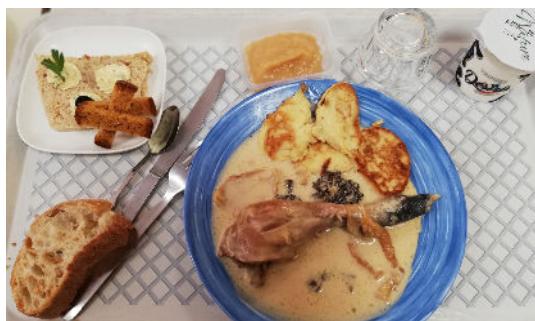


LES PRODUITS AGRILOCAL 01 À L'HONNEUR DANS LES ASSIETTES

Avec "Au Pré de l'assiette" et "Du local dans les assiettes", ce mois d'octobre 2025 mettra à l'honneur les producteurs "Agrilocal" du département de l'Ain, dans les assiettes des collégiens, des résidents des Ehpad et dans les établissements accueillant des personnes en situation de handicap.

DU 1^{ER} AU 31 OCTOBRE 2025 : « DU LOCAL DANS LES ASSIETTES »



Pour valoriser les produits frais et locaux présents sur son territoire et offrir une expérience gustative aux convives, le Département de l'Ain lance la 2^e édition de l'opération « Du local dans les assiettes ». Cet événement se déroulera entre le 1^{er} et le 31 octobre dans les Ehpad et les structures accueillant des personnes en situation de handicap.

Le principe : réaliser un menu composé de trois produits locaux minimum dont un sous signe de qualité officielle (AB, AOC/AOP...) en privilégiant les circuits courts via la plateforme Agrilocal01.

Cette année, 38 établissements ont choisi de participer à cette opération, contre 24 en 2024. 3 571 résidents bénéficieront d'un menu composé de produits locaux durant le mois d'octobre.

→ Ehpad :

- Ambarroise - Ambérieu-en-Bugey
- La Maison d'Arbent - Centre Hospitalier du Haut-Bugey - Arbent
- Odynéo - Pôle du Colombier - Arvière-en-Valromey
- Résidence d'Urfé - Bâgé-le-Châtel
- Bon Repos - Belley
- Centre hospitalier Bugey Sud - Belley
- Emile Pelicand - Centre Hospitalier Fleyriat - Bourg-en-Bresse
- Jardin de Brou - Korian - Bourg-en-Bresse
- Les Peupliers - Bourg-en-Bresse
- L'Albizia - Cerdon
- Camille Cornier - Ceyzériat
- Les Mille Etangs - Centre Hospitalier de Meximieux - Chalamont
- Fondation Costaz - Champagne-en-Valromey
- La Montagne - Châtillon-sur-Chalaronne
- Sœur Rosalie - Confort
- Château de Grex - Corbonod
- Bon Accueil - Lagnieu
- Centre Hospitalier - Meximieux
- Ehpad de Montrevel-en-Bresse
- Les Jardins du Lac - Centre Hospitalier du Haut-Bugey - Nantua

- Le Tournant des Saisons - Centre Hospitalier du Haut-Bugey - Oyonnax
- L'Orée de Seillon - Péronnas
- Les Ancolies - Péronnas
- Centre hospitalier d'Hauteville - Plateau-d'Hauteville
- Centre hospitalier - Pont-de-Vaux
- CHAVS - Pont-de-Veyle
- Château de Vernange - Saint-André-de-Corcy
- La Maison Bouchacourt - Saint-Laurent-sur-Saône
- CHAVS - Thoissey
- Saint-Vincent-de-Paul - Valserhône

→Établissements accueillant des personnes en situation de handicap :

- Foyer d'hébergement La Croix-Blanche - Bourg-en-Bresse
- Foyer de vie Les 4 vents - Bourg-en-Bresse
- Foyer d'hébergement Les Prés de Brou - Bourg-en-Bresse*
- Foyer d'hébergement - foyer de vie - SAJ Domagne - Ceyzériat
- Orsac - SAVS La Freta - Plateau-d'Hauteville
- Orsac EAM L'Orcet - Plateau-d'Hauteville
- Orsac Château d'Angeville - Plateau-d'Hauteville
- Orsac Passerelle de la Dombes - Tramoyes

A noter : Le Département apporte une aide de 2,50€ par résident aux établissements qui réaliseront leurs achats via la plateforme Agrilocal pour l'opération "Du local dans les assiettes".

DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025 : « AU PRÉ DE L'ASSIETTE »



Du 6 au 10 octobre 2025, l'association Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisiner pour leurs convives un repas 100% local durant la semaine ou un produit local spécifique à chaque territoire par jour réparti sur la semaine.

Dans l'Ain, 10 établissements participent à cette semaine, soit 7 270 convives. Chacun s'est engagé à mettre à l'honneur des produits achetés sur la plateforme Agrilocal durant la semaine.

Objectifs :

- Promouvoir une alimentation de qualité auprès de milliers de convives ;
- Mettre à l'honneur les producteurs locaux ;
- Valoriser le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective ;
- Promouvoir le patrimoine culinaire local.

10 établissements participent à l'opération « Au pré de l'assiette »,

- Collège du Valromey à Artemare
- Collège Emile Cizain à Montluel
- Collège Anne Frank à Miribel
- Collège Louis Vuitton à Saint-Trivier-de-Courtes
- Cuisine centrale de Divonne-les-Bains
- Restaurant scolaire de l'école de Meillonnas
- Ecole et collège de Coligny
- Ehpad La Montagne à Châtillon-sur-Chalaronne
- Ehpad - Fondation Costaz à Champagne-en-Valromey

A noter : A l'occasion de l'opération "Au pré de l'assiette", l'équipe Agrilocal01 animera des animations de sensibilisation à l'alimentation durable : lundi 6 octobre au collège du Valromey à Artemare, mardi 7 octobre au collège Louis Vuitton à Saint-Trivier-de-Courtes. Et aussi toute la semaine au collège Louis Vuitton : tombola, récompenses pour les élèves ayant terminé entièrement leur plateau ou ayant réussi à identifier l'épice ou l'ingrédient mystère.

→AGRILOCAL 01 : 1^{er} chiffre d'affaires national

Le Département de l'Ain est engagé dans la démarche Agrilocal depuis la fin d'année 2015 et l'activité de la plateforme ne cesse de se développer.

Pour la 5^e année consécutive, le Département de l'Ain se classe à la 1^{ère} place de contributeur national Agrilocal avec un chiffre d'affaires (CA) réalisé en 2024 de 2,2 M€.

Cela représente :

- 445 tonnes de produits locaux livrés dans les restaurants collectifs aindinois ;
- plus de 3 600 marchés publics contractualisés par les acheteurs de la plateforme ;
- 7 000 commandes générées sur une année.

« Notre Département maintient sa place de premier contributeur national pour la 5^e année consécutive. C'est une source de fierté et d'encouragement pour tous les producteurs de l'Ain. Les acteurs de la restauration collective qui se fournissent par la plateforme Agrilocal ont à cœur de proposer une alimentation saine, locale et durable. L'Ain se montre exemplaire en la matière et se place à la hauteur de son riche héritage agricole et gastronomique. Merci à tous les acteurs de cette réussite ! »

Jean Deguerry, Président du Département de l'Ain

→AGRILOCAL : l'outil des circuits courts en restauration collective

Agrilocal01.fr est une plateforme de mise en relation destinée à tous les professionnels de la restauration collective et commerciale pour faciliter l'achat alimentaire de proximité, dans le respect des marchés publics. Mais pas seulement ! Agrilocal01 c'est également un réseau de cuisiniers et un programme d'animations et de rencontres proposés aux acheteurs et fournisseurs. Cette plateforme innovante 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....) par le biais de consultations. 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 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.

Cet outil de mise en relation permet :

- de choisir et cuisiner des produits locaux de qualité ;
- de régaler les papilles des convives ;
- de les éveiller à une alimentation plus durable et saine ;
- de soutenir nos producteurs locaux ;
- et de réduire notre impact environnemental.

Pour l'économie aindinoise, la plateforme Agrilocal représente plus de 2 000 tonnes de produits locaux vendus depuis 2015, date de lancement de l'outil dans l'Ain. Les collèges représentent 62% du CA. Ehpad, centres hospitaliers, communes, structures d'aide alimentaire, cuisines centrales, armée et restauration privée, mais aussi le Parc des Oiseaux (acheteur N°1 sur Agrilocal01) utilisent également l'outil Agrilocal. Cette diversité d'acheteurs assure des débouchés commerciaux aux agriculteurs et entreprises locales toute l'année.

→Plus d'infos :

www.agrilocal01.fr

CONTACT PRESSE

Conseil départemental de l'Ain • Céline Moyne-Bressand
tél. 04 74 32 33 44 / 07 85 57 56 38 • celine.moyne-bressand@ain.fr