

3^{ème} ÉDITION DES TROPHÉES ACHETEURS ET FOURNISSEURS AGRILocal : LES ACTEURS DU RÉSEAU AGRILocal À L'HONNEUR MALGRÉ LA CRISE

Le 28 avril 2021, la troisième édition conjointe des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal 2021 devait se tenir à La Rochelle. Malheureusement, le contexte sanitaire nous a contraint à annuler la cérémonie de remise de prix.

Malgré tout, l'annulation de cet événement ne remet en rien la distinction de nos Lauréats à cette troisième édition des Trophées nationaux Agrilocal 2021.

L'objectif de ces Trophées : remercier et valoriser les Acheteurs et les Fournisseurs, maillons incontournables des enjeux sociétaux et économiques actuels pour « Bien manger, Manger mieux, Manger Local » en restauration collective.

En effet, chacun de nos lauréats, est à son échelle, un acteur clé du réseau national 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 2021.

La démarche Agrilocal plus que jamais d'actualité

La crise sanitaire actuelle conjuguée aux crises agricoles et climatiques successives démontrent qu'en matière d'alimentation, le choix du local est le bon.

La période que nous traversons, nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont, plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité.

S'engager avec Agrilocal, pour les acheteurs, comme pour les fournisseurs, c'est faire le choix d'allier, dans l'assiette des convives de la restauration collective, plaisir, goût et durabilité.

Encore un succès pour cette troisième édition

Pour cette troisième édition de la session Acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 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**.

Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté Fournisseurs, c'est 34 candidats que le jury a départagé dans les 5 catégories suivantes : **Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés**. Comme pour la session Acheteurs, 3 prix spéciaux - **Espoir - Solidarité et Engagement** - complètent le palmarès.

Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

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 37 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 plateforme 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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (40)*

**Collège Jean Rostand
à Tartas**
Lauréat de la catégorie
COLLÈGES



Le Collège Jean Rostand a été l'un des établissements précurseurs lors de la mise en place de la plateforme Agrilocal40 au moment de la phase de test initiée par le Département des Landes.

C'est tout naturellement que cet établissement a décidé de rejoindre le réseau Agrilocal, en 2016, dont les valeurs sont en parfaite adéquation avec celles du Collège Jean Rostand, qui travaillait depuis longtemps sur un approvisionnement local.

Pour Corinne Laboudigue, gestionnaire du restaurant scolaire, « Agrilocal40 nous a permis de connaître de nouveaux producteurs et ainsi de faire progresser notre part de produits locaux dans les assiettes. Mais cela fonctionne parce qu'il y a une véritable volonté politique d'aller en ce sens et que toute l'équipe est favorable à travailler des produits frais. Cela a aussi demandé de réorganiser le service, notamment pour réceptionner les commandes des différents producteurs ».

Avec plus de 77 000 repas servis à l'année, ce collège mise sur le circuit-court afin de soutenir la production locale et valoriser les producteurs locaux des Landes, mais également pour ravir les papilles de ses 580 convives.

Très engagé, le collège Jean Rostand participe régulièrement aux opérations d'Agrilocal dans l'objectif de promouvoir le local en faveur d'une alimentation de qualité et de goût pour les enfants. Il a également mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en adhérant à « Ecotribu, mon collège passe au vert », un dispositif départemental qui permet la prévention et la gestion des déchets avec le tri, la pesée des déchets et des actions autour de l'alimentation durable.

Depuis 2016, le Collège Jean Rostand a réalisé environ 55 marchés publics auprès d'une quinzaine de fournisseurs locaux de son département via la plateforme Agrilocal40.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (87)*

**Lycée Paul Eluard
à Saint-Junien**
Lauréat de la catégorie
LYCÉES



Le lycée Général et Technologique Paul Eluard s'est engagé en janvier 2019 dans le réseau Agrilocal87.

Leur objectif premier, en intégrant le réseau national Agrilocal, était de pouvoir respecter les nouvelles directives de la Loi EGALIM (dont l'une des priorités est d'arriver à un approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio dans les cantines d'ici 2022).

Grâce à la plateforme Agrilocal87, cet établissement a réussi à structurer ses achats bio et locaux tout en participant à l'économie de la Haute-Vienne. Aujourd'hui, c'est plus de 129 000 repas qui sont servis chaque année aux 740 lycéens de cet établissement.

Le lycée Paul Eluard se concentre également sur la sensibilisation des lycéens sur le gaspillage et l'alimentation durable, notamment au travers de production moins importante en terme de grammage et de portions adaptées aux convives du restaurant scolaire.

