine affiche la provenance des produits utilisés pour la préparation des menus.

Dans cette même veine, l'évènement **"Connectez-vous local"** a été l'occasion pour l'équipe de cuisine d'exprimer sa créativité en proposant des plats composés de produits d'une grande qualité, mais surtout de transmettre aux convives, le plaisir et l'intérêt du manger local.

Fortement engagé dans la promotion des circuits courts, le collège a également organisé un marché au sein de l'établissement, pour les parents et les enseignants, au mois de juin. Cet évènement a permis de présenter les producteurs locaux dans un moment convivial de dégustation et de vente de produits du terroir. •

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

Rencontre avec : David GICQUEL, Responsable UPC – Commune de Plédran – Plédran, Côtes-d'Armor (22)

"Agrilocal permet une simplification de la commande et la mise en concurrence des différents producteurs locaux. La prise en main de l'outil est également simple."

Ce sont 700 couverts qui sont servis quotidiennement par le chef cuisinier **David Gicquel** et son équipe, dans deux écoles (maternelle et élémentaire), un restaurant satellite mais également auprès des aînés de la commune, directement à domicile.

Aujourd'hui, la commune, qui peut se prévaloir de servir 50 % de produits d'origine locale, commande l'intégralité de ses produits d'origine animale comme la viande, la charcuterie, les laitages, mais également la plupart de ses fruits via la plateforme **Agriloca22**. L'opération **"Au pré de l'assiette"** a donc été l'occasion de mettre en valeur le travail de l'équipe mais également celui des producteurs locaux, en proposant un repas 100 % local. En effet, comme nous proposons chaque jour un produit local dans nos repas, nous avons opté pour la réalisation d'un repas 100% local.

L'ensemble des convives de la restauration collective de Plédran a donc pu déguster des rillettes, des pommes de terre et du bœuf bourguignon produits directement dans le département des Côtes-d'Armor, et ce, pour leur plus grand plaisir ! •

Acheteur

Mikaël PIPREL,

Chef de cuisine - Collège Alain - Maromme, Seine-Maritime (76)

Le collège Alain, à Maromme en Seine-Maritime, accueille chaque jour environ 430 collégiens autour de menus faits maison, équilibrés et surtout locaux ! Grâce à l'engagement, à la passion et au professionnalisme de son chef cuisinier Mikaël Piprel, le collège Alain s'est vu décerné en 2019, le prix Espoir des Trophées nationaux Agrilocal Acheteurs.

Parlez-nous de votre établissement ?

Au collège Alain, nous servons 430 couverts par jour. Nous ne proposons plus, ou quasiment presque plus, de produits industriels. Nous avons également installé un potager aromatique dans lequel nous faisons pousser toutes sortes de plantes pour assaisonner au mieux nos plats, toujours dans un souci d'utilisation de produits locaux et de saison. Nous avons été formés par le département à la préparation et cuisson basse température, ce qui nous permet de réaliser la cuisson durant la nuit ! De fait, cela permet à la viande d'être particulièrement tendre et de réduire notre charge de travail en journée pour nous consacrer au reste de la préparation.
Nous avons organisé des événements pour **les semaines Agrilocal**. Nous avons également organisé la visite de certains producteurs.

Comment avez-vous connu l'outil Agrilocal76 et depuis quand l'utilisez-vous ?

J'ai connu l'outil grâce au Département de Seine-Maritime, qui avait organisé une réunion d'information et à laquelle un autre établissement, qui fonctionnait déjà grâce à la plateforme, était venu témoigner. La philosophie et les valeurs transmises par Agrilocal, correspondaient aux miennes, notamment le fait de valoriser le circuit court et ma volonté de faire travailler les producteurs de mon département, pour servir des produits de qualité aux enfants.
J'ai rejoint le réseau **Agrilocal76**, il y a 7 ans et la plateforme est aujourd'hui ma principale source de commandes.

Que pensez-vous de l'outil Agrilocal en termes de fonctionnalités ?

