

Communiqué

LES FOURNISSEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE POUR LA 2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal

Le 21 novembre 2019, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs et fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont donné rendez-vous au Ministère de l'Agriculture, pour assister à la seconde cérémonie de Remise des Trophées Fournisseurs Agrilocal.

Organisée, sous le haut patronage de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, **Didier Guillaume**, cette soirée a eu encore plus de sens. En effet, Didier Guillaume, en tant que Ministre de l'Agriculture aujourd'hui, mais aussi en tant que Président du Département de la Drôme il y a quelques années, est l'un des plus fervents acteurs et défenseurs de la démarche Agrilocal.

L'objectif de cette soirée : mettre à l'honneur des agriculteurs, des artisans et, plus largement, des « fournisseurs » du réseau Agrilocal et saluer toutes celles et tous ceux qui contribuent, chaque jour, à la réussite et au déploiement d'AGRILOCAL.

Ces Trophées sont une manière de remercier ces professionnels et de réaffirmer la fierté de compter sur nos territoires des hommes et des femmes engagés, au quotidien, pour proposer aux citoyens des produits d'excellence.

Un nouveau succès pour cette seconde édition

Pour cette seconde édition, ce sont 43 candidatures qui ont été reçues et que le Jury a eu la lourde tâche de départager. Les candidats ont postulé dans 5 catégories : **Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés.**

Au-delà de ces 5 catégories, 3 prix spéciaux ont également été décernés : **le Prix Espoir, le Prix Solidarité et le Prix Engagement.**

Le palmarès complet est à découvrir dans le dossier de presse joint.

La démarche Agrilocal récompensée nationalement

Alors que la loi EGALIM, qui vient de fêter son premier anniversaire, a fixé un objectif de 50% d'approvisionnement des cantines en produits durables et de qualité d'ici 2022, Agrilocal s'inscrit pleinement dans cette ambition et offre un levier performant aux acteurs du secteur pour relever ce défi.

Enfin, preuve supplémentaire de la pertinence de cet outil : AGRILocal s'est vu décerner le Trophée Colibri par la plateforme des Excellences AGRIFood, destinée à détecter et recenser les démarches « novatrices, performantes et inspirantes » de la filière agroalimentaire française. Un prix que les représentants de l'association ont reçu, la veille, le 20 novembre à Orléans.

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

Agrilocal est une association nationale créée en 2013 collaborant avec 37 départements français. Son service, mis en place à travers une plate-forme 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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (90)

Thomas STAMPFLI, EARL de l'Étang Fourchu

Éleveur de vaches limousines et charolaises - Florimont, Territoire de Belfort (90)

Lauréat de la catégorie **PRODUITS CARNÉS**

La ferme de l'étang Fourchu, créée il y a 24 ans, qui a pour vocation l'élevage bovin et la production fourragère, a connu plusieurs évolutions. Située au cœur d'un site Natura 2000 (Etangs et Vallées du territoire de Belfort) avec une exploitation conduite en agriculture biologique depuis 2010, Thomas Stampfli souhaitait permettre l'accès à des produits locaux et biologiques, au plus grand nombre.

C'est ainsi, qu'un magasin de vente directe de sa production de viande bovine a ouvert ses portes en 2013. Petit à petit, de nombreux producteurs locaux tous en agriculture biologique sont venus étoffer la gamme de produits proposés (volailles, produits laitiers de vache, chèvres et brebis, boissons, légumes et diverses épiceries).

Inscrit depuis 2015 sur la plateforme Agrilocal90, Thomas Stampfli avait un objectif en adhérant au réseau : **faire profiter aux enfants de produits de qualité.**

Et c'est désormais, chose faite, puisque la ferme de l'Étang Fourchu fournit les restaurants de 9 collèges du Département et d'un Lycée agricole.

Le petit plus : la viande de Thomas Stampfli est découpée par les apprentis bouchers du CFA de Belfort, ce qui permet de faire travailler les élèves du territoire.

