

n°7 • JANVIER 2025

AGRILOCAL

Le mag

LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRIOLOCAL

**AGRILOCAL,
L'OUTIL POUR
"MANGER BIEN, MANGER
MIEUX, MANGER LOCAL"
EN RESTAURATION
COLLECTIVE**



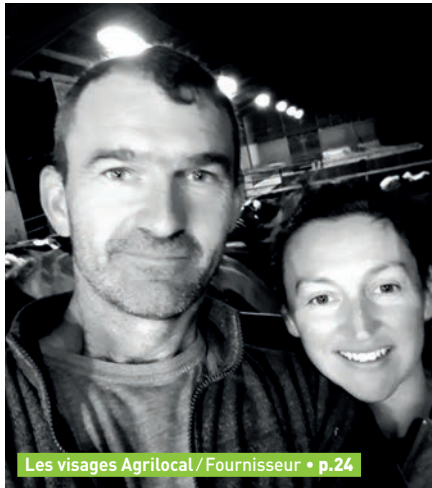
FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



agrilocal.fr     @AgrilocalFrance



Manger mieux, Manger local, Manger de saison AVEC AGRILocal



Les visages Agrilocal / Fournisseur • p.24



Les visages Agrilocal / Acheteur • p.25



5^{ème} édition des Trophées / Fournisseurs Agrilocal • p.11

La vie du Réseau p. 4 - 15

- Retour sur l'année 2024
- Acheteurs et fournisseurs par département
- L'expérience de nos nouveaux adhérents
- 2^e édition du Salon national Agrilocal à Mâcon
- 5^{ème} édition des Trophées fournisseurs Agrilocal
- Assemblée Générale

Dossier p. 16 - 21

- La Dordogne et la Seine-Maritime : quand agriculture rime avec culture

Grand angle p. 22 - 23

- Au cœur des semaines Agrilocal

Les visages Agrilocal p. 24 - 25

- Interview d'un producteur : Isabelle Lyko de la ferme du Villemenard (18)
- Interview d'un acheteur : Laury MARQUER, Commune de Saint-Saturnin-Lès-Avignon (84)

Agenda / On parle de nous p. 26

Saveurs de nos départements p. 27

- Panna Cotta au potimarron

AGRILOCAL *Le mag*

Le Mag c'est une mise en lumière de celles et ceux qui font vivre le réseau. Retrouvez tous les anciens numéros sur le site Agrilocal.fr



Nos 38 départements adhérents :

Ain, Allier, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Cher, Côte-d'Or, Côtes-d'Armor, Dordogne, Doubs, Drôme, Eure-et-Loir, Finistère, Haute-Garonne, Gers, Hérault, Jura, Landes, Loir-et-Cher, Lot, Lozère, Haute-Marne, Meuse, Nièvre, Puy-de-Dôme, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Seine-Maritime, Tarn, Vaucluse, Vienne, Haute-Vienne, Vosges, Yonne, Territoire-de-Belfort



@AgrilocalFrance



Édité par l'Association nationale Agrilocal - 26 Avenue du Président Herriot - 26000 Valence Tél. : 06 03 59 57 91 - contact@agrilocal.fr - www.agrilocal.fr.

Directeurs de publication : Lionel Chauvin et Jean-Luc Durand. Coordination générale : Nicolas Portas.

Rédacteur en chef : Nicolas Portas. Rédaction : @Turbulences - 04 73 42 09 04 - contact@turbulences.fr.

Crédits photographiques : Agrilocal, Shutterstock, A.Litaudon.

Maquette : Turbulences. Réalisation : Turbulences. Tirage : 9 000 exemplaires.





11 ANS, QUE NOUS ŒUVRONS POUR LA « TRANSITION » DE NOTRE ALIMENTATION COMME DE NOS TERRITOIRES.

L'année 2024 a été particulièrement marquée par les mobilisations des agriculteurs.

En début d'année comme, plus récemment, en cette fin d'automne, ce message clair a été exprimé : les femmes et les hommes qui travaillent sur nos territoires pour produire notre alimentation ont besoin de soutien et de reconnaissance.

C'est précisément ce que nous faisons, à l'échelle de nos Départements, au travers de la démarche Agrilocal. Notre ambition est de connecter producteurs et consommateurs au sein de filières courtes, afin d'agir simultanément sur deux leviers : offrir des débouchés rémunérateurs aux agriculteurs et faciliter l'accès pour tous à une alimentation locale, durable et de qualité.

Ceci, tout en stimulant l'économie et l'animation sociale, culturelle de nos campagnes !

C'est là un autre enseignement de la crise agricole de 2024 : le destin de nos agriculteurs est intimement lié à celui de nos territoires. Nous avons, tous, un intérêt existentiel à œuvrer en faveur de la préservation de nos fermes familiales, engagées dans des filières sous signe de qualité.

Alors, cette année encore, notre association s'y est engagée à son niveau.

Le nombre de Départements adhérents à Agrilocal a encore augmenté, tout comme celui des utilisateurs de la plateforme partout en France, producteurs et acheteurs de la restauration collective. Nous avons multiplié les initiatives visant à faciliter les rencontres, le dialogue et la compréhension mutuelle entre ces acteurs.

Nous avons invité les citoyens consommateurs – notamment les plus jeunes, dans nos collèges – à la découverte non seulement des produits phares de la gastronomie de leur territoire, mais aussi des savoir-faire de celles et ceux qui les produisent.

Nous en sommes convaincus, c'est en activant de tels leviers sur le terrain, au plus proche des acteurs, que nous réussirons à nous projeter vers un avenir désirable pour tous et réussirons la « transition » de notre alimentation comme de nos territoires.

Bonne découverte et bonne lecture de notre nouvelle édition de ce magazine.

LES CO-PRÉSIDENTS DE L'ASSOCIATION AGRILocal

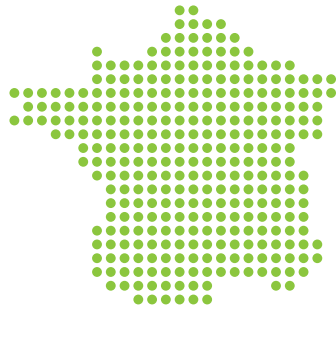
Lionel Chauvin

Jean-Luc Durand

Retour sur L'ANNÉE 2024

Un Bilan chiffré en constante progression

LE RÉSEAU AGRILOCAL, C'EST :



38 DÉPARTEMENTS
ADHÉRENTS



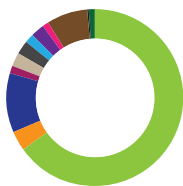
3 553 ACHETEURS
UTILISATEURS (+7 % par rapport
à 2022) dont 35 % de collèges,
30 % de communes, 8 % de
lycées, 10 % d'établissements
médico-sociaux, etc.