L'outil Agrilocal est un outil qu'il faut prendre en main et qui demande un peu d'investissement au départ, mais aujourd'hui, je le maîtrise relativement bien. Ce point peut poser certains problèmes à certains chefs cuisiniers qui ont nécessairement besoin d'une formation. C'est d'ailleurs, pour cette raison, que je me suis proposé pour être formateur interne afin d'aider mes homologues à utiliser ce formidable outil.

Comment s'organisent et se passent vos commandes ?

Je passe intégralement mes commandes sur **Agrilocal76**. En amont de celles-ci, je sélectionne mes recettes sur le site afin d'éviter la routine. En fonction de ce qu'on est capable de faire avec mon équipe, je détermine mes menus à l'avance et lance mes commandes en conséquence. Je poste moi-même les consultations. C'est une question d'organisation en amont ! À titre d'exemple, mes plats pour la période de Noël sont choisis depuis le mois d'Octobre.

Quels sont les principaux produits que vous achetez auprès des producteurs sur la plateforme ?

Je commande aujourd'hui essentiellement sur **Agrilocal76**, mis à part les fruits exotiques à de très rares occasions. Je commande via la plateforme, tout ce qui est viande, poisson, fromages, champignons, fruits et légumes, en fonction de leur saisonnalité.
J'aime rencontrer les personnes avec qui je travaille et les producteurs auprès de qui je commande. Je prends donc également rendez-vous directement avec les nouveaux producteurs inscrits sur la plateforme afin de mieux les connaître.

Comment les élèves du collège perçoivent cette démarche du "manger de saison et local" ?

Nous avons fait en sorte de réellement communiquer sur la démarche. Avec la direction, qui m'épaule et me soutient totalement dans cette action, nous avons installé un écran vidéo à l'entrée du restaurant scolaire, afin de mettre en lumière les menus du jour et les producteurs qui ont fourni les produits sous forme de diaporamas. Dans le cadre des semaines Agrilocal, nous avons fait venir un producteur par jour, accompagné de leurs produits ou des animaux qu'ils élèvent. Nous avons ainsi fait venir des éleveurs accompagnés de leurs cochons, de poules, de leurs vaches et bœufs. La démarche a toujours été soutenue par la direction de l'établissement qui me fait confiance sur ce point, et cela permet vraiment d'éduquer les collégiens qui ne sont pas insensibles à la cause.

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

Oui, forcément ! En ce qui me concerne, cela fonctionne bien.
La plateforme correspond à mes principes et mes attentes. Elle permet de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs de notre département, tout en proposant des produits de qualité aux enfants. Je fais à manger aux enfants comme si c'était les miens. Ça demande un peu d'organisation, et de préparer les menus à l'avance car il y a un temps de délais certes, mais cela vaut le coup et cela confirme au quotidien mon amour pour mon métier. •

Producteur

Dany MEURET,

La Ferme Meuret - Poinson-Lès-Fayl, Haute-Marne (52)

Cette exploitation agricole, créée en 1977, en polyculture-élevage (élevage de vaches laitières, production de lait et vente), a fait le choix de se diversifier depuis deux ans en proposant des huiles, de la farine, des lentilles et des pâtes artisanales, le tout en conversion bio. Pierrick, Dany et Thomas Meuret qui sont à la tête de cette exploitation, ont rejoint le réseau Agrilocal52 depuis deux ans.

Pouvez-vous nous présenter votre exploitation au système économique vertueux ?

Notre ferme compte 150 ha, dont 70 ha d'herbe, et regroupe une quinzaine de cultures différentes. Au niveau des rotations, cela apporte un plus et puis cela nous permet d'avoir un panel assez large de produits à commercialiser. Pour traire la soixantaine de vaches laitières, essentiellement de race Montbéliarde, nous avons investi dans un robot pour gagner en souplesse de travail et soulager les gestes quotidiens. Nous sommes dans une démarche vertueuse. Nous cherchons à être le plus autonome possible. C'est en ce sens, que nous avons commencé, il y a quelques années à introduire d'autres cultures comme du trèfle et du soja pour apporter de la protéine dans la ration.

Aujourd'hui, nous sommes arrivés à l'autonomie alimentaire et nous n'achetons plus d'aliments pour nourrir nos animaux. Puisqu'on produit moins en bio et qu'on avait plus beaucoup de cultures de vente, on a décidé de transformer le reste de nos cultures en farines, huiles et pâtes pour les valoriser. De plus, en produisant l'huile on fait du tourteau qui repart pour l'alimentation des animaux. Ainsi on boucle tout le système.

