

Dossier de presse



LES SEMAINES AGRILOCAL :

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 6 au 10 octobre 2025

SOMMAIRE

- Présentation d'Agrilocal et introduction par les co-présidents de l'association nationale p. 2
- L'opération « Au pré de l'assiette » p. 3
- Un événement partout en France p. 4
- Agrilocal, son fonctionnement p. 5
- Agrilocal, son réseau national p. 6
- Quelques chiffres nationaux p. 7

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



   @AgrilocalFrance

12 ANS, QUE NOUS OEUVRONS pour la « transition » de notre alimentation comme de nos territoires.



Le monde agricole exprime depuis plusieurs années une attente forte en matière de reconnaissance, de valorisation de son rôle stratégique pour notre souveraineté alimentaire, et de pérennisation de ses débouchés. Les agricultrices et agriculteurs souhaitent des réponses à la hauteur des enjeux qu'ils portent au quotidien.

Avec près de 4 milliards de repas servis chaque année en France, la restauration collective représente un levier majeur pour transformer nos systèmes alimentaires. C'est dans cette perspective qu'Agrilocal s'engage à faciliter l'accès des producteurs locaux à ces débouchés structurants. Grâce à des outils comme Agrilocal, la restauration collective peut allier qualité des approvisionnements, maîtrise des coûts, respect des règles de la commande publique et soutien aux dynamiques territoriales.

Mais son impact va bien au-delà. En s'adressant chaque jour à des millions de convives – et notamment

aux jeunes générations – la restauration collective joue également un rôle clé dans l'éducation alimentaire. Elle constitue un espace privilégié pour sensibiliser aux enjeux du goût, de la saisonnalité, de l'origine des produits ou encore de la lutte contre le gaspillage.

C'est tout le sens de l'opération **"Au pré de l'assiette 2025"**. Pendant une semaine, les établissements participants proposeront à leurs convives un repas 100 % local ou un produit local par jour. Une façon concrète de valoriser les productions de nos territoires et une formidable opportunité de sensibiliser, d'échanger, de transmettre.

En 2025, l'enjeu est plus que jamais d'actualité : préparer l'avenir de notre alimentation et de nos territoires. Nous sommes convaincus que c'est sur le terrain, par des initiatives concrètes et collectives comme celle-ci, que nous construirons un modèle plus juste, plus durable, et plus résilient.



Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

L'OPÉRATION

« Au pré de l'assiette » ?



PRINCIPES

Du 6 au 10 octobre 2025, l'association Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisinier pour leurs convives **1 repas 100% local durant la semaine OU 1 produit local spécifique à chaque territoire par jour réparti sur la semaine, produits commandés via les plateformes Agrilocal.** L'association accompagne les établissements participants dans l'organisation de cette opération en fournissant des kits d'animations pour donner de la visibilité à l'évènement et sensibiliser les convives à une alimentation durable. Ainsi, les convives pourront participer à un jeu concours avec des livres recettes « Cuisiner local à la maison » à gagner.

LE LIVRE RECETTE : STAR DE CETTE OPERATION

Le livre de recettes est un moment fort du calendrier annuel des animations Agrilocal. Composé de 47 recettes réalisées par les chefs de cuisines de la restauration collective des départements adhérents, il valorise le savoir-faire de ces professionnels du bien manger et met à disposition de tous une source d'inspiration pour cuisiner à la maison des produits frais et locaux.

 Tous les livres recettes sont également disponibles en téléchargement sur agrilocal.fr



OBJECTIFS

La Semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette » vise plusieurs objectifs :

- 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,
- Promouvoir le patrimoine culinaire local,
- Mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires,
- Valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective,
- Créer du lien de proximité,
- Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local.

LES DÉPARTEMENTS AUTOUR DE LA SEMAINE AGRILocal « AU PRÉ DE L'ASSIETTE » :

CHIFFRES GLOBAUX

La semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette » c'est :

31
DÉPARTEMENTS
ENGAGÉS DANS
L'OPÉRATION



Plus de **209 000** CONVIVES qui dégusteront des produits de leur terroir dont plus de **157 600 collégiens, 7 500 lycéens, 25 400 écoliers, et 18 000 autres convives** (maison de retraite, restaurants administratifs, etc.)



610

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS
dont

- **436** collèges,
- **16** lycées,
- **68** écoles primaires,
- **27** établissements médico-sociaux,
- **63** autres restaurants administratifs (restaurants administratifs, hôpitaux, etc.).

