

# Point d'étape sur l'activité de la plateforme d'approvisionnement



CONFÉRENCE DE PRESSE  
Mercredi 4 décembre 2019

[www.agrilocal01.fr](http://www.agrilocal01.fr)



*« L'agriculture représente 15% de l'emploi salarié dans l'Ain. Avec l'outil Agrilocal que le Département met à la disposition des acteurs de la filière et de la restauration collective, nous pérennisons ce pan de notre économie. Tout le monde est gagnant : producteurs, chefs cuisiniers et consommateurs ».*

**Jean Deguerry**  
**Président du Département de l'Ain**

*« Le temps du repas au collège doit être un temps de détente mais aussi d'éducation. Nos chefs cuisiniers se sont impliqués dès le début dans la plateforme Agrilocal01. Je les en remercie. Je pense que c'est valorisant de cuisiner des bons produits et de faire découvrir aux élèves la richesse de nos terroirs ».*

**Martine Tabouret, Vice-présidente du Département de l'Ain**  
**chargée des affaires scolaires, des collèges,**  
**de la jeunesse et de l'enseignement supérieur**

*« Le Département porte les dossiers agricoles de manière ambitieuse avec une enveloppe de près de 4 millions d'euros par an. Agrilocal01 est l'un d'entre eux. Il favorise les filières locales, tout en respectant les procédures de marchés publics. C'est la seule plateforme en France qui le permet. C'est un atout dont les acheteurs publics peuvent se saisir ! ».*

**Jean-Yves Flochon, Vice-président du Département de l'Ain**  
**chargé de l'aménagement, des aides aux communes,**  
**de l'habitat, de la ruralité et de l'agriculture**

## BIEN MANGER EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Le Département de l'Ain est engagé dans la démarche Agrilocal, outil au service des établissements d'approvisionnement de la restauration collective, depuis la fin d'année 2015.**

**Innovante, la plateforme Agrilocal permet la mise en relation des fournisseurs locaux (producteurs, artisans, fournisseurs) et des acteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons de retraite....).**

**Après deux années de forte progression (+62.2% entre 2017 et 2018), Agrilocal01 voit son chiffre d'affaires s'infléchir légèrement sur l'année 2019, alors que le nombre d'acheteurs actifs reste stable. Département et Chambres consulaires se mobilisent plus que jamais pour accompagner les chefs cuisiniers et les producteurs vers un changement de pratiques dans la restauration collective, à l'heure où la loi Égalim va imposer dès 2022 une proportion élevée de produits plus durables et de produits locaux dans les menus de la restauration collective publique ou privée.**

## DES PRODUITS LOCAUX TOUT EN RESPECTANT LES MARCHÉS PUBLICS

La plateforme Agrilocal est un outil au service des établissements publics et privés d'approvisionnement de la restauration collective. Grâce à des consultations, les producteurs, artisans, fournisseurs locaux et les acteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons de retraite....) sont mis en relation.

C'est un service en ligne gratuit pour les acheteurs du territoire qui, grâce à un module de géolocalisation automatique, organise une liaison directe entre les acheteurs publics et les producteurs de produits locaux d'un même bassin de vie. Toute la partie administrative liée au droit des marchés publics est automatisée par la plateforme.



## LOI ÉGALIM : UN CHALLENGE POUR LES GESTIONNAIRES, UNE RÉVOLUTION POUR L'APPROVISIONNEMENT

Au plus tard, le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis dans les restaurants de collectivité devront comprendre une part de 50 % en valeur de produits locaux sous signes de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique. Le Département est notamment concerné par la gestion des cantines des collèges.

La plateforme Agrilocal répond aux enjeux de la loi Égalim 2018 issue des États généraux de l'alimentation. Elle est le seul outil à éditer, d'ores et déjà, la liste des produits Égalim commandés et le chiffre d'affaires correspondant : les bilans d'activité seront donc faciles à communiquer à l'administration et aux parents d'élèves.



## AGRILOCAL01 : UNE DYNAMIQUE À ENCOURAGER

### • Un chiffre d'affaires en légère baisse

- > Chiffre d'affaires 2016 : 137 052 €
- > Chiffre d'affaires 2017 : 440 186 €
- > Chiffre d'affaires 2018 : 718 978 €
- > Chiffre d'affaires 2019 (estimation) : 676 578 €.

