

LES SEMAINES AGRILOCAL :

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 5 au 9 octobre 2026

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

AGRILOCAL POUR PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION LOCALE et de qualité dans nos territoires



Nous vivons une contradiction profonde dans notre pays. Et cette contradiction, elle existe aussi au niveau européen. On ne peut pas demander toujours plus d'efforts à nos agriculteurs, à nos chefs cuisiniers, et dans le même temps ouvrir grand la porte à des accords comme le Mercosur.

Nous le disons clairement ici : **le Mercosur, c'est non**. Non, parce qu'il met en concurrence déloyale nos producteurs.Non, parce qu'il affaiblit notre souveraineté alimentaire.

Beaucoup de Français disent soutenir leurs agriculteurs. Mais trop souvent, ce soutien s'arrête à la déclaration d'intention. Au moment de passer en caisse, on exige des prix toujours plus bas. On veut du local, du circuit court, du produit de la ferme d'à côté… mais sans accepter les contraintes qui vont avec.

On refuse les importations, mais on bloque les projets de production. On réclame la souveraineté alimentaire, mais on conteste les bâtiments, les infrastructures, les outils.

Les conséquences sont là. Des filières fragilisées. Des productions qui partent ailleurs. Et, au final, une dépendance accrue. Face à cela, nous avons choisi de prendre nos responsabilités.

Agrilocal, c'est permettre à nos collèges, à nos EHPAD, à nos cuisines publiques, à nos hôpitaux, à nos bases militaires, d'acheter ici, de soutenir des exploitations d'ici, et de garantir une alimentation de qualité à nos enfants et à nos aînés.

C'est moins d'intermédiaires, et plus de valeur pour les producteurs.

Nous ne faisons pas de discours hors-sol. Nous faisons du concret.

Défendre Agrilocal, défendre nos outils de transformation, refuser les accords comme le Mercosur, c'est une seule et même chose : **choisir la cohérence et la souveraineté alimentaire**.

À l'heure où certains doutent, où d'autres opposent, Nous faisons un autre choix. Celui de l'engagement. Celui du courage politique, aussi. Parce que défendre l'agriculture, au fond c'est défendre la vie.

Ensemble, continuons à bâtir un avenir où « manger local » est non seulement un choix, mais une norme.

Ensemble, faisons en sorte que chaque repas soit une célébration de notre terroir, de nos valeurs et de notre vision collective pour un monde meilleur.

C'est tout le sens de l'opération **"Au pré l'assiette 2026"**. 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.



Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN **Jean-Luc DURAND**

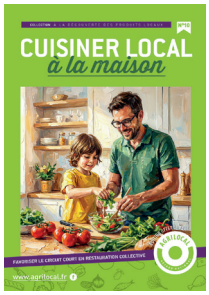
L'OPÉRATION
« Au pré de l'assiette » ?



PRINCIPES

Du 5 au 9 octobre, 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



Depuis 2017, le livre de recettes est un moment fort du calendrier annuel des animations Agrilocal. Composé de 50 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 :

28 DÉPARTEMENTS ENGAGÉS DANS L'OPÉRATION



Plus de **204 600** CONVIVES qui dégusteront des produits de leur terroir dont plus de **146 000 collégiens, 11 600 lycéens, 30 800 écoliers, et 16 000 autres convives** (maison de retraite, restaurants administratifs, etc.)

