



**NEWSLETTER n°7**

**mars 2023**

**• BILAN DU SECOND SEMESTRE 2022 – 1er trimestre 2023**

**2022 une nouvelle année record !** Le chiffre d'affaires TTC enregistre une hausse de + 15% entre 2021 et 2022 avec 433 000 € de commandes.

Le nombre de produits commandés augmente lui aussi de + 21%. Avec 2 860 produits commandés. Cela représente plus de 80 tonnes de marchandises et un panier moyen de 210 € par commande.

Le 1<sup>er</sup> trimestre 2023 reste tout aussi encourageant avec un CA atteignant déjà 157 535 € TTC  
A noter que depuis le début du déploiement de la plateforme en 2018 le CA atteint les 1.2 M€.

**• Ils nous ont rejoint ...**

**8 nouveaux acheteurs :**

- Cantine scolaire de Simandre
- Lycée générale et technologique La Prat's à Cluny
- Commune de Louhans
- Commune de Bourbon-Lancy
- Foyer Roche Fleurie à Chalon-sur-Saône
- Commune de Crissey
- Fondation action et recherche handicap et santé mentale à Charnay-lès-Mâcon
- EPLFPA de Fontaines
- Restaurant Scolaire Brienne, La Genête, Jouvençon

**10 nouveaux fournisseurs :**

Chèvrerie des Poncety	Guillemette Allut	Fromages de chèvres AOP	Davayé
Bresse Aquaculture	Jean-Thomas Vuillard	Elevage et production de poisson d'eau douce	La Chapelle St Sauveur
EARL DE LA VOIE ROMAINE	Hugues Couzon	Yaourts de brebis	Clux Villeneuve
EARL ANJELA	Hugues Jacquier	Bovins/Porcins	Pierre de Bresse
Les vers de Bière	Philippe Verstraeten	Maraîchage légumes et fruits bio	Broye
Coté PAIN	Sylvie Bricard	Pains bios au levain cuits au feu de bois	Montmelard
La Ferme des Aubépins	Maël Basdevant	Production yaourts	Sainte Cécile
Fou de Fougerette	David BANIER	Maraîchage Bio	Etang sur Arroux
Boulangerie pâtisserie Saint Martinoise	Mathieu SECULA	Boulangerie/Pâtisserie	St Martin en Bresse
La Bergerie de Santagny	Thomas MARTIN	Fromages de brebis tomme, yaourts	Genouilly

## • EVENEMENTS et ACTUALITES

### Retour sur la fin 2022 :

En novembre : 2 Salons professionnels de l'approvisionnement local pour la restauration collective

**SALON PROFESSIONNEL de l'APPROVISIONNEMENT LOCAL DU CHALONNOIS**

Du champ A l'assiette

Venez rencontrer les fournisseurs de Saône-et-Loire et les acheteurs de la restauration collective du Chalonnois

Mercredi 16 Novembre 10h - 16h

Lycée Agricole de Fontaines 10 quartier La Platrière 71100 Fontaines

Vous êtes producteur ? Ce salon vous permettra de rencontrer les acteurs de la restauration collective, de présenter vos produits, votre exploitation, vos possibilités de livraison... C'est aussi l'occasion de faire connaître votre métier !

Vous êtes cuisinier ou gestionnaire ? Ce salon vous permettra de découvrir ou redécouvrir des producteurs locaux, pour mettre en valeur des produits frais, locaux, bio dans vos établissements. Venez rencontrer nos futurs fournisseurs !

Plus d'informations : [contact@pagrilocal71.com](mailto:contact@pagrilocal71.com) - 03 85 93 23 57

Inscription

Obtenez votre

Dans le cadre du Plan départemental "Terroirs de Saône-et-Loire" et en partenariat avec

À la Maison Familiale Rurale du Clunisois à Mazille et au Lycée agricole de Fontaines

Ces salons ont été organisés en partenariat avec la CC du Clunisois, et de Saint-Cyr-Mère-Boitier, le SIRTOM de la Vallée de la Grosne, le Pays Chalonnais, la Chambre d'agriculture et Bio Bourgogne.

Les acheteurs de la restauration collective ont ainsi pu découvrir de nombreux producteurs du territoire désireux de diversifier leurs débouchés, mais aussi d'autres partenaires intervenant sur la gestion des déchets alimentaires, la santé ou l'éducation alimentaire comme l'IREPS, les services santé et environnement du Grand Chalons, et de la CC Sud Côte chalonnoise.

**SALON PROFESSIONNEL de la RESTAURATION COLLECTIVE**

9 NOV 2022

Maison Familiale Rurale du Clunisois à Mazille de 10h à 16h

Venez découvrir de nombreux fournisseurs de produits locaux et de qualité, des acheteurs de la restauration collective, et vous informer sur les solutions de valorisation des déchets organiques

GRATUIT

### 4<sup>ème</sup> édition des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal

Cette cérémonie annuelle permettant de mettre en lumière les acteurs du réseau s'est déroulée le 21 novembre 2022 à Paris. 5 prix Fournisseurs étaient attribués et parmi eux, la société **THEVENET** de Paray le Monial s'est démarquée en remportant le premier prix dans la catégorie produits carnés.