7 245 FOURNISSEURS
locaux référencés (+13 % par
rapport à 2022) dont 67 % de
producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis
le lancement de plus de

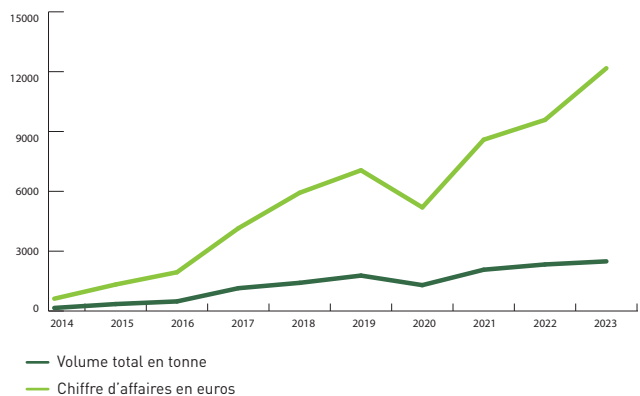
56,4 MILLIONS D'EUROS
(+27% par rapport à 2022)



- Collèges
- Lycées
- Communes/EPCI
- Ecoles
- Centre de loisir
- Cuisines centrales
- Maisons de retraite/
EHPAD
- Hôpitaux
- Armée
- Autres restaurants
collectifs publics et privés
- Structures caritatives
- Restauration privée

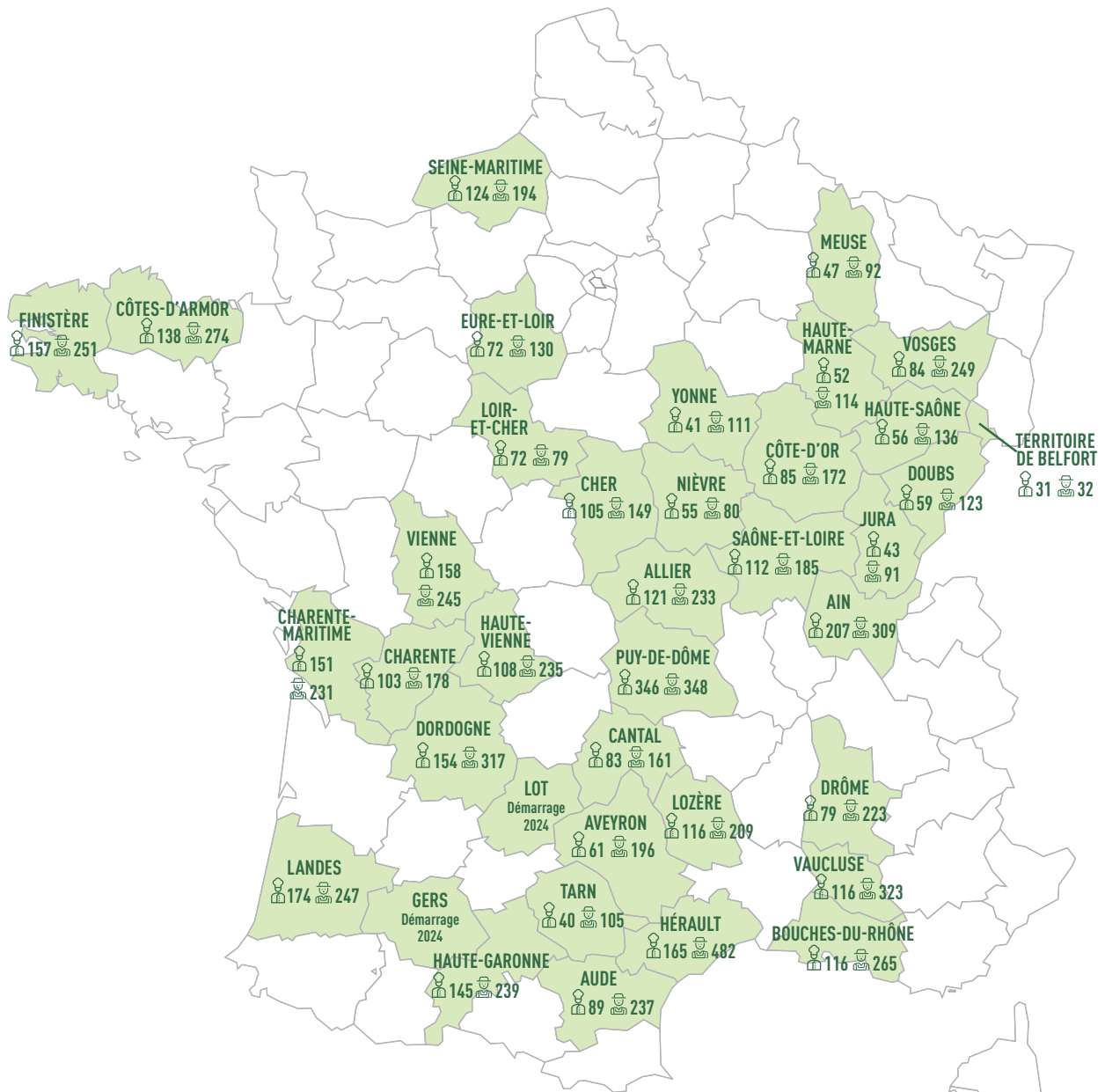
PLUS DE 13 500 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES
locaux commercialisés depuis le lancement
(dont 4 140 T de viandes, 2 450 T de légumes, 2 800 T
de produits laitiers, 1 330 T de fruits,
953 T de pain, 150 T de poissons, etc.)

EVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



Acheteurs et fournisseurs PAR DÉPARTEMENT

Un outil déployé et piloté par les Conseils départementaux



Nombre d'acheteurs référencés depuis le lancement



Nombre de fournisseurs référencés depuis le lancement

L'expérience de NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Le réseau Agrilocal s'est encore agrandi, en 2024 !
Partons à la rencontre d'un nouvel adhérent : Le Département du Gers.



Gers (32)

Date d'adhésion à Agrilocal : 01/01/2024

RENCONTRE AVEC LUCIE COLLE,
ANIMATRICE DU RÉSEAU
AGRILOCAL DÉPARTEMENTAL

« La philosophie de la démarche Agrilocal correspond en tous points à celle qui guide les actions du Département en faveur de la valorisation de ses producteurs locaux et de l'accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité. »

C'est bien connu : le département du Gers est un territoire gastronomique d'excellence, réputé dans le monde entier pour son foie gras ou son armagnac. Mais derrière ces produits stars, le département est riche d'une grande diversité de productions agricoles !

A l'instar de ses paysages, le territoire offre en effet tout un éventail d'agricultures. De la production de céréales, d'oléagineux et protéagineux jusqu'à l'élevage de veau, de gros bovins et de volaille, l'agriculture gersoise est en capacité de répondre à de multiples demandes.

Et celle de ses habitants en faveur d'une alimentation durable, locale et sous signe de qualité est prioritaire, pour le Département. C'est la raison pour laquelle la collectivité a fait le choix de s'engager dans la démarche Agrilocal pour renforcer la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration hors domicile de son territoire. Avec des résultats prometteurs à la clé : ce sont 35 producteurs et 10 acheteurs qui utilisent déjà la plateforme.

Un engagement en faveur du local et de la connexion entre agriculteurs et consommateurs qui va même plus loin, dans le Gers ! Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le Département a mis en œuvre une carte interactive permettant de localiser les points de vente directe des producteurs.

Voilà un territoire au sein duquel tout est mis en œuvre pour que le « bien produire » et le « bien manger » soient au cœur du quotidien et de la qualité de vie de ses habitants ! •

2^e ÉDITION du Salon national Agrilocal à Mâcon

Pour la seconde année consécutive, l'association Agrilocal a organisé, le Jeudi 4 avril 2024, son Salon national, au cœur de la Bourgogne du Sud, à Mâcon en Saône-et-Loire (71) !



Comme pour sa précédente édition, l'ensemble des acteurs du réseau Agrilocal ont été conviés.

Cet événement a été l'occasion de réunir acheteurs, fournisseurs, animateurs et élus le temps d'une journée de partage, d'échanges et de découverte de la culture locale.

Ateliers thématiques, **conférences**, animations culinaires et marché de producteurs ont ponctué chacun des moments de la journée dans une ambiance musicale devant près de 350 participants.

Les participants ont pu assister à la présentation de la **filière Volaille** dans l'Ain par Jean-Philippe Garin (Département de l'Ain) et Carine Lafaure (Chambre d'Agriculture de l'Ain), à une table ronde autour de la **lutte contre le gaspillage alimentaire** présentée par Stéphane Bazoud (Département du Puy-de-Dôme) ou encore à celle sur la **transition alimentaire** intitulée « Construisons ensemble le repas de demain », portée par Grégoire Maille (Restau'Co).

L'association a également animé des **séquences sur Egalim** et les Marchés publics ou encore sur les **fonctionnalités d'Agrilocal**.



