

Mettez du *local* au *menu* !



Acheteur

UN OUTIL EN LIGNE POUR PASSER COMMANDE

en restauration collective

Innovant

Les acheteurs de la restauration collective sont mis en relation grâce à une plateforme internet.

Gratuit

Agrilocal01.fr est gratuit pour les acheteurs et les fournisseurs. Aucune commission n'est prélevée sur les ventes. Le Département de l'Ain prend en charge les frais de gestion et d'animation.

Efficace

Un système de géolocalisation et d'alerte SMS permet de solliciter les fournisseurs en capacité de se positionner sur un périmètre défini. L'outil de suivi Agrilocal permet de quantifier vos achats durables dans le cadre de la loi Egalim. (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)

Valorisant

Agrilocal01, c'est aussi un véritable outil de communication. Des supports visuels, des actualités web et pas moins de 4 animations par an pour valoriser votre travail, votre engagement et votre établissement.

Respectueux du code des marchés publics

Agrilocal01.fr garantit un libre accès à la commande publique. Les formalités administratives sont automatisées par l'outil. Il respecte les seuils grâce aux avis de publicités, présente une nomenclature cohérente des familles de produits, archive tout l'historique de consul-

tations et de facturation. Si vous avez déjà un marché public en cours, vous pouvez utiliser une procédure de « petits lots » pour acheter des produits locaux présents dans l'Ain.

Sans engagement

L'inscription est gratuite et sans engagement. Le Département vous accompagne pour prendre en main l'outil et vous propose des animations dans vos établissements et des visites de fournisseurs tout au long de l'année.

Rassurant

Cet outil est développé par le Département de l'Ain, avec l'expertise de la Chambre d'agriculture de l'Ain et de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ain. Ces partenaires conseillent, vérifient. Le respect de la réglementation sanitaire est bien sûr au cœur de nos préoccupations. 38 Départements ont déjà rejoint la plateforme Agrilocal. Cette mobilisation le prouve : favoriser une alimentation conjuguant proximité et qualité devient un enjeu partagé.

Réseau des cuisiniers

Être présent sur la plateforme, c'est aussi rejoindre un réseau de professionnels pour échanger et partager vos expériences. Plusieurs rencontres sont organisées chaque année.

AGRILOCAL01 : LES CIRCUITS COURTS

comment ça marche ?

Grâce à un module original de géolocalisation automatique de la filière, l'outil en ligne Agrilocal01.fr organise une liaison directe entre acheteurs publics (collèges, lycées, maisons de retraite, écoles primaires, communes, communautés de communes, etc.) et fournisseurs d'un même bassin de vie. Ce dispositif s'adapte également à la commande privée.



MODE D'EMPLOI

■ *Qui peut utiliser agrilocal01.fr ?*

- >> des fournisseurs de produits agricoles, en majeure partie, des agriculteurs mais aussi des artisans et des entreprises agro-alimentaires locales.
- >> des structures de la restauration collective publique ou privée qui souhaitent s'approvisionner auprès de producteurs locaux et/ou bio.

■ *Je souhaite utiliser l'outil comment faire ?*

Inscrivez-vous sur le site internet agrilocal01.fr. Dès que votre inscription sera validée par le Département, vous recevrez un tutoriel pour lancer les premières consultations. Le Département vous accompagne par téléphone et sur rendez-vous pour faciliter la prise en main de l'outil (contact : agrilocal01@ain.fr 04 74 24 48 10).

■ *Dois-je disposer d'équipement spécifique pour utiliser agrilocal01.fr ?*

Il est nécessaire de disposer d'un poste informatique relié à une connexion Internet (Connexion ADSL, navigateur Internet Explorer ou la dernière version de Mozilla Firefox).