716 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

dont

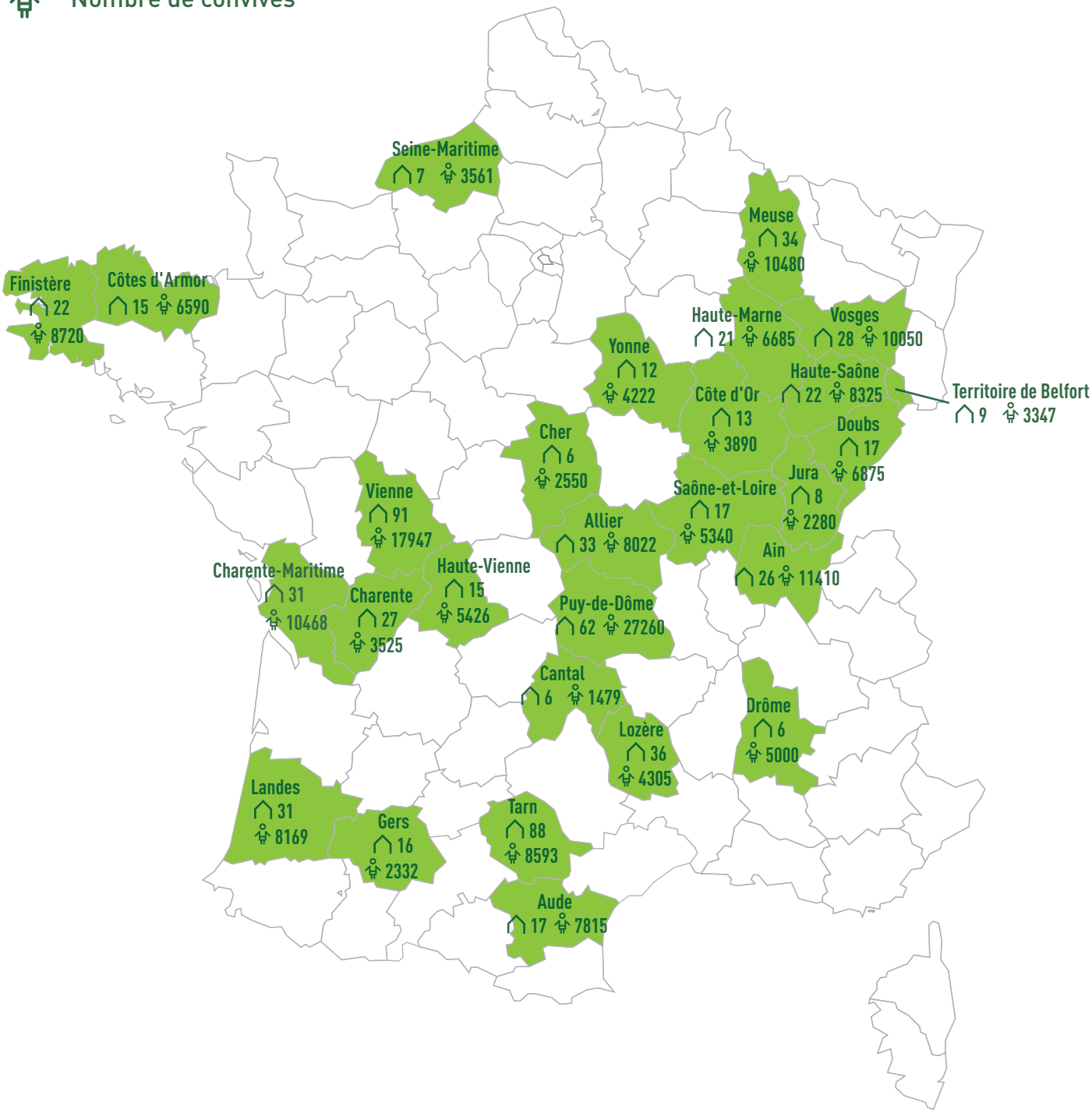
- **393** collèges
- **21** lycées
- **257** écoles primaires
- **31** Ets médico-sociaux
- **14** autres restaurants administratifs)

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

33 Départements adhérents :
Ain, Allier, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Cher, Côte d'or, Côtes d'Armor, Dordogne, Doubs, Drôme, Finistère, 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.

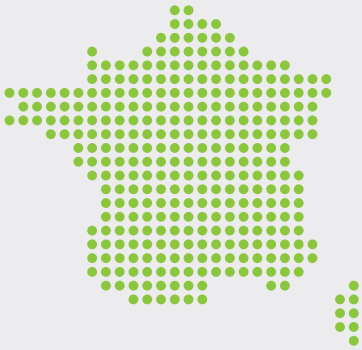
LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

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...



33 DÉPARTEMENTS ADHÉRENTS

4 234 ACHETEURS UTILISATEURS dont 30 % de collèges, 28% de communes, 7 % de lycées, 11% d'établissements médicosociaux, etc.



7 771 FOURNISSEURS locaux référencés dont 67 % de producteurs

15,6 M€
de chiffre d'affaires en 2025 (+7% vs 2024)

Un Chiffre d'Affaires depuis le lancement de plus de
86,5 MILLIONS D'EUROS

PLUS DE 19 400 TONNES
DE PRODUITS ALIMENTAIRES *locaux commercialisés depuis le lancement (dont 5 933 T de viandes, 3 436 T de légumes, 4 337 T de produits laitiers, 1 814 T de fruits, 1 284 T de pain, 211 T de poissons, etc.)*



Chiffres clés 2025



CONTACT PRESSE

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