

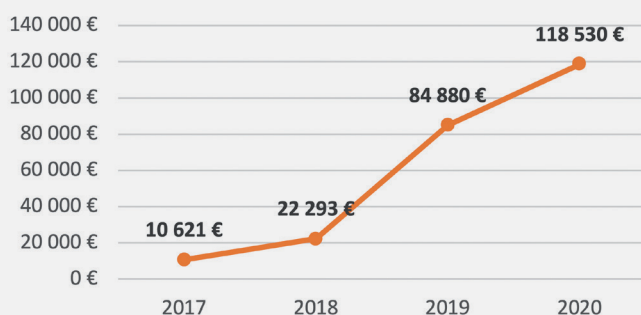


JE ME RÉGALE LOCAL !

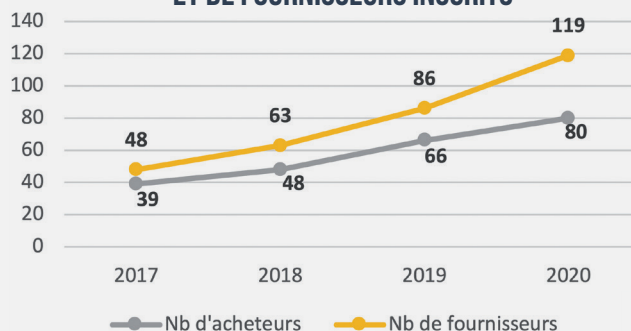
Une année hors du commun et une évolution positive depuis 2017

La crise sanitaire a entraîné la fermeture des établissements scolaires pendant presque 3 mois. Malgré ce contexte, le chiffre d'affaires de la plateforme Agrilocal71 a augmenté de quasiment 40% par rapport à 2019, passant de 84 879 € à 118 530 € TTC. Le nombre d'acheteurs et de fournisseurs est toujours en progression : + 17% pour les acheteurs et + 28% pour les fournisseurs cette année.

ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES



ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ACHETEURS ET DE FOURNISSEURS INSCRITS



Nb : ne sont comptabilisés que les utilisateurs inscrits au 31/12/2020

LES ACHETEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE ET LEURS COMMANDES

COMBIEN SONT-ILS ?

14 NOUVEAUX ACHETEURS

80 SOIT AU TOTAL

- 1 commune avec une cuisine centrale,
- 1 école en RPI,
- 4 lycées,
- 1 restauration privée,
- tous nos collèges inscrits (7 en 2020)

QUI COMMANDE ?

Les collèges restent quasiment les seuls utilisateurs

QUANTITÉS DES PRODUITS COMMANDÉS



98,3%

pour les collèges



0,6%

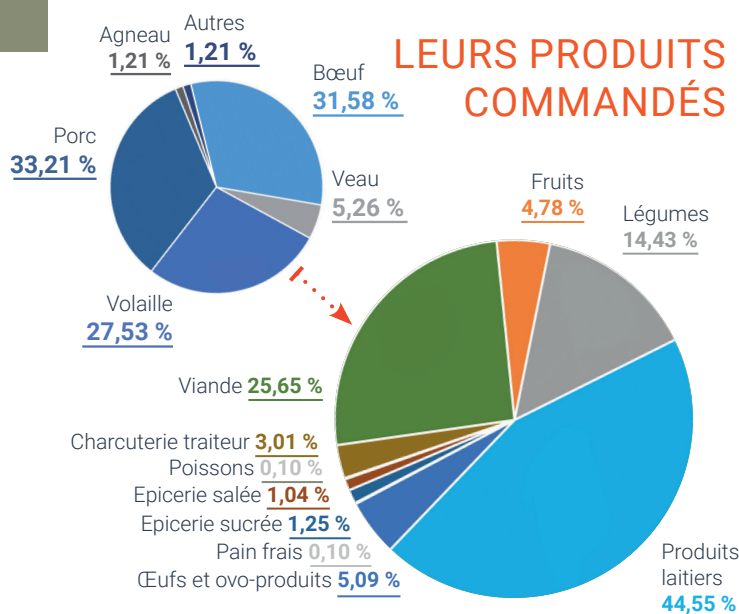
pour 1 commune (restaurant des enfants)



