

Si vous ne visualisez pas ce message, [cliquez-ici](#)



Printemps 2022

RDV pour le 2ème salon Acheteurs/Fournisseurs Agrilocal40 le 15 juin 2022 !



Après une 1ère édition en 2019 couronnée de succès avec plus d'une centaine de participants, nous proposons la 2ème édition du salon Acheteurs/Fournisseurs :

- > **Le mercredi 15 juin 2022** au collège Jean Rostand à Tartas
- > **De 9h00 à 12h30** suivi d'un buffet déjeunatoire Agrilocal40
- > Remise des **trophées acheteurs Agrilocal40** dans la matinée
- > **Inscription jusqu'au 