Depuis 2019, le Lycée Paul Eluard a contractualisé plus de 26 marchés publics auprès d'une quinzaine de fournisseurs locaux de son département via 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



Communiqué

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (15)*

**Groupe scolaire des écoles
publiques de Ytrac**
Lauréat de la catégorie
ÉCOLES



« Dans les écoles d'YTRAC, on se régale local et on consomme Cantal ! » En matière de restauration scolaire, la commune d'Ytrac a souhaité que ses deux cantines scolaires s'approvisionnent en local ! Et cette volonté a été grandement facilitée par l'adhésion de la commune au réseau Agrilocal15, en novembre 2018.

Les 2 écoles de la commune ont fait le choix de miser sur un approvisionnement en circuit-court afin de privilégier la qualité ainsi que la proximité des produits proposés aux enfants.

Les deux écoles de la commune possèdent chacune leur propre restaurant scolaire, mais les repas sont élaborés dans la cuisine de l'école des Volcans par les trois cuisinières, qui composent l'équipe.

Chaque jour, c'est environ 350 repas qui sont servis aux écoliers de la commune, sur les 2 sites.

Et l'amour de la commune pour les produits cantaliens et l'alimentation durable ne s'arrête pas là ! Elle propose, chaque année, de nombreuses activités pédagogiques pour sensibiliser les écoliers à devenir des acteurs responsables de leur alimentation : découverte de nouveaux produits, échanges avec les producteurs locaux, réduction des déchets et lutte anti-gaspillage.

Depuis son adhésion à Agrilocal15, la commune d'Ytrac a constaté une diminution du gaspillage alimentaire mais surtout une grande satisfaction, des enfants et des parents, concernant la qualité des menus proposés avec les produits locaux.

Depuis son inscription en 2018 à la plateforme Agrilocal15, ce groupe scolaire collabore avec 20 fournisseurs, pour élaborer les menus proposés aux 274 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



Communiqué

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (63)*

EHPAD des Mille Sourires à Cunlhat

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



À l'EHPAD des Mille Sourires, situé au cœur du Parc Naturel Régional du Livradois Forez, l'alimentation quotidienne des 107 résidents est au cœur des préoccupations de cet établissement. Dès le lancement de la plateforme Agrilocal63, l'EHPAD des Mille Sourires a immédiatement été séduit par ce nouveau dispositif.

Inscrit depuis 2014, cet établissement s'engage au quotidien pour inscrire à ses menus un maximum de produits issus de l'agriculture de son terroir afin de satisfaire ses résidents tant sur la qualité nutritive que gustative de ses repas.

À travers cet engagement dans un approvisionnement en circuit-court, l'EHPAD répond à sa politique rurale ancrée sur son territoire qui privilégie une consommation respectueuse de l'environnement et la mise en valeur des produits issus de l'économie locale.

C'est, d'ailleurs, avec cette ambition de valoriser le travail et le savoir-faire des producteurs locaux que l'EHPAD des Mille Sourires participe, tous les ans, avec enthousiasme aux différentes opérations nationales proposées par l'association Agrilocal, dont l'opération « Au pré de la ferme » qui permet aux résidents de visiter des exploitations agricoles.

Enfin, l'établissement a également mis en place un potager participatif pour encourager le « manger bon et le manger de saison » auprès des résidents et de leurs familles.

L'EHPAD des Mille Sourires collabore avec 11 fournisseurs locaux depuis son inscription à la plateforme Agrilocal63.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (11)*

**Restaurant Inter-Administratif
de Carcassonne**

Lauréat de la catégorie
**AUTRES RESTAURANTS
COLLECTIFS**



Le Restaurant Inter-Administratif de Carcassonne (RIAC) est un établissement géré sous forme associative à destination première des fonctionnaires et agents des services publics de Carcassonne.

Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal11 en 2016, l'établissement collabore avec les producteurs du département pour proposer, 5 jours sur 7, des menus variés à ses 200 convives !

Pour cet établissement, le déjeuner représente bien plus qu'une « pause » à midi. Il permet aux convives de pouvoir bénéficier d'une restauration collective de plaisir. C'est la raison pour laquelle les 56 000 repas qui leur sont servis annuellement font la part belle aux produits locaux, de saison, issus de l'agriculture locale et biologique.

L'ambition affichée de cet établissement étant de valoriser les savoir-faire agricoles locaux et les productions de qualité tout en participant activement au développement économique de leur département.