■ *Je travaille dans un établissement privé. Je n'ai pas à respecter le code des marchés publics ?*

C'est vrai. Agrilocal01.fr peut vous permettre d'élargir la gamme de produits locaux que vous proposez et de valoriser ce travail auprès de votre conseil d'administration. Avec Agrilocal01.fr, vous êtes libre de fixer le niveau de qualité que vous souhaitez en fonction de vos ressources financières. Même privé, la loi Egalim vous imposera certainement à partir de 2022, 50 % d'achats de produits durables dont 20 % de produits bio. Autant anticiper pour s'y préparer.

ACHETEUR

■ *Un accompagnement particulier est-il nécessaire auprès du personnel en cuisine ?*

Oui, un accompagnement est important car s'approvisionner en local, c'est modifier un peu ses méthodes de travail. Auprès des cuisiniers et magasiniers : élaboration des menus, travail des produits frais ; et auprès des gestionnaires : formation à l'outil, sensibilisation à l'approvisionnement en circuits courts.

■ *Est-ce que je peux commander du jour pour le lendemain ?*

Un producteur ne peut fournir de grosses quantités du jour au lendemain comme un distributeur. Tenez-en compte et anticipez le plus possible vos commandes. Pour autant, quand votre fournisseur est à proximité, il peut souvent vous dépanner ! La commande « type » s'étale sur 12 jours, et est organisée de la manière suivante :

Semaine 1				Semaine 2				Se- maine 3			
Jeu.01	Ven.02	Sam.03	Dim.04	Lun.05	Mar.06	Mer.07	Jeu.08	Ven.09	Sam.10	Dim.11	Lun.12
Début consultation				Fin consultation				Organisation livraison 6 jours		Livraison	
Réponse 5 jours											

■ *En circuit-court, qu'en est-il des normes sanitaires ?*

Il suffit de respecter les normes sanitaires. Les fournisseurs sont tenus aux règles en vigueur. Ils affichent dans leur fiche sur le site leurs documents réglementaires. Ils sont contrôlés comme tous les producteurs.

■ *Quelles garanties ?*

Agrilocal01.fr permet à chaque fournisseur de mettre en avant ses méthodes de production. S'il est possible de filtrer spécifiquement les producteurs bio, l'acheteur peut également consulter la fiche de chaque fournisseur. Il peut ainsi préciser ses labels, certifications et autres mentions valorisantes : Agriculture Bio, AOP/AOC, IGP, label rouge, etc.). Mais il peut aussi détailler aux acheteurs ses pratiques culturales ou d'élevage même si elles ne sont pas certifiées et contrôlées par un organisme tiers. Exemple : les choix en matière d'alimentation d'élevage (ex : système tout foin, auto-production de céréales...), choix des races

bovines ou ovines, mode de culture en maraîchage ou arboriculture (ex : nb de traitements...), de transformation (ex : arôme naturel ou de synthèse, avec ou sans conservateur, etc.).

■ *Je n'ai pas le temps de trouver des producteurs locaux !*

Avec agrilocal01.fr, c'est l'outil qui cherche à votre place, vous définissez seulement votre besoin et un rayon de recherche géographique. Arrêtez les rendez-vous avec les commerciaux qui veulent vous vendre des produits prêts à cuisiner !

PRODUITS

■ *Quels produits puis-je acheter avec agrilocal ?*

Tous les produits frais, de saison, qui sont produits dans l'Ain, sur le territoire Aurhalpin et chez nos voisins du Jura et de la Saône-et-Loire. Si vous voulez commander des tomates en décembre, ou des fraises en mars, pas la peine d'utiliser la plateforme. Nous pensons que les fruits et légumes ont plus de goût quand ils ont été récoltés à maturité et qu'ils n'ont pas traversé la France en camion frigo !

■ *Quels sont les produits les plus consultés ?*

Il s'agit principalement de viande, produits laitiers et des fruits et légumes frais.

