

# LA REVUE DE PRESSE AGRILocal86 -25 mai-3 juin 2022

Article 25/05/22

## Dans la Vienne, on se régale local en restauration collective avec Agrilocal 86

**La plateforme Agrilocal 86 est l'une des premières de France en termes de chiffre d'affaires, avec 1,4 million d'euros de produits locaux achetés par les collectivités. Et le modèle devrait encore croître dans les années à venir.**

### Écouter l'article

Développée par le conseil départemental et la chambre d'agriculture de la Vienne

depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, la plateforme [Agrilocal 86](#) est un outil qui met en lien, sans intermédiaire, des producteurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) et des acheteurs publics de la restauration collective et privée du département (collèges, lycées, écoles primaires, communes, communautés de communes, maisons de retraite, etc.).

En quelques minutes, un producteur peut **répondre à la commande d'un self, d'un collège ou d'un Ehpad**, et un chef de collectivité choisir l'offre d'un éleveur local ou d'un maraîcher pour cuisiner. Le but est de proposer des repas de qualité avec des produits locaux de saison, de [favoriser les circuits courts](#), et ainsi, de [renforcer les productions agricoles locales](#).



Chez Emmanuel Rérolle, à Liglet dans le Montmorillonnais (Vienne). Les cuisiniers de collèges du département découvrent un des élevages de chèvres qui les fournit via la plateforme numérique Agrilocal 86.  
Photo NR

## Un enjeu économique énorme pour les producteurs

Fromages, yaourts, viande, pain, oeufs, fruits et légumes, en conventionnel ou en bio, la carte des produits présents est diversifiée et continue de s'enrichir. L'un des petits derniers sont des graines germées, jeunes pousses et fleurs comestibles.

**A LIRE AUSSI. [Retrouvez toutes les initiatives dans notre dossier "En quête de demain"](#)**

En quelques clics, les acheteurs accèdent à l'offre et visualisent immédiatement les producteurs potentiels dans un rayon qu'ils ont eux-mêmes défini, de 10, 20, 30 km voire davantage. Les producteurs répondent en fonction de leur possibilité d'approvisionnement.

Les résultats obtenus depuis cinq ans prouvent que l'outil est pratique pour tous, et qu'il permet aussi de tisser **des relations durables basées sur la confiance**. C'est une véritable filière qui s'est construite.

## L'élan vers le local se confirme

En charge des circuits courts, Benoît Prinçay, conseiller départemental, le rappelle régulièrement : « *C'est un enjeu économique énorme pour nos producteurs.* »

[Les collèges de la Vienne](#), précurseurs dans l'utilisation de la plateforme, sont passés ainsi de 4 % de produits locaux dans les assiettes en 2016, à plus de 20 % aujourd'hui. Pour certains producteurs, Agrilocal représente plus de 20 % de leur chiffre d'affaires. Seul bémol, la question des volumes et de la capacité de production sur lesquels le Département et la chambre d'agriculture continuent de travailler étroitement.

**A LIRE AUSSI. [Consommer les produits locaux, ça peut soulager les agriculteurs](#)**

La situation sanitaire liée à [l'épidémie de Covid-19](#) semble avoir accéléré le mouvement ces derniers mois. L'élan vers le local se confirme, avec de nouveaux contacts de la part des collectivités locales. L'alimentation est un enjeu important. Cela répond à une demande des parents mais aussi à la mise en place des projets alimentaires territoriaux.

Cela répond en outre aux principes de [la loi Egalim](#) (Egalim, le nom de la loi issue en 2018 des États généraux de l'alimentation) qui impose depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 aux gestionnaires de restaurants collectifs publics de proposer 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio.

**Philippe Bruyère, *La Nouvelle République du Centre-Ouest* et *Centre Presse***

### Agrilocal 86, les chiffres clés

- 136 acheteurs utilisateurs dont 31 collèges, 37 communes, 7 lycées, 24 épiceries sociales, 6 maisons de retraite...
- 169 fournisseurs dont 117 agriculteurs, 11 artisans, 5 entreprises locales, 31 autres fournisseurs
- Plus de 10.259 marchés publics passés sur la plateforme
- 1,621 million d'euros de chiffres d'affaires depuis le lancement le 1<sup>er</sup> janvier 2017, dont 404.000 euros en 2021 et 24 % de produits bio en 2020
- Plus de 464 tonnes de produits alimentaires dont 106 tonnes en 2021.

