



LES SEMAINES AGRILocal :

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 13 au 17 novembre 2023

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr 



10 ans d'engagement en faveur d'une alimentation locale et durable en restauration collective

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 38 départements, près de 3 700 acheteurs et 6 400 fournisseurs, tous engagés dans le développement des circuits alimentaires de proximité pour faire de nos restaurants collectifs les premières vitrines de l'excellence de notre agriculture et de nos terroirs.

10 années au cours desquelles les Conseils départementaux se sont engagés en faveur d'une alimentation durable et locale, pour renforcer le lien social, le dynamisme des territoires et l'éducation au goût des plus jeunes grâce à des produits de qualité, bien cuisinés.

10 ans, qu'Agrilocal permet non seulement de donner accès facilement aux acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) à des produits locaux, bio, de saison, mais aussi de créer du lien entre producteurs et consommateurs. Cela permet à nos agriculteurs de vivre dignement de leur métier, de promouvoir le patrimoine local et de valoriser le savoir-faire de nos cuisiniers de restauration collective.



10 ans que l'ensemble des acteurs du réseau Agrilocal contribuent chaque jour à pérenniser l'outil Agrilocal, qui s'avère être la clé de la durabilité pour passer des discours aux actes sur le plan de la « souveraineté alimentaire ».

10 ANS D'UN MÊME LEITMOTIV : ENSEMBLE, SOYONS ACTEURS DU MANGER MIEUX, DU MANGER BON, ET DE LA PROMOTION DES CIRCUITS COURTS SUR NOS TERRITOIRES !

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

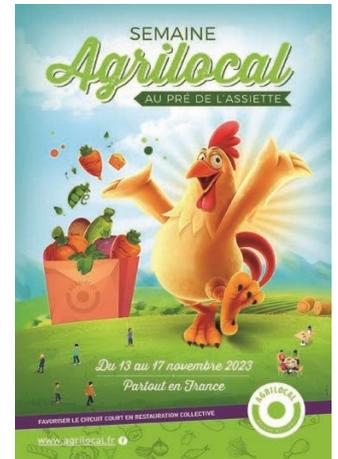


La semaine « Au pré de l'assiette »

OBJECTIFS

La Semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette » vise plusieurs objectifs :

- Mettre en avant l'engagement national de l'association Agrilocal (et par extension, celui de ses 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,
- Créer du lien de proximité,
- Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local.



Dans la Vienne :

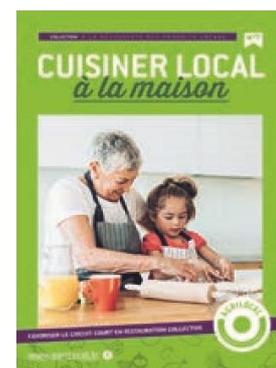
43 établissements participeront à l'opération.

31 collèges, ainsi que 5 communes (Blanzay, Sèvres-Anxaumont, Dissay, Vivonne, Civray, Boivre-la-Vallée,) mais aussi la Résidence de la Tour à Charroux, la SPRC (Société Poitevine de Restauration Collective), desservant 40 écoles et 10 autres sites, les EHPAD de Chauvigny et Vivonne, les lycées André Theuriet et Les Terres rouges à Civray, le centre de loisirs de Montmorillon, et l'IME Pierre Garnier de Mignaloux Beauvoir.

Au total, plus de **19 000 convives** dégusteront des produits locaux de la Vienne cette semaine, dont plus de **13 500 collégiens**.

Les chefs cuisiniers des établissements cuisineront cette semaine pour leurs convives : un repas 100% local durant la semaine ou un produit local par jour, sur toute la semaine

Dans ce cadre, des animations seront mises en place dans les établissements, avec un jeu-concours, des lots à gagner dont un livre de recettes



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



AGRILOCAL

Comment ça marche ?



ETAPE 1

Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.



ETAPE 2

La plateforme Agrilocal génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.



ETAPE 3

Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.



ETAPE 4

Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plateforme ses produits directement auprès des producteurs.

Résultats depuis 2017 dans la Vienne

Un chiffre d'affaires total

de plus de **2 000 000 €**

141 ACHETEURS

dont 32 collèges,
38 communes, 7 lycées,
25 épiceries sociales,
9 établissements médico-sociaux,
1 centre de loisirs, 11 restaurations
privées...



184 FOURNISSEURS

126 agriculteurs,
15 artisans,
9 entreprises locales,
34 autres fournisseurs



Plus de **14 950**

marchés publics lancés sur la
plateforme



PLUS DE **608 tonnes** DE PRODUITS

ALIMENTAIRES LOCAUX
COMMERCIALISES

Viandes, fruits et légumes,
produits laitiers, épicerie sucrée
et salée, boissons...



Chiffres clés décembre 2022

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Le collège George Sand à Châtelleraut

Inscrit depuis 2017, le collège a réalisé depuis un total de 34 000€ pour des achats de viande, des produits laitiers, de lentilles, des fruits et légumes.

L'établissement accueille 283 élèves :

Principal : Rachel MARQUER

Gestionnaire : Stéphanie PEYROTTE

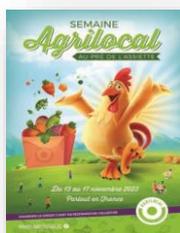
Chef cuisinier/ second de cuisine : Lionel MUR, Marc Aurèle VIALLE

Au menu du mardi 14 novembre

Velouté de Butternut (Fournisseur : Alain Paineau)

Grillotine de bœuf à l'échalote (Fournisseur : La Ferme du Patureau) et purée de patates douces (Fournisseur : Alain Paineau)

Yaourt aux fruits (Fournisseur : La Fromagerie Maurice)



CONTACTS DEPARTEMENT DE LA VIENNE

Presse :

Audrey VOISIN

Tél. : 06 42 97 26 48

avoisin@departement86.fr

Agrilocal86 :

Jasmine KENNY

Tél. : 06 49 21 80 17

jkenny@departement86.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