1,1%

pour 2 lycées

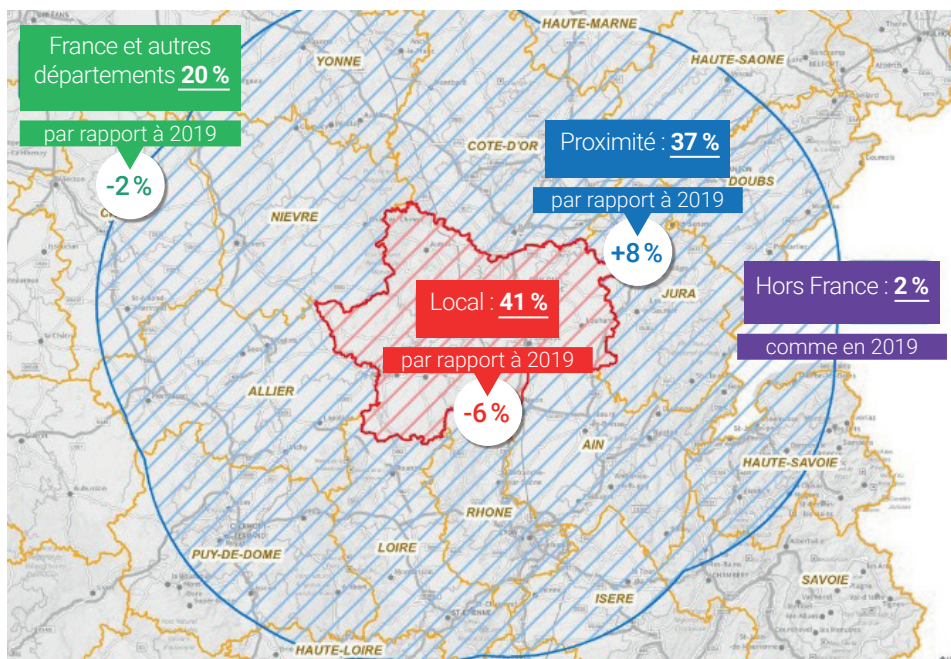
LEURS PRODUITS COMMANDÉS



REPRÉSENTATION DES COMMANDES



QUELLE EST L'ORIGINE DES PRODUITS ?



78%

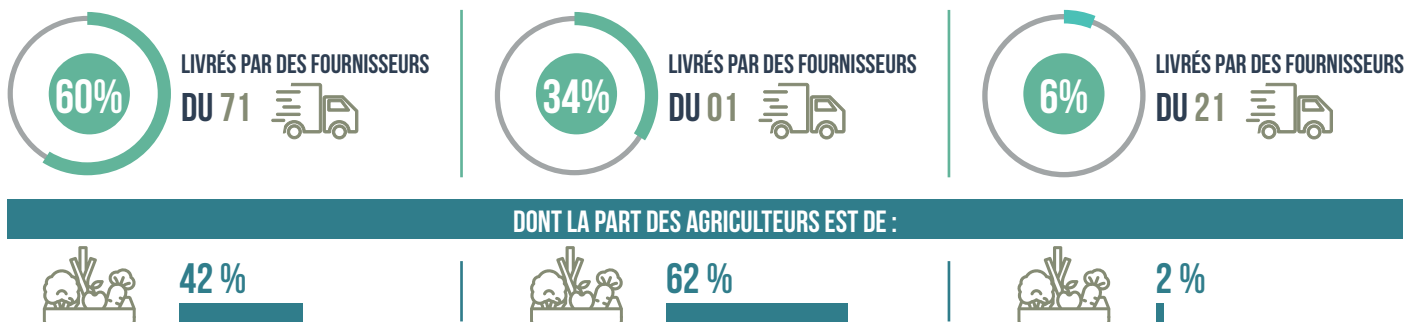
DES PRODUITS COMMANDÉS SONT DIT « DE PROXIMITÉ »

avec un léger recul ↘ des produits issus de Saône-et-Loire de 6% par rapport à 2019 (47%).

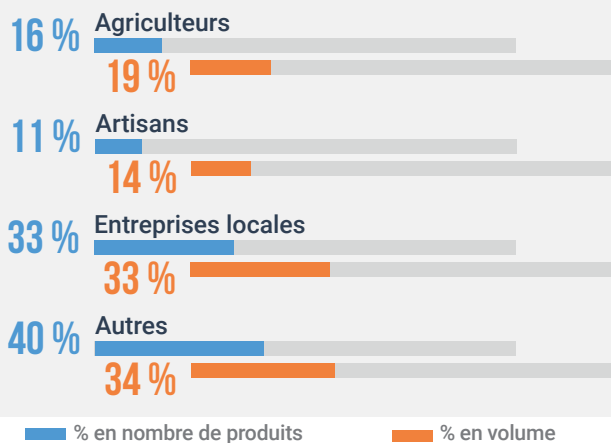
Nous constatons une augmentation ↗ des produits issus des « départements limitrophes » de 8% par rapport à 2019 (29%).