# Le patrimoine culinaire local à l'école

Publié le 31/05/2022 à 06:25 | Mis à jour le 31/05/2022 à 06:25



MIGNÉ-AUXANCES



Toute la semaine, les enfants des écoles et de la crèche mangeront des produits locaux.

© Photo NR

La semaine Connectez-vous local, qui dure du 30 mai au 3 juin, a commencé lundi. La commune de Migné-Auxances a participé au concours organisé par le Département, Agrilocal, dont l'objectif est de favoriser le circuit court en restauration collective. Pour l'occasion, les conseillers départementaux Benoît Princay, Florence Harris et Valérie Chebassier, ainsi que Magali Bregoin (Agrilocal 86), Karyn Thiaudière, vice-présidente de la chambre d'agriculture de la Vienne et Pascal Lancereau, service pôle agriculture étaient présents pour valoriser l'action menée par la municipalité à l'école Victor-Schoelcher.

Début avril, les élèves délégués de classe, Céline Castro, responsable du service éducation à la mairie, et le directeur, Jean-Manuel Charpentier, ont commencé à travailler sur les menus, le plan alimentaire et la loi EGalim (1). Le groupe a intégré Agrilocal pour la semaine du 30 mai au 3 juin, avec deux rencontres en perspective. La première, avec les enfants délégués et Agrilocal, entend mettre à l'honneur les producteurs et artisans locaux, valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective, sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local. La seconde, avec des enfants volontaires a pour objectif de créer le menu de la semaine avec la contrainte d'un produit local par jour. Les enfants des cinq écoles et de la crèche de Migné-Auxances – soit 530 repas – goûteront tous le menu élaboré par les élèves de Victor-Schoelcher.

(1) Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.



## Du local dans l'assiette des collégiens chauvinois

Dans le cadre de la semaine départementale « Connectez-vous au local », le chef du collège Gérard-Philippe a concocté un repas avec des produits du coin.

Publié le 3/06/2022



### Écouter l'article

Locales ou pas locales, avec des pâtes, William Baillargeat, le chef de la cantine du collège Gérard-Philippe pouvait difficilement se tromper. Les élèves se sont rués sur les féculents, la dinde et les choux à la crème pralinée. Un peu moins sur le farci poitevin et les endives.

**« Nous essayons de les faire goûter à tout. L'éducation passe aussi par l'alimentation »**

Cette semaine, dans la Vienne, 31 collèges et 43 écoles ont participé à l'opération « Connectez-vous local » organisée par la plateforme Agrilocal (*lire ci-contre*) avec pour objectif de promouvoir le patrimoine culinaire des environs et valoriser, entre autres, le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective.

À Chauvigny, jeudi 2 juin, les collégiens ont dégusté de la volaille de Dissay, des asperges d'Ouzilly, du fromage de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers et du pain d'Archigny. « Les enfants apprécient ces journées à thème », indique Coralie Ferlat, la gestionnaire du collège Gérard-Philippe. « C'était bon aujourd'hui, confirme Léo, un collégien. La viande était meilleure que d'habitude. » Depuis la loi ÉGalim de 2018 (1), les assiettes des cantines ont beaucoup évolué. « Nous proposons un repas végétarien par semaine, explique Coralie Ferlat. En 2021, un tiers des aliments consommés par nos élèves étaient produits localement dont 10% issus de l'agriculture biologique. Dès cette année 2022, nous passons à 50% de produits locaux dont 20% bio. » Le collège doit remplir ces objectifs avec un budget serré de 1,65€ par repas. « Nous essayons de les faire goûter à tout. Pour ce repas spécial, nous avons dû dépasser un peu le budget, précise la gestionnaire du collège. L'éducation passe aussi par l'alimentation. »

(1) La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1 novembre 2018.



Les collégiens ont dégusté de la volaille de Dissay, des asperges d'Ouzilly, du fromage de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers et du pain d'Archigny.  
86red03

#### en savoir plus

Développée par le conseil départemental et la chambre d'agriculture de la Vienne depuis 2017, la plateforme Agrilocal 86 est un outil qui met en lien des producteurs locaux et des acheteurs publics de la restauration collective et privée du département. En quelques minutes, un producteur peut répondre à la commande d'un collège ou d'un Ehpad par exemple. Et le chef cuisinier peut choisir l'offre d'un éleveur local ou d'un maraîcher. Le but est de proposer des repas de qualité avec des produits locaux de saison, de favoriser les circuits courts, et ainsi, de renforcer les productions agricoles locales.