

Dossier de presse



LES SEMAINES AGRILocal :

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 14 au 18 octobre 2024

SOMMAIRE

- L'opération "Au pré de l'assiette".....p. 03
- Un événement partout en France.....p. 04
- Agrilocal, son fonctionnement.....p. 05
- Agrilocal, son réseau national.....p. 06
- Quelques chiffres nationaux.....p. 07

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



   @AgrilocalFrance

LES DÉPARTEMENTS ENGAGÉS en faveur d'une alimentation locale et durable en restauration collective



A lors que nos départements, en France, regorgent de produits agricoles enviés dans le monde entier, pourquoi aller chercher ailleurs, pour approvisionner nos restaurants collectifs, ce que nous faisons si bien tout près de chez nous ? C'est avec la certitude que cette situation était tout à fait absurde et incohérente que nous avons lancé Agrilocal.

Depuis sa création, Agrilocal rassemble 38 départements, 3 600 acheteurs et 7 300 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.

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.

En s'engageant dans le réseau AGRILocal, les collectivités et les acheteurs de la restauration collective font

un choix fort : ne pas céder au seul dictat du prix, pour préférer à un approvisionnement « moins-disant » un approvisionnement « mieux-disant », aux nombreux atouts pour les convives de la restauration collective, les territoires et l'environnement.

Car, faire le choix de rejoindre le réseau Agrilocal, c'est faire le choix de la qualité, de la proximité et du dynamisme de son territoire. C'est se dire que la restauration collective a une mission : celle d'éduquer au goût et à la qualité de notre alimentation les convives, quel que soit leur âge ou leur situation.

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 ».

C'est dans cette logique, que nous poursuivons notre action auprès des convives de la restauration collective, à l'instar des Semaines Agrilocal, afin de mettre à l'honneur les produits et les producteurs de nos territoires et de permettre à tous, d'accéder à une alimentation saine et de qualité.

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

L'OPÉRATION

« Au pré de l'assiette » ?



PRINCIPES

Du 14 au 18 octobre, l'association Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisinier pour leurs convives **1 repas 100% local** durant la semaine OU **1 produit local** spécifique à chaque territoire par jour réparti sur la semaine, produits commandés via les plateformes Agrilocal.

L'association accompagne les établissements participants dans l'organisation de cette opération en fournissant des kits d'animations pour donner de la visibilité à l'évènement et sensibiliser les convives à une alimentation durable. Ainsi, les convives pourront participer à un jeu concours avec des livres recettes « Cuisiner local à la maison » à gagner.

LE LIVRE RECETTE : STAR DE CETTE OPERATION

Depuis 2017, le livre de recettes est un moment fort du calendrier annuel des animations Agrilocal. Composé de 58 recettes réalisées par les chefs de cuisines de la restauration collective des départements adhérents, il valorise le savoir-faire de ces professionnels du bien manger et met à disposition de tous une source d'inspiration pour cuisiner à la maison des produits frais et locaux.



Tous les livres recettes sont également disponibles en téléchargement sur agrilocal.fr

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.

LES DÉPARTEMENTS AUTOUR DE LA SEMAINE AGRILocal « AU PRÉ DE L'ASSIETTE » :

CHIFFRES GLOBAUX

La semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette » c'est :

26
DÉPARTEMENTS
ENGAGÉS DANS
L'OPÉRATION



Plus de **182 000** CONVIVES qui dégusteront des produits de leur terroir dont plus de **117 500 collégiens**, **9100 lycéens**, plus de **30 000 écoliers**, et plus de **24 500 autres convives** (maison de retraite, restaurants administratifs, etc.)



548

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

dont

- **327** collèges,
- **17** lycées,
- **90** écoles primaires,
- **20** établissements médico-sociaux,
- **94** autres restaurants administratifs (restaurants administratifs, hôpitaux, etc.).