QUI LIVRE LES PRODUITS COMMANDÉS ?

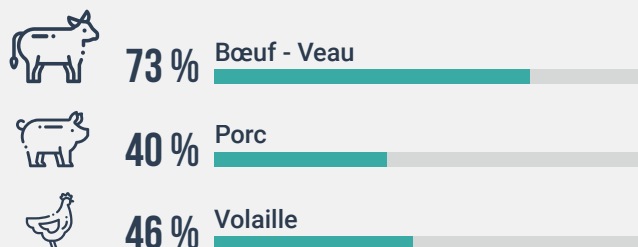
LES 963 PRODUITS COMMANDÉS EN 2020 SONT À :



LES FOURNISSEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE QUI LIVRENT DE LA VIANDE SE RÉPARTISSENT COMME SUIT :



ORIGINE DES VIANDES LIVRÉES PAR DES FOURNISSEURS DE SAÔNE-ET-LOIRE EST DÉPARTEMENTALE À :




Les « autres fournisseurs » (essentiellement des grossistes) et les entreprises locales représentent environ 70% sur l'ensemble. Les agriculteurs en capacité de livrer ce type de produit à la restauration collective sont finalement peu nombreux.

Très peu de maraîchers ou arboriculteurs s'orientent vers la restauration collective comme débouché commercial, les fournisseurs de Saône-et-Loire de fruits et légumes sont à 99% des « autres fournisseurs ».

Ces chiffres démontrent que cette filière reste peu développée dans notre département.

LES FOURNISSEURS

COMBIEN SONT-ILS ?

33 
NOUVEAUX FOURNISSEURS
SE SONT INSCRITS ✓ EN 2020



22 AGRICULTEURS

proposant de la viande de bœuf et de veau, de la volaille, du fromage et des yaourts, de la farine d'épeautre bio, des champignons, des jus de fruits,

7 ARTISANS

dont 3 boulangers,
1 fromager,
1 proposant des biscuits bio sucrés et salés

3 ENTREPRISES LOCALES

2 proposant de la viande de boucherie
et 1 de la confiture,

1 « AUTRE FOURNISSEUR »

grossiste en fruits et légumes

ET **13** FOURNISSEURS

NE SONT PLUS INSCRITS ✗

(car ils n'ont pas les bons agréments pour vendre à la restauration collective)

AU TOTAL, LA PLATEFORME REGROUPE

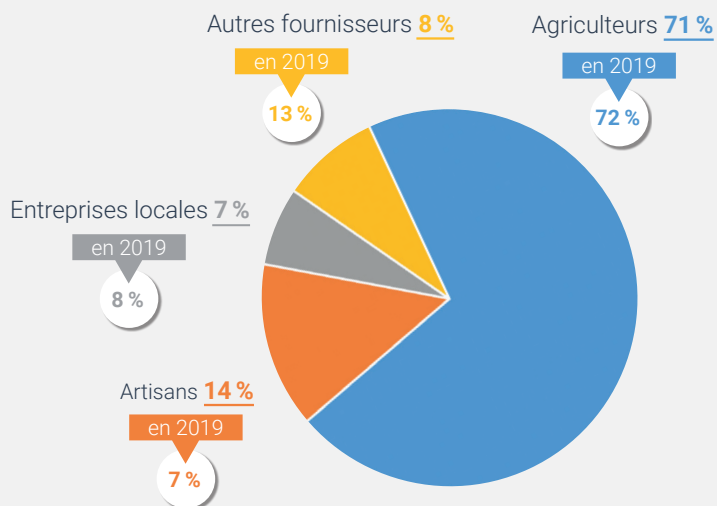
= **119 FOURNISSEURS**

SOIT UNE HAUSSE ↗ DE 28%
PAR RAPPORT À 2019.

QUI SONT-ILS ?