7 000

LIVRES RECETTES DISTRIBUÉS

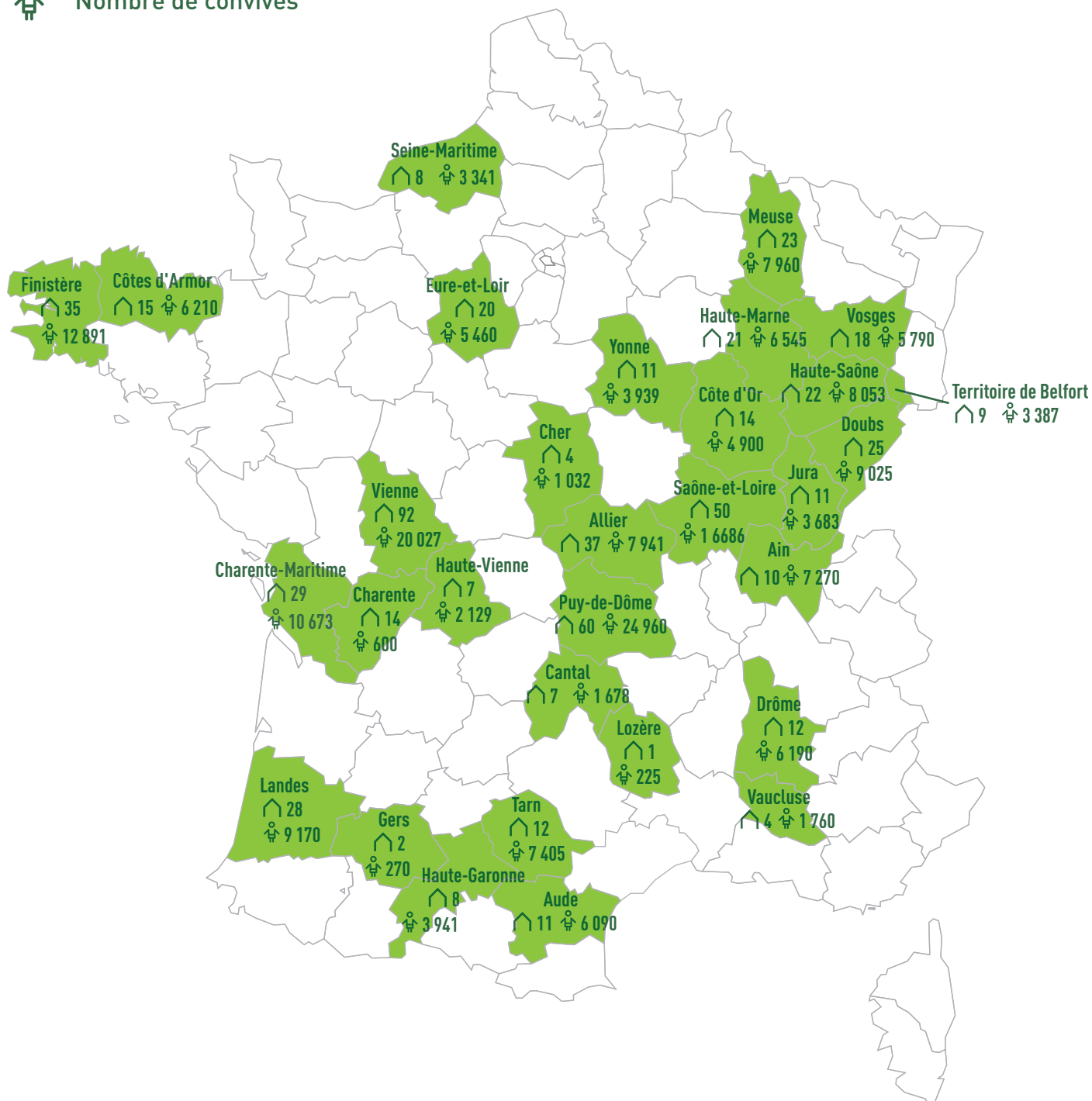


DES ÉVÉNEMENTS

partout en France

 Nombre total établissements participants

 Nombre de convives



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.

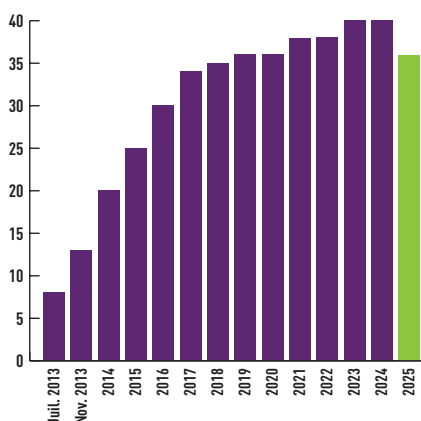
Educatif et pédagogique

*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



36 Départements adhérents : Ain, Allier, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Cher, Côte d'or, Côtes d'Armor, Dordogne, Doubs, Drôme, Eure-et-loir, Finistère, Haute-Garonne, Gers, Jura, Landes, Loir-et-Cher, Lozère, Meuse, Puy-de-Dôme, Haute-Marne, Collectivité Européenne d'Alsace, 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...



36 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS



4 079 ACHETEURS
UTILISATEURS (+5,5 % par rapport
à 2023) dont 31 % de collèges,
15% de communes, 8 % de lycées,
9% d'établissements
médicosociaux, etc.



7 813 FOURNISSEURS
locaux référencés (+7,8 % par
rapport à 2023) dont 67 % de
producteurs

14,5 M€

de chiffre d'affaires en 2024
(+19% vs 2023)

Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de plus de

70,9 MILLIONS D'EUROS



PLUS DE 16 300 TONNES

DE PRODUITS ALIMENTAIRES locaux
commercialisés depuis le lancement
(dont 4 804 T de viandes, 2 921 T de
légumes, 3 522 T de produits laitiers,
1 534 T de fruits, 1 106 T de pain, 182 T
de poissons, etc.)



Chiffres clés 2024



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



@AgrilocalFrance