Depuis son adhésion à Agrilocal11 en 2016, le Restaurant Inter-Administratif de Carcassonne a déjà passé plus de 280 marchés impliquant une dizaine de fournisseurs locaux du département de l'Aude.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (76)*

**Collège André Siegfried
à Saint-Romain de Colbosc**

Lauréat du prix spécial
ESPOIR



Eduquer les collégiens au goût et à l'agriculture durable : voilà le projet du Collège André Siegfried, engagé dans la démarche Agrilocal depuis 2019.

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 848 collégiens du collège André Siegfried sont invités à découvrir et apprécier les produits locaux, de saison et de qualité qui leur sont servis au travers de repas simples et variés (carottes vichy multicolores, soupes quotidiennes) ... mais aussi à en comprendre le mode de production et à prendre conscience des impacts de la surconsommation. Et c'est dans cette logique que l'établissement mène une campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire avec des outils comme le « gâchimètre » pour mesurer le pain jeté, le bac de compostage ou encore le frigo-troc.

En intégrant le réseau Agrilocal76, cet établissement a souhaité soutenir durablement l'économie locale agricole, en travaillant notamment avec 4 producteurs situés à moins de 4 km, pour un approvisionnement en légumes, œufs et produits laitiers.

A travers les 68 000 repas qu'il sert chaque année, le Collège André Siegfried met à l'honneur les produits de 17 fournisseurs de son département, achetés via la plateforme Agrilocal76.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (84)*

**Centre Hospitalier
de Montfavel**

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



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

Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients et de leur apporter plaisir et réconfort.

Et ce sont donc environ 610 000 repas empreints du savoir-faire des agriculteurs locaux qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière.

Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce Centre Hospitalier, rejoindre le réseau Agrilocal, est une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants.

Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES ACHETEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (01)*

**Collège Marcel Anthonioz
à Divonne-les-Bains**

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Au Collège Marcel Anthonioz peut-être plus qu'ailleurs, la pause déjeuner est un temps de partage, de plaisir et d'éducation au goût !

Car c'est bien plus qu'un simple repas qui est proposé, chaque jour, aux 460 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 cinq ans. Tous les menus sont réfléchis 14 semaines à l'avance. L'équipe de cuisine anticipe au maximum ses commandes pour permettre aux producteurs locaux, avec lesquels ils ont tissé des liens, de produire et de fournir les quantités justes, afin d'éviter la surproduction.

Avec 2 € de budget par jour et par élève, grâce à la plateforme Agrilocal01, cet établissement réussit à commander 35 % de ses produits dans l'Ain et 65 % de bio et de local, tout en prenant en compte les besoins nutritionnels des adolescents et en veillant à l'équilibre des repas proposés.

Pour Pascal Orset, le chef cuisinier, il est possible d'être créatif en restauration collective et de faire du «bon» ! Son plus grand bonheur est quand les collégiens lui sourient lorsqu'ils dégustent leur assiette !

Depuis 2016, le Collège Marcel Anthonioz a contractualisé plus de 510 marchés publics auprès d'une quarantaine de fournisseurs de son département via la plateforme Agrilocal01.

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (16)*

Jérôme Calluau,
Sarl JP Calluau
Artisan
à St-Claud

Lauréat de la catégorie
PRODUITS CARNÉS



Depuis 3 générations, la SARL JP CALLUAUD fondée en 1932, poursuit une tradition : proposer une viande de qualité au meilleur prix. Cette société, de 10 salariés, est spécialisée dans la transformation et la conservation de la viande de boucherie à Saint Claud en Charente.

Disposant de son propre atelier de découpe et d'une boucherie dédiée, la SARL JP CALLUAUD propose à ses clients une large gamme de produits bovins (dont la viande Limousine), ovins, porcins et volailles sélectionnés avec soin chez les meilleurs éleveurs de la région.

En 2018, la SARL JP CALLUAUD a décidé de développer son activité et de trouver de nouveaux débouchés rémunérateurs en rejoignant le réseau Agrilocal16.

Cette adhésion a permis à Jérôme Calluau de valoriser les viandes produites localement et de travailler avec la restauration collective.

Aujourd'hui, cette société fournit plus de 71 acheteurs différents sur l'ensemble du département de la Charente, pour un peu plus de 820 commandes honorées.

« En adhérant au réseau Agrilocal16, nous participons au développement de l'économie locale et à la promotion de viandes 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



Communiqué

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (12)*

**Estelle Haas & Bruno Pomarède,
Sarl La Fromagère Haas-Pomarède**
Production et vente de produits laitiers
à Lestrades et Thouels

Lauréat de la catégorie
PRODUITS LAITIERS



La Fromagère Haas-Pomarède est une exploitation agricole familiale où sont élevés 550 brebis ainsi qu'une centaine d'agneaux.