En 2021, nous nous sommes équipés d'une trieuse à grains, qui nous permet de créer différents ateliers de transformation. Une huilerie utilisant la pression à froid pour confectionner des huiles bio de colza, chanvre, lin, cameline, tournesol et soja. Un moulin à meules de pierre qui n'écrase pas le grain, mais le déroule. Là où le piquage traditionnel casse le son, celui-ci permet d'obtenir une farine calibrée de type 80 en un seul passage, sans présence visible de son. Ainsi, plusieurs farines bio sont commercialisées : chanvre, sarrasin, seigle, petit épeautre, son de blé, blé tendre et anciennes variétés de blé.

Depuis quand utilisez-vous l'outil Agrilocal ?

Nous avons rejoint le réseau **Agrilocal52** en 2020, dès son lancement en Haute-Marne.

Pourquoi avoir rejoint le réseau Agrilocal ?

Agrilocal permet de simplifier les démarches, en centralisant les demandes, d'automatiser les facturations. De plus, la démarche de l'association est en parfaite cohérence avec nos valeurs. Nous commercialisons de notre côté essentiellement en circuit court, par le biais de petits commerçants, d'AMAP etc.

Comment la ferme Meuret intègre-t-elle Agrilocal dans son fonctionnement ?

Nous répondons à des commandes de la part de communes ou des collectivités, au cas par cas. Grâce à notre atelier de transformation de produits végétaux, nous commercialisons principalement des huiles, des farines, des pâtes et des lentilles via la plateforme **Agrilocal52**. Elle nous permet d'avoir un complément de revenus pour notre exploitation.

Avez-vous déjà participé à des opérations nationales Agrilocal ?

Oui ! Nous avons participé à l'opération **"Au pré de la ferme"** organisée par **Agrilocal52** en mars 2022. Nous avons ouvert nos portes aux élus et acheteurs de la restauration collective de notre département, afin de leur présenter notre savoir-faire et notre réflexion sur l'économie circulaire au sein de notre exploitation.

Nous leur avons, ensuite, proposé une dégustation de différents produits fait maison (brioche, pain, gaufres sèches sucrées et salées, tagliatelles et sauce au fromage de Langres). Cela a remporté un franc succès et tout le monde est reparti les bras chargés de produits !

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

Oui je le recommande, dans l'optique d'avoir un complément de revenus rémunérateurs. Je l'ai d'ailleurs déjà recommandé à d'autres producteurs par le passé. •

Agenda

Du 25 février au 5 mars 2023	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
Du 27 février au 31 mars 2023	SEMAINE AGRILOCAL : "AU PRÉ DE LA FERME"
28 février 2023	LES FILIÈRES AGRICOLES JOUENT LA CARTE DE LA PROXIMITÉ AVEC AGRILOCAL
25 et 26 mai 2023	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRILOCAL
Du 5 au 9 juin 2023	SEMAINE AGRILOCAL : "CONNECTEZ-VOUS LOCAL"
21 juin 2023	SALON "RESTAU'CO"
Octobre 2023	OPÉRATION AGRILOCAL ET LE GRAND REPAS
Novembre 2023	SEMAINE AGRILOCAL : "AU PRÉ DE L'ASSIETTE" ET 5E ÉDITION "DES TROPHÉES ACHETEURS 2023"

- ÉVÉNEMENT SPÉCIAL /// 25 et 26 mai 2023 -

LE RÉSEAU AGRILOCAL FÊTE SES 10 ANS : ÉVÈNEMENT AUTOUR DES VALEURS D'AGRILOCAL DANS LES LANDES. TOUS LES UTILISATEURS DE LA PLATEFORME AGRILOCAL SONT CONVIÉS !

On parle de nous !

actuagri

LE RÉSEAU AGRILOCAL POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT

Le réseau Agrilocal qui rayonne sur **38 départements** met en relation des agriculteurs et artisans locaux via **une plateforme virtuelle** avec des collèges, des lycées, des hôpitaux et la restauration communale.