LA VIE DU RÉSEAU



Inauguration du Salon



Inauguration officielle



André ACCARY, Président du Département de Saône-et-Loire



Stand des Vignerons des Terres Secrètes



Stand de Nutrienne (biscuits, cookies et cakes)



Stand de la Route 71 (tourisme)



Stand des Abeilles de Bourgogne



Stand de Sorbiop (Sorbet et glaces végétales Bio)



Stand de La Maison du Charolais



Stand AOP 71



Stand Terres de Moulin Madame (farine, pois chiches, lentilles, pâtes)



Stand du Département de Saône-et-Loire

LA VIE DU RÉSEAU



Terroirs de Saône-et-Loire



Stand de Restau'Co



Stand Ferme du Bichet



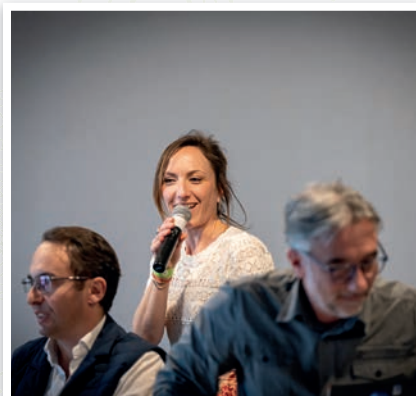
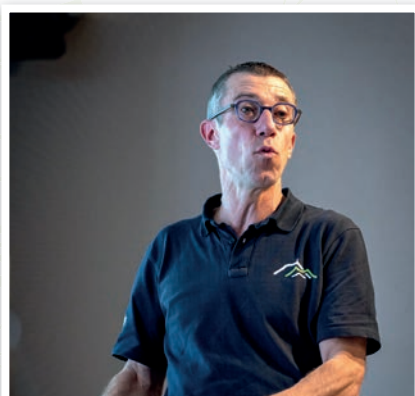
Stand La Ferme des Robins



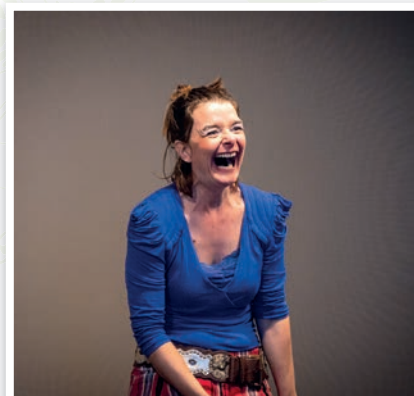
Stand Grosnecargot



Ateliers thématiques Agrilocal



Théâtre Clownesque "Mangez-en tous"



LA VIE DU RÉSEAU



Banda Fanfare Express



Espace de Convivialité AgriLocal



Clap de fin du Salon !



5^{ème} édition des Trophées FOURNISSEURS AGRILocal

Le 28 février 2024, plus de 100 personnes - parlementaires, représentants des Départements adhérents et non adhérents, animateurs, fournisseurs du réseau Agrilocal - se sont donnés rendez-vous à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard, pour assister à la cinquième édition de la cérémonie de Remise des Trophées Fournisseurs Agrilocal.

L'association AGRILocal, du nom de la plateforme créée en 2013 pour mettre en relation acheteurs et fournisseurs de la restauration collective en vue de favoriser la consommation de produits locaux et de qualité dans les cantines françaises, a souhaité récompenser et mettre à l'honneur les fournisseurs les plus actifs au sein du réseau au cours de cette soirée.



Les Lauréats de cette soirée sont les maillons incontournables des enjeux sociétaux et économiques actuels pour « **Bien manger, Manger mieux, Manger Local** » en restauration collective. Ils sont, chacun à leur échelle, des acteurs clé du réseau national Agrilocal et leur dynamisme dans ce réseau, utile aux consommateurs, à la protection de l'environnement, à l'éducation au goût et au dynamisme de leur territoire a été reconnu, au travers de ces Trophées Agrilocal 2023.

Encore un succès POUR CETTE CINQUIÈME ÉDITION

Pour cette nouvelle édition de la session Fournisseurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 26 candidats, dans les 5 catégories suivantes : Produits Carnés, Produits laitiers, Légumes, Fruits, Autres produits transformés. **Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : Espoir - Solidarité et Engagement.**





Catégorie **PRODUITS CARNÉS**

Bruno Bonnin, EARL Bonnin, éleveur de viandes bovines à Thaire, Charente-Maritime (17)

Engagé en Agriculture Biologique, Bruno BONNIN conduit un élevage respectueux de l'environnement et des animaux, tels que les collectivités sont fières de compter sur leur territoire.

Du haut de ses 40 vaches nourries aux céréales et fourrages produits sur l'exploitation et, depuis 2018, de son atelier de 60 porcs charcutiers élevés sur paille avec l'alimentation de la ferme, l'EARL Bonnin a toujours misé sur la vente directe.

Mais si le sauté de veau, les rôtis et autres saucisses produits sur son exploitation arrivaient donc, déjà, dans les assiettes de quelques consommateurs chanceux de son territoire, Bruno BONNIN n'avait, jusqu'à 2020, pas encore poussé les portes de la restauration collective.

Lancé dans l'aventure Agrilocal au moment où la plateforme se déployait dans son département, il livre désormais régulièrement plusieurs collèges de la Charente-Maritime.

Déterminé à amener ses viandes de qualité jusqu'au plus grand nombre de convives, il n'hésite pas non plus à s'adapter pour répondre aux commandes moins volumineuses de petites cantines.



Catégorie **PRODUITS LAITIERS**

Serge Gourdy, EARL du Puy Banson, Producteur de Produits Laitiers à Gelles, Puy-de-Dôme (63)

10 bougies ! Voilà dix ans que la famille Gourdy, à la tête de l'exploitation familiale installée depuis quatre générations sur les hauteurs du département du Puy-de-Dôme, lançait son atelier « Cœur de Fermier ». Un nom aussi doux que les délices qui y sont, depuis, fabriqués : yaourts naturels, aromatisés ou sur coulis, fromages blancs, faisselles, crèmes dessert, ...

Et c'est en misant sur Agrilocal que « Cœur de Fermier » a vu le jour ! *« Dès 2013, l'inscription sur la plateforme Agrilocal63 leur a permis de lancer leur activité et d'asseoir leur projet ».*

Un succès bien mérité, pour la famille Gourdy qui ne ménage pas ses efforts : depuis son inscription, ce sont 3 250 consultations auxquelles elle a répondu, pour près de 1 452 marchés contractualisés !

La certification à Haute Valeur Environnementale depuis 2020, leur permet d'intégrer pleinement les objectifs de la Loi Egalim et ainsi de répondre à la demande des acheteurs de la Restauration Collective. »

Aujourd'hui, Agrilocal63 est essentiel à leur fonctionnement puisque la restauration collective représente près de 35% de leurs ventes.





Catégorie Légumes

Plato'Bio, association solidaire de producteurs de Légumes, à Vaillant en Haute-Marne (52)

Lancée en 2020 au beau milieu de la crise sanitaire, cette association solidaire de groupement de producteurs de légumes en Agriculture Biologique du sud de la Haute-Marne a été créée pour faciliter la vie des acheteurs de la restauration collective... tout en offrant des débouchés porteurs de valeurs aux agriculteurs ! Son ambition ? Faciliter la concrétisation des objectifs d'approvisionnement des cantines en produits « durables » de la loi EGALIM à l'échelle de son territoire ! Comment ? En proposant aux acheteurs de la restauration collective une réponse groupée et facilitée : un seul interlocuteur et une seule facturation pour se fournir en légumes locaux, bio et de saison.

Ceci, tout en entretenant un dialogue permanent et une relation privilégiée entre producteurs et cuisiniers : c'est en comprenant et s'adaptant aux contraintes et aux besoins de chacun qu'un partenariat est gagnant !

