

CLERMONT-FERRAND, LE JEUDI 9 AVRIL 2026

AGRICULTURE ET ALIMENTATION

**Une alimentation de qualité et de proximité,
avec le Conseil départemental du Puy-de-Dôme,
c'est possible !**

**Agrilocal 63 et De nos fermes 63, deux dispositifs
centraux de la valorisation de l'agriculture locale,
du producteur à l'assiette.**

Plan stratégique
départemental
Horizon 2030

AXE 4
FIER D'ÊTRE
PUYDÔMOIS

AXE 5
LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE :
UNE AMBITION
COLLECTIVE

Le Puy-de-Dôme est un véritable terroir d'authenticité et de richesse culinaire, où les productions fermières sont au cœur de l'identité locale. Ces productions, issues d'un savoir-faire ancestral et respectueux de l'environnement, incarnent la diversité et la qualité des produits qui façonnent le patrimoine gastronomique de notre département. Dans le cadre de sa politique agricole et sylvicole volontariste, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme valorise l'agriculture locale et met tout en œuvre pour inciter à la consommation de produits de proximité et de qualité, au moyen de deux dispositifs essentiels : la plateforme *Agrilocal* et le réseau *De nos fermes 63*. Avec ces deux outils, le Département favorise la consommation de produits locaux dans la commande publique comme dans les achats des particuliers. C'est également ainsi que l'on soutient nos agriculteurs et producteurs, et qu'on propose aux Puydômois une alimentation de qualité et de proximité.

Agrilocal 63 : organiser la liaison directe entre acheteurs publics et fournisseurs d'un même bassin de vie.

Association nationale créée en 2013 à l'initiative des Départements du Puy-de-Dôme et de la Drôme, Agrilocal est un service mis en place à travers une plateforme virtuelle qui 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. Au niveau national, Agrilocal, qui collabore désormais **avec 33 Départements**, est la seule plate-forme qui permet un respect rigoureux des règles de la commande publique, et elle ne cesse de voir ses fonctionnalités améliorées pour répondre aux demandes des fournisseurs et acheteurs. Dans le Puy-de-Dôme, Agrilocal63 permet d'ouvrir la commande publique aux producteurs locaux, et donc de :

- Soutenir les agriculteurs puydômois et l'économie locale,
- Valoriser le travail en cuisine et l'image de la restauration collective,
- Prouver que l'on peut manger des produits de qualité, frais, de saison avec

- un budget maîtrisé,
- Relocaliser notre alimentation et réduire les intermédiaires,
- Partager la richesse de notre patrimoine culinaire avec les convives.

Pour Lionel Chauvin, Président du Conseil départemental, « on a tous besoin d'une bonne alimentation, saine et de proximité. On y arrive progressivement avec la plateforme Agrilocal63 qui permet 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. »

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.

De nos fermes 63 : permettre à l'authenticité des productions locales d'arriver dans les foyers puydômois.

Autre dispositif porté par le Conseil départemental, le réseau De nos fermes63 est plus qu'un outil de mise en relation des particuliers avec les producteurs locaux. Rassemblés sous la bannière De nos fermes 63, les producteurs du département ne se contentent pas de nourrir les habitants. Ils participent également à la découverte du territoire, attirent les visiteurs en quête de produits authentiques et constituent un atout pour le tourisme rural.

Notre territoire puydômois est riche de producteurs qui se mobilisent pour vous proposer des produits frais et locaux. En choisissant leurs produits, les consommateurs font le choix de soutenir l'économie locale tout en savourant des produits de qualité et de saison. Plusieurs solutions s'offrent aux Puydômois pour consommer local : marchés, magasin de producteurs, vente à la ferme, etc. Le réseau De nos fermes 63 (<https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/accueil.html>) permet de localiser les producteurs et leurs points de vente.

Le réseau De nos fermes 63 permet également de découvrir les producteurs qui ouvrent leurs portes tout au long de l'année. C'est l'occasion de renouer avec la nature, de mieux saisir les enjeux du monde agricole et de s'immerger dans le quotidien des producteurs fermiers. Déguster, se balader, fabriquer son fromage, traire une vache, ... Une multitude d'activités qui permettent de s'initier aux plaisirs simples de la vie à la ferme, et surtout de découvrir ou redécouvrir tous ces savoir-faire ancestraux qui forgent l'identité puydômoise et font la fierté de la production locale.

Les circuits-courts sont une chance pour nos territoires, à nous de les faire vivre, dans la commande publique et dans nos achats de consommateurs particuliers. Le Conseil départemental est fier de porter ces outils favorisant l'agriculture locale et l'initiation au goût par une alimentation saine et de proximité dès le plus jeune âge, tout en valorisant le lien aux territoires et aux acteurs qui les font vivre... et qui les nourrissent.