



JE ME RÉGALE LOCAL !

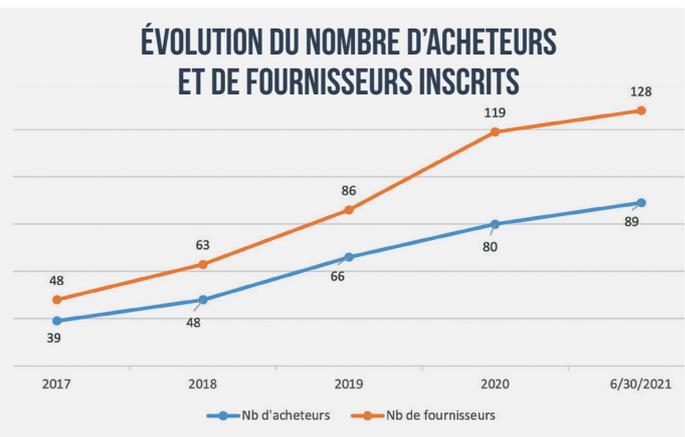
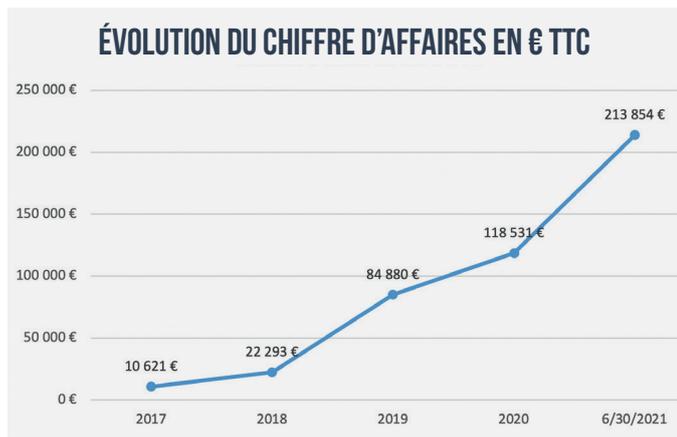


NEWSLETTER N°4

Été 2021

**BILAN du 1<sup>er</sup> semestre 2021**

Ce premier semestre 2021 a été perturbé par une crise sanitaire qui perdure, mais avec peu d'impact sur l'activité des restaurations collectives publiques. **Le chiffre d'affaires sur les six premiers mois de l'année 2021 atteint 213 854 €.** Cela représente déjà une augmentation de 80 % par rapport à toute l'année 2020. Le nombre d'acheteurs et de fournisseurs continuent à augmenter mais dans des proportions moindres.



NB : Ne sont comptabilisés que les utilisateurs inscrits au 30 juin 2021.

# LES ACHETEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE ET LEURS COMMANDES

## COMBIEN SONT-ILS ?



**8 NOUVEAUX ACHETEURS**

**SOIT AU TOTAL**



- 2 hôpitaux,
- 1 EHPAD,
- 1 CCAS,
- 1 école,
- 1 lycée,
- 1 restauration privée, (hébergement touristique).

Un travail spécifique a été mené sur la base d'un annuaire de plus de 300 acheteurs potentiels.

## QUI COMMANDE ?

Les collèges restent quasiment les seuls utilisateurs.

### QUANTITÉS DES PRODUITS COMMANDÉS



**99,5 %**  
pour  
26 collèges



**0,2 %**  
pour  
1 lycée

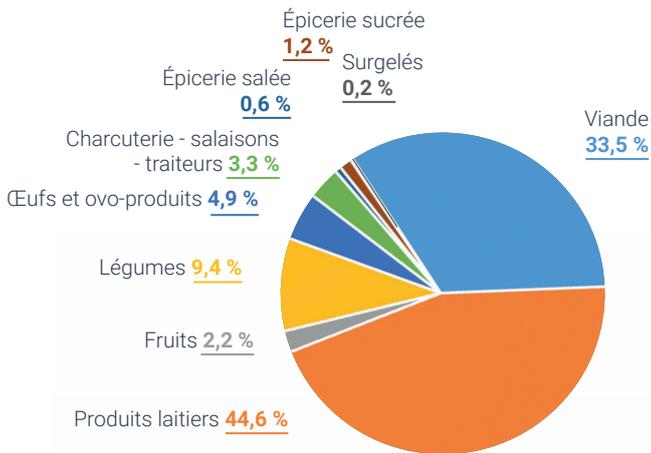


**0,2 %**  
pour  
le département

Les commandes du Département correspondent à l'opération « Produits AOP dans les collèges » avec l'achat de fromages de chèvre Charolais et Mâconnais ainsi que de Volaille de Bresse.