« Agrilocal est devenue notre plateforme privilégiée. Nous partageons pleinement la philosophie de la démarche et nous considérons comme l'un de ses partenaires clés ! »



Catégorie AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

Terres de Moulin Madame à Châtenoy le Royal, en Saône-et-Loire (71)

Voilà un an que Gonzague DERLY, à la tête de l'entreprise Terres de Moulin Madame qui produit farines de toutes variétés et pâtes artisanales en Agriculture Biologique, s'est lancé dans l'aventure Agrilocal. Et ce, en y mettant énergie et enthousiasme ! Depuis son inscription, ce sont déjà 15 marchés qu'il a contractualisés. Grâce auxquels près de 500 kg de farines, coquillettes et pâtes fusilli bio sont arrivés dans les assiettes des petits consommateurs de son département, pour le plus grand plaisir de ces derniers.

Pour Marie-Christelle Ducrot la démarche Agrilocal est aussi précieuse par les rencontres qu'elle suscite. Échanger avec les acteurs du Département pour mieux maîtriser l'outil et le fonctionnement des consultations sur le plan juridique, notamment ; rencontrer les chefs de cantine pour mieux comprendre leurs besoins en termes de volumes et de praticité ; rencontrer d'autres producteurs pour partager des idées, des solutions, se tenir informés des opportunités de formation : *« Agrilocal n'est pas seulement une plateforme mais un véritable pilier sur lequel une entreprise peut s'appuyer, construire et grandir ».*





Catégorie **FRUITS**

Marion Chirouze, EARL de Marty à La Roche de Glun dans la Drôme (26)

Marion CHIROUZE fait partie de ces agricultrices qui font la fierté de tout un territoire. Un territoire, la Drôme, qu'elle chérit. Et auquel elle rend hommage dans chaque nectarine, chaque pêche, chaque abricot qu'elle produit et que savourent, désormais, les équipes et les patients des hôpitaux du département.

Installée depuis 2017 sur le verger familial, Marion n'a eu de cesse de faire évoluer son système de production pour améliorer, encore et encore, son niveau de durabilité. Désormais certifiée HVE de niveau 3 et engagée en Agriculture Biologique pour sa production de pommes, l'exploitation en place depuis trois générations est, plus que jamais, entre les mains d'une femme passionnée et engagée.

« Me présenter à ces Trophées, était l'occasion, pour moi, de changer d'échelle et de rencontrer d'autres acteurs du secteur, tous sensibles aux questions d'approvisionnement local et de qualité. »



Prix spéciaux



Prix Engagement

Maxime Lafon, Gaec de la Maison Rouge à Vitrac, dans le Cantal (15)

Le GAEC de la Maison Rouge, c'est une affaire de famille. Une petite exploitation d'élevage bovin laitier de montagne qui a toujours su faire simple et efficace, en donnant la priorité au respect de l'environnement et au bien-être de celles et ceux qui y travaillent. Alors, quand Maxime LAFON s'est installé en 2018, il n'a bouleversé ni le système, ni les pratiques : l'exploitation fonctionne toujours grâce à ses 8,5 hectares de céréales auto-consommées par le bétail et ses 50 hectares de prairie pâturées ou récoltées en foin puis séchées en grange.

Il n'a pas bouleversé le système, non : mais il a décidé de mieux le promouvoir ! En convertissant l'exploitation en Agriculture Biologique, d'abord. Puis en créant un atelier de transformation d'une partie du lait à la ferme.

Et c'est dans la suite logique de cette nouvelle dynamique impulsée sur l'exploitation familiale que Maxime a fait le choix d'AgriLocal et que ses yaourts bio sont arrivés dans les écoles, les collèges et les hôpitaux de son territoire !

« L'engagement sur cette plateforme, particulièrement simple d'utilisation et intuitive, nous permet d'avoir des marchés réguliers avec plusieurs établissements que nous n'aurions pas osé démarcher, par manque de temps ou méconnaissance des pratiques d'achat de la restauration collective. »





Prix Solidarité

Sophie Nauleau, de la Ferme du Patureau à Charroux, dans la Vienne (86)

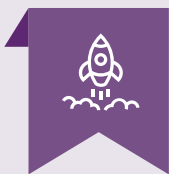
« Faire du bonheur de nos vaches la raison d'être de notre exploitation pour garantir, en retour, notre propre bonheur d'éleveurs ». Voilà le mantra de Sophie NAULEAU et ses associés, Frédérique et Sébastien, au sein de la Ferme du Patureau, engagée en Agriculture Biologique : une exploitation d'élevage familiale de 200 vaches Charolaises et Limousines élevées sur 250 hectares, nourries à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation.

Des vaches qui sont loin, très loin, de l'élevage dit « industriel ». Un exemple ? Afin de limiter le recours aux antibiotiques, les trois éleveurs soignent leurs animaux, dès qu'ils le peuvent, grâce aux huiles essentielles et à l'acupuncture. Des pratiques originales, qui leur permettent de bénéficier du label de bien-être animal « Happy Farmer » et dont les résultats sont très positifs !

La démarche Agrilocal, Sophie y est allée par curiosité, juste pour voir, sur les conseils d'une cliente du magasin de producteurs fin 2017. Mais très vite, ils ont été victimes de leur succès : de part leur capacité à fournir de la viande quelle que soit la période, leur gestion parfaite de l'« équilibre matière » permise par leur magasin de producteurs et grâce à l'excellence de leurs viandes, les éleveurs se sont vite fait un nom dans le réseau ! Aujourd'hui, Agrilocal représente 20% de leur chiffre d'affaires.



« L'outil est rassurant car il permet de répondre dans un cadre légal aux appels d'offre et il est très pratique, de la réponse de la consultation à la facturation. Il nous permet de gérer le formalisme sans inquiétude. »



Prix Espoir

Estelle et Lionel LOUIS, du GAEC de la Voie Sacrée à Lemmes dans la Meuse (55)

Estelle et Lionel LOUIS élèvent ensemble 80 vaches laitières dans la Meuse et partagent la même ambition : « mettre en avant des produits fermiers dans notre département et les départements limitrophes, pour promouvoir notre agriculture et notre savoir-faire. » C'est avec cet objectif qu'ils font le choix d'Agrilocal, en février 2021. Leur projet : amener leurs fromages blancs et yaourts issus du lait qu'ils transforment, en partie, à la ferme, sur un grand nombre de tables des restaurants collectifs de leur territoire.

Deux ans plus tard, le contrat est rempli. Mieux encore, les chiffres s'envolent ! La qualité de leurs produits, leur réactivité, leur dynamisme ont déjà séduit près d'une vingtaine d'acheteurs publics qui ont servi plus de 9,5 tonnes de leurs produits laitiers à leurs convives.

Et ce succès ne doit rien au hasard, car Estelle et Lionel sont des producteurs engagés, de leurs pratiques d'élevage jusque dans le choix de leurs emballages et de techniques livraisons : « *Nous avons fait le choix, dès le début de cette activité de transformation à la ferme de lait en yaourts et en fromages blancs, de protéger l'environnement en travaillant avec des caisses réutilisables pour les livraisons, des pots individuels en cartons et des gros conditionnements souvent plus adaptés pour nos acheteurs.* »



Assemblée générale DU 28 FÉVRIER 2024

En amont de la cérémonie des Trophées fournisseurs 2023, les membres de l'association nationale Agrilocal se sont réunis pour leur Assemblée générale annuelle.