Créée par Estelle Haas et Bruno Pomarède, ces éleveurs et producteurs de fromages amoureux de leur terroir, se sont engagés de longue date dans l'innovation. Ils ont été précurseurs dans le département en optant pour un séchage en grange et une salle de traite mécanisée. Ils travaillent dans une logique de développement durable en cultivant eux-même leur foin et leurs céréales. Ils produisent des yaourts, des fromages et même des glaces au lait de brebis !

Ces 2 éleveurs passionnés sont également des éleveurs engagés ! Engagés dans une démarche de développement durable : ils participent à la démarche Bleu Blanc Cœur et à ses objectifs liés à la santé de la terre, des animaux et des hommes. Une démarche qui s'inscrit, dans une logique de développement écologique, social et économique. Et engagés pour l'éducation au goût des plus jeunes : ils se déplacent également dans les écoles pour des dégustations pédagogiques et pour faire connaître les bons produits de l'Aveyron.

C'est en 2018, qu'ils ont décidé de rejoindre le réseau Agrilocal12. Aujourd'hui, cette ferme fournit plus de 29 acheteurs différents sur l'ensemble du département, voire même vers les départements limitrophes, contribuant de fait à l'interconnexion entre départements du même terroir.

« Notre intérêt pour la démarche a été porté par l'espoir que nos enfants et leurs copains mangent bientôt nos produits à la cantine grâce à Agrilocal12 ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (52)*

José Richier,
SARL ADASMS Les Rives Dervoises
Maraîchage
à Rives Dervoises

Lauréat de la catégorie
LÉGUMES



L'Association Derroise d'Action Sociale et Médico-Social (ADASMS) Les Rives Dervoises a créé en 2018, une filiale, TERRE&DER. Cette entreprise adaptée a pour but la création d'emploi et l'accompagnement professionnel des personnes en situation de handicap.

Son activité principale est le maraîchage diversifié. Forte de ses 11 salariés, elle produit une vingtaine de variétés de légumes, dont principalement des carottes, salades, pommes de terre, tomates, oignons, concombres, courges et poireaux. Depuis 2 ans, TERRE&DER a entamé sa conversion BIO et envisage de créer, prochainement, une cuisine centrale et une légumerie pour l'approvisionnement des collectivités locales.

Aujourd'hui, la commercialisation de ses légumes se fait uniquement en circuit-court : supermarchés, magasins spécialisés, producteurs, restaurants et restaurants collectifs, dans un périmètre qui n'excède pas les 60 km.

Cette association est devenue adhérente au réseau Agrilocal52, en 2019, et ne le regrette pas ! Pour elle, la plateforme Agrilocal est un excellent outil facilitateur de mise en relation entre les producteurs et les collectivités avec une logique de développement à l'échelle humaine et territoriale.

« Le référencement des fournisseurs et la visibilité des marchés publics permettent un démarchage facile et rapide pour le développement de vrai circuit de proximité ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (84)*

**Hervé Larguier,
Gaec Larguier**
Production de Fruits
à Cavailon

Lauréat de la catégorie
FRUITS



Le GAEC du Larguier est avant tout une entreprise familiale ! Les 2 frères, Hervé et Laurent, ont créé cette entreprise en 1997 et sont de vrais passionnés de leur métier. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis.

Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. Mais depuis la création d'Agrilocal84, Hervé et Laurent Larguier se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités. Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département.

Convaincu de l'importance de l'approvisionnement en circuit-court pour les collectivités et les particuliers, Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association « En direct de nos fermes ».

« Vendre aux cantines, c'est possible ! Je livre des collèges jusqu'à 50 km autour de Cavailon. Au-delà, d'autres producteurs peuvent prendre le relais ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (70)*

Maxime Gérardin,
Sarl Boucherie de La Motte
Artisan Boucher
à Pusey

Lauréat de la catégorie
AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS



L'histoire de la Boucherie de La Motte a démarré, il y a 15 ans, suite à la volonté de 3 éleveurs de commercialiser eux-même leur production, dans une logique novatrice, pour l'époque, de circuit-court.

C'est ainsi, que la première boucherie a vu le jour. La Boucherie de la Motte propose les produits de la ferme : viande fraîche de boeuf, de veau, de porc, d'agneau ainsi que des volailles (poulets & pintades). En 2012, l'aventure continue avec la création d'un abattoir dédié à leur production, mais également ouvert à tous les acteurs locaux de la filière (éleveurs, bouchers, grossistes). Désormais, l'entreprise compte 5 associés et emploie 20 salariés.

En adhérant au réseau Agrilocal70, en 2014, la boucherie a poursuivi ses objectifs de développement du circuit-court auprès des collectivités. Agrilocal70 leur a permis de dynamiser leur activité, et de fait, de créer de nouveaux emplois au sein de la société.

