

Communiqué

LES ACHETEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR LE 6 JUIN 2019 POUR LA PREMIÈRE ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal

Le 6 juin dernier, plus de 80 personnes étaient réunies, à Marseille, pour assister à la première cérémonie de Remise des prix des Trophées Acheteurs Agrilocal.

L'objectif de cette soirée : réaffirmer les valeurs du réseau Agrilocal et saluer toutes celles et tous ceux qui contribuent, chaque jour, à la réussite et au déploiement d'AGRILocal.

A l'instar de la première édition des Trophées nationaux Fournisseurs Agrilocal qui a récompensé les fournisseurs les plus actifs du réseau Agrilocal, **c'est aujourd'hui les Acheteurs de la restauration collective, qui ont été valorisés !**

Des acheteurs qui font un choix fort, en s'engageant dans cette plateforme : 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, pour un acheteur de la restauration collective – que ce soit pour des collègues, des lycées, des écoles primaires, des hôpitaux ou d'autres établissements publics –, c'est bien plus que procéder à un simple approvisionnement.

C'est faire le choix de la qualité, d'abord ! 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.

C'est faire le choix de la proximité et du dynamisme de son territoire : alors que dans nos départements, nous avons bien souvent des produits d'excellence à portée de main, quelle logique y aurait-il à aller les chercher dans d'autres pays du monde ? Les acheteurs qui s'impliquent dans le réseau Agrilocal refusent de céder à cette incohérence, à ce paradoxe. Ils sont acteurs de leur territoire et contribuent, à travers leur engagement, à son animation.

C'est faire le choix d'une alimentation durable : en favorisant des systèmes agricoles locaux – très souvent familiaux – et en rapprochant au maximum les lieux de production et de consommation des produits.

Et c'est parce que les acheteurs de la restauration collective qui s'engagent dans Agrilocal remplissent cette mission de service public, bénéfique à tous, que leur travail doit être valorisé, mis en lumière, célébré !

Pour cette première édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 46 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs.**

Comme ce fut le cas, pour les Trophées Fournisseurs, 3 prix complémentaires ont été décernés : **Espoir - Solidarité - et un nouveau Prix : le Prix Engagement.**

AGRILocal, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Agrilocal est une association nationale créée en 2013 collaborant avec 36 départements français. Son service, mis en place à travers une plateforme virtuelle permet de créer non seulement un lien de proximité, mais aussi un lien social et une réelle solidarité au sein des territoires. Cette plate-forme de mise en relation gratuite et immédiate permet aux acheteurs publics en restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et aux fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) de proposer leurs produits sans intermédiaire.

Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et ne cesse de voir ses fonctionnalités être améliorées pour répondre aux demandes des fournisseurs et acheteurs.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILOCAL LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (90)

La Mutualité Française Comtoise, Résidence de la Miotte à Belfort

Lauréat de la catégorie
ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX

Les EHPAD sont des lieux où le moment du repas reste bien souvent l'un des derniers plaisirs. Et cela, la Résidence de la Miotte l'a très bien compris, en s'engageant avec succès auprès d'Agrilocal90 depuis maintenant 2 ans.

Pour cet établissement, qui prépare, sur place, 7j/7, près de 85 000 repas et collations annuels pour ses 115 résidents, consommer des produits locaux et de qualité, était une évidence !

La résidence de la Miotte a attendu avec impatience l'ouverture du service Agrilocal sur le Territoire de Belfort, après les phases de démarrage auprès des Collèges.

La démarche Agrilocal correspond à la fois à leur projet d'établissement, mais également à ses valeurs mutualistes, tout en s'inscrivant dans leur action de développement durable.

Cette démarche, la Résidence de la Miotte l'a également sortie de l'Assiette, en organisant régulièrement des visites, pour ses résidents, chez les producteurs locaux ! Un bon moyen de faire perdurer le lien social !

L'établissement est inscrit depuis 2016 à la plateforme Agrilocal90 et a déjà collaboré avec 21 fournisseurs.



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (84)

La Cuisine Centrale de la Ville d'Avignon

Lauréat de la catégorie
ÉCOLES

Engagée avec Agrilocal84 depuis 2015, la Cuisine Centrale d'Avignon assure la préparation et la distribution quotidienne d'environ 4 000 repas destinés aux 36 restaurants des écoles élémentaires de la ville.

Pour la Cuisine Centrale d'Avignon : le circuit court est une priorité. Grâce à l'outil Agrilocal, elle est en contact direct auprès d'une trentaine de fournisseurs locaux !

Faire monter en gamme la prestation culinaire, privilégier une cuisine traditionnelle réalisée à partir de denrées brutes, recourir à des produits frais et saisonniers, acheter prioritairement aux circuits locaux, augmenter significativement les approvisionnements issus de l'agriculture biologique, éduquer les enfants aux bienfaits du bien-manger, la Cuisine centrale de la Ville d'Avignon, en s'engageant aux côtés d'Agrilocal, a fait le choix d'offrir aux enfants un véritable service public de qualité !



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (34)

Le Lycée Jean Moulin à Pézenas

Lauréat de la catégorie LYCÉES

Déjà engagé dans une démarche de contribution active au développement durable au travers de sa politique d'achat et l'obtention du Label Haute Qualité Alimentaire, le Lycée Jean Moulin a toujours eu à cœur d'offrir à ses élèves une restauration de qualité en proposant des produits frais et locaux.

C'est donc tout naturellement, que le lycée Jean Moulin s'est inscrit en août 2016 sur la plate-forme Agrilocal34 afin de répondre à 3 objectifs : acheter local, favoriser les circuits courts et rapprocher le consommateur du producteur.

