

Dossier de presse



LES SEMAINES AGRILocal :

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 14 au 18 octobre 2024

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

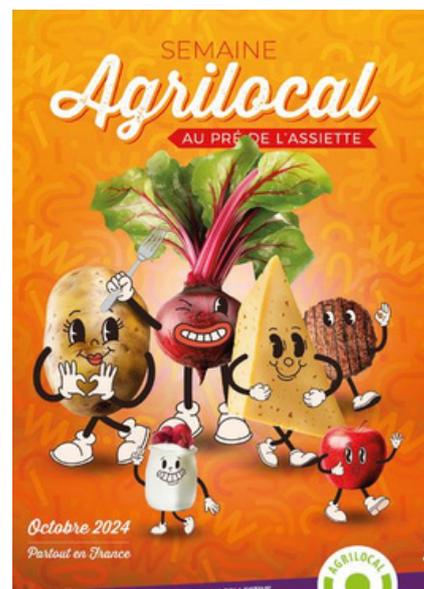


L'OPERATION

« Au pré de l'assiette »

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.



Au niveau national, 26 départements engagés sur cette animation, 548 établissements inscrits, plus de 182 000 convives dans toute la France.

Dans la Vienne :

40 structures participeront à l'opération.

31 collèges, ainsi que 6 communes (Blanzay, Sèvres-Anxaumont, Saint-Benoît, Dissay, Avanton, Boivre-la-Vallée,) ainsi que la SPRC (Société Poitevine de Restauration Collective), desservant 40 écoles et 10 autres sites, API Poitou desservant une trentaine de sites, la Résidence Autonomie à Charroux.

Au total, plus de **21 000 convives** dégusteront des produits locaux de la Vienne cette semaine dont plus de **13 000 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 vont être réalisées du 14 au 18 octobre dans les établissements participants. Un tirage au sort va être organisé avec des livres de recettes Agrilocal à gagner.

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 de plus de **2,5 M d'€** depuis 2017, dont **520 000 €** en 2023 (**22%** de bio)



149 acheteurs inscrits dont 31 collèges, 37 communes, 7 lycées, 25 structures d'aide alimentaire, 9 EHPAD...



205 fournisseurs inscrits
141 agriculteurs (57 en bio), 19 artisans, 8 entreprises locales...

Plus de **500 produits** référencés sur la plateforme : viande, fruits, légumes, produits laitiers, épicerie salée ou sucrée, boissons, ...

Plus de **18 000 consultations** lancées sur la plateforme,
Plus de **700 tonnes de produits alimentaires locaux** commercialisés.

Visite du collège Saint-Exupéry à Jaunay-Marigny

Inscrit sur Agrilocal86 depuis 2017, le collège accueille 750 élèves. L'établissement a réalisé des commandes sur la plateforme Agrilocal 86 pour un total de 43 000 € en 2023 (viande, légumes, produits laitiers).

Principal : Frédéric DELANNOY

Gestionnaire : Juliette PAUMIER

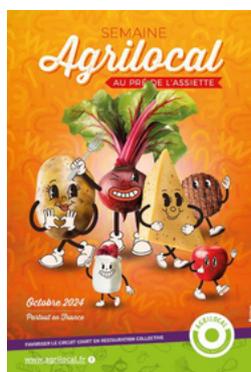
Equipe de restauration :

Chef de cuisine : Stéphane FERRANDEZ

Second de cuisine : Justine FERRON

Aides de cuisine : Murielle HURAND, Katia CHADEAU, Annick ABONNEAU

Au menu du jour



Soupe au butternut

Pâtes rouges et noires, sauce tomate

Fromage blanc et son coulis de fraise

Gâteau à la carotte

Produits fournis par : Alain Paineau, la ferme de Blas'lait, Fiorella .

CONTACTS DÉPARTEMENT DE LA VIENNE

Presse :
Audrey VOISIN
Tél. : 06 42 97 26 48
avoisin@departement86.fr

Agrilocal86 :
Magali BREGOIN
Tél. : 05 49 62 91 76
mbregoin@departement86.fr