C'est un vrai cercle vertueux, qui s'est mis en place entre la ferme de l'Étang Fourchu, les acheteurs du réseau Agrilocal et le CFA de Belfort !

« C'est un partenariat gagnant-gagnant avec les acheteurs Agrilocal, qui me permet de valoriser une viande de qualité, locale et bio ! »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (21)

Michel PAYOT, GAEC du Mont-Lassois

Production et Vente de produits Laitiers - Etrochey, Côte-d'Or (21)

Lauréat de la catégorie **PRODUITS LAITIERS**

La Ferme du Mont Lassois, est une ferme de polyculture-élevage spécialisée dans la production de lait BIO, qui emploie 9 personnes dont 6 de la même famille ! Pour ces éleveurs de vaches montbéliardes, c'est avant tout, une très belle histoire, qui se perpétue depuis 4 générations !

Mais c'est en 2011, que l'exploitation a pris un nouveau tournant, avec la mise en place d'un atelier de transformation, suivi de la création d'une marque de Yaourt nommée Adelle et l'obtention du label Agriculture Biologique.

Aujourd'hui, l'exploitation est complètement indépendante et autonome. Les vaches sont nourries à l'herbe, au foin et aux céréales, tous, produits sur l'exploitation. En soignant l'alimentation de leurs animaux, leur lait donne au yaourt un goût extrêmement différent. De la pasteurisation au brassage manuel, ils le manipulent avec douceur et précaution, afin que toute l'attention donnée se retrouve dans le goût de leurs produits.

La Ferme du Mont Lassois propose une gamme de produits transformés, très étendue, composée de faisselles, fromages blancs, fromages frais, crème fraîche et pas moins de 14 saveurs de yaourts brassés !

Au moment de la mise en place de la plateforme Agrilocal21, le département recherchait des établissements pilotes pour tester l'outil, c'est sans hésitation que la ferme du Mont Lassois s'est portée volontaire en mai 2018 !

Aujourd'hui, grâce à Agrilocal, l'exploitation fournit depuis la rentrée de septembre, pas moins de 40 collègues, 4 maisons de retraite et une maison familiale.

« Nous défendons des valeurs qui nous sont chères : la création de produits aux goûts authentiques, sains et sans additifs - l'éducation du palais des plus jeunes - le contact direct avec les consommateurs - le respect de l'environnement ! »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (01)

Jimmy, Loïc et Jilly DOTHAL, EARL Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly

Maraîchers – Saint Bénigne, Ain (01)

Lauréat de la catégorie **LÉGUMES**

Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly, c'est avant tout une très belle histoire fraternelle !
C'est l'histoire de 3 frères passionnés !

L'histoire commence avec Jimmy, en 2010, alors tout juste âgé de 20 ans, lorsqu'il s'installe comme maraîcher, au hameau des Raviers, berceau de la famille, après avoir acquis une solide formation agricole qui l'a conduit d'un BEP à un bac pro en productions végétales.

Il a repris, à l'époque, les terres confiées par ses parents en les équipant de serres pour produire des légumes. Au fil du temps, l'entreprise s'est agrandie au point que Jimmy a tout d'abord été rejoint en 2012 par son frère Loïc, puis le travail prenant encore de l'ampleur, le troisième frère : Jilly, a rejoint l'équipe en 2015.

C'est ainsi, qu'est née l'EARL « les jardins de Jimmy, Loïc et Jilly ».

Aujourd'hui ces trois frères, qui pratiquent également de façon assidue le rugby, travaillent en toute complémentarité chacun dans leur domaine respectif. Cela va de la production sur leur exploitation à la commercialisation des produits sur les marchés.

La plateforme Agrilocal01, à laquelle ils ont adhéré en avril 2017, leur a permis de servir une nouvelle clientèle, de diversifier leur activité, mais a aussi été une opportunité pour se former et se familiariser avec les plateformes numériques de vente.