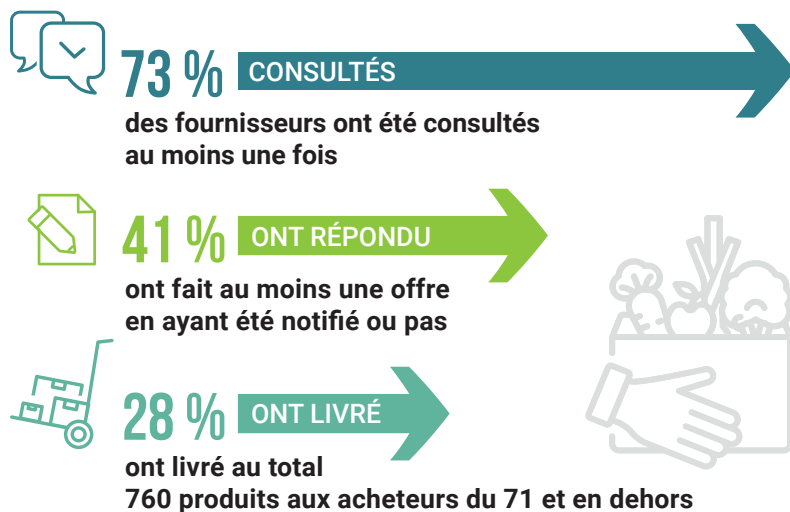
LA RÉPARTITION DE CES FOURNISSEURS PAR CATÉGORIE ÉVOLUE LÉGÈREMENT PAR RAPPORT À 2019 AVEC :

un doublement du pourcentage d'artisans =
résultat du nouveau partenariat
avec la Chambre de métiers et de l'artisanat



Rappel : la classification des fournisseurs en 4 catégories Agrilocal peut varier d'un Département à l'autre. En effet, il n'existe pas de définition commune à tous les Départements adhérents, notamment pour les entreprises locales et les autres fournisseurs.

QUE FONT-ILS ?



Seuls les fournisseurs inscrits avec des produits renseignés peuvent recevoir des notifications

26 n'ont toujours pas renseigné de produits malgré les relances



ANIMATIONS / ACTIONS

de juillet à décembre 2020

Opération « Volailles de Bresse »

La crise sanitaire liée au Covid-19, avec la fermeture des restaurants, et de l'hôtellerie, a impacté durement la filière Volaille de Bresse, qui s'est retrouvée privée de ses principaux débouchés avec une diminution de 75% des ventes de poulets.

Le Département, toujours attentif au soutien qu'il peut apporter à ses filières d'excellence et à développer le « manger local dans la restauration collective », notamment dans ses collèges, a souhaité monter une opération spécifique alliant ces deux axes.

À l'occasion de la Semaine du goût,

2 000 volailles de Bresse AOC ont été achetées afin de permettre aux collégiens de Saône-et-Loire de consommer, dans leur restaurant scolaire, ce produit local d'exception et aux cuisiniers de pouvoir les préparer.



Un exemple de MENU proposé par le collège Jean Vilar à Chalon-sur-Saône

Salade bressanne
Gâteau de foie de volaille
Poulet de Bresse à la crème
Carottes sautées locales
Polenta
Comté ou chèvre à la coupe
Yaourts locaux
Salade de fruits frais

Prix du meilleur collègue acheteur Agrilocal 71

le 12 octobre 2020



Grâce au bonus financier récompensant les établissements qui commandent sur la plateforme Agrilocal71, le collège En Bagatelle de Tournus a reçu un chèque de 9 633 €.

Ce montant a permis d'investir dans l'acquisition de matériel et d'améliorer les conditions de travail, notamment l'amélioration de l'ergonomie des agents en plonge.

Marché de produits locaux

du 20 octobre 2020

couplé avec la journée de formation des cuisiniers

Le Département a organisé un marché de produits locaux au lycée agricole de Fontaines, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat et Biobourgogne.

Merci au lycée pour son accueil et l'organisation de cette journée dans un contexte particulier, ainsi que pour le repas du midi fort apprécié par les cuisiniers.

Au total, 25 fournisseurs de produits locaux ont répondu présents et ont pu notamment échanger avec les cuisiniers des collèges publics du département.



AGENDA

En février,

7 collèges ont participé à l'opération nationale « **Au pré de la ferme** » : Guillaume des Autels à Charolles, Jean Mermoz à Chauffailles, Jean Moulin à Marcigny, La Varandaine à Buxy, René Cassin à Paray-le-Monial, Roger Vaillant à Sanvignes-Mines, Saint-Exupéry à Montceau-les-Mines.

L'opération « connectez-vous local »

est d'ores et déjà programmée par l'association nationale

du 31 mai au 4 juin 2021.

Elle sera proposée à l'ensemble des acheteurs.



Arrivée d'un apprenti pour la mission « manger local »



Depuis octobre 2020,

Armand Jaillet, étudiant du Master 2 Gestion des territoires et développement local par alternance, a été recruté à la Mission politiques agricoles, pour traiter les questions d'approvisionnement local.

Parallèlement à la réalisation d'un état des lieux des pratiques des collèges, Armand aura pour objectif de contribuer au développement de la plateforme Agrilocal 71, notamment en élargissant le panel d'acheteurs publics au-delà des collèges d'ici à l'été 2021.

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