

## SECONDE ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal : LES ACHETEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR MALGRÉ LA CRISE SANITAIRE

Le 10 juin 2020, la seconde édition des Trophées Acheteurs Agrilocal 2020 devait se tenir au Futuroscope de Poitiers. Malheureusement, le contexte si particulier que nous connaissons, nous a contraint à annuler la cérémonie de remise de prix.

Néanmoins, l'annulation de cet événement ne remet en rien la distinction de nos Lauréats à cette seconde édition des Trophées Acheteurs Agrilocal.

En effet, nous avons souhaité - peut-être plus encore aujourd'hui - témoigner à ces acheteurs du réseau Agrilocal, toute la reconnaissance de notre réseau national. Car chacun de nos lauréats, est à son échelle, un acteur clé de notre réseau Agrilocal et leur dynamisme dans ce réseau, utile aux consommateurs, à la protection de l'environnement, aux agriculteurs et au dynamisme de leur territoire a été reconnu, au travers de ces Trophées Agrilocal 2020.

**L'objectif : saluer les acheteurs de la restauration collective les plus actifs, qui contribuent, chaque jour, à la réussite et au déploiement d'AGRILocal.**

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 collèges, 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 dans le contexte actuel, les valeurs portées par le réseau Agrilocal « *Manger bien, manger mieux, manger local !* » prennent encore plus de sens et doivent se poursuivre, car l'ensemble des producteurs locaux aura encore plus besoin de soutien, dans les mois à venir pour faire face à cette crise, tant sanitaire, qu'économique pour leurs exploitations.

Pour cette seconde édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 36 candidats, dans les 5 catégories suivantes : **Collèges, Lycées, Ecoles, Etablissements médico-sociaux et Autres restaurants collectifs.**

Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : **Espoir - Solidarité et Engagement.**

Le palmarès complet et la présentation de chaque Lauréat sont à découvrir ci-après.

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



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (34)*

**Collège Le Cèdre  
à Murviel-Les-Béziers**

Lauréat de la catégorie  
**COLLÈGES**



Au Collège Le Cèdre peut-être plus qu'ailleurs, la pause déjeuner est un temps de partage, de plaisir et d'apprentissage.

Car c'est bien plus qu'un simple repas qui est proposé, chaque jour, aux 370 collégiens déjeunant dans cet établissement ! Dans leur assiette, c'est tout le savoir-faire des producteurs de leur département, qu'ils sont invités à découvrir. C'est tout l'intérêt écologique et économique d'un approvisionnement en circuit-court, qu'ils sont amenés à comprendre. Ce sont les multiples aspects que recouvre l'enjeu d'alimentation durable, qu'ils sont appelés à entrevoir.

C'est dans cette logique pédagogique que l'établissement s'est engagé dans la démarche Agrilocal et s'y implique avec détermination, depuis six ans. Une mobilisation qui passe, notamment, par une participation active aux animations proposées par l'association Agrilocal. A l'occasion des semaines Agrilocal, les collégiens du Cèdre partent, par exemple, à la rencontre de ceux qui les nourrissent. Parmi ceux-ci, leur voisin : un éleveur de porcs installé... à quelques centaines de mètres du collège !

Et le projet pédagogique de cet établissement autour de l'alimentation durable va encore plus loin ! Pour sensibiliser toujours plus les élèves à cet enjeu, de nombreuses activités leur sont proposées. Parmi celles-ci : des ateliers sur la lutte contre le gaspillage alimentaire encadrés par les équipes de cuisine, mais aussi sur la culture de fruits et légumes.

Depuis 2014, le Collège Le Cèdre commande environ 80 produits locaux auprès d'une vingtaine de fournisseurs de son département via la plateforme Agrilocal34.

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (03)*

**Lycée Agricole du Bourbonnais  
à Neuvy**

Lauréat de la catégorie  
**LYCÉES**



Au Lycée agricole du Bourbonnais, à Neuvy, les élèves partagent, le midi, un repas 100% cohérent avec ce que leurs professeurs leur enseignent : un menu mettant à l'honneur des produits issus d'un modèle agricole durable, empreint des savoir-faire des agriculteurs de leur département.

Dans cet établissement, engagé depuis mars 2018 sur la plateforme Agrilocal03, alimentation rime en effet avec terroir et qualité : plus de 70% des produits composant les 107 000 repas servis chaque année aux lycéens sont locaux et/ou sous signe officiel de qualité ! Un engagement concret en matière d'alimentation durable d'ailleurs déjà reconnu : le lycée bénéficie de la labellisation « la Région dans mon assiette » délivrée par la Région Auvergne-Rhône Alpes.

Derrière cette mobilisation dans la démarche Agrilocal, c'est tout un projet pédagogique qui est mis en oeuvre, pour sensibiliser toujours plus les élèves à l'enjeu d'alimentation durable. Des « éco-délégués » formés sont, par exemple, présents chaque jour, au self, pour éduquer les élèves à l'apprentissage du tri alimentaire.

