

# Dossier de presse



## LES SEMAINES AGRILocal : Opération "Au pré de l'assiette" Du 14 au 18 novembre 2022

### SOMMAIRE

- L'opération "Au pré de l'assiette"..... p. 03
- Un événement partout en France..... p. 04
- Agrilocal, son fonctionnement..... p. 05
- Agrilocal, son réseau national..... p. 06
- Quelques chiffres nationaux..... p. 07

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

[www.agrilocal.fr](http://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 9 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.**



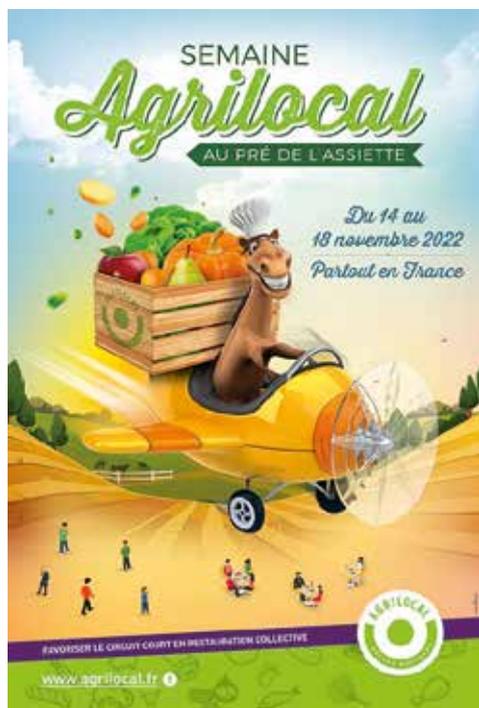
Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

**Lionel CHAUVIN**

**Jean-Luc DURAND**

# L'OPÉRATION

## « Au pré de l'assiette » ?



### 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.

### PRINCIPES

Pour cette semaine, l'association Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisiner 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.

Dans ce cadre, des animations vont être réalisées du 14 au 18 novembre 2022 dans les établissements participants. Un jeu-concours va être organisé avec un livre recettes « Cuisiner local à la maison » à gagner.



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

#### CHIFFRES GLOBAUX

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

**27**  
DÉPARTEMENTS  
ENGAGÉS DANS  
L'OPÉRATION



Plus de **181 000** CONVIVES qui dégusteront des produits de leur terroir dont plus de **138 000 collégiens**, **7 300 lycéens**, plus de **25 000 écoliers** et plus de **9 700 autres convives** (maisons de retraite, restaurants administratifs, etc.)



