

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mardi 15 octobre 2024

Semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette » le Conseil départemental soutient une alimentation de qualité et de proximité avec Agrilocal63 qui vit une année 2024 record! (conférence de presse, Pont-du-Château, 15/10/2024)

A l'invitation du Conseil départemental du Puy-de-Dôme, 32 établissements scolaires participent à la semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette ». A cette occasion, Lionel Chauvin, Président du Conseil départemental du Puy-de-Dôme, a donné une conférence de presse ce mardi 15 octobre à l'école Pierre Brossolette de Pont-du-Château, avant de partager un repas avec les écoliers à la cantine de l'établissement. Soutenir une alimentation de qualité et de proximité, promouvoir le patrimoine culinaire puydômois, mettre à l'honneur les producteurs et artisans du territoire, valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective, c'est l'objet de cette Semaine Agrilocal. Cette action s'inscrit dans le soutien apporté par le Département aux agriculteurs de son territoire, en accompagnant les établissements proposant de la restauration collective (collèges, EHPAD, ...) pour qu'ils adhèrent à la plateforme Agrilocal 63 et puissent se fournir directement auprès des agriculteurs puydômois. Et ce sont bien 2 records qu'il faut d'ores et déjà souligner :

- le Puy-de-Dôme est le 2e département (sur 26 participant à l'opération) en nombre de convives (plus de 18 600) ;
- Agrilocal63 s'oriente vers une année 2024 record en termes d'activité!

« J'insiste pour rappeler que ce sont des chefs que nous avons dans les restaurants collectifs. Et plus on apprend à nos enfants l'esprit du goût, moins on a de déchets et plus cela se ressent dans le prix de l'assiette. »

*Lionel Chauvin,
Président du Conseil départemental*

32 établissements ont répondu à l'invitation du Conseil départemental et participent du 14 au 18 octobre à la semaine Agrilocal « Au pré de l'assiette ».

Le principe ? Du 14 au 18 octobre, Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisiner pour leurs convives 1 repas 100% local durant la semaine OU 1 produit local spécifique à notre territoire par jour réparti sur la semaine, produits commandés via la plateforme Agrilocal63.fr. Agrilocal 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.

Pour cette semaine, plus de 18 600 élèves et convives ont participé à l'animation dans 32 établissements : 22 collèges, 4 cuisines centrales, 2 écoles, 1 restaurant administratif, 2 Ehpad, 1 Esat.

Cette semaine, les petits demi-pensionnaires de l'école Pierre Brossolette de Pont-du-Château



se voient ainsi proposer de déguster deux recettes réalisées par des chefs et cheffes puydômois : une crème brûlée à l'ail rose de Billom par Cyrille Mingat, et Pêcher Mignon par Sophie Guillaume, cheffe au collège de Besse.

« On a tous besoin d'une bonne alimentation, saine et de proximité. On y arrive progressivement avec la plateforme Agrilocal63 qui permet désormais à nos enfants, collégiens, lycéens et nos aînés de consommer des produits locaux dans les structures de restauration collective. On peut également inclure les hôpitaux ou encore l'armée. J'insiste : c'est produit et transformé en local. Et c'est aussi grâce à nos chefs qui sont au top. »

*Lionel Chauvin,
Président du Conseil départemental*

Pont-du-Château : un exemple pour montrer qu'Agrilocal63 est un outil pour l'ensemble des établissements du département

L'aventure Agrilocal a commencé en 2017 pour la commune de Pont-du-Château, permettant à l'école Pierre Brossolette de se fournir toujours plus chez des fournisseurs locaux. Ainsi, grâce à Agrilocal, le restaurant scolaire propose des plats à base de produits toujours plus locaux et compatibles avec les exigences de la loi EGAlim. D'avril à juin 2024, la commune de Pont-du-Château a par exemple acheté pour 20 000 euros de produits sur la plateforme Agrilocal63.fr

C'est justement ce que Lionel Chauvin, Président du Conseil départemental, a tenu à rappeler lors de la conférence de presse : si cette dernière se déroulait dans une école, alors que le Département est en charge des collèges, c'est aussi pour mieux illustrer le caractère partagé de la plateforme Agrilocal63. Outil de proximité, Agrilocal63 est à la disposition de toutes les collectivités qui, dans leurs structures de restauration collective, peuvent ainsi permettre à chacun de profiter des productions locales. C'est ainsi qu'Agrilocal a atteint un nouveau record cette année, avec +109% de communes passant désormais par la plateforme sur un an au premier semestre 2024. La proximité et la qualité, au pré de l'assiette.

Chaque jour, ce sont 18 739 repas qui sont préparés dans les collèges du Département (3 260 586 par an). Chacun des 52 collèges publics dont le Conseil départemental gère la restauration est équipé de sa propre cuisine. Pour favoriser les circuits courts, le Département incite les collèges à se fournir via la plateforme Agrilocal 63 qui facilite les achats des établissements publics auprès des producteurs locaux. En 2023, les collèges du Département ont ainsi acheté pour 609 000 € d'aliments locaux via la plateforme, permettant de soutenir nos agriculteurs et producteurs et de fournir aux petits Puydômois une alimentation de qualité et de proximité.

Info +

AGRILOCAL, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Agrilocal, association nationale créée en 2013 à l'initiative des Conseils départementaux de la Drôme et du Puy-de-Dôme, collabore avec 38 départements français.

Son service, mis en place à travers une plateforme virtuelle, permet de créer non seulement un lien de proximité, mais aussi un lien social et une réelle solidarité au sein des territoires.

Cette plateforme de mise en relation gratuite et immédiate permet aux acheteurs publics en restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et aux fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) de proposer leurs produits sans intermédiaire.

Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et ne cesse de voir ses fonctionnalités être améliorées pour répondre aux demandes des fournisseurs et acheteurs.

Agrilocal63, vers une nouvelle année record en 2024!

Après les 1.2 millions d'euros de chiffres d'affaires record réalisés en 2023, la plateforme affiche déjà 880 000€ d'achats entre janvier et juin 2024.

- +22% dans les collèges sur le 1er semestre 2024 / 2023
- +109% sur les communes sur le 1er semestre 2024 / 2023
- C'est plus de 359 Tonnes de produits livrées depuis 2023

Au total depuis le lancement :

- 628 tonnes de viande, 257 tonnes de légumes, 2 000 000 de yaourts, 360 000 œufs ou encore 21 tonnes de fromages.
- 250 acheteurs qualifiés et 380 fournisseurs.