



Poitiers, le 2 février 2021

## Opération Au pré de la ferme dans la Vienne

**Au niveau national**, la Semaine Agrilocal Au pré de la ferme vise plusieurs objectifs :

- Mettre en avant l'engagement national de l'association Agrilocal et des 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
- Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local

**En France, Au pré de la ferme c'est :**

21 Départements engagés dans la démarche soit 295 établissements dont :

- 199 collèges
- 6 lycées
- 63 écoles primaires
- 18 établissements médico-sociaux
- 9 autres restaurants administratifs (restaurants administratifs, hôpitaux...)

Au total, près de 115 000 convives dégusteront, cette semaine, des produits de leur terroir dont plus de 80 000 collégiens, 2 300 lycéens, plus de 25 700 écoliers et plus de 5 800 autres convives (maisons de retraite, restaurants administratifs...)



## Dans la Vienne

**70 établissements** participent à l'opération : 31 collèges, les communes de Dissay, de Sèvres-Anxaumont, de Blanzay, l'Institut Médico-Educatif Pierre Garnier à Mignaloux-Beauvoir, le lycée André Theuriet à Civray, le CCAS de Charroux (pour la Résidence de la Tour et l'école communale) et la Société Poitevine de Restauration Collective (SPRC) pour la restauration de 32 établissements scolaires.

Au total, plus de **16 200 convives** dégusteront des produits locaux de la Vienne.

Les chefs cuisiniers des établissements cuisineront, au choix, un **repas 100% Agrilocal86 un jour** de la semaine, ou un **produit Agrilocal86 par jour** sur la semaine.

## Agrilocal 86 - Qu'est-ce que c'est ?

Agrilocal86 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, restauration collective privée...) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, entreprises locales...), 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.

### Agrilocal86, c'est aussi :

- 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 fournisseurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 20, 50 ou 100 km...). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.

## Agrilocal 86 en chiffres depuis janvier 2017

122 acheteurs utilisateurs dont 31 collèges, 34 communes, 7 lycées, 6 maisons de retraites, 26 épiceries sociales et solidaires...

118 fournisseurs (88 agriculteurs, 7 artisans, 5 entreprises locales, 18 autres fournisseurs)

Plus de 5 700 marchés publics passés sur la plate-forme Agrilocal86

Plus de 1 200 000 € de chiffre d'affaires réalisé sur la plate-forme (dont 320 000 € réalisés en 2020)

Plus de 250 tonnes de produits alimentaires locaux commercialisés (dont 62 t de viandes, 68 t de légumes, 46 t de produits laitiers et 19 t de fruits)



### Zoom sur... La Société Poitevine de Restauration Collective

La Société Poitevine de Restauration Collective (SPRC) est une entreprise familiale créée en janvier 1993 par Patrick PAILLET. Depuis 2011, elle est dirigée par son fils Guillaume. Installée à Saint-Benoît, elle possède son propre laboratoire de cuisine agréé par la Direction départementale de la protection des populations de la Vienne.

Société régionale et indépendante, elle a modernisé, en 2008 et 2017, son outil de travail pour répondre aux nouvelles normes européennes et faire face à une activité croissante. Elle gère la fabrication et la livraison de repas en liaison froide pour des restaurants scolaires, d'entreprises et administratifs, des crèches, des établissements d'accueil, du portage de repas en entreprise et à domicile pour les personnes âgées.

**Adhérente depuis 2017 à Agrilocal86**, la société travaille en partenariat avec des producteurs locaux et notamment bio, pour privilégier les circuits courts dans le choix de ses fournisseurs. Depuis plusieurs années, l'agriculture biologique fait partie intégrante de sa politique d'achats et la proportion d'aliments bio est en constante augmentation. Pour élaborer des plats variés en rapport avec les saisons, l'entreprise utilise au minimum 80% de produits frais.

Agrilocal86 a permis une mise en relation directe avec de nouveaux producteurs locaux et la mise en place de relations commerciales pérennes pour les producteurs en garantissant des produits de qualité et de saison pour SPRC. La société s'inscrit également dans les animations Agrilocal86 de sensibilisation des scolaires à l'importance du « manger local ».

### Contacts Conseil Départemental de la Vienne

Presse - Karine DUFOUR - 06 07 24 02 19 / Agrilocal86 - Séverine DORIZON - 06 07 32 79 54