



LES SEMAINES AGRILocal

Opération "Au pré de la ferme"

Du 28 février au 1^{er} avril 2022

AVEC AGRILocal,

Les Départements misent plus que jamais sur le local et la qualité en restauration collective.



Il y a des crises, particulièrement graves, qui appellent à tirer des enseignements, dans lesquelles il est possible de puiser de nouvelles énergies. En effet, en dépit des nombreuses difficultés qu'elle engendre, la période que nous traversons nous démontre, s'il le fallait, **qu'en matière d'alimentation, le choix du local est le bon.**

C'est cette logique qui guide, depuis 8 ans, l'action de celles et ceux qui font vivre le réseau Agrilocal.

Désormais utilisée par 38 départements, la **plateforme internet Agrilocal** est un outil d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc.) et les fournisseurs de leur territoire (agriculteurs et artisans), dans un respect rigoureux des règles de la commande publique, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

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.

Et dans le contexte actuel, les valeurs portées par le réseau Agrilocal « Manger bien, manger mieux, manger local ! » ont encore plus de sens et doivent se poursuivre, car l'ensemble des producteurs locaux ont besoin débouchés rémunérateurs pour leurs produits, afin de garantir la pérennité de leurs exploitations agricoles.

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.

Les Co-Présidents de l'association nationale Agrilocal

Lionel CHAUVIN

Jean-Luc DURAND

L'OPERATION « Au pré de la ferme »

OBJECTIFS

La Semaine Agrilocal « Au pré de la ferme » vise plusieurs objectifs :

- * Organiser du 28 février au 1^{er} avril 2022 des événements à destination des acheteurs de la restauration collective (élus, principaux, gestionnaires, cuisiniers, etc.)
- * Mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires
- * Créer du lien de proximité
- * Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local
- * 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.

LES DÉPARTEMENTS MOBILISÉS POUR LA SEMAINE AGRILOCAL « AU PRÉ DE LA FERME » :

CHIFFRES GLOBAUX

La semaine Agrilocal « Au pré de la ferme » c'est :

23
DÉPARTEMENTS
ENGAGÉS DANS
L'OPÉRATION,



UNE CINQUANTAINE
D'ÉVÉNEMENTS PARTOUT
EN FRANCE : journées
portes ouvertes dans les
exploitations agricoles,
Salon Agrilocal, Rencontres
producteurs-acheteurs,
Tables-rondes, Balades
gourmandes, etc.,



Une journée dans la Vienne à la rencontre de trois producteurs



“ Pour le bœuf et le veau bio du patureau, passez par Agrilocal, c'est idéal... ”

Sophie, Sébastien et Frédérique NAULEAU
(La Vienne)

Une première étape à Charroux, à la ferme du Pâtureau,

Viande bovine bio par la famille NAULEAU



LA FERME DU PATUREAU | Elevage Bovin viande
Chez Jean Frère - 86250 Charroux

Sophie, Frédérique et Sébastien élèvent 200 vaches charolaises et limousines sur une exploitation de 250 ha. Les animaux naissent et sont élevés à la Ferme du Pâtureau. Ils sont nourris avec l'herbe et les céréales produites sur l'exploitation. L'intégralité de la production est conduite en Agriculture Biologique. La Ferme du Pâtureau est aussi engagée dans une démarche «Happy-Production» garantissant un bien-être animal et humain. Cette distinction certifie que ces éleveurs font du bonheur des vaches leur raison d'être et en retour leur propre bonheur.

Plus des 2/3 de la production est valorisée en vente directe à la ferme, dans un magasin de producteurs «Plaisirs Fermiers» à Poitiers ou via Agrilocal86 en veau de lait ou bœuf, vache ou génisse de boucherie.

Horaires d'ouvertures :
Vendredi : 16h - 19h

Produits commercialisés :
Bœuf et veau bio, conserves à base de bœuf

Circuits de commercialisation :
Restauration Collective via Agrilocal86, vente à la ferme, marchés, points de vente collectifs

Deuxième étape

à Celle l'Evescault

Au Domaine du Parc

Fromages et viande de chèvre bio chez Jean-Frédéric GRANGER



“ C'est un outil pratique qui m'a permis de faire découvrir mes produits et mon métier aux enfants de mon territoire ”

Jean-Frédéric GRANGER
(La Vienne)

SCEA DU DOMAINE DU PARC | Elevage Caprin
Le Parc - 86600 Celle-Lévescault

Jean-Frédéric est installé depuis 1987 à Celle-Lévescault et produit du fromage de chèvre depuis 1989. L'exploitation emploie 5 salariés et s'étend sur 95 ha pour répondre aux besoins en alimentation d'un troupeau de 300 chèvres dont 30 % du lait sont transformés sur place. Soucieux des attentes des consommateurs et du bien-être de ses animaux, il a entrepris une conversion en Agriculture Biologique en 2018 et est également producteur d'énergie depuis 2012 (panneaux photovoltaïques). L'ensemble de la production est commercialisé en circuits courts sur la ferme, sur les marchés, des magasins de producteurs ou auprès de la restauration collective notamment via Agrilocal86.