**Le Lycée agricole du Bourbonnais a déjà été récompensé à plusieurs reprises pour sa participation active sur la plateforme Agrilocal03 : en 2018 (meilleur lycée en chiffre d'affaires) et en 2019 (meilleur acheteur).**

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (18)*

**Mairie de Saint-Just**  
Lauréat de la catégorie  
**ÉCOLES**



Allier pédagogie, santé et écologie : voici l'ambition de la Mairie de Saint-Just, en matière de restauration scolaire ! Une ambition dont la commune, forte de ses 650 habitants, a fait une priorité absolue.

Pour ses élus, la qualité des 4 512 repas que Saint-Just sert chaque année à ses écoliers n'a pas de prix. Quels que soient les investissements humains et financiers nécessaires, la commune est déterminée à miser sur les bienfaits d'une cantine résolument « locale et durable ».

C'est dans cet objectif que Saint-Just a fait de la plateforme Agrilocal son principal outil de commande publique pour approvisionner son restaurant scolaire. Ce sont donc des produits locaux, bien souvent issus de l'agriculture biologique, achetés en circuit-court, qui composent les menus de son école primaire. Des menus élaborés avec soin, avec l'accompagnement d'une diététicienne.

Et l'engagement de la commune en matière d'alimentation durable ne s'arrête pas là ! Elle propose, chaque année, de nombreuses activités pédagogiques autour de cette thématique. Parce que la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire sont des composantes essentielles de l'alimentation durable, elle a, par exemple, mis en place un dispositif d'initiation au compost, à l'école.

Les enfants de Saint-Just agissent donc positivement pour l'environnement, tout en éduquant leurs papilles et découvrant la richesse de l'agriculture de leur département !

**Depuis son inscription en 2017 à la plateforme Agrilocal18, la Mairie de Saint-Just collabore avec 28 fournisseurs, pour élaborer les menus proposés aux 32 écoliers de la commune.**

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (87)*

### **EHPAD La Valoine à Feytiat**

Lauréat de la catégorie  
**ÉTABLISSEMENTS  
MÉDICO-SOCIAUX**



L'EHPAD La Valoine a fait le choix de miser sur l'excellence et le local, dans les 230 repas qu'il propose, chaque jour, à ses résidents. Inscrit depuis 2017 sur la plateforme Agrilocal 87, cet établissement s'engage au quotidien pour inscrire à ses menus un maximum de produits issus de l'agriculture de leur terroir. Des produits locaux cuisinés sur place, par ses chefs cuisiniers.

A travers cet engagement dans un approvisionnement en circuit-court, l'EHPAD La Valoine remplit deux missions essentielles : agir en faveur du bien-être de ses résidents, du personnel soignant et des encadrants, d'une part... mais aussi contribuer au dynamisme de son département, en permettant aux agriculteurs de trouver des débouchés rémunérateurs pour leurs produits !

C'est, d'ailleurs, avec cette ambition de valoriser le travail et le savoir-faire des acteurs du secteur agroalimentaire de la Haute-Vienne que l'EHPAD La Valoine a participé avec enthousiasme et créativité aux différentes opérations nationales proposées par l'association Agrilocal.

Dernier exemple en date : en octobre 2019, dans le cadre de l'opération « Au pré de l'Assiette », l'établissement proposait à ses résidents de déguster une pièce d'agneau élevée dans le département... puis découpée et préparée par les élèves du Centre de Formation des Apprentis le Moulin Rabaud, à Limoges.

Quelques mois plus tôt, les résidents avaient été invités à participer à une animation autour de l'élevage ovin, l'une des spécialités agricoles du département.

Enfin, sur le plan de la santé, cette fois, l'EHPAD La Valoine a mis en place, avec l'aide de médecins coordinateurs, un groupe de travail sur la politique nutritionnelle de la personne âgée en EHPAD. Ce groupe formule des recommandations dans lesquelles s'inscrit, parfaitement, sa participation active sur la plateforme Agrilocal87.

**L'EHPAD La Valoine a déjà collaboré avec 11 fournisseurs locaux depuis son inscription à la plateforme Agrilocal87.**

#### **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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (86)*

**Comité Poitevin pour l'éducation  
et l'accompagnement spécialisés  
à Mignaloux-Beauvoir**

Lauréat de la catégorie  
**AUTRES RESTAURANTS  
COLLECTIFS**



Eduquer les enfants au goût, aux textures et les inviter à découvrir la richesse de l'agriculture de la Vienne : voilà ce qui motive l'engagement déterminé du Comité Poitevin pour l'éducation et l'accompagnement spécialisés, dans la démarche Agrilocal.

Pour cet établissement, le déjeuner est bien plus qu'une « pause », dans la journée des enfants. Il doit être un temps de plaisir, de partage et d'apprentissage. C'est la raison pour laquelle les 21 000 repas qui leur sont servis annuellement font la part belle aux plats fait-maison, mettant en valeur les produits locaux, de saison, issus de l'agriculture locale.

Et pour mieux comprendre comment sont produits les aliments que l'on consomme, pourquoi ne pas se rendre directement, chez des agriculteurs ? C'est ce que propose l'établissement, dans le prolongement de sa politique d'approvisionnement en circuits-courts : dans le cadre des semaines Agrilocal, les enfants sont invités à visiter des exploitations agricoles et échanger avec les producteurs.