Zoom
sur

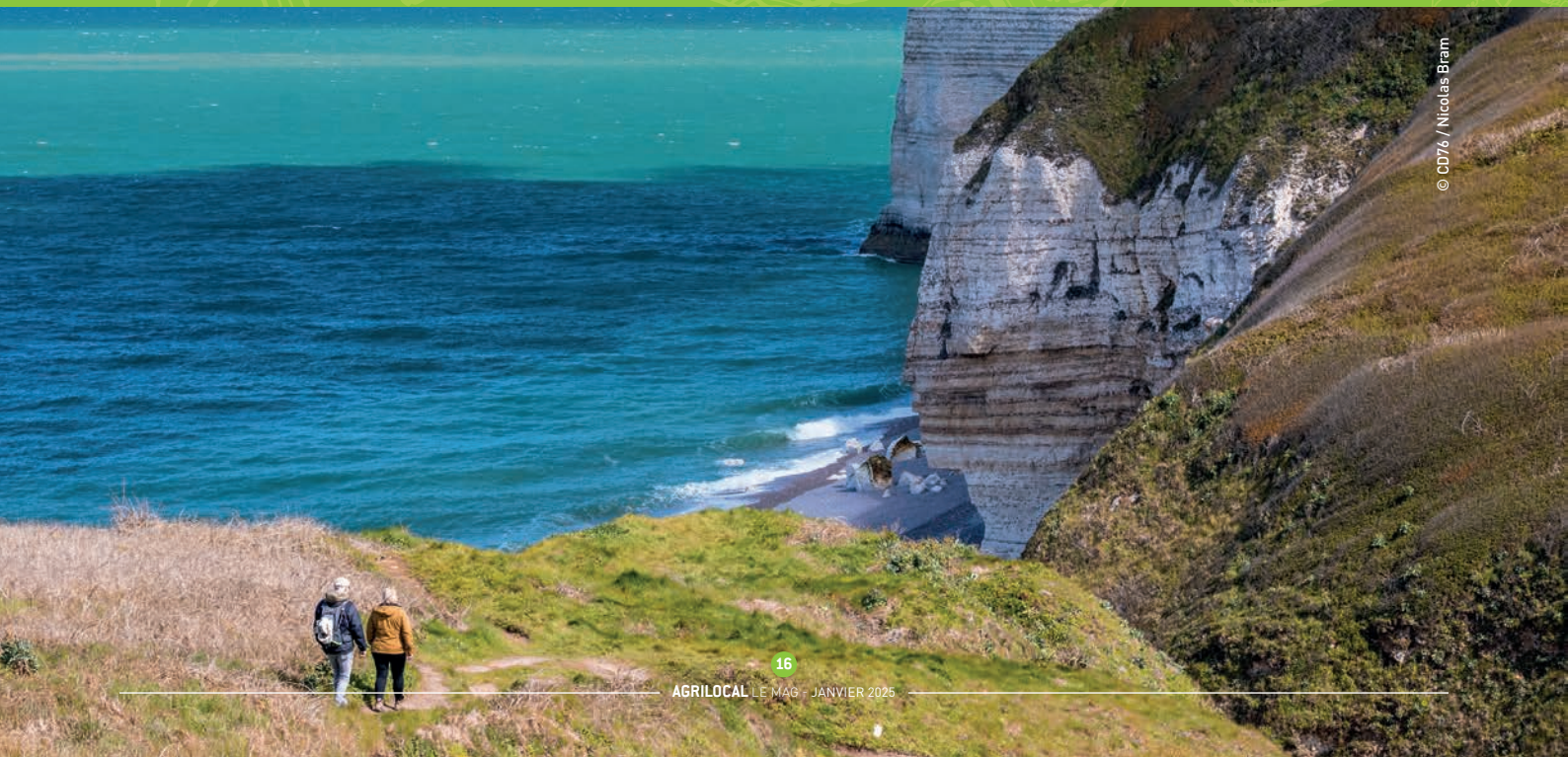
*La Dordogne et la Seine-Maritime :
quand agriculture rime avec culture.*

A LA DÉCOUVERTE DE DEUX BERCEAUX
DE NOTRE PATRIMOINE CULTUREL ET
GASTRONOMIQUE.

Voilà deux territoires qui font une belle promesse à toutes celles et ceux qui les visitent. Savourer la culture partout ! A chaque coin de rue de leurs villages de pêcheurs ou leurs cités médiévales. Dans chacune des nombreuses facettes de leurs paysages d'exception.

Des grottes préhistoriques du Périgord noir aux falaises de craie blanche de la Côte d'Albâtre ayant inspiré les plus grands peintres impressionnistes, c'est une culture aux mille visages qui traverse le temps, sur les terres de Dordogne et de Seine-Maritime.

Un patrimoine culturel d'exception, dans lequel l'histoire se mêle à la nature et où la gastronomie est vécue comme un art à part entière.



Plus de 700 kilomètres séparent Le Havre de Sarlat-la-Canéda. Mais savez-vous ce qui rapproche ces territoires, des eaux bleues et vertes de la Manche jusqu'à la pierre des villages médiévaux de la vallée de la Dordogne ? L'art. Avec un grand A.

Celui qui prenait forme il y a des millénaires dans des dessins préhistoriques, pour se projeter plus tard sur les toiles de génies de l'art impressionniste tels que Claude Monet... et se retrouve encore aujourd'hui, chaque jour, dans les assiettes de celles et ceux qui ont la chance de parcourir, le temps d'une pause ou pour la vie, ces terres d'exception.



© CD76 / Marceau Bellenger

CULTIVER L'ART DE VIVRE

Voilà le mantra de ces territoires ! Que vous soyez passionné d'histoire, de peinture, de plein air ou de gastronomie, la Dordogne et la Seine-Maritime ont tout pour vous plaire.

Au cœur de la Dordogne, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage à travers de magnifiques exemples d'art pariétal et des dessins préhistoriques qui se donnent encore à admirer dans les majestueuses grottes typiques du territoire. Depuis cette période, de génération en génération, la Dordogne s'est bâtie un patrimoine exceptionnel, abrité par de véritables joyaux architecturaux tels que la cité médiévale de Sarlat-la-Canéda ou les villages classés de Collonges-la-Rouge, Curemonte, Autoire, Carennac et Loubressac, Rocamadour, Martel et Beau-lieu-sur-Dordogne.

Des villages dont la notoriété tient tant à leur splendeur architecturale qu'à l'atmosphère qui y règne. Des marchés qui les animent aux auberges où l'on y partage de bons repas en famille ou entre amis, ces lieux incarnent l'art de vivre à la française qui font la renommée de nos terroirs.

LIEUX INSPIRANTS

La Seine Maritime a vu naître bien des talents. En 1872, Claude Monet y peignait, au Havre, « *Impressionnant, soleil levant* », donnant ainsi naissance au mouvement impressionniste.

Et l'histoire artistique du département ne s'arrête pas là : Madame Bovary, Arsène Lupin, Bourvil sont autant de personnages nés sur les terres de Seine-Maritime ! Avec ses falaises, ses lumières, ses villages de pêcheurs mais aussi ses grandes étendues vertes entretenues par les éleveurs

bovins, la Seine-Maritime a toujours inspiré les artistes et continue aujourd'hui de plonger toutes celles et ceux qui l'habitent ou la visitent dans un véritable bouillonnement culturel. Spectacles, musées mais aussi fête du Hareng et de la coquille Saint-Jacques, fête du Ventre et de la Gastronomie : la gastronomie tient toute sa place dans le patrimoine local.

Du côté de la Dordogne, malgré ses qualités esthétiques et pittoresques, les paysages de Dordogne ont peu compté dans l'histoire de la peinture. Aucun artiste célèbre n'a planté son chevalet le long des vallées ou sur leurs coteaux, sur les plateaux calcaires ou les collines boisées. Cependant, des peintres locaux de talent, majoritairement paysagistes, ont participé à la valorisation des paysages de la Dordogne, et plus particulièrement ceux des vallées vers lesquelles ils ont tourné inlassablement leurs regards.



© CD76 / Nicolas Bram



© CD76 / Marceau Bellenger

DES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE...

Il y en a pour tous les goûts. A chaque recoin de ces territoires se trouvent des décors et des lumières qui varient au rythme des saisons.

Entre forêts, vallées, rivières et autres paysages exceptionnels, les grands sites préhistoriques de la Vallée de la Vézère tels que Lascaux, les Eyzies, plongent leurs visiteurs dans une impression d'immensité spatiale et temporelle.

Et c'est, aussi, un sentiment de vertige face à tant d'espace et de beauté qui pourra vous saisir si vous arpentez la Côte d'Albâtre, du Havre au Tréport, en passant par Fécamp et Dieppe.

