

Lundi 11 octobre 2021
Communiqué de presse

Lancement de la semaine **AGRILOCAL63 – Au pré de l'assiette
du 11 au 15 octobre dans les restaurants scolaires puydômois**

Du 11 au 15 octobre, c'est plus de 14 000 convives puydômois à travers une trentaine d'établissements, dont 15 collèges, qui participeront à la semaine **AGRILOCAL63 – Au pré de l'assiette** et tenteront de gagner un guide recette destiné à valoriser le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective.

Cette année Laurent Portal (Chef au collège de Vic-le-Comte) et Pascal Jabiol (Chef au collège de Courpière) ont réalisé 2 recettes pour le Puy-de-Dôme en mettant à l'honneur des producteurs et artisans du territoire.

Pour cela, l'association Agrilocal propose aux établissements volontaires de **cuisiner pour leurs convives 1 repas 100% local durant la semaine OU 1 produit local spécifique à chaque territoire par jour réparti sur la semaine, produits commandés via les plateformes Agrilocal**. Des animations auront également lieu du 11 au 15 octobre 2021 dans les établissements participants, et un jeu-concours sera organisé avec un livre recettes « Cuisiner local à la maison » à gagner.



La semaine **AGRILOCAL63 – 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.

À propos d'Agrilocal

Agrilocal est une plate-forme virtuelle de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire. Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires, s'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale.

Cellule départementale de gouvernance alimentaire

Dans le cadre de sa politique de transition écologique, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme poursuit son engagement avec la **mise en place d'une cellule de gouvernance alimentaire puydômoise à vocation sociale et éducative**, actée par délibération du 15 avril 2021.

Cette cellule de gouvernance alimentaire puydômoise pilotée par le Préfet, le Président du Conseil départemental du Puy-de-Dôme et le Président de la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme vient d'être lancée ce matin, au collège Joliot-Curie à Aubière et sera déclinée lors de 4 réunions territoriales.

La création de cette cellule doit permettre la mise en place d'une dynamique au sein du réseau des projets alimentaires territoriaux du Puy-de-Dôme, notamment sur leurs volets sociaux et éducatifs et ainsi fédérer autour de la démarche d'Agrilocal63 l'ensemble des acheteurs de la restauration collective publique (collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux, hôpitaux, restaurants administratifs, etc.), mais aussi les structures en charge de l'aide alimentaire (Banque alimentaire, Restos du Cœur, Epiceries sociales et solidaires, etc.).

Cette cellule de gouvernance alimentaire puydômoise aura pour objectifs de partager / coordonner / planifier les actions opérationnelles à mettre en œuvre à travers le partage d'un bilan annuel (bilan Agrilocal63) et la définition d'un plan annuel d'animations territorialisées partagées et portées par chaque membre.

Les objectifs de cette cellule sont de :

- introduire plus de produits de locaux et de qualité;
- atteindre les objectifs de la loi Egalim;
- lutter contre le gaspillage et mieux gérer les déchets ;
- éduquer à l'alimentation et à l'environnement.