■ *Les marchés lancés avec agrilocal01.fr concernent-ils uniquement des produits bio ?*

Agrilocal01.fr a été conçu pour favoriser l'approvisionnement local et/ou bio. L'offre bio dans l'Ain étant encore peu développée, la plupart des fournisseurs sur la plateforme proposent des produits sous signe de qualité (label, AOP/AOC, fermier) ou détaillent leur mode de production. Nombreux sont ceux qui ont signé la charte d'engagement agrilocal01.fr.

■ *Je ne veux pas cuisiner du bio qui vient souvent de l'étranger*

Sur agrilocal01.fr, c'est vous qui fixez vos règles en fonction de vos besoins et de vos valeurs : poulet standard, poulet fermier, label rouge ou AOP Bresse. C'est vous qui décidez ! Notre seul objectif, c'est que ce poulet soit produit localement en respectant les règles de production. Nous sommes conscients qu'actuellement la production bio de l'Ain ne permet pas de répondre à la demande.

■ *C'est quoi du « local » ?*

Un produit local est un produit issu des matières premières agricoles locales. Ce produit peut venir directement d'un agriculteur (de sa propre production) mais également des entreprises agro-alimentaires (transformation et/ou commercialisation) présentes sur le même territoire.

Sur agrilocal01.fr, chaque fournisseur doit préciser l'origine de la matière première du produit qu'il propose afin que l'acheteur ait une connaissance fine du produit en amont de sa commande.

■ *Produit local ne veut pas dire produit de meilleure qualité !*

C'est vrai. Pourtant, dans les faits, les produits sont récoltés à maturité et livrés en proximité. Les éleveurs sont suivis par la Chambre d'agriculture et engagés pour la plupart dans des chartes d'élevage avec cahier des charges. Pour vous faire une idée, testez sur une commande ponctuelle, demandez à goûter des yaourts fermiers et posez toutes vos questions aux producteurs.

PRIX

■ *Mon budget d'achat est serré, comment faire ?*

Le coût denrée doit être raisonné à partir de l'élaboration des menus, selon les pistes suivantes :

- >> Favoriser le duo légumineuses/céréales.
- >> Favoriser l'introduction progressive d'un ou deux produits bio.
- >> Étudier le grammage nécessaire au bien-être des convives – Taux de prise.

>> Diminuer la quantité de viande en fonction des convives mais privilégier un produit sous label (moins de perte à la cuisson).

>> Sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Exemple d'un collège de l'Ain : 1.60 € de coût matière par repas, pourtant les enjeux de la loi Egalim sont respectés.

■ *Les produits locaux sont forcément plus chers !*

C'est vrai dans certains cas, mais pas systématiquement. Et cela ne veut pas dire que c'est inaccessible. Les écarts de prix ne sont pas si importants que cela. Il faut comparer. Une viande fermière ne va pas fondre à la cuisson comme des produits étrangers gorgés d'eau ! Votre pouvez diminuer le poids commandé. Les fruits bio sont plus chers, demandez des petits calibres, plus faciles à manger et qui ne finiront pas à la poubelle. Nous pouvons vous donner des conseils pour dégager des marges financières pour acheter des produits de meilleure qualité.

■ *Mon gestionnaire trouve que c'est plus facile d'avoir un seul fournisseur !*

C'est peut-être plus simple mais vous n'avez pas le plaisir d'afficher votre engagement pour une cuisine maison à base de produits frais et votre soutien aux producteurs locaux. Agrilocal01.fr prend un peu plus de temps au début pour trouver la bonne organisation. Dès que vos marchés à bons de commande sont lancés, c'est plus rapide et quel plaisir de travailler des produits de proximité et de saison !

■ *J'achète mes yaourts deux fois moins chers chez un distributeur !*

Est-ce vraiment le même produit ? Comparer un prix n'est pas suffisant. Renseignez-vous, goûtez et testez auprès des convives. Souvent un yaourt fermier est fabriqué à base de lait entier sans ajout de lait en poudre, avec des arômes naturels, sans conservateur, le goût est vraiment différent, les apports en nutriments aussi.