« Nous sommes extrêmement heureux et fiers de pouvoir fournir les collègues de notre département ! »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (26)

Jean-François TORTEL, EARL des Loyes

Producteur de fruits à noyaux – Eymeux, Drôme (26)

Lauréat de la catégorie **FRUITS**

L'exploitation des Loyes est située à proximité de Romans-sur-Isère, aux pieds des Monts du Matin. Historiquement, elle s'est spécialisée dans la production de fruits à noyaux tels que la pêche et l'abricot, puis, dans les fruits à pépins comme la pomme et la poire.

Cette production fruitière est menée en culture raisonnée afin de répondre au mieux aux besoins des consommateurs.

Jean-François Tortel a découvert Agrilocal, suite à la demande de l'Hôpital de Romans-sur-Valence qui recherchait des fruits mûrs locaux à proposer aux patients.

Engagé depuis septembre 2016 sur la plateforme Agrilocal26, avec près de 166 marchés publics remportés, il collabore fidèlement auprès des 2 hôpitaux de son département (Romans et Valence), qui ont remporté le Prix Spécial Solidarité à la 1^{ère} édition des Trophées Acheteurs en juin dernier.

L'exploitation des Loyes a pour ambition de vendre ses produits sans intermédiaire, de se rapprocher des consommateurs, mais aussi de valoriser le produit à maturité.

« Notre fierté : permettre aux patients des hôpitaux de bénéficier de fruits frais et bruts ! »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (87)

David et Alexandra LAVAUD, GAEC de Lauterie

Producteurs d'œufs biologiques – Saint Jean Ligoure, Haute-Vienne (87)

Lauréat de la catégorie **AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS**

Alexandra Lavaud et son mari David gèrent le Gaec de Lauterie et sont à la tête d'une exploitation d'une cinquantaine d'hectares. Ce couple a fait le choix d'une production diversifiée : bovins, ovins, caprins et volailles.

C'est en 2009, que l'exploitation a tenté l'élevage de poules pondeuses BIO. Et aujourd'hui, elle en compte 12 000 ! Toute la journée, elles peuvent gambader à l'air libre, ce qui garantit des œufs de bonne qualité aux consommateurs.

Leur adhésion à Agrilocal87, en août 2016, a été une opportunité, pour eux, de diversifier leurs circuits de commercialisation en vente directe. Cela répondait pleinement à leur objectif de maintenir un ancrage territorial et de sensibiliser au Bio et au Local.

Et, ce choix, ils ne le regrettent pas ! Car, en plus de voir le nombre d'acheteurs en restauration collective augmenté, Agrilocal87 leur permet d'avoir des échanges très riches avec les professionnels de la restauration collective, au cours desquels ils peuvent pleinement expliquer leur démarche et les sensibiliser à commander régulièrement des quantités plus importantes.

« Nous sommes très fiers de voir les chefs cuisiniers retravailler les matières brutes qui proviennent de nos exploitations ! »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (84)

Michel TORT, Association En Direct de nos Fermes

Association de producteurs – Avignon, Vaucluse (84)

Lauréat du prix spécial **ENGAGEMENT**

En Direct de nos Fermes, c'est une association de vingt agriculteurs vauclusiens qui se sont regroupés pour faire de la vente directe. Elle permet d'optimiser la logistique et de pouvoir fournir aux collectivités une offre diversifiée en fruits et légumes, afin de répondre au mieux aux besoins des acheteurs en restauration collective.

Adhérents à Agrilocal84 depuis mars 2017, la plate-forme leur permet de connaître les attentes des collectivités et d'adapter ainsi l'offre tant en gamme, qu'en qualité et conditionnement.

Agrilocal est d'ailleurs l'unique plate-forme de mise en relation qu'utilise l'association. C'est un outil prépondérant pour le bon fonctionnement d'En Direct de nos Fermes, puisque cela permet aux agriculteurs de percevoir une juste rémunération de leur production, avec un débouché local.

Les producteurs d'En Direct de nos Fermes sont très fiers de nourrir les enfants de la trentaine de crèches, écoles, collèges et lycées du Vaucluse !

