

En Vaucluse, on se régale local !

Du 11 au 15 octobre 2021, le Conseil départemental de Vaucluse et l'association nationale Agrilocal mettent à l'honneur les producteurs et les cuisiniers vauclusiens de la restauration collective.

Publié le 11 octobre 2021

Un repas 100% local

Sept collèges et deux communes cuisineront, selon la formule qu'ils ont choisie, soit un repas 100% local soit ils proposeront au moins un produit spécifique du terroir par jour dans la semaine commandé via la plateforme [Agrilocal84.fr <https://www.vaucluse.fr/typo3/Agrilocal84.fr>](https://www.vaucluse.fr/typo3/Agrilocal84.fr).

A cette occasion, un jeu-concours destiné aux collégiens sera également organisé sur l'heure du déjeuner pour tenter de gagner le livre de recettes «Cuisiner local à la maison !» offert par l'association nationale Agrilocal.

En complément de ce lot, le Conseil départemental de Vaucluse et le Comité de Promotion des produits du Vaucluse offriront aux gagnants des cagettes gourmandes de produits locaux et des fiches découvertes des produits vauclusiens.

Destinées aux collégiens, elles valorisent quatre produits phares du Vaucluse : le safran, le berlingot de Carpentras, l'ail de Piolenc et le Muscat AOC du Ventoux.



7 collèges, 1 600 collégiens, 2 600 élèves des écoles primaires

Les collèges vauclusiens engagés dans l'opération en 2021

- › Collège Denis Diderot à Sorgues : lundi 11 octobre à 15h50,
- › Collège Gérard Philipe à Avignon : lundi 11 octobre à 15h20,
- › Collège Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue : mardi 12 octobre à 15h55,
- › Collège Jules Verne au Pontet : mardi 12 octobre à 15h50,

- › Collège Joseph Vernet à Avignon : jeudi 14 octobre à 15h20,
- › Collège Barbara Hendricks à Orange : vendredi 15 octobre à 15h50,
- › Collège Jean Brunet à Avignon : vendredi 15 octobre à 15h50.

Agrilocal en Vaucluse, un réseau qui fonctionne

Convaincu du rôle économique de l'agriculture sur son territoire et soucieux de favoriser le développement des circuits courts, le Conseil départemental de Vaucluse a mis en oeuvre un projet collectif et fédérateur en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Ainsi le site Agrilocal84.fr a été inauguré en avril 2014.

Avec Agrilocal, le Département s'implique pour favoriser l'introduction des produits locaux en restauration collective.

Soucieux de garantir la qualité des repas et de soutenir le développement des circuits alimentaires de proximité, il se mobilise pour introduire les produits locaux dans l'assiette des convives.

Agrilocal, une plateforme numérique

- › Agrilocal est une plateforme de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.), sans intermédiaire,
- › Agrilocal est la seule plateforme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires, s'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale,
- › Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective,

Agrilocal s'inscrit dans des démarches de valorisation de patrimoines culinaires, de plaisir, et de découverte de goûts, notamment pour les publics scolaires.

Agrilocal84.fr : comment ça marche ?

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, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.

- › Étape 1 - Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.
- › Étape 2 - La plateforme Agrilocal génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.
- › Étape 3 - Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.
- › Étape 4 - Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plateforme ses produits directement auprès des producteurs.

Agrilocal et les collèges vauclusiens : valoriser les circuits courts

Le Conseil départemental a en charge la gestion de la restauration collective des collèges de son territoire.

Souhaitant faire profiter ses collégiens de la richesse des productions vauclusiennes, il a adhéré à Agrilocal, plateforme de mise en relation des agriculteurs avec les acheteurs de la restauration collective publique.

Au fur et à mesure de son développement (+40 % sur le montant total des commandes en 2018 par rapport à 2017), cette plateforme s'est enrichie d'un véritable réseau d'agriculteurs et de fournisseurs locaux structuré pour répondre au besoin de la restauration collective et à son objectif d'approvisionnement responsable.

Cette mise en relation est effectuée en collaboration avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse, animateur du réseau des fournisseurs.

En parallèle, cet outil est proposé à d'autres structures de restauration collective (lycées, communes, EHPAD, hôpitaux, centres de loisirs, crèche, etc.).



Agrilocal84 en chiffres :

- Sur les 7 premiers mois de 2021, le chiffre d'affaire de la plateforme est à +154% par rapport à 2020 et à + 26,2% par rapport à 2019.
- 34 collèges sont inscrits sur la plate-forme ainsi que 12 lycées et autres structures (associations, chambre consulaires...),
- 36 communes et intercommunalités, deux hôpitaux et quatre EPHAD,
- 13 autres structures (associations, restauration privée),
- 120 acheteurs et 249 fournisseurs sont inscrits sur la plateforme.

Du bon et du frais dans les repas des collèges du Vaucluse

En charge de la restauration dans les collèges, le Conseil départemental de Vaucluse s'est engagé dans une véritable politique globale d'amélioration de la qualité des repas : équipement des cuisines pour le travail de produits frais, formation des agents de cuisine et des gestionnaires, etc.

Aujourd'hui on ne parle plus de cantine mais de restaurant scolaire. Le choix, la qualité des produits, les recettes élaborées par des chefs de cuisine qualifiés : tout y est pour un déjeuner équilibré, qui allie plaisir et alimentation saine.



Servir dans les collèges publics 1,7 millions de repas de qualité par an tout en s'inscrivant dans une démarche de développement durable : telle est la feuille de route du Conseil départemental.

Les restaurants scolaires, des locaux modernes et accessibles

Le Conseil départemental investit pour améliorer les services de restauration des collèges et l'équipement de leurs cuisines.

Il met en place des mesures pour que chaque élève bénéficie des meilleures conditions d'accueil et de restauration possibles et équipe aussi les collèges en matériel de cuisine de qualité.

Enfin, un engagement fort sur la sécurité sanitaire des restaurants scolaires vauclusiens est mis en oeuvre.

Un personnel de cuisine formé et qualifié

Le Conseil départemental assure le recrutement, la gestion et la rémunération des personnels de service exerçant leurs missions dans les collèges publics.

Ces 370 agents sont chargés de l'accueil, de l'entretien, de la maintenance et de la restauration scolaire. Le Conseil départemental veille également à leur formation.

Il incite les chefs et les gestionnaires des collèges publics à servir dans les collèges des repas de qualité, correspondants aux besoins nutritionnels des élèves.



En Vaucluse

- 1 692 693 repas par an servis dans les restaurants scolaires des collèges publics de Vaucluse,
- 5210 exploitations agricoles,
- 12 700 emplois directs.



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09