17 juin 2022

Vienne Rurale

LA RESTAURATION COLLECTIVE À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

2 décembre 2022

La France Agricole

LA HAUSSE DES PRIX BOUSCULE LES CANTINES

[...] "mesuré sur les filières locales de qualité par rapport aux filières longues de distribution", note Nicolas Portas, directeur de l'association nationale Agrilocal. **La plateforme qui met en lien 5 450 fournisseurs et 3 270 acheteurs publics** (collèges, hôpitaux, écoles, maisons de retraite, etc.)...

7 octobre 2022

BANQUE des TERRITOIRES

RESTAURATION COLLECTIVE : 38 DÉPARTEMENTS FAVORISENT LE CIRCUIT COURT SUR LA PLATEFORME AGRILOCAL

Depuis **2013**, la plateforme Agrilocal, qui compte **38 départements adhérents**, met en relation acheteurs publics et fournisseurs locaux et se veut **"un outil au service des territoires pour favoriser le circuit court en restauration collective"**.

21 juin 2022

L'union

LE CENTRE HOSPITALIER DE MAURIAC LAURÉAT NATIONAL

30 novembre 2022

SUD OUEST

LES COLLÉGIENS "AU PRÉ DE L'ASSIETTE"

30 novembre 2022

la gazette des communes des départements des régions

LES CIRCUITS COURTS ATTÉNUENT LA FLAMBÉE DES PRIX À LA CANTINE

"Les producteurs locaux impactent moins leurs tarifs que les autres fournisseurs. Ils sont plus chers à l'origine mais leurs tarifs ne sont pas montés sur les six derniers mois alors qu'on est entre deux et quatre hausses de tarifs pour les autres", témoigne Delphine Gallard, gestionnaire du collège Arsène Lambert, à Lencloître (2500 hab. Vienne). Ce collège se fournit à **38 % en local**, en partie sur la plateforme Agrilocal, en partie en direct. **Improvisation face aux ruptures**.

5 juillet 2022

Cheesecake salé au chèvre et crumble à l'épeautre

RECETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF CUISINIER **MICHAEL BROSSON** ET SON ÉQUIPE
COLLÈGE ANDRÉ LEROI-GOURHAN VERMENTON - YONNE (89)

6 personnes • Difficulté : ✪ • 30 min • 40 min

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE À CRUMBLE :
100 g de farine d'épeautre
80 g de beurre
Thym, sel et poivre

POUR L'APPAREIL À CHEESECAKE :
125 g de mascarpone
100 g de chèvre frais
1/2 crottin de chèvre bien sec
100 ml de crème liquide
2 œufs
Sel et poivre

POUR LE COULIS AU THYM :
30 cl d'eau
1 pincée de sucre
2 pincées de thym

PRÉPARATION

- **Pâte à crumble :** faire ramollir le beurre puis l'incorporer dans la farine, thym, sel et poivre. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Étaler la pâte sur une plaque et cuire 10 min à 180 °C.
- **Coulis au thym :** porter à ébullition l'eau, le sucre et le thym. Laisser infuser 1h30, passer au chinois étamine et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Refroidir et réserver.
- **Appareil à cheesecake :** mixer le 1/2 crottin pour en faire de la poudre, réserver la moitié et avec l'autre moitié, réaliser une tuile (étaler la poudre sur une plaque de cuisson et cuire jusqu'à coloration 10 min à 180 °C). Dans un second temps, fouetter le chèvre frais, la crème liquide et le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse puis rajouter la poudre de crottin puis les œufs.
- **Montage du cheesecake :** tailler des disques de crumble avec les cercles à bavarois (7/8 cm de diamètre) puis les garnir avec l'appareil à cheesecake. Cuire 20 min à 150 °C.
- **Démoulage :** démouler délicatement le cheesecake en prenant un petit couteau, le passer sur le bord intérieur du cercle et le sortir en poussant par le dessous. Décorer le cheesecake avec la tuile de crottin et le coulis au thym à son goût et déguster! Cette recette peut être dégustée chaude ou froide.

Manger bien mieux, local

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

agrilocal.fr

AGRILOCAL
RÉSEAU NATIONAL