



Agrilocal 01 fête ses 10 ans !

**Mercredi 26 novembre 2025
9 h - 15 h à MOB Coworking**

12 rue Barthélémy Thimonnier
01000 Bourg-en-Bresse

Agrilocal 01 fête ses 10 ans !

« Agrilocal 01, c'est une réussite aindinoise. En dix ans, avec un outil simple et efficace, nous avons su rapprocher nos producteurs et nos cuisiniers, valoriser les savoir-faire locaux et offrir à nos jeunes et à nos aînés une alimentation de qualité. Cet outil s'inscrit dans une politique globale de soutien de nos exploitants agricoles. La majorité départementale porte avec conviction cet engagement, aux côtés des acteurs du monde agricole.

Avec Agrilocal, le Département de l'Ain a fait le choix d'une agriculture vivante et d'une restauration collective responsable. Nous en voyons aujourd'hui les résultats : l'Ain occupe, depuis cinq ans, la première place nationale pour le chiffre d'affaires réalisé sur la plateforme, avec plus de 2 millions d'euros en 2024 et plus de 2 000 tonnes de produits locaux commercialisés en dix ans.

Ce succès collectif, nous le devons à l'engagement de nos producteurs, de nos cuisiniers, des collèges, des EHPAD et de tous nos partenaires. Ensemble, nous démontrons qu'une manière de consommer plus responsable, plus locale, plus durable, est possible. »

Jean Deguerry, Président du Département de l'Ain

PROGRAMME / Mercredi 26 novembre 2025

- 9h00 / 15h00 - Village de producteurs : plus de 30 stands à découvrir

- 9h30 / 9h45 - Inauguration - Rétrospective vidéo des 10 ans et gâteau d'anniversaire

En présence de **Jean Deguerry**, Président du Département de l'Ain, **Véronique Baude**, Vice-Présidente du Département déléguée à la jeunesse, aux collèges, à l'éducation et à l'enseignement supérieur, Secrétaire adjointe d'Agrilocal France, **Jean-Yves Flochon** Vice-président du Département délégué à l'agriculture, à la préservation de la biodiversité et des ressources et à l'environnement, **Gilles Brenon**, Président de la Chambre d'Agriculture, et de **Christophe Félix**, élu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ain.

- 10h00 / 10h45 - Table ronde "Egalim, pourquoi et comment ?"

Partage d'expériences de chefs cuisiniers de collèges aindinois : Pascal Orset, Francine Lioux et Gaëtan Brizard (Département de la Dordogne). Table ronde animée par Yannick Rustan, conseiller technique en restauration des collèges au Département de l'Ain

- 10h00 / 11h00 - Découverte culinaire avec un binôme agriculteur / cuisinier - « Les jardins d'Aestiv, Méryl Cruz et Soumia Ravenet, Collège de Montluel » / Douceur chocolat à la farine de sorgho, déclinaison à l'orange

- 11h00 / 11h15 - Démonstration de l'outil Agrilocal

- 11h00 / 11h30 - Découverte culinaire avec un binôme agriculteur / cuisinier - « Les jardins d'Aestiv, Méryl Cruz et Stéphane Grosnelly, Cuisine centrale de Divonne-les-Bains » / Risotto au sorgho, Bleu de Gex et potimarron

- 11h30 / 12h15 - Table ronde "Les actions inspirantes" animée par Julien Fouillet.

Témoignages de chefs cuisiniers engagés :

- Corentin Battin (Collège de Saint-Didier-de-Formans) : présentation de la visite du restaurant aux 6^e et atelier nutrition
- Philippe Rochet (Collège de Pont-de-Vaux) : présentation des actions « maîtrise du gaspillage »
- Stéphane Castiglione (Collège de Saint-Genis-Pouilly) : présentation du marché des producteurs avec implication de l'équipe éducative
- Grégory Humbert (Collège de Pont d'Ain) : présentation du club de cuisine
- Régis Calmant, Philippe Enjolras, Cédric Tétard (Collège de Péronnas) : présentation du concept 0 gaspi avec la mise en place du self participatif

- 11h30 / 12h30 - Découverte culinaire avec un binôme agriculteur / cuisinier - « la Ferme du trèfle et David Morel, collège de Montrevel en Bresse » / Mini burger Black Angus et lasagnes

- 12h30 / 13h30 - Poursuite des dégustations culinaires, 100% local

- 13h30 / 13h45 - Démonstration de l'outil Agrilocal

Et aussi... Atelier découverte fresque de l'alimentation, stand nutrition, atelier participatif gaufres anti-gaspi...