La baisse d'activité devrait se situer entre - 7 et - 8 %, en fonction du résultat du mois de décembre.

### • Pour quelles raisons ?

#### > Côté acheteurs

- Aspect budgétaire : l'achat de produits de qualité a un coût.
- Changement de pratiques : l'évolution des pratiques des cuisiniers vers un approvisionnement plus local, par le biais de consultations, se fait progressivement et nécessite un accompagnement soutenu.
- Les personnels dans les collèges, cuisiniers et gestionnaires, sont amenés à changer. Il faut les sensibiliser régulièrement à l'utilité de la plateforme Agrilocal.

#### > Côté fournisseurs

- Les producteurs fermiers ne produisent pas les volumes journaliers nécessaires aux collectivités (ex : une commande de 40 kg de blancs de poulet pose problème à un petit producteur).
- La livraison est souvent compliquée faute de personnel disponible sur les exploitations. Une réflexion est engagée pour améliorer ce point de blocage.

#### > Animation de la plateforme

L'animation de la plateforme Agrilocal est un facteur clef pour motiver les acheteurs et développer le nombre de fournisseurs.

## ACHETEURS & FOURNISSEURS AGRILocal : QUI SONT-ILS ?

	2016	2017	2018	2019 (jusqu'au 31/10/2019)
Nombre de fournisseurs	71	108	139	173 (+34)
Nombre d'acheteurs	71	111	118	126 (+8)

### • Acheteurs : un noyau stable

Le nombre d'acheteurs et de fournisseurs progresse mais pas les comptes actifs. Sur 126 acheteurs inscrits en 2019, seuls 56 sont très actifs (collèges, base aérienne d'Ambérieu-en-Bugey, 7 communes et un Ehpad).

Les collèges représentent plus de 86 % du total des achats de la plateforme Agrilocal01, viennent ensuite les communes, l'armée et les traiteurs. L'année 2020 sera consacrée à développer les acheteurs dans les écoles et les Ehpad. Les producteurs pourront plus facilement répondre aux écoles qui traitent de plus petits volumes.

### • Fournisseurs : coopératives et abattoirs locaux en tête

Sur les 173 fournisseurs inscrits, 85 ont été actifs en 2019. Parmi eux, on dénombre une centaine de producteurs et 25 artisans. Les autres fournisseurs sont des coopératives et des entreprises locales (abattoirs, primeurs...).

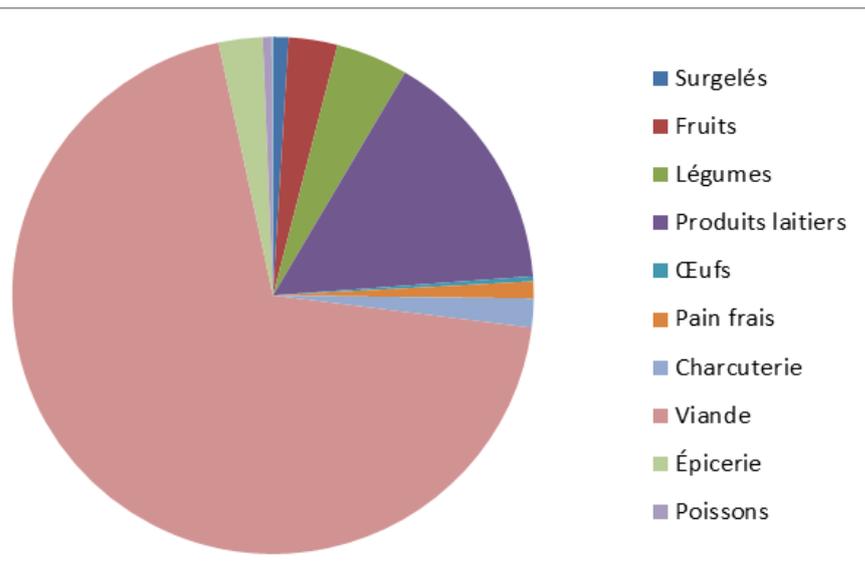
Les entreprises locales (abattoirs, coopératives) se démarquent plus que les petits producteurs ou artisans, car elles peuvent répondre aux volumes importants demandés par la restauration collective en restant très compétitives sur les prix.