8000

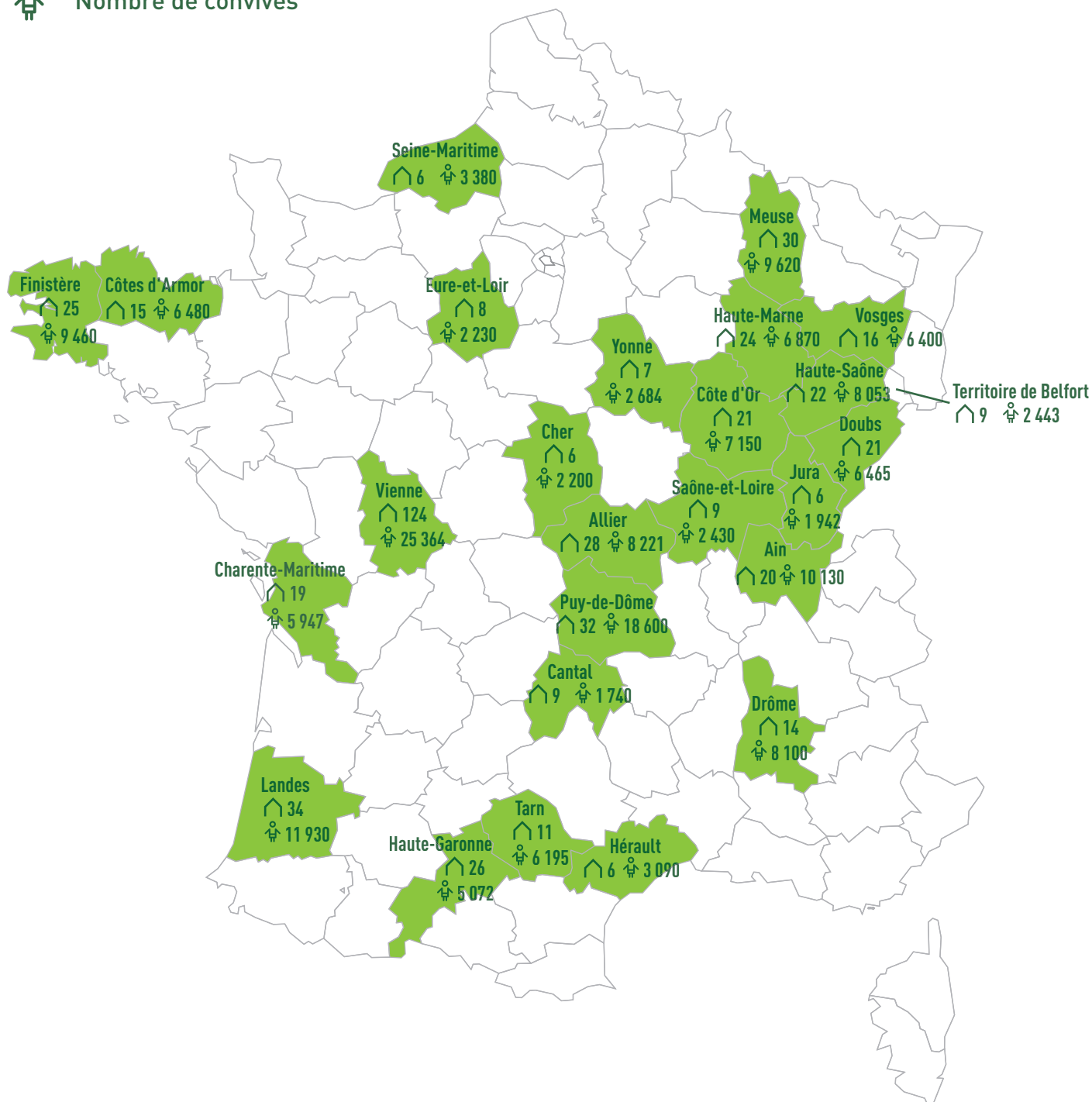
LIVRES RECETTES DISTRIBUÉS



DES ÉVÉNEMENTS partout en France

 Nombre total établissements participants

 Nombre de convives



AGRILOCAL, son fonctionnement

QU'EST-CE-QUE C'EST ?

Agrilocal 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, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), 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.

Agrilocal, c'est :

- 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 producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 10, 20, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.



ETAPE 1

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



ETAPE 2

La plate-forme 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 plate-forme ses produits directement auprès des producteurs.

AGRILOCAL, son réseau national

En juillet 2013, l'intérêt de plusieurs départements français pour ce dispositif innovant et éthique débouche sur la création de l'association nationale Agrilocal.