Enfin, il faut rappeler la très belle initiative, menée conjointement par la Chambre d'agriculture du Vaucluse et l'association «En Direct de nos Fermes», en partenariat avec le Département, la municipalité d'Avignon et l'agglomération du Grand Avignon, au travers de la création du premier distributeur automatique de fruits et légumes frais en libre-service sur le département.

Cette démarche novatrice, à destination du public et de la restauration collective, répondait à un objectif : faire découvrir des produits sains et locaux au plus grand nombre.

« Nous sommes très fiers de nourrir les enfants de la trentaine de crèches, écoles, collèges et lycées du Vaucluse. »

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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (40)

Michel LABARTHE, SARL Michel Labarthe

Artisan Boucher – Hagetmau, Landes (40)

Lauréat du prix spécial **ESPOIR**

Implantée en Chalosse depuis 1930, la famille de Michel Labarthe transmet son savoir-faire et la passion pour son métier, de père en fils, depuis quatre générations !

Mathieu, arrière-petit-fils de Georges, assure, avec son père Michel, l'avenir de la boucherie familiale. Les conseils de Robert, le grand-père, ne sont jamais loin et sont toujours les bienvenus !

Leur cœur de métier : sélectionner une viande de qualité dans un souci de circuit court afin de préserver notre agriculture. Leur activité est divisée à parts égales, entre la vente directe dans leur boucherie et la vente à des collectivités et à des restaurants gastronomiques.

Pour Michel Labarthe, adhérent à Agrilocal40 depuis août 2016, le premier objectif de sa démarche était avant tout écologique.

Pour lui, il est essentiel de privilégier les circuits courts avec des agriculteurs de petites et moyennes exploitations, soucieux du bien-être animal et du respect de l'environnement, pour favoriser le « manger mieux » tout en préservant notre planète pour les générations futures.

Enfin pour lui, la démarche Agrilocal vise également à atteindre un objectif économique, puisque le fait que chaque utilisateur puisse trouver un bénéfice dans des transactions locales est essentiel.

En effet, grâce à Agrilocal, les producteurs sont rémunérés à leur juste valeur, les collectivités bénéficient d'un excellent rapport qualité/prix et les artisans leur garantissent un savoir-faire. Le tout générant de l'emploi local.

« Il est primordial de pérenniser les circuits courts, de manger sainement et de préserver notre terroir pour nos 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



Communiqué

2^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARÈS COMPLET

Un lauréat dans votre département (11)

Margot Morisot, Société Coopérative Agricole du Pays de Sault

Producteurs de pommes de terre - Espezel, Aude (11)

Lauréat du prix spécial **SOLIDARITÉ**

Sur le plateau de Sault, situé à 1000 mètres d'altitude, la pomme de terre se cultive depuis plus de 20 ans ! C'est en 1998, que plusieurs agriculteurs ont décidé de se réunir dans une association de producteurs : la Coopérative Agricole du Pays de Sault !

Elle compte aujourd'hui, à son actif, 14 producteurs passionnés, qui ont un principal objectif : transmettre le savoir-faire de la culture de la pomme de terre aux futures générations !

Car même si l'élevage reste la principale activité agricole sur le plateau, la production de pommes de terre représente un complément de revenu pour ces agriculteurs.

C'est pourquoi, ils ont immédiatement adhéré au dispositif Agrilocal11, voyant l'opportunité pour eux de trouver de nouveaux débouchés.

Depuis leur adhésion en août 2016, les agriculteurs sont mieux rémunérés et la dynamique Agrilocal leur assure la pérennisation de leurs exploitations et de leurs emplois.

Il faut savoir que les pommes de terre achetées via la plate-forme Agrilocal sont très souvent récoltées le jour même, dans des conditions de production locales et saines.

C'est un gain de temps, d'argent, et surtout un bilan carbone des fruits et légumes nettement inférieur à celui des circuits traditionnels.

« Notre engagement, avec Agrilocal11, nous a permis de créer une légumerie afin de proposer des pommes de terre conditionnées en frites pour la restauration collective. »

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