Chaque année, la Boucherie de La Motte livre plus de 130 acheteurs différents sur tout le département et commercialise plus de 20 tonnes de viandes sur son territoire.

« En adhérant à Agrilocal70, nous sommes devenus plus attentifs et rigoureux dans la régularité des morceaux proposés, le conditionnement et la traçabilité ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (26)*

André Bouchet,
GAEC de la Grange
Eleveur de vaches laitières
à Léoncel

Lauréat du prix spécial
ENGAGEMENT



Le GAEC de la Grange est une exploitation située à 40 km de Valence, sur les contreforts du massif du Vercors qui domine la vallée du Rhône. Cette exploitation, conduite en agriculture biologique, est constituée essentiellement de prairies destinées à la récolte du foin pour l'alimentation de leur troupeau de 75 vaches laitières.

Le lait est transformé dans leur fromagerie (agrée CE) en divers produits (lait cru ou pasteurisé entier, yaourt nature, faisselle, Bleu du Vercors AOP, Léoncel et Petit Léoncel) qu'il commercialise directement auprès des consommateurs, des restaurateurs et de la restauration collective.

Le GAEC de la Grange s'est engagé au côté d'Agrilocal26, dès 2015, et a été un précurseur au démarrage de la plateforme pour faire connaître l'outil aux collectivités.

Au fil des ans, l'exploitation s'est adaptée pour répondre au marché de la restauration collective. La preuve en est avec 31 acheteurs livrés par l'exploitation sur tout le département de la Drôme.

Pendant la crise sanitaire, le GAEC de la Grange a prouvé son engagement sans faille auprès de la restauration collective, en livrant même de tous petits volumes en période de déconfinement pour relancer l'activité des collègues.

En plus de fournir la restauration collective, cette exploitation accueille toute l'année des groupes scolaires, notamment des collégiens, afin de leur faire découvrir des productions locales de qualité, tels que le bio fermier ou encore l'AOP Bleu du Vercors Sassenage.

« Nous prouvons au quotidien aux consommateurs qu'une production laitière est possible dans le département de la Drôme ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (03)*

Yannick Sol,
Allier Volailles - Maison David et Pérot
Transformateur de volailles
à Escurolles

Lauréat du prix spécial
SOLIDARITÉ



Basée à Escurolles dans l'Allier depuis 1894, Allier Volailles est spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de produits à base de volailles (poulet, pintade, poularde, chapon, dinde).

Depuis sa création, Allier Volailles a adopté un positionnement qualité axé sur des produits régionaux : IGP Volailles Fermières d'Auvergne, poulet du Bourbonnais Label Rouge ... auprès de 80 agriculteurs locaux.

Engagée dans une démarche de développement durable, cette société emploie 80 personnes, toutes formées aux règles de bien-être animal et à l'éco-conduite pour ses chauffeurs. Elle a également mis en place des mesures d'assainissements et la création d'une station d'épuration qui participent à la protection de l'environnement.

Inscrite depuis 2016 à la plateforme Agrilocal03, Allier Volailles a contractualisé plus de 430 marchés avec la restauration collective, avec 67 produits référencés.

« Grâce à Agrilocal 03, nous sommes fiers de proposer à toutes les générations de consommer des produits locaux en circuit court ».

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

3^{ème} EDITION DES TROPHÉES FOURNISSEURS AGRILocal LE PALMARES COMPLET

*Un lauréat
dans votre département (86)*

Stéphane Rathier

Grandes cultures et cultures légumières
à Journet

Lauréat du prix spécial
ESPOIR



L'exploitation de Stéphane Rathier se trouve dans le Sud du département de la Vienne sur une superficie de 120 hectares. A sa création, en 1997, l'exploitation était exclusivement céréalière (blé, avoine, maïs, etc.).

Puis en 2010, Stéphane Rathier a souhaité diversifier sa production. Désormais, 9 hectares sont consacrés à la production de pommes de terre et 2 hectares dédiés aux carottes.

Cette culture de diversification est en partie (70 %) transformée sur place dans un espace dédié pour répondre notamment aux besoins de la restauration collective.

Inscrit depuis 2017 à la plateforme Agrilocal86, Stéphane Rathier a contractualisé plus de 950 marchés avec la restauration collective, auprès de 76 acheteurs différents.

Stéphane Rathier est très fier de participer à l'éducation au goût des plus jeunes en proposant des produits locaux et de qualité.

« Pour nous, Agrilocal, ça marche ! Cela nous a permis de développer considérablement notre activité ! ».

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