Une visite au cours de laquelle vous vivrez une explosion de couleurs, entre la craie blanche des falaises, le vert des prés d'élevage et les reflets dorés des plaines du Pays de Caux couvertes de blé et de lin.



Agrilocal24 en chiffres

- 154 acheteurs utilisateurs
- 317 fournisseurs référencés dont 83 producteurs
- 380 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement de la démarche
- Et plus de 1,5 millions d'euros de chiffre d'affaires.



La Dordogne, TERRE D'UNE DIVERSITÉ PAYSAGÈRE ET ÉCOLOGIQUE



Sa force : des milieux naturels uniques en termes de forêts, de rivières, d'espaces ruraux empreints d'une grande naturalité.

Son "truc en plus" : son patrimoine (pré) historique et sa gastronomie



SES PRODUCTIONS

- Elevage
- Grandes cultures
- Viticulture
- Polyculture
- Maraîchage
- Arboriculture
- Pisciculture, etc.

SES AGRICULTEURS

- 8 700 exploitations agricoles
- 20 590 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ

- Production de viandes : Agneau du Périgord, Jambon de Bayonne, Poularde du Périgord, Poulet du Périgord, Rosette, Saussignac, Porc du Sud-Ouest, Chapon du Périgord
- Production fruitière sous signes de qualité : IGP fraises du Périgord, AOP Noix du Périgord, AOP Pommes du Limousin
- 9 appellations pour les Vins de Dordogne : Périgord, Monbazillac, Pécharmant, Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Montravel
- Spécialités et produits renommés de la Dordogne : oie grasse, canard gras, truffes, cèpes, caviar, vin, etc.

... MAIS PAS L'APPÉTIT !

Cèpes, châtaignes, foie gras, fraise, noix, truffes, viandes et vins d'excellence : la Dordogne est la destination rêvée de tous les épicuriens. Célèbre pour ses grottes préhistoriques et ses cités médiévales, elle abrite également de véritables stars du patrimoine gastronomique national.

Agneau du Périgord, Jambon de Bayonne, Poularde du Périgord, Poulet du Périgord, Rosette, Saussignac, Porc du Sud-Ouest ou encore Chapon du Périgord pour les viandes ; fraises du Périgord, Noix du Périgord, Pommes de Limousin parmi les fruits sous IGP ou AOP ; neuf appellations de Vins de Dordogne parmi lesquels les renommés Monbazillac, Bergerac et Pécharmant : c'est, aussi, en s'attablant avec ceux qu'on aime qu'on découvre les richesses de ce territoire.

De retour en Seine-Maritime, quoi de mieux à partager avec les êtres aimés que le célèbre fromage en forme de cœur, le Neufchâtel, produit de génération en génération par les éleveurs du coin ? Un fromage rempli d'Histoire ! Sa forme en cœur, qui le distingue de tous les autres, témoignait de l'affection des jeunes filles aux soldats anglais lors de la Guerre de Cent Ans !

Au-delà de son AOP fromagère, la Seine-Maritime produit bien d'autres merveilles culinaires. Parmi les plus connues : le cidre du Pays de Caux, les pommes Bénédicte et Belles de Boskoop, le canard de Rouen et de Duclair, l'oie normande, le bœuf normand ou encore, côté mer, les coquilles Saint Jacques, le hareng et les huitres de Veules.



© CD76 / Alan Aubry

LE LOCAL, LE TERROIR ET LA QUALITÉ DANS TOUTES LES ASSIETTES EN DORDOGNE ET EN SEINE-MARITIME : DEUX DÉPARTEMENTS PLEINEMENT ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHE AGRILOCAL !

AgriLocal76 en chiffres

- 124 acheteurs utilisateurs
- 194 fournisseurs référencés dont 110 producteurs
- 268 tonnes de denrées alimentaires locales commercialisées depuis le lancement de la démarche
- plus de 1 million d'euros de chiffre d'affaires.

LE FRUIT DU TRAVAIL ET DES SAVOIR-FAIRE DE PLUSIEURS GÉNÉRATIONS D'AGRICULTEURS.

Ce sont 11 700 agricultrices et agriculteurs qui travaillent, chaque jour, au sein de 4 794 exploitations réparties sur le territoire de Seine-Maritime pour offrir aux habitants et aux visiteurs de ce territoire ces produits de renommée. Des femmes et des hommes qui, en grandes cultures, en poly-culture-élevage ou en élevage bovin, contribuent à entretenir les paysages du département tout en assurant la transmission de savoir-faire et de traditions qui font sa richesse.

Une mission que relèvent aussi avec talent et détermination les 20 590 agricultrices et agriculteurs qui arpentent et cultivent les terres de Dordogne. Une agriculture locale, à l'image du patrimoine culturel de ce territoire, particulièrement riche et diversifiée ! Élevage et poly-culture-élevage, grandes cultures, viticulture, maraîchage, arboriculture, pisciculture, ... : la Dordogne produit de tout, mais uniquement de la qualité !



© CD76 / Marceau Bellenger



La Seine-Maritime, LA NORMANDIE IMPRESSIONNANTE



Sa force : des paysages uniques de la côte d'Albâtre avec ses 130 km de falaises, ses cités maritimes et ses valleuses cachées

Son "truc en plus" : terre d'accueil des peintres impressionnistes



© CD76 / Mathieu Deshayes



© CD76 / Mathieu Deshayes

SES PRODUCTIONS

- Activité de polyculture-élevage
- Grandes cultures
- Elevage bovin lait et viande

SES AGRICULTEURS

- 4 794 exploitations agricoles
- 11 700 actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ

- Spécialité fromagère : AOP Neufchâtel
- Productions de qualité et reconnues sur le département : cidre du Pays de Caux, volailles normandes (canard de Rouen et de Duclair, oie normande), bœuf normand, coquille st Jacques, pommes de la Vallée de la Seine (variétés Bénédictin ou Belle de Boskoop, etc.)

Au cœur des SEMAINES AGRILocal

Lancées en octobre 2017, les Semaines Agrilocal connaissent chaque année un succès grandissant partout en France. En 2024, c'est plus de 320 000 convives et plus de 1 000 établissements qui ont participé à ces opérations.



AU PRÊ DE LA FERME
des événements organisés tout au long de l'année pour favoriser les rencontres entre acheteurs et fournisseurs locaux.



CONNECTEZ-VOUS LOCAL
Du 27 au 31 mai 2024
pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective



AU PRÊ DE L'ASSIETTE
Du 14 au 18 octobre 2024
pour promouvoir le patrimoine culinaire local

Opération / AU PRÊ DE LA FERME

Des visites d'exploitations organisées tout au long de l'année à destination des acheteurs publics

Rencontre avec :
Maxime et Sébastien
Asdrubal, SARL Elevage
Asdrubal (21)

Deux frères engagés
en faveur du bien
manger, du local et de
l'authenticité



Installée à Is-sur-Tille, dans le département de la Côte d'Or, depuis plus de quatre générations, la ferme Asdrubal est désormais entre les mains de Sébastien et Maxime : deux frères qui partagent la passion de l'élevage bovin allaitant et l'envie de valoriser leur terroir.

Il y a un an, lassés de ne pas valoriser leurs produits à leur juste niveau - alors même que leur élevage répond aux plus hauts standards de durabilité -, Maxime et Sébastien se sont lancés dans l'aventure de la vente directe.

La vente directe, à grande échelle ! C'est un atelier de découpe de 800 mètres carrés et une boucherie qui sont ainsi nés de leur détermination et leur travail acharné. Un atelier produisant, notamment, le seul steak haché façon bouchère 100% produit en Côte d'Or.