**Depuis son adhésion à Agrilocal86 en 2018, le Comité Poitevin pour l'éducation et l'accompagnement spécialisés a déjà passé 100 marchés impliquant une quinzaine de fournisseurs du département de la Vienne.**

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (31)*

**Collège de Montrabé –  
Paul Cézanne à Montrabé**

Lauréat du prix spécial  
**ESPOIR**



Apprendre aux collégiens à manger bien, en mangeant local : voilà le projet du Collège de Montrabé-Paul Cézanne, engagé dans la démarche Agrilocal depuis 2016.

Comment ? En rapprochant, toujours plus, ces jeunes consommateurs des acteurs qui produisent leur alimentation ! C'est, en effet, tout l'enjeu du développement de l'approvisionnement en produits locaux et bio, en circuit-court, mis en oeuvre dans cet établissement.

Les collégiens de Montrabé – Paul Cézanne sont invités à découvrir et apprécier les produits locaux et de qualité qui leurs sont servis... mais aussi à en comprendre le mode de production. Et c'est dans cette logique que l'établissement organise des temps d'échange entre élèves et producteurs du département, à l'occasion des semaines Agrilocal.

Dans le cadre de la semaine Agrilocal « Au pré de l'Assiette », une éleveuse de poulets bio est, par exemple, venue parler de son métier avant de proposer aux adolescents une dégustation.

Des actions pédagogiques 100% gagnantes qui se traduisent, notamment, par une baisse importante constatée du taux de plats jetés et s'intègrent, pleinement, dans la démarche de labellisation au développement durable de niveau 2 dans laquelle s'est engagée le collège pour poursuivre ses efforts en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de promotion de l'agriculture locale.

**A travers les 57 000 repas qu'il sert chaque année, le Collège Paul Cézanne met à l'honneur les produits de 12 fournisseurs de son département, achetés via la plateforme Agrilocal31.**

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (15)*

**Centre Hospitalier  
Henri Mondor à Aurillac**

Lauréat du prix spécial  
**SOLIDARITÉ**



Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger, à l'hôpital ? Au Centre Hospitalier Henri Mondor d'Aurillac, en tous cas, les patients comme le personnel ont accès à une cuisine de qualité... et locale.

Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal 15, il y a 5 ans, l'établissement collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés, à la hauteur de la renommée de l'agriculture cantalienne !

Et ce sont donc 610 000 repas empreints du savoir-faire des agriculteurs de ce terroir d'exception qui sont, chaque année, servis dans cet hôpital. Un savoir-faire que sont, d'ailleurs, invités à venir présenter aux patients les agriculteurs eux-mêmes, à l'occasion d'animations mises en place dans le cadre des opérations nationale d'Agrilocal.

Car c'est avec un enthousiasme et une détermination sans borne, depuis 2015, que le Centre Hospitalier Henri Mondor participe à ces opérations ! La « truffade-saucisse » servie à l'occasion de la semaine « Au Pré de l'Assiette » est une illustration de la volonté de cet établissement d'apporter plaisir et réconfort aux patients, comme aux soignants.

Une « truffade-saucisse » que l'hôpital partage, parmi d'autres recettes gourmandes élaborées par les acteurs du réseau Agrilocal, dans le livre « Cuisiner local à la maison ».

**Le Centre Hospitalier, qui collabore avec 32 fournisseurs du réseau Agrilocal, avait déjà reçu en 2017 le Trophée Acheteur Agrilocal15.**

### 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)



*Communiqué*

## 2<sup>ème</sup> EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat  
dans votre département (16)*

**Cuisine Centrale de Barbezieux  
– CDC des 4B**

**Lauréat du prix spécial  
ENGAGEMENT**



A la cuisine centrale de Barbezieux, un choix a été fait : miser sur le local, les produits de saison et la qualité.

Car cette structure l'a compris : derrière les 420 repas qu'elle propose chaque jour aux convives de sa commune, se jouent de grands enjeux ! Protection de l'environnement, lutte contre le gaspillage alimentaire, soutien aux producteurs locaux et animation de son territoire, ... Autant d'enjeux que la cuisine centrale de Barbezieux réussit à allier à travers son approvisionnement en circuits-courts, via la plateforme Agrilocal 16.

Impliquée en parallèle dans la démarche « Mon restau responsable », la cuisine centrale de Barbezieux est donc un acteur résolument engagé en faveur d'une alimentation durable, accessible à tous.

Et c'est pour partager le plus largement possible cette ambition qu'elle participe activement aux animations proposées par Agrilocal, telles que « Connectez-vous local » ou le « Repas Agrilocal », organisé en partenariat avec l'association Régalade spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une mobilisation pleine et entière, déjà récompensée en 2018 par le trophée du meilleur acheteur Agrilocal16, à l'occasion des « Gastronomades » : un salon gastronomique qui se tient, chaque année, en Charente.

**La Cuisine centrale de Barbezieux a adhéré en 2017 à Agrilocal16. Depuis, elle a déjà conclu plus de 400 contrats avec les producteurs du département de la Charente.**

### 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)

