



# LA SEMAINE AGRILocal EN CHARENTE-MARITIME

## •• AU PRÉ DE L'ASSIETTE

Du **11 au 15 octobre prochains**, l'association nationale Agrilocal lance l'opération "*Au pré de l'assiette*" et propose aux établissements scolaires qui le souhaitent de cuisiner **un repas 100% local** OU **un mets local chaque jour**, grâce à des produits commandés via la plateforme Agrilocal.

10 établissements dont **6 collèges de la Charente-Maritime** participent à cette initiative gourmande et pleine de saveurs !

# AU PRÉ DE L'ASSIETTE SEMAINE AGRIOLOCAL

Engagé depuis de nombreuses années aux côtés des acteurs du monde agricole, le Département soutient les producteurs locaux : en encourageant et facilitant le **développement de circuits de vente locale**, en élaborant des **outils permettant de mieux les identifier** et en assurant la **valorisation des produits issus de notre terroir** auprès des professionnels de la Charente-Maritime et du grand public.

Fort de cet engagement, le Département **membre depuis 2019 du réseau national AGRIOLOCAL** qui rassemble à ce jour 38 Départements, a lancé en 2021 sa plateforme **AGRILOCAL17.FR** afin de faciliter la rencontre entre les acheteurs de la restauration collective et les producteurs locaux.



## L'OPÉRATION AU PRÉ DE L'ASSIETTE DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

À l'occasion de la **semaine "Au pré de l'assiette"** initiée par l'association AGRIOLOCAL, **6 collèges de la Charente-Maritime** participeront à cette opération. **Deux choix s'offrent à eux, cuisinier à leurs élèves un repas 100% local ou un mets local chaque jour**, concoctés avec des produits commandés grâce à la plateforme [Agrilocal17.fr](http://Agrilocal17.fr).

## LES OBJECTIFS DE CETTE SEMAINE

- **Promouvoir** le patrimoine culinaire local
- **Mettre à l'honneur** les producteurs et artisans des territoires
- **Valoriser** le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective
- **Créer du lien** de proximité entre ces différents acteurs
- **Sensibiliser & échanger** sur les enjeux du manger local
- **Faire découvrir** de nouvelles saveurs aux enfants avec des produits 100% locaux

## UN REPAS 100% LOCAL POUR LES COLLÉGIENS DU...



Collège Raymond Bouyer • Saint-Hilaire-de-Villefranche • **MARDI 12 OCTOBRE**



Collège Marc Jeanjean • Matha | Collège de la Tour • Montguyon • **JEUDI 14 OCTOBRE**

## UN METS LOCAL CHAQUE JOUR POUR LES COLLÉGIENS DU...



Collège Jean Hay • Marennes | Collège Bernard Roussillon • Saint-Aigulin | Collège Léopold Dussaigne • Jonzac

# LA PLATEFORME AGRILocal17.FR

## RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS & ACHETEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



### À PROPOS D'AGRILOCAL17.FR

AGRILOCAL17.FR est une plateforme numérique développée par le Département de la Charente-Maritime pour une mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les **acheteurs de la restauration collective** (*collèges, écoles primaires, lycées, EHPAD...*) & des **fournisseurs locaux** (*producteurs agricoles, artisans...*) sans intermédiaire.

### COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

En quelques clics, l'**acheteur accède à l'offre de son territoire et visualise immédiatement des producteurs potentiels**, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (*rayon de 10,20, 30km, etc...*). Quant au producteur, il peut disposer d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.



**157**

Fournisseurs inscrits  
dont 24 labellisés +17 dans nos assiettes



**86**

Acheteurs dont 29 collèges



**593**

Produits inscrits dont 257 issus de l'Agriculture Biologique

ETAPE 1

Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.

ETAPE 2

La plate-forme Agrilocal génère automatiquement cette information aux producteurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.

ETAPE 3

Les producteurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail ou sms.

ETAPE 4

Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme ses produits directement auprès des producteurs.

# LES AIDES DÉPARTEMENTALES EN FAVEUR D'UNE AGRICULTURE LOCALE



## •• AVEC LE DÉPARTEMENT MANGEONS LOCAL ET DE SAISON...



Pour atteindre cet objectif, notre collectivité a élaboré **un plan d'actions à destination du grand public et des professionnels de la restauration collective**, pour amener plus de "Charente-Maritime" dans nos assiettes.

Ainsi, pour répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent accéder de plus en plus à une alimentation locale, le Département a lancé en 2020 **sa marque +de 17 dans nos assiettes** et en juillet dernier son **catalogue en ligne des producteurs de la Charente-Maritime** • [Manger17.fr](https://www.manger17.fr). Et pour les professionnels, grâce à la plateforme [Agrilocal17.fr](https://www.agrilocal17.fr), d'être mis en relation directement avec les producteurs locaux de leur territoire afin de promouvoir le "Manger local et de saison" au sein de ses établissements scolaires.



**NOUVEAUTÉ** • Depuis la rentrée de septembre, un dispositif d'aide départementale à l'attention des collèges a été mis en place et permet la prise en charge à hauteur de 25% des achats de denrées réalisés via la plateforme [agrilocal17.fr](https://www.agrilocal17.fr).

## •• LES AIDES DÉPARTEMENTALES POUR UNE AGRICULTURE LOCALE

**L'engagement du Département va plus loin...** Très présent aux côtés des acteurs du monde agricole, notre collectivité mène une politique partenariale et d'accompagnement qui a pour principal enjeu de développer une agriculture rémunératrice, créatrice d'emploi, de valeur ajoutée et durable. Pour **favoriser ainsi les circuits de vente locale et accompagner les producteurs** dans leurs activités, le Département soutient :



- **Les candidats à l'installation** ... 49 porteurs de projets accompagnés commercialisant leurs produits en circuit de vente locale. Pour rappel, il s'agit d'une aide forfaitaire de 5 000 € attribuée par le Département pour encourager l'installation d'unités de production.
- **Les créations d'ateliers de transformation à la ferme**...22 projets accompagnés, dans le cadre du Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Exploitations Agricoles.
- **Les Boutiques de producteurs** ... Des aides ont été apportées par le Département à 4 boutiques de producteurs : *Les Fermiers du Marais Poitevin (Saint-Sauveur d'Aunis)*, *Les Délices de Saintonge (Jonzac)* / *À la Ferme d'Aunis (Surgères)*, *Paniers de nos Campagnes (La Rochelle)*.
- **Investissements via le programme européen LEADER** ... 3 Ateliers de transformation fromagère : Breuil la Réorte, Le Gua et Benon.
- **Et** ... La Mutualisation de matériels et maraîchers bio de proximité : GIE les Jardins de l'Estuaire / Aménagement de Serres maraîchères multi-chapelles (St Pierre d'Oléron).