Horaires d'ouvertures :
Lundi au vendredi :
8h - 12h et 14h - 18h
Samedi : 8h - 12h

Produits commercialisés :
Fromages Le Domonial, Chabichou, Mothais sur feuille, Buches cendrées, faisselles, viande de chèvre

Circuits de commercialisation :
Restauration Collective via Agrilocal86, vente à la ferme, marchés, points de vente collectifs, foires et salons

Dernier lieu de rendez-vous
aux Roches - Prémairie



aux Vergers de Chézeau

Fruits, jus et pétillants de fruits

chez Vincent et Simon BAILLE BARRELLE



“ Agrilocal permet de créer du lien ! ”

Vincent et Simon BAILLE-BARRELLE
(La Vienne)

SARL BAILLE-BARRELLE | Arboriculture - Maraîchage
Chézeau - 86340 Roches-Prémairie-Andillé

Les Vergers de Chézeau, c'est une histoire de famille qui a commencé dans les années 50. Aujourd'hui les Vergers de Chézeau, ce sont 10 ha de fruits (pompes, abricots, pêches, prunes, fraises, framboises, melons...) exploités par 2 frères, Vincent et Simon. L'ensemble du verger est conduit dans le respect de la démarche qualité «Vergers Ecoresponsables». Elle offre aux consommateurs des garanties indispensables telles que l'origine française des pompes, le maintien des équilibres naturels dans les vergers, la traçabilité des fruits du verger jusqu'au consommateur. C'est dans cet état d'esprit et avec la même volonté qui anime ces producteurs depuis toujours qu'ils se sont engagés en 2016 dans la production en Agriculture Biologique sur une parcelle.

Ils commercialisent leurs produits en vente

directe avec une boutique, une cueillette à la ferme et un magasin «L'Eau à la Bouche» à Poitiers ; et en restauration collective, notamment via Agrilocal86.

Horaires d'ouvertures :

Lundi au vendredi :
9h30 - 12h30 et 15h - 19h
Samedi : 9h - 13h et 15h - 18h
(heure d'hiver) et 19h

Produits commercialisés :

Fruits (pompes, poires), jus de fruits, pétillant aux fruits sans alcool

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal86, vente à la ferme, marchés, AMAP, points de vente collectifs

Cette rencontre rassemble des acheteurs inscrits sur la plateforme Agrilocal86 et dans la démarche d'approvisionnement en produits locaux

Collège Jean Macé (Châtelleraut)
Collège Joachim du Bellay (Loudun)
Collège René DESCARTES (Châtelleraut)
Collège FRANÇOIS RABELAIS (Poitiers)
Collège Théophraste Renaudot (Saint-Benoît)
Collège Joliot-Curie (Vivonne)
Collège Arthur Rimbaud (Latillé)
Collège Saint Exupéry (Jaunay-Marigny)

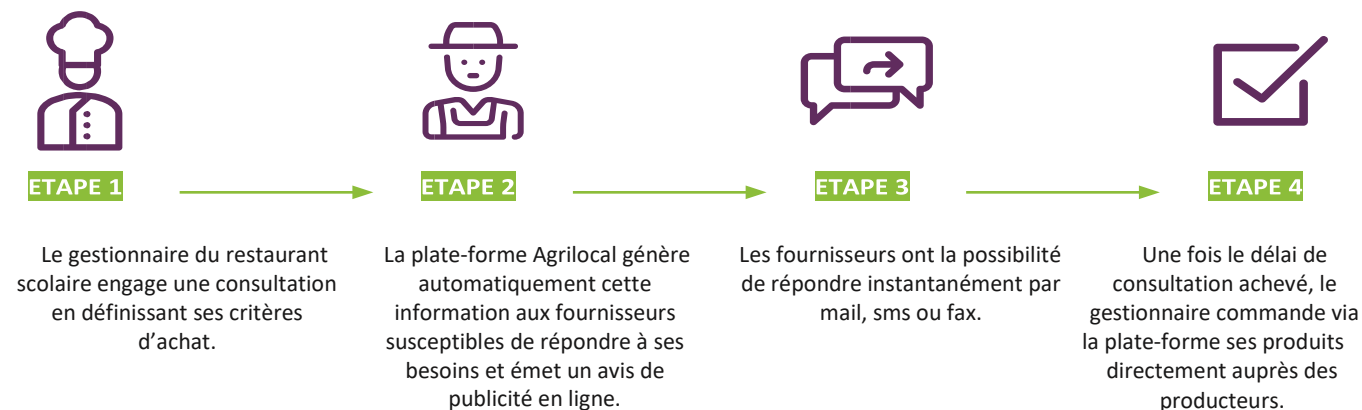
La cantine scolaire de Latillé

CCAS de Charroux pour la Résidence de la Tour
La Société Sodexo Education
L'IME Pierre Garnier (Sèvres-Anxaumont)
Le supermarché coopératif et participatif Le Baudet (Poitiers)

Agrilocal 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.

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.



Pour le Département de la Vienne, AGRILOCAL86, c'est :

 **128** ACHETEURS
Dont 31 collèges,
33 communes, 7 lycées,
25 épiceries sociales,
6 maisons de retraite...

 **159** FOURNISSEURS,
dont 39 en Bio
117 agriculteurs,
11 artisans,
5 entreprises locales,
26 autres fournisseurs

PLUS DE **11 151** 
MARCHÉS PUBLICS PASSÉS
SUR LA PLATEFORME AGRILocal86

Le chiffre d'affaires total réalisé sur la
plateforme

1 600 000 € 
(dont 403 000 € en 2021 et 24 % de produits
bio en 2021)



**Plus de 462 tonnes de produits
alimentaires**

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



CONTACTS PRESSE

Agrilocal 86 – Magali BREGOIN

Tél. : 05 49 62 91 76 - mbregoin@departement86.fr

Département de la Vienne – Karine DUFOUR

Tél. : 06 07 24 02 19 - kdufour@departement86.fr