**508**  
ÉTABLISSEMENTS  
PARTICIPANTS

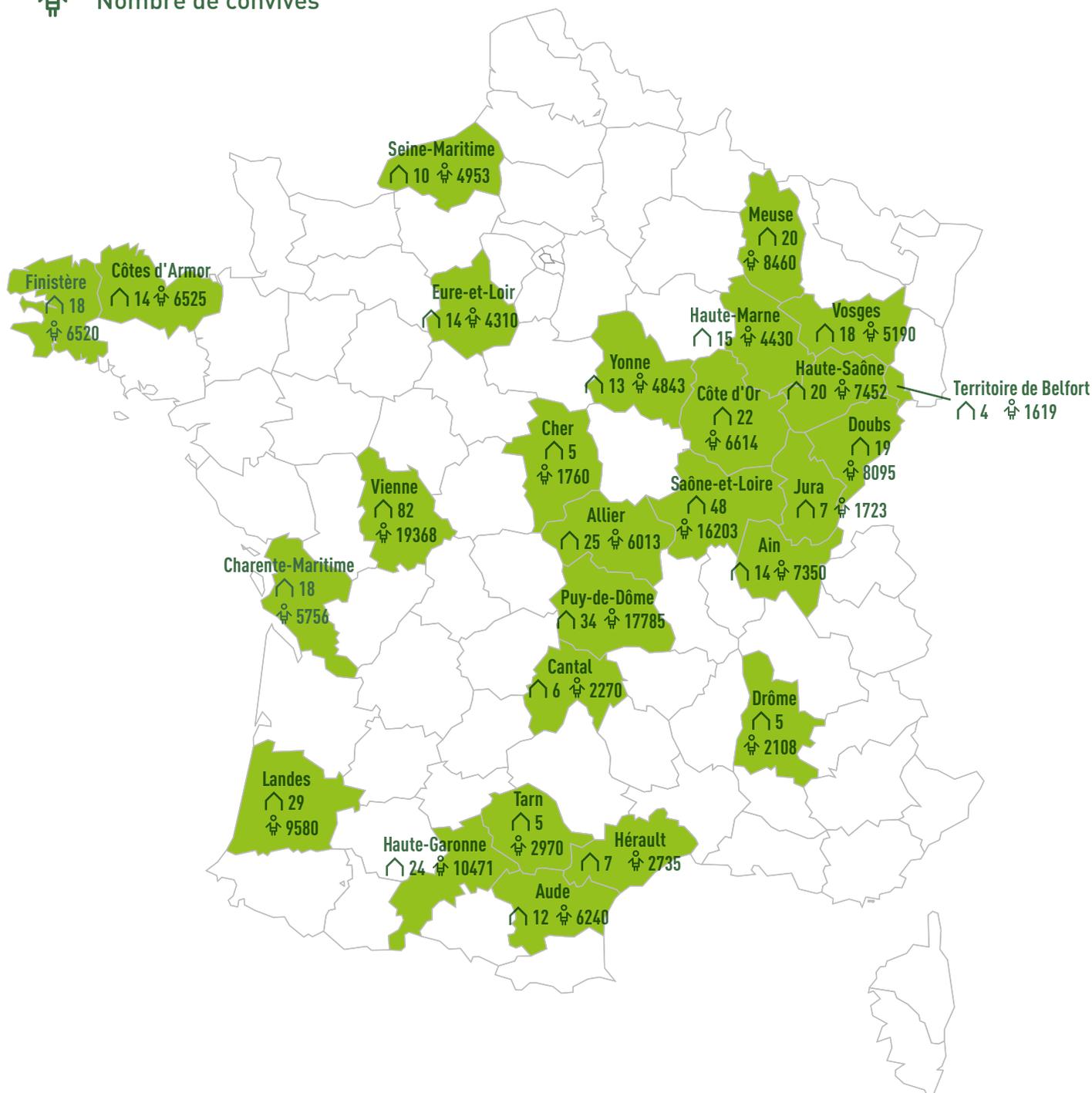
dont

- **364** collèges,
- **13** lycées,
- **104** écoles primaires,
- **9** établissements médico-sociaux,
- **11** autres restaurants administratifs (restaurants administratifs, hôpitaux, etc.).

# 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.

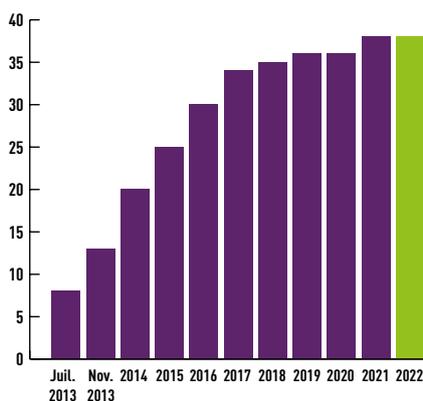
### Educatif et pédagogique

*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



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

## LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

### À l'échelle nationale

L'association assure :

- La promotion, le développement, la mutualisation du dispositif AGRILocal,
- L'accompagnement méthodologique des adhérents,
- La formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- L'organisation de journées nationales Agrilocal,
- L'animation du réseau Agrilocal.

### À l'échelle départementale

L'association assure :

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

# QUELQUES CHIFFRES nationaux

## AGRILOCAL C'EST...



**38** DÉPARTEMENTS  
ADHÉRENTS



**3 271** 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**



**PLUS DE 8 680 tonnes** DE PRODUITS  
ALIMENTAIRES locaux commercialisés  
depuis le lancement (dont 2 701 T de  
viandes, 1 503 T de légumes, 1 716 T de  
produits laitiers, 938 T de fruits, 446 T  
de pain, 88 T de poissons, etc.)



Chiffres clés 2021



---

## 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](http://www.agrilocal.fr) 