Cette association a pour objectif de permettre la diffusion de l'outil Agrilocal puis de pouvoir en assurer le développement, l'exploitation et la maintenance de façon mutualisée. L'association se donne pour ambition d'apporter des réponses concrètes répondant à 4 enjeux :

LES ENJEUX PORTÉS PAR LE RÉSEAU NATIONAL

Développement économique

Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs

Agrilocal offre aux acheteurs publics un outil simple pour la recherche de fournisseurs afin de réaliser leurs achats de denrées dans le cadre de la réglementation (code des marchés publics, traçabilité...). Il permet aux producteurs d'accéder à une source de débouchés supplémentaires en leur assurant un revenu complémentaire. Grâce à son effet de désintermédiation de la chaîne économique, le système permet aux producteurs de récupérer l'essentiel de la valeur ajoutée obtenue de leur production.

Aménagement et ancrage territorial

*Développer les circuits courts de proximité
Mettre en relation l'offre et la demande*

Intuitif, rapide, Agrilocal offre un gain de temps précieux pour l'achat de denrées alimentaires en circuits courts. Grâce à un module de géolocalisation, les acheteurs obtiennent une photographie instantanée de l'offre agricole de proximité. Sur un territoire, Agrilocal re-tisse du lien entre monde rural et restauration collective.

Approvisionnement durable et de qualité

*Faciliter l'accès à des denrées de qualité
Encourager le développement de
l'agriculture biologique*

Agrilocal valorise les productions de qualité et savoir-faire agricoles locaux. En proposant également des consultations « bio » et de saison, Agrilocal promeut le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, conformément aux objectifs du Grenelle.

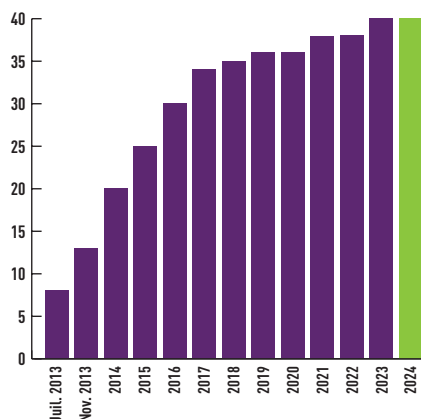
Educatif et pédagogique

*Développer et promouvoir une
restauration collective de « plaisir »
Eduquer aux goûts*

Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective. Agrilocal s'inscrit dans des démarches de valorisation de patrimoines culinaires, de plaisir, et de découverte de goûts, notamment pour les publics scolaires.

LE RÉSEAU NATIONAL

Mise en œuvre des plates-formes départementales depuis 2013 et perspectives d'adhésion



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, Meuse, Nièvre, Puy-de-Dôme, Haute-Marne, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Seine-Maritime, Tarn, Vaucluse, Vienne, Haute-vienne, Vosges, Territoire de Belfort, Yonne.

LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

À l'échelle nationale

L'association assure :

- La promotion, le développement, la mutualisation du dispositif AGRILocal,
- L'accompagnement méthodologique des adhérents,
- La formation des utilisateurs à l'utilisation du logiciel Agrilocal et assistance,
- L'organisation de journées nationales Agrilocal,
- L'animation du réseau Agrilocal.

À l'échelle départementale

L'association assure :

- Le déploiement de la plate-forme d'achat de produits locaux pour la restauration collective après l'adhésion du Conseil départemental à l'association Agrilocal,
- L'accompagnement au référencement des utilisateurs d'Agrilocal : analyser et suivre techniquement les utilisateurs (hotline, qualification technique, audits d'exploitations, suivi informatique, etc...),
- La sensibilisation et l'accompagnement des utilisateurs,
- L'animation des partenariats avec les consulaires (notamment les Chambres d'Agriculture) et les têtes de réseau,
- La mise en place d'outils techniques (calendrier de produits, fiches techniques, mercuriales de prix, etc.) et pédagogiques,
- L'appui à la promotion et au développement de l'outil Agrilocal au niveau interdépartemental.

QUELQUES CHIFFRES nationaux

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
médicosociaux, 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)



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.)



Chiffres clés 2023



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



@AgrilocalFrance