Baptisée « Carnésien », leur entreprise affiche une ambition claire : à travers la bonne viande, produite dans le respect des traditions et commercialisée en circuit-court, favoriser une alimentation locale et authentique, répondant

tout à la fois aux enjeux de juste rémunération des producteurs et aux attentes des consommateurs. Une ambition qui nécessite l'engagement de tous, agriculteurs, acheteurs, clients finaux et même décideurs politiques, qui encouragent ce mouvement ! C'est la raison pour laquelle Maxime et Sébastien se sont lancés sur la plateforme Agrilocal21, dans le cadre de laquelle ils commercialisent déjà une partie de leur production et qu'ils aimeraient utiliser beaucoup plus, à l'avenir.

Et ils se donnent les moyens de réussir ! Rencontres avec les acheteurs de la restauration collective pour faire correspondre au mieux leurs besoins à leurs contraintes de production, organisation de visites de leur exploitation avec les collégiens pour faire connaître leur métier et leurs pratiques, etc. : Maxime et Sébastien mettent tout en œuvre pour que la qualité soit au rendez-vous à tous les maillons de la filière, « au prê de la ferme » jusque dans les assiettes des habitants de leur territoire.

Opération / AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Une semaine pour soutenir le patrimoine culinaire local !

Rencontre avec :
Jérôme HAMARD,
Chef cuisinier du Collège
Jean Jaurès (29)

**Le goût de la Bretagne
dans l'assiette des
collégiens**



Issu du monde de la gastronomie et après vingt années en restauration de lycée en région parisienne, Jérôme Hamard a posé ses valises en Bretagne il y a deux ans et pris les rênes de la cuisine du collège de Jean Jaurès, à Bannalec, dans le Finistère.

Déjà sensibilisé aux approvisionnements locaux et désireux de travailler avec les producteurs de son nouveau territoire, il a découvert avec joie la démarche Agrilocal à sa prise de fonctions. Depuis, il travaille en permanence avec l'outil Agrilocal29.

Pour ses achats de pain, de yaourts, de poisson, de fromage, de pâtes fraîches, de pommes, de viandes, il passe désormais ses commandes sur la plateforme et connaît désormais bien les producteurs qui y répondent.

Une relation de proximité qu'il valorise auprès de ses jeunes convives ! Au-delà même de la qualité des produits qu'il leur cuisine, il leur propose régulièrement des temps d'échanges avec les agriculteurs, qui viennent leur présenter leurs produits tout en leur parlant de leur métier.

Et les semaines Agrilocal sont, également, l'opportunité pour le chef de cuisine de mettre à l'honneur les richesses de l'agriculture et la pêche bretonne !

Ce fut encore le cas à l'occasion de la semaine « Au Pré de l'Assiette », au cours de laquelle un menu festif spécial « pêche locale » - pizza au saumon fumé, filet de julienne - a été proposé aux élèves.

Opération / CONNECTEZ-VOUS LOCAL

Une semaine pour encourager le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective !

Rencontre avec :
Frédéric CHANTRAIT,
Chef de cuisine
Lycée Denis Diderot
S.E.G, Langres (52)



Il y a cinq ans, Frédéric Chantrait a rencontré l'animateur d'Agrilocal52 de son département et n'a pas hésité longtemps avant d'adhérer à la démarche. Désireux de développer ses approvisionnements en produits locaux, sous signe officiel de qualité et issus de l'Agriculture Biologique, il s'est constitué peu à peu, grâce à cet outil, un réseau de fournisseurs sur son territoire.

Soucieux de la qualité des produits, il réalise des commandes « tests » sur des petites quantités avant de collaborer sur le temps long avec les producteurs.

Et c'est pour sensibiliser les jeunes générations au « bien manger », sain, local et durable qu'il communique en permanence auprès d'eux sur l'origine des produits et leur mode de production. C'est, aussi, avec cette ambition qu'il participe à toutes les semaines Agrilocal !

A l'occasion de l'opération « Connectez-vous local », il leur a, cette fois encore, proposé de découvrir tout au long de la semaine au moins un produit local par repas, chaque jour, pour le déjeuner et le dîner. Au menu, par exemple : fromage à la coupe et yaourt locaux, bœuf bio ou encore lentilles produites à quelques kilomètres du lycée !



Producteur

Isabelle Lyko, Ferme du Villemenard (18)

La vente directe comme
renouveau.

Isabelle Lyko est à la tête, avec son mari Cyrille, de la Ferme du Villemenard : une exploitation d'élevage laitier engagée en Agriculture Biologique dans laquelle le souci de la qualité et du respect de l'environnement comme du bien-être des animaux se retrouvent dans chaque choix, chaque geste, chaque pratique. C'est pour réussir à se sortir de graves difficultés économiques que les éleveurs se sont lancés dans l'aventure de la vente directe. Un choix payant : le succès a, tout de suite, été au rendez-vous.

Pourriez-vous nous raconter l'histoire de la Ferme de Villemenard ?

La Ferme du Villemenard est une histoire de famille. C'est en 1981 que mes beaux-parents s'y sont installés, rejoints vingt ans plus tard par leur fils... puis par moi, qui étais jusqu'alors installée quelques dizaines de kilomètres plus loin. C'est aussi une affaire de passion, de valeurs partagées et de convictions ! Car du choix des races de nos vaches laitières à la durée de pâturage, rien n'est laissé au hasard dans notre exploitation en élevage biologique, qui allie dans un équilibre subtil tradition et innovation.

En dépit de ce souci permanent de la qualité, du respect de la nature et du bien-être des animaux, l'exploitation a connu de graves difficultés économiques.

Mais plutôt que de se résigner, nous avons cherché à nous réinventer ! C'est ainsi que notre aventure de la vente directe a débuté.



Comment la démarche Agrilocal a-t-elle accompagné votre développement ?

A nos débuts, au vu des difficultés économiques que nous traversions, il n'était pas question de nous lancer dans de gros et lourds investissements. Alors, nous nous sommes lancés dans la vente directe en commençant « petit » : nous avons acheté une petite yaourtière, pour tester nos produits. Et le succès est arrivé plus vite et plus fort que nous ne pouvions l'imaginer !

Depuis, nous n'avons cessé de « grossir » : nous avons investi dans des machines de plus grosse capacité et la part de notre lait transformé à la ferme est montée en flèche. Un rythme concomitant à celui du volume de commandes auxquelles nous répondons sur la plateforme Agrilocal18.

En effet, nous avons fait le choix d'utiliser cet outil dès nos premiers pas dans la vente directe et nous en sommes plus que satisfaits. D'une part la demande est là, en permanence et même de plus en plus avec la mise en application de la loi EGALIM ! D'autre part l'outil est intuitif et vraiment simple d'utilisation.

Un dernier mot sur votre ferme laitière ?

Au-delà de la production, nous sommes déterminés à créer un lieu de rencontre, de découverte et d'éducation. Nous accueillons les visiteurs avec enthousiasme, offrant des animations éducatives pour sensibiliser à l'importance de l'agriculture biologique. Nous croyons que partager notre passion et notre savoir est essentiel pour créer une communauté consciente et engagée.



Acheteur

Laury MARQUER, **Commune de Saint-** **Saturnin-Lès-Avignon (84)**

Laury MARQUER a découvert Agrilocal en même temps qu'elle prenait ses fonctions de Responsable Restauration Scolaire à la commune de Saint-Saturnin-Lès-Avignon, dans le Vaucluse. Depuis, elle utilise en routine cet outil qui lui « facilite » son travail et lui permet d'aller à la rencontre des producteurs de son territoire.

Comment utilisez-vous la plateforme Agrilocal84 dans votre travail ?

La Commune de Saint-Saturnin-Lès-Avignon fait partie des pionniers d'Agrilocal ! Elle était déjà impliquée dans cette démarche depuis trois ans, quand j'ai pris mes fonctions. Je crois que c'est l'une des toutes premières collectivités à y avoir passé des marchés à bons de commande.

Pour ma part, j'ai vite pris mes habitudes avec Agrilocal. Je passe tous les marchés à bons de commande – que je renouvelle tous les 3 mois – pour la totalité des achats de viandes que je réalise pour l'école maternelle, l'école primaire et la crèche de notre territoire. Au total, entre les enfants et le personnel, ce sont 450 repas que nous servons chaque jour.