Société spécialisée en viande de volaille, gibier et charcuterie, proposant des produits sous signe de qualité dont le poulet Label Rouge de Bourgogne.

Félicitations à eux !

[Retrouvez ici l'extrait du communiqué de presse](#)



### 1<sup>er</sup> trimestre 2023 :

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

LES RENDEZ-VOUS DE LA Saône-et-Loire

25 > 05 FÉVRIER MARS

#### → SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Le Département de Saône-et-Loire s'est affiché du 25 Février au 5 mars 2023 au Salon International de l'Agriculture. Il a été proposé à l'ensemble de nos producteurs utilisateurs de la plateforme Agrilocal71, de pouvoir participer à cet évènement majeur du monde agricole.

8 producteurs ont répondu présents et sont venus représenter la Saône et Loire, exposer leurs produits et partager leurs savoir-faire et les valeurs de notre terroir.

Un grand merci à nos producteurs : GAEC du Charolais Bressan, Ferme de l'Amarante, Ferme des Robins, Ferme des Biens Vivants, Bresse Aquaculteur, la Chèvrerie des terres Chaudes, Terres de Moulin Madame et les Jardins du Moulin

[Retrouvez nos portraits de producteurs](#)

Des animations culinaires ont eu lieu chaque jour, réalisées par des chefs de cuisine des collèges du Département qui ont mis en valeur la qualité de notre restauration collective et de nombreux produits locaux, notamment les AOP gourmandes, et des produits des producteurs qui nous ont accompagnés.

Un grand merci à nos chefs

**Stanislas Boykens**, Chef au collège Robert Doisneau à Chalon-sur-Saône

**Olivier Dumorthier**, Chef au collège Jean Moulin à Montceau-les-Mines et **Bintou Karamoto**, apprentie cuisinière

**Patrick Haas**, Conseiller animateur en restauration

**Éric Martin**, Chef au collège Jean Mermoz à Chauffailles

**Cédric Potherat**, Cuisinier et chef du service restauration au Département de Saône-et-Loire

**Philippe Ravier**, Chargé de la mise en place PMS

**Sophie Rivollier**, Cheffe au collège Les Bruyères à La Clayette.

[Retrouvez les recettes réalisées](#)

→ ATELIER FOURNISSEUR « vendre à la restauration collective »

Organisé par Bio Bourgogne et le Département de Saône et Loire le 28 février 2023 au collège de St Germain du Bois 8 producteurs sont venus se former pour comprendre le fonctionnement de la restauration collective, freins et leviers, opportunités d'en faire un débouché. La visite des cuisines qui a ponctué cette journée a permis des échanges intéressants avec l'équipe de cuisine

*Si vous êtes intéressé ; contacts pour de prochaines dates : Anastasia FRAGNAULT – BioBourgogne - [anastasia.fragnaud@biobourgogne.org](mailto:anastasia.fragnaud@biobourgogne.org)*

## • A venir...

### Formation prise en main de la plateforme Agrilocal

Pas encore inscrit sur la plateforme et vous souhaitez une information ?

Déjà inscrit sur la plateforme mais vous ne l'utilisez pas encore / pas correctement ?

Déjà inscrit et vous avez commencé à l'utiliser mais vous avez de nombreuses questions sur son fonctionnement, son intérêt ?

Nous proposons **des formations prise en main de l'outil Agrilocal en 2h00 MAX**

**Fournisseurs** : (10h00-12h00) les 9 mai à Cluny, 8 juin à Paray le Monial

**Acheteurs** : (14h00-16h00), les 22 mai à Cluny, 12 juin à Paray le Monial

### L'opération nationale « Connectez-vous local » du 5 au 9 Juin 2023

A cette occasion les collèges recevront des produits AOP et des animations seront proposés.

Cette semaine permettra de favoriser le circuit court en restauration collective !



## • ASTUCES

### ACHETEURS :

- Votre consultation Agrilocal a basculé à l'état "commandé" et pourtant vous ne la retrouvez pas dans Easily ? Contactez l'assistance Easily pour comprendre l'origine du problème et comment ils peuvent le résoudre au **02 85 52 67 65**

### FOURNISSEURS :

Votre profil sur Agrilocal71 est votre vitrine auprès des acheteurs : description de votre activité, téléchargement des documents sanitaires et certificats bio, photos, ... Mettez vous en avant et surtout saisissez bien tous vos produits, ou vous risquez de passer à côté de plusieurs consultations.

Plus votre profil et vos produits sont à jour, plus vos chances d'acquérir de nouveaux marchés seront élevées.

**Et n'oubliez pas notre foire aux questions dans l'onglet « besoin d'aide »**

### CONTACTEZ-NOUS !

**Nelly Berliat** : Administratrice du site agrilocal71 depuis 2017, réalise la hot line, vérifie les inscriptions et vous aide en cas de difficultés d'utilisation du site.

Contact : 03 85 39 78 75 – [agrilocal71@saoneetloire71.fr](mailto:agrilocal71@saoneetloire71.fr)

**Kevin Mbelo** : Attaché commercial et chargé de développement de la plateforme Agrilocal71

Contact : [k.mbelo@saoneetloire71.fr](mailto:k.mbelo@saoneetloire71.fr) - 06 40 87 28 80