- 15h00 - Fin de l'événement

AGRILOCAL : l'outil des circuits courts en restauration collective

L'association nationale Agrilocal.fr a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité et de l'artisanat des métiers de bouche et le renforcement de l'économie locale, notamment via la restauration collective et toute la restauration hors domicile.

Cette plateforme de mise en relation internet, respectueuse du code des marchés publics, favorise les échanges entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits agricoles. L'accès à cette plateforme est gratuit et sans engagement.



Depuis 2015, le Département de l'Ain adhère à l'association Agrilocal, en collaboration étroite avec les chambres consulaires. Cette démarche s'inscrit dans une stratégie plus globale en faveur de l'agriculture, de la transition écologique et de la santé des collégiens.

Avec Agrilocal 01, l'Ain se positionne ainsi comme un territoire dynamique sur le plan de l'alimentation : organisation de rencontres entre les producteurs et les chefs cuisiniers, visites d'exploitation, participation à des forums de l'alimentation durable, ateliers pédagogiques culinaires pour les chefs de cuisine, sensibilisation des collégiens sur le temps méridien...

Les avantages de la plateforme Agrilocal 01 :

- Créer du lien entre producteurs locaux et acheteurs ;
- Se faire plaisir en cuisinant des produits de qualité ;
- Offrir plus de goût dans les assiettes des convives et valoriser l'engagement de l'établissement en faveur d'une alimentation durable ;
- Contribuer au soutien de l'économie locale ;
- Réduire son empreinte environnementale ;
- Intégrer le réseau des cuisiniers aindinois.



La plateforme Agrilocal01 permet aussi de répondre aux enjeux de la loi Egalim.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants de collectivité doivent comprendre une part de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % en valeur de produits bio. Ce taux monte à 60% pour la catégorie viandes et produits de la pêche (100% dans la restauration collective d'État).

2015 :

Adhésion du Département de l'Ain à l'association Agrilocal France.

2016 :

- Mise en service de la plateforme Agrilocal 01, sessions de formation pour les collèges et déploiement par la direction des collèges et de l'enseignement supérieur du Département et la Chambre d'Agriculture de l'Ain.
- 1^{er} trophée Agrilocal lors des Trophées de l'Agriculture.

2017 :

- Création du poste de Référent restauration scolaire au Département pour accompagner la démarche Agrilocal 01.
- Agrilocal 01 devient le 3^e contributeur national sur 31 départements adhérents.
- Signature du partenariat avec la Chambre d'Agriculture et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.
- Organisation de rencontres territoriales pour présenter la démarche.

2018 :

Création du Réseau des cuisiniers.

2019 :

1^{re} édition des trophées nationaux Agrilocal avec 2 lauréats aindinois.

2020 :

- Agrilocal 01 devient le 1^{er} contributeur national sur 37 départements adhérents.
- Création du dispositif d'aide financière pour soutenir l'approvisionnement local des collèges publics.

2021 :

- Création du poste de Chef de projet Agrilocal 01 au sein de la direction des politiques territoriales.
L'objectif était de développer les acheteurs hors collèges et de collaborer avec l'ensemble des directions du Département et des partenaires de la collectivité.

2024 :

1^{re} édition "Du local dans les assiettes" à destination des Ehpad.

2025 :

Agrilocal01, N°1 national depuis 5 ans.

Agrilocal 01 : 1^{er} chiffre d'affaires national pour la 5^e année consécutive

Parmi les 38 Départements adhérant à la plateforme nationale, le Département de l'Ain réalise le 1^{er} chiffre d'affaires national en 2024 avec plus de 2,2 millions d'euros réalisés. Cela représente près de 445 tonnes de produits locaux vendus en 2024 et plus de 2 000 tonnes en 10 ans.



Agrilocal 01 compte 150 acheteurs et 220 fournisseurs actifs. Si les collèges publics se sont pleinement engagés dans la démarche (62% du CA en 2024), écoles, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad), régie Naturain, cuisines centrales privées et hôpitaux rejoignent également cette démarche de relocalisation de l'alimentation.

Evolution du chiffre d'affaires Agrilocal01

CA 2016	CA 2017	CA 2018	CA 2019	CA 2020
140 000 €	440 000 €	719 000 €	688 000 €	600 000 €
CA 2021	CA 2022	CA 2023	CA 2024	
1 019 567 €	1 300 000 €	1 960 000 €	2 200 000 €	

A noter !

Afin d'offrir une restauration de qualité qui intègre des produits frais et locaux, une aide financière départementale est mise en place depuis 2021 pour les collèges publics en régie directe. Cette aide a représenté en 2024, une enveloppe globale de 126 000 € pour soutenir l'approvisionnement local des collèges de l'Ain.

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