Cette viande qui arrive dans leur assiette est non seulement de grande qualité... mais aussi produite à moins de cinquante kilomètres de chez nous, par des éleveurs que je connais désormais tous individuellement.

Achetez-vous d'autres produits via Agrilocal84 ?

Je commande aussi les fruits et légumes. Ce qui est vraiment pratique avec cet outil, c'est qu'il me permet de faire des commandes globales, en fonction du plan alimentaire sur l'année que je réalise. Il me fait gagner énormément de temps, puisque m'évite de passer des commandes au coup par coup, avec chaque fournisseur, pour chaque produit.



Et au-delà de cet aspect pratique, la dimension humaine est formidable. J'ai par exemple récemment participé à des « speed datings » Agrilocal organisés à l'occasion du Forum Med'agri : un salon professionnel agricole organisé dans notre département. Et j'y ai fait une magnifique rencontre avec un confiseur local ! Une rencontre qui va permettre à tous nos enfants de déguster de délicieuses pâtes de fruits produites sur notre territoire, pour leur repas de Noël !

Recommanderiez-vous l'outil Agrilocal à d'autres acheteurs de la restauration collective ?

Oui, sans aucun doute ! Pour le gain de temps qu'il offre, sa praticité, la qualité des produits commandés toujours au rendez-vous et les rencontres qu'il génère.

AGENDA

Du 22 février au 2 mars 2025.....	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
27 février 2025	6^E ÉDITION "DES TROPHÉES ACHETEURS ET FOURNISSEURS
27 février 2025	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'ASSOCIATION NATIONALE AGRIFOLOCAL
2 avril 2025	SALON NATIONAL AGRIFOLOCAL
Du 19 au 23 mai 2025.....	SEMAINE AGRIFOLOCAL : "CONNECTEZ-VOUS LOCAL"
11 juin 2025	SALON "RESTAU'CO"
9 octobre 2025	OPÉRATION AGRIFOLOCAL ET LE GRAND REPAS
Du 6 au 10 octobre 2025	SEMAINE AGRIFOLOCAL : "AU PRÉ DE L'ASSIETTE"
Automne 2025	LES ASSISES DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

ON PARLE DE NOUS !

Croix du Midi

« AU PRÉ DE L'ASSIETTE » : UNE SEMAINE POUR DÉCOUVRIR LES BIENFAITS DES CIRCUITS COURTS

...étaient également proposées. DR Agrilocal s'est invité dans les...! », soulignent les animateurs Agrilocal. Et avec les jeux proposés, ...adhérents à l'association nationale Agrilocal, des tabliers de cuisine, des... à Pézenas. Adhérent du réseau national Agrilocal.fr, le Département a mis en...

15/11/24

LE FIGARO · fr

ÉLUS ET AMBASSEURS LOCAUX SAMEDI À PÉZENAS

...culturelles. Ce tiers-lieu joue également un rôle social en employant des personnes en insertion. Par ailleurs, la popularité croissante d'Agrilocal, une plateforme en ligne pour l'achat de produits locaux, souligne la vitalité économique du canton. Pézenas se démarque avec 50 % des...

19/11/2024

REUSSIR

Nourrir votre performance

ALIMENTATION LES PRODUITS LOCAUX S'INVITENT À LA CANTINE

La semaine Agrilocal Au pré de l'assiette s'est tenue du 14 au 18 octobre dans les établissements scolaires. La plateforme Agrilocal, créée en 2012, met en relation les...municipale). Il utilise Agrilocal depuis mai 2024 pour passer...ont participé à la semaine Agrilocal et les chefs ont cuisiné...

19/10/2024

france bleu

AU COLLÈGE DE JAUNAY- MARIGNY, 50 % DE PRODUITS LOCAUX AVEC PÂTES À L'ENCRE DE SEICHE ET GÂTEAU À LA CAROTTE MAISON

...des produits servis viennent de producteurs locaux, grâce à la plateforme Agrilocal. Comme 30 autres collèges du département, l'établissement s'...dans la Vienne Le collège se fournit principalement via la plateforme Agrilocal, lancée en 2017 pour permettre aux établissements scolaires de...

17/10/2024

Collectivités

DURABLE MANGER LOCAL AVEC L'OPÉRATION « AU PRÉ DE L'ASSIETTE »

...un repas entièrement local durant la semaine ou un produit local spécifique à chaque territoire par jour. Les produits devant être commandés sur la plateforme Agrilocal. Cette opération, renouvelée chaque année, a pour but de mettre en avant l'engagement national de l'association, mais aussi...

01/11/2024

RESTAURATION COLLECTIVE

AGRIFOLOCAL DÉVOILE LES LAURÉATS DE SES TROPHÉES FOURNISSEURS

Le 28 février dernier étaient remis à Paris les Trophées nationaux Fournisseurs Agrilocal, afin de récompenser les acteurs les plus actifs au sein de son réseau.

Avril 2024

Vienne Rurale

PROMOUVOIR LES MENUS LOCAUX DANS LES COLLÈGES

...association nationale Agrilocal et le...auprès de la plateforme Agrilocal 86 en 2017. «...produits laitiers) sur Agrilocal 86 pour un montant...de l'animation d'Agrilocal 86 au Département.

Pour Pierre Morgeau, vice-président de la chambre d'agriculture, partenaire d'Agrilocal 86, ce dispositif est à la...

25/10/2024

Vaucluse agricole

UN CONCEPT QUI ROULE ET DES PROJETS PLEIN LA TÊTE

...les dix ans d'Agrilocal avec un forum ouvert à tous...Le Département adhère à Agrilocal, dispositif national, depuis 2013. La plateforme départementale Agrilocal 84 a vu le jour un...lès-Avignon utilise Agrilocal 84 pour sa restauration...% de produits locaux vendus sur Agrilocal 84 G 865 000 € de..

14/10/2024

L'Auvergne Agriculture

LES ÉCOLIERS PUYDÔMŒS DÉCOUVRENT LES PRODUITS LOCAUX À LA CANTINE AVEC AGRIFOLOCAL

Aurélia Brachet La plateforme Agrilocal, créée en 2012, met en relation les acheteurs de la restauration collective (établissements scolaires,...année, plus de la moitié des départements adhérents ont participé à la semaine Agrilocal et les chefs ont cuisiné pour plus de 182 000 convives.

14/10/2024

Panna Cotta au potimarron

RECETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF CUISINIER **UGO CLAMENS**
 COLLÈGE CANTELAUZE FONSORBES - HAUTE-GARONNE (31)

© 4 personnes • Difficulté : ✪ • ⏱ 60 min • 🍲 Cuisson 2 min + 4 h de prise au froid



INGRÉDIENTS

400 g de potimarron
 15 cl de crème fraîche liquide
 15 cl de boisson végétale
 à la noisette (peut être remplacée
 par la même quantité de lait
 ½ écrémé ou entier)
 50 g de sucre
 Cannelle ou vanille : selon le goût
 1,5 c à c d'Agar-agar
 Décoration : graines de potiron
 grillées, brisures de marron, dés
 de potimarron caramélisés, etc.

PRÉPARATION

- Laver, couper et retirer les graines du potimarron, détailler en morceaux et cuire en vapeur (il doit être très moelleux). Réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer doucement la crème, la boisson à la noisette, le sucre et les épices en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, mixer le potimarron en une purée très lisse.
- Juste avant l'ébullition du mélange crème, incorporer l'agar-agar en suivant les instructions du sachet, fouetter pendant 2 min.
- Ajouter la purée de potimarron à la crème, remuer soigneusement (passer le mélange au chinois si besoin) puis dresser en petits pots et faire prendre au froid pendant minimum 4h.
- Décorer avec les éléments de votre choix.



Manger bien mieux, local.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



agrilocal.fr @AgrilocalFrance