■ *Quel surcoût va engendrer la loi Egalim ?*

Selon un rapport du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, un coût matière de minimum

2€ par repas est estimé pour parvenir à atteindre les objectifs de qualité des approvisionnements attendus par la loi.

RÈGLEMENTATION

■ *Est-ce qu'agrilocal01.fr garantit un libre accès à la commande publique ?*

Oui, agrilocal01.fr garantit un accès à tous les utilisateurs à la commande publique. Une nomenclature de 34 familles a été mise en place. Elle correspond aux besoins de la restauration collective et au code des marchés publics.

■ *J'ai déjà signé un marché avec une plateforme ou un distributeur ?*

Si vous avez envie de mettre plus de produits locaux au menu et proposer des spécialités régionales, vous pouvez utiliser la procédure des « petits lots » pour sortir de votre marché principal des lots pour des produits spécifiques pour lesquels une offre locale existe.

■ *J'ai lancé une consultation, je n'ai pas de réponse ?*

Cela peut arriver. Certains produits comportent peu d'offre (l'Ain produit peu de fruits, essentiellement pommes et poires) ou votre positionnement géographique fait que vous avez peu d'agriculteurs à proximité. Contactez-nous pour trouver ensemble des solutions.

Pour éviter cette déconvenue, pensez à :

- >> Anticiper, et laisser suffisamment de délai entre la fin de consultation et la livraison.
- >> À commander des quantités suffisantes pour justifier les frais de déplacements d'un petit producteur (ex : 80 faisselles de fromage blanc, essayez de commander pour 2 ou 3 services avec une DLC longue).
- >> Commande multi-produits (un producteur de légumes ne pourra vous fournir du citron ou des tomates en février - un éleveur produit rarement sur son exploitation de l'agneau, du bœuf et du canard). Avant de commander, regardez les produits référencés par un fournisseur.

>> J'ai mis un critère prix à 100 % : si vous cherchez uniquement un prix, mieux vaut solliciter un distributeur.

■ *Quels signes de qualité entrent dans le décompte de la Loi Egalim ?*

AB, AOC, AOP, IGP, HVE niveau 2 et 3, STG, Label rouge, mention Fermier (uniquement pour les œufs et fromages), RUP (région ultrapériphérique), Spécialité traditionnelle garantie, Pêche durable.

Les labels Bleu-Blanc-Coeur ou MSC ne sont pas éligibles au sens de la loi Egalim.



3 trophées nationaux pour l'Ain depuis 2019 :

2021

- Pascal Orset
Chef cuisinier
Collège de Divonne-les-Bains

2019

- Les jardins de Jimmy, Loïc et Jilly Dothal
Maraîchers - Saint-Bénigne

- Francine Lioux
Cheffe cuisinière
Collège Anne-Frank - Miribel

Chiffres 2020

- L'Ain, numéro 1 français**
- 153 acheteurs (collèges, communes, armée, Ehpad)
- 170 fournisseurs (producteurs fermiers, coopératives, artisans)
- Près de 350 000 repas 100 % agrilocal01 servis

** en CA/ 38 Départements adhérents



CHOISIR AGRILocal

en restauration collective c'est

- *Valoriser* votre travail en cuisine et l'image de la restauration collective,
- *Améliorer* l'image de la restauration collective
- *Soutenir* les agriculteurs et artisans de l'Ain, en leur assurant une juste rémunération,
- *Relocaliser* notre alimentation et réduire les intermédiaires,
- *Apporter la preuve* qu'on peut savourer des produits locaux, frais, de saison, avec un budget maîtrisé et raisonnable,
- *Faire découvrir* aux convives la richesse de notre patrimoine culinaire.

AGRILocal⁰¹

DÉPARTEMENT DE L'AIN

Service développement des territoires

04 69 19 10 23 – 06 74 08 18 84

agrilocal01@ain.fr

