



LE DÉPARTEMENT

COMMUNIQUE DE PRESSE

21 mars 2024

CIRCUITS-COURTS : UNE MATINÉE D'ÉCHANGES ENTRE ACHETEURS ET FOURNISSEURS DE LA PLATEFORME AGRILocal 26

Près de 70 producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective ont participé aux Rencontres Agrilocal 26 ce mercredi 20 mars à Divajeu et Crest.

Le développement des circuits-courts et l'accès à une alimentation de qualité sont à la croisée des enjeux de santé, de transition écologique et de rémunération pour les agriculteurs. Le Département est fortement investi sur ces sujets. La collectivité a notamment mis en place une stratégie « *Manger drômois, manger mieux* » dotée de **95 M€** sur la période 2023-2028.

Augmentation des commandes en 2023

Créateur et animateur de la plateforme Agrilocal26, qui met en relation les acheteurs de la restauration collective et les producteurs locaux, le Département organise chaque année une journée d'échanges entre les utilisateurs de la plateforme. Cette journée s'est déroulée ce mercredi 20 mars avec près de 70 participants. Après un mot d'accueil de la conseillère départementale déléguée à la ruralité et aux politiques agricoles et alimentaires, Agnès JAUBERT et de Hervé ROUX, élu à la Chambre d'agriculture de la Drôme, une présentation de l'activité 2023 d'Agrilocal26 a été réalisée par les équipes du Département et de la Chambre d'agriculture, à la MFR de Divajeu. Après une baisse due à la crise sanitaire, les commandes sur Agrilocal sont en hausse depuis 2021. Entre 2022 et 2023 ces commandes ont augmenté d'environ 15 % pour atteindre 210 000 €, malgré une forte inflation des denrées alimentaires. Environ deux tiers des commandes concernent des produits bio (92 % pour les collèges). Pour rappel, en tant que collectivité en charge des collèges et pour soutenir le pouvoir d'achat des familles, le Département a pris à sa charge l'augmentation du coût des matières premières en augmentant sa participation aux repas des collégiens pour tous les établissements, soit un surcoût de près de 750 000 €/an.

Visite de la Ferme des Blaches

La matinée s'est poursuivie par une visite de la ferme des Blaches à Crest. Cette exploitation d'élevage de volailles (poulets, dindes, pintades et Poule grise du Vercors) fournisseur Agrilocal depuis mars 2022 abat, découpe et transforme sur place ses volailles. Toute la production est commercialisée en circuit court : à la ferme, sur des marchés, en magasins de producteurs, via la vente en ligne ou des restaurants commerciaux et collectifs. Ces moments d'échanges ont pour but de créer du lien entre les acheteurs de la restauration collective et les producteurs locaux et de mobiliser de nouveaux fournisseurs et acheteurs. Grâce à la politique volontariste du Département dans le domaine de l'alimentation et à Agrilocal, tous les collèges drômois dépassent les objectifs de la loi Egalim (*) avec en moyenne 48 % de bio dans les assiettes et sept établissements avec plus de 60 % de produits bio. Le Département souhaite aller au-delà des mesures avec un objectif de 50 % de repas bio dans tous les collèges d'ici 2028, une meilleure prise en compte des produits sous signes de qualité dans l'élaboration des menus et 30 % de produits locaux selon la définition d'Ecocert (une denrée entièrement produite, transformée et commercialisée au sein de l'ancienne région Rhône-Alpes et des départements limitrophes).

Trophées acheteurs Agrilocal 2023

A l'issue de la matinée quatre Trophées Acheteurs Agrilocal 2023 ont été remis par Agnès JAUBERT et la vice-présidente en charge notamment de l'éducation, Véronique PUGEAT à :

- Valence Romans Agglo pour l'approvisionnement en produits locaux de ses événements (chaque service de la collectivité possède son compte Agrilocal et passe commande pour ses événements depuis 2022), dans la catégorie EPCI/communes.

- Le Groupement de coopération sanitaire Nord Drôme (les hôpitaux de Romans, Valence et Saint-Vallier) pour sa démarche de contractualisation sur la durée avec des producteurs (marchés d'un an pour des yaourts bio locaux depuis mars 2023), dans la catégorie établissements médico-sociaux.
- Les collègues André COTTE et Ernest CHALAMEL pour leurs résultats au cours des deux dernières années dans la catégorie Collèges.

(*) : Depuis le janvier 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective de servir au moins 50 % de produits de qualité (AOP, IGP, label rouge...) et durables ou 20 % de bio.



Crédit photo : claire Matras - Direction de la communication Département de la Drôme