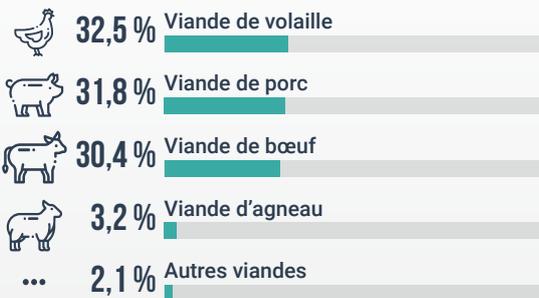
## QUELS PRODUITS SONT COMMANDÉS ?

### EN NOMBRE DE PRODUITS COMMANDÉS



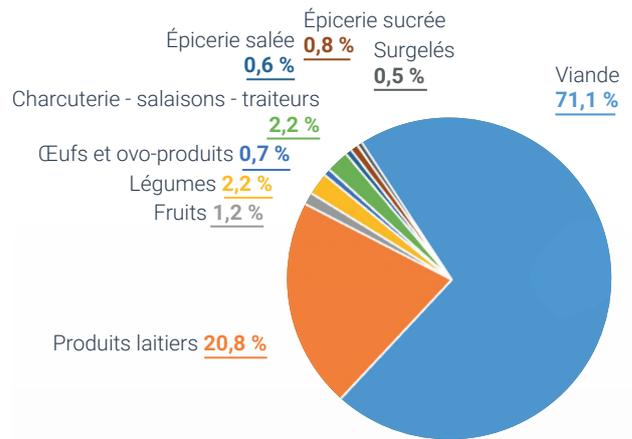
Les produits laitiers et la viande représentent les  $\frac{3}{4}$  des produits commandés.

#### Focus sur la famille «Viande»



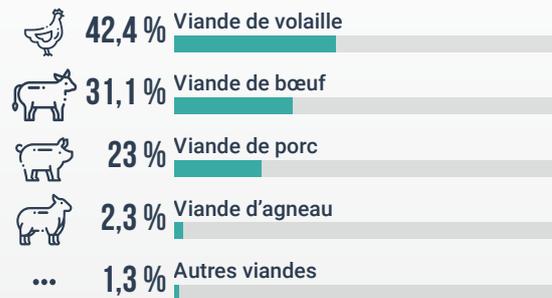
Pour la viande, on constate une répartition équivalente entre les trois types de viande les plus cuisinées en restauration collective : volaille, porc et bœuf.

### EN MONTANT DE COMMANDE EN € TTC

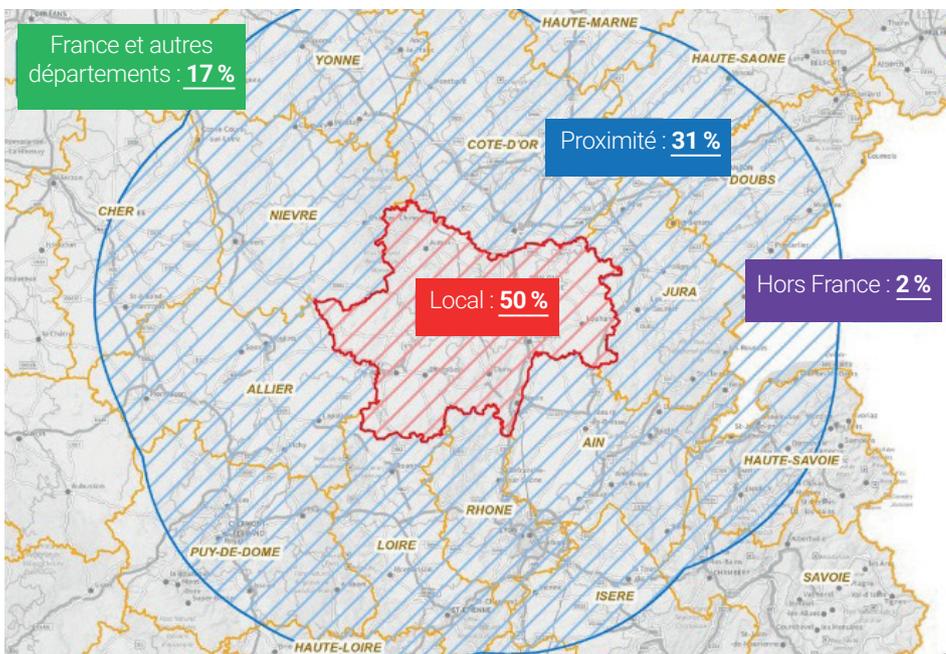


En montant, la viande est dominante compte tenu du coût de cette dernière.