## ZOOM SUR LES PRODUITS COMMANDÉS

### • Viandes et produits laitiers en tête

Viandes, produits laitiers, légumes, fruits, charcuterie représentent les familles de produits les plus commandés.

Répartition des achats par famille de produits (en valeur-chiffres année scolaire 2018-2019) :



- **Origine des produits : vigilance sur les circuits courts de proximité**

Un peu plus de 56 % des produits commandés sur la plateforme (en valeur) sont chartés Agrilocal. Les fournisseurs ont en effet signé une charte, en lien avec les Chambres consulaires, garantissant l'origine locale des produits.

- **Et les produits bio ?**

4.35 % du chiffre d'affaires concerne les produits issus de l'agriculture biologique. L'offre départementale ne peut pas répondre à la demande de la restauration collective. Les producteurs en bio valorisent mieux leur production en vente directe.

## AGRILOCAL NATIONAL : L'AIN SUR LE PODIUM

Parmi les 37 départements adhérant à la plateforme nationale Agrilocal, l'Ain figure sur le podium de tête en 2018, en 3<sup>e</sup> position pour le chiffre d'affaires réalisé. Très engagé dans la démarche Agrilocal, l'Ain remporte deux trophées nationaux en 2019.

- **Trophée légumes 2019 : « Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly »  
Famille Dothal - Maraîchage à Sainte-Bénigne**

Trois jeunes frères sont associés sur l'exploitation. Ils exploitent une trentaine d'hectares de céréales mais leur principale activité est le maraîchage (7 hectares) dont une partie sous serres (3 800 m<sup>2</sup>). Ils commercialisent leur production en circuit court et principalement sur les marchés (presque un chaque jour), dans l'Ain et la Saône-et-Loire. Ils livrent également une fois par semaine une enseigne de produits frais en Savoie. De nombreux saisonniers sont recrutés pour la récolte ou la vente tout au long de l'année. Les trois frères sont complémentaires : Jimmy s'implique dans les techniques culturales, Jilly dans la logistique des marchés et Loïc dans la gestion des ressources humaines et la communication.



Ministère de l'Agriculture 21 nov 2019

*« Agrilocal01 nous permet de servir une nouvelle clientèle mais c'est aussi un tremplin pour se familiariser avec les plateformes de vente numérique qui se développent fortement. C'est une petite part de notre chiffre d'affaires mais je tiens à cette démarche car elle nous permet de compléter notre activité avec des livraisons. Je suis content de fournir aujourd'hui le collège dans lequel j'ai étudié ».*

**Loïc Dothal, maraîcher  
« Les Jardins de Jimmy, Loïc et Jilly »**

•Trophée « Chef de collège » : Francine Lioux, cheffe de cuisine au collège Anne-Frank à Miribel

Pour Francine Lioux, Agrilocal est un outil de travail à part entière, qu'elle utilise au quotidien pour choisir des produits de qualité qui garantiront une cuisine de saison, créative, variée et pleine de saveurs aux collégiens de Miribel.



*« Je suis une activiste des circuits courts. Je rencontre des producteurs passionnés et passionnants. Je choisis des produits variés, de qualité, de proximité, de saison. Agrilocal01 est un outil pour développer la variété des produits et des fournisseurs. Et je cuisine avec passion. C'est la recette pour donner à la cantine toute la place qu'elle mérite au sein du collège et dépoussiérer la restauration scolaire. La cantine doit être un lieu de convivialité et de goût ».*

**Francine Lioux, cheffe cuisinière  
au collège Anne-Frank à Miribel**



**CONTACT PRESSE**

**Conseil départemental de l'Ain  
Direction de la communication**

Céline Moyne-Bressand

Tél. 04 74 22 98 33

[celine.moyne-bressand@ain.fr](mailto:celine.moyne-bressand@ain.fr)

[www.ain.fr](http://www.ain.fr)