Avec 1 300 repas servis chaque jour, « consommer local, c'est aussi maîtriser les coûts et faciliter la traçabilité des produits servis en restauration collective ».

Pour le Lycée Jean Moulin, l'outil Agrilocal est un système gagnant/gagnant, où l'établissement et le tissu économique local y trouvent leur compte !



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (01)

Le collège Anne Frank à Miribel

Lauréat de la catégorie **COLLÈGES**

Inscrit depuis début 2016 sur la plate-forme Agrilocal01, le collège Anne Frank a déjà contractualisé plus de 330 marchés auprès de 38 fournisseurs locaux ! Chaque année, c'est environ 52 000 repas qui sont servis aux 366 convives de l'établissement.

Le collège Anne Frank participe régulièrement aux différentes animations initiées par Agrilocal, telles que « Au pré de l'Assiette et Connectez-vous Local ». Il est également à noter, que le Collège Anne Frank s'est inscrit dans une démarche de développement durable, en obtenant le Label E3D.

Pour ce collège, Agrilocal c'est « la satisfaction de participer à l'expansion d'une filière alimentaire locale grâce au travail de producteurs passionnés, qui lui permette de garantir une cuisine saisonnière, variée et pleine de saveurs, avec un seul objectif : transmettre un patrimoine culinaire aux enfants ! ».



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (15)

Le Village Vacances la Châtaigneraie à Maurs La Jolie

Lauréat de la catégorie
AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS

En s'engageant en septembre 2016 avec Agrilocal15, le Village Vacances La Châtaigneraie souhaitait avant tout affirmer son engagement et sa volonté de soutenir l'Agriculture locale.

Déjà titulaire de 2 labels qualité d'excellence « Cap sur les 4 saisons » pour la restauration et « Chouette Nature » pour l'environnement durable, la Châtaigneraie, en utilisant l'outil Agrilocal, a pu répondre à ses objectifs, à savoir : mettre en valeur les produits locaux, de qualité et de saison tout en connaissant l'origine des produits et faire découvrir le patrimoine gastronomique local.

En plus des 70 000 repas servis annuellement, cet établissement n'hésite pas à faire connaître ses fournisseurs en organisant, chaque semaine, des marchés afin de présenter les producteurs locaux aux touristes et à indiquer, sur la carte de leur restaurant, la provenance des produits utilisés pour les menus de la semaine !



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (63)

Groupement de Soutien de la Base de Défense de Clermont-Ferrand

Lauréat du prix spécial **ENGAGEMENT**

La base de défense de Clermont-Ferrand, a été le premier restaurant militaire à rejoindre le réseau Agrilocal63 en 2013, dès sa création.

Le succès de la mise en place à Clermont-Ferrand, a influencé d'autres sites militaires, qui ont dupliqué le système nationalement.

L'utilisation du dispositif Agrilocal, qui vient en complément des marchés passés au niveau national avec l'Économat des Armées, permet de soutenir les producteurs locaux, d'améliorer la qualité des menus, en permettant l'approvisionnement en produits locaux, frais et de saison.

Avec environ 1 000 repas servis chaque jour, la base de défense de Clermont-Ferrand est en contact avec une quarantaine de fournisseurs locaux.

Chaque année, elle réalise un total de 20% de commande libre sur Agrilocal63, et participe pleinement à la promotion du manger mieux et du manger local !



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (76)

Le collège Alain à Maromme

Lauréat du prix spécial **ESPOIR**

Depuis 2016, le collège Alain de Maromme utilise Agrilocal76 pour commander des produits locaux et les intégrer dans ses menus.

Depuis son adhésion, le collège Alain propose dans ses menus près de 50 % de produits issus des exploitations locales.

Et pour l'équipe de cuisine, la différence est très claire : moins de pertes, des produits beaucoup plus goûteux et surtout des rendements bien meilleurs car les produits perdent moins d'eau.

Et même si certains produits demandent plus de travail, « comme le nettoyage des salades fraîches, la préparation de tomates farcies maison ou l'épluchage des pommes de terre pour confectionner des frites, cuisiner ces produits reste très valorisant pour les équipes ».

Avec 410 repas servis chaque jour, le collège Alain mise sur la cuisine « faite maison » et n'hésite pas à afficher les noms des producteurs locaux dans la salle de restauration, pour promouvoir les acteurs de son territoire !



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



1^{ÈRE} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (26)

Groupement de Coopération Sanitaire Restauration du Nord Drôme à Romans sur Isère

Lauréat du prix spécial SOLIDARITÉ

Au centre hospitalier, lorsque les plateaux-repas arrivent dans les chambres des patients, en amont, le monde discret des cuisines s'est activé afin d'apporter qualité et plaisir gustatifs aux personnes hospitalisées.

«Manger bon» étant une volonté de l'établissement afin de réussir une hospitalisation.

Tous les jours, le personnel de la Cuisine centrale du GCS Restauration prépare environ 2 000 repas destinés aux malades, personnel hospitalier et étudiants.

Inscrit depuis 2015 sur la plate-forme Agrilocal26, l'équipe du CGS Restauration a souhaité aller à la rencontre des fournisseurs locaux afin d'expliquer les attentes particulières du monde hospitalier.

Car dans les cuisines du centre hospitalier, où les plateaux sont préparés individuellement en tenant compte des régimes adaptés aux pathologies des patients, l'alimentation reste un soin et un plaisir !

Grâce au réseau Agrilocal, ils peuvent manger frais et local !



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