#### Focus sur la famille «Viande»



## QUELLE EST L'ORIGINE DES PRODUITS ?



**81% DES PRODUITS COMMANDÉS SONT DIT « DE PROXIMITÉ ».**

AgriLocal est ainsi une véritable plateforme d'approvisionnement pour les produits locaux.

La répartition de l'origine des produits entre proximité / France et autres départements / hors France reste du même ordre de grandeur d'une année sur l'autre.

Local = Saône-et-Loire  
Proximité = départements se situant même partiellement dans le rayon de 100 km aux limites de notre territoire.

## QUI LES LIVRE ?

LES FOURNISSEURS QUI LIVRENT SONT MAJORITAIREMENT ISSUS DU DÉPARTEMENT

PLUS DE 72 %



PUIS DE L'AIN ET DE QUELQUES AUTRES DÉPARTEMENTS LIMITOPHES (CÔTE-D'OR, NIÈVRE...).

LES 1 295 PRODUITS COMMANDÉS SONT :



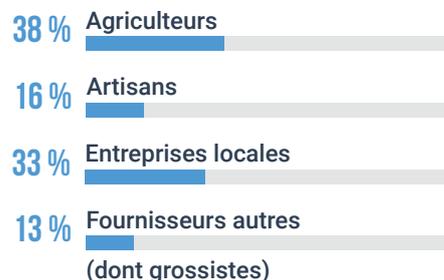
LIVRÉS PAR DES FOURNISSEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE



LIVRÉS PAR DES FOURNISSEURS DE L'AIN



PARMI LES FOURNISSEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE QUI LIVRENT NOS ACHETEURS, TOUTES LES CATÉGORIES SONT REPRÉSENTÉES :



## LES FOURNISSEURS

COMBIEN SONT-ILS ?

128



FOURNISSEURS SONT ENREGISTRÉS SUR LA PLATEFORME

SUR CE PREMIER SEMESTRE 2021

12 NOUVEAUX FOURNISSEURS SE SONT INSCRITS ✓

- **4 agriculteurs**, éleveurs de pigeon, volaille, brebis et chèvre, et 1 maraîcher,
- **4 artisans**, dont 3 boulangers et une fromagerie,
- **1 entreprise locale** abattoir et découpe de volaille,
- **2 autres fournisseurs**, dont 1 grossiste en fruits et légumes et un syndicat de défense de fromage de chèvre AOP.

3 FOURNISSEURS ONT SOUHAITÉ QUITTER LE DISPOSITIF ✗

- **2 artisans** finalement pas intéressés par la restauration collective,
- **1 agriculteur** pas du tout à l'aise avec l'outil informatique.

QUE FONT-ILS ?



des fournisseurs ont été consultés au moins une fois

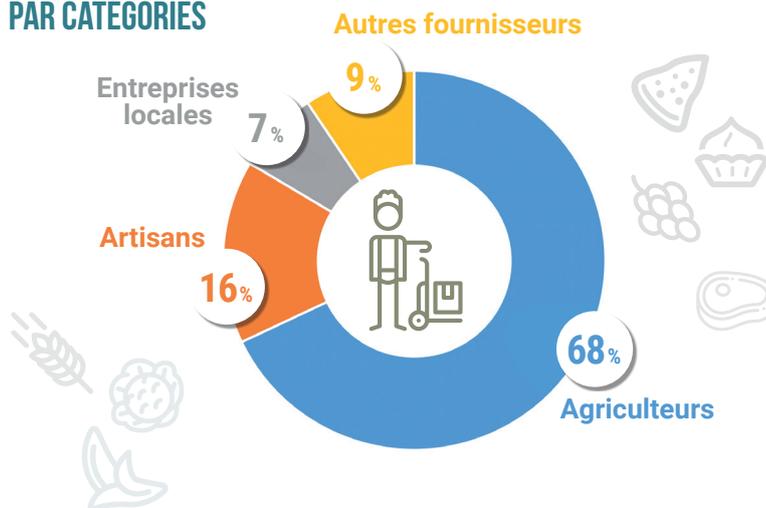


des fournisseurs ont fait au moins une offre en ayant été notifiés ou pas



soit un total de 1 107 produits livrés aux acheteurs de Saône-et-Loire et d'autres départements (Ain, Côte-d'Or...).

LEUR RÉPARTITION PAR CATÉGORIES





## ANIMATIONS ACTIONS

### De janvier à juin 2020

Les 2 opérations nationales

**Semaine Agrilocal,**  
« Au pré de la  
ferme »

du 1<sup>er</sup> au 5 février  
et « Connectez-vous local »

du 31 mai au 4 juin, ont été proposées  
aux acheteurs. Sept collèges ont  
participé à la première et huit à la  
deuxième.

L'accompagnement des établisse-  
ments à la prise en main de l'outil  
Agrilocal, initié fin 2020, a continué :  
des présentations ont été réalisées  
auprès de 12 acheteurs (8 collèges,  
1 lycée, 1 école et 1 restauration  
privée).

Un apprenti de la mission « **Politique  
agricole** » a recensé dans un an-  
naire plus de 300 établissements  
de restauration collective, afin de  
dynamiser la plateforme Agrilocal et  
d'élargir le panel d'acheteurs.

Pour accompagner les collèges du  
département vers davantage de  
produits frais et locaux, une enquête  
auprès de 17 établissements scolaires  
a permis d'établir un état des lieux de  
leurs pratiques actuelles en matière  
d'achats alimentaires.

Pour illustrer ce diagnostic, une car-  
tographie des flux de viande bovine et  
de volaille, transitant par la plateforme  
Agrilocal, est en cours de réalisation  
en lien avec le service des éditions  
départementales et le service carto-  
graphie.

## contacts

Sylvie D'ASGNANNO-MICHON  
Responsable de la Mission  
politique agricole  
07 85 97 77 10

Véronique BADET  
Coordonnatrice des Politiques  
alimentation durable  
03 85 39 56 74

Nelly BERLIAT  
Administratrice départementale  
03 85 39 78 75

## AGENDA

### Des AOP dans les collèges

**Cette année 2021** est ponctuée  
par cinq dotations de productions  
AOP de notre territoire. L'ensemble  
des commandes a été réalisé sur la  
plateforme Agrilocal.

Pour ce dernier trimestre, les établis-  
sements recevront une dotation  
en beurre et crème de Bresse  
(septembre), puis deux dotations  
de bœuf de Charolles en octobre  
(saucisses de boeuf) et décembre  
(bourguignon).

### Salons de produits locaux destinés à la restauration collective

Cette année, la proximité est privi-  
légiée. Des partenariats plus forts  
avec les territoires engagés dans  
des stratégies alimentaires sont en  
œuvre pour proposer des salons au  
plus près des acheteurs et des four-  
nisseurs.

**Le 24 septembre** à la Grange  
Rouge, en partenariat avec les Syn-  
dicat mixte du Pays de Bresse ; le  
CPIE de la Bresse du Jura, l'IREPS  
Bourgogne,

**Le 20 octobre** à la MFR de Mazilles,  
en partenariat avec les Communautés  
de communes du Clunisois et de  
Saint-Cyr Mère Boitier entre Charolais  
et Mâconnais, le SIRTOM de la  
Vallée de la Grosne, et bien entendu  
la Chambre d'agriculture et Bio  
Bourgogne.

Ce sera l'occasion de promouvoir  
l'outil Agrilocal et de développer  
l'alimentation de proximité auprès de  
nouveaux acheteurs et fournisseurs.

### À l'occasion de la Semaine

**du goût du 11 au 15 octobre 2021,**

le Département fera une dotation de  
saucisses de bœuf de Charolles AOP.  
La viande sera fournie par l'abattoir  
de Paray-le-Monial, seul certifié pour  
l'abattage de vaches charolaises  
AOP, et les saucisses préparées par  
l'abattoir d'Autun : près de 16 000  
saucisses sont à produire !

Des animations seront proposées  
aux collèges volontaires sur le temps  
méridien, en partenariat avec le Syn-  
dicat de défense de l'AOP bœuf de  
Charolles, les Jeunes agriculteurs,  
La Confrérie des saveurs du Pays  
Charolais, l'Ambassade du Charolais  
et la Maison du Charolais.

En cohérence avec cette opération,  
le Département a choisi d'inscrire  
la totalité des établissements à la  
semaine « **Au pré de l'assiette** »  
proposée par l'association nationale  
Agrilocal.

Ce sera l'oc-  
casión de diffuser  
la 5<sup>e</sup> édition du  
livre recettes  
édité par l'as-  
sociation natio-  
nale dont deux  
recettes pour la  
Saône-et-Loire :

- le hachis par-  
mentier de bœuf AOP de Charolles  
à la patate douce du chef Éric Vanier  
au collège Antoine-de-Saint-Exupéry  
à Montceau-les-Mines

- les corniottes (spé-  
cialité typiquement  
louhannaise) du chef  
Olivier Roberjot au  
collège Les Chênes  
rouges à Saint-Ger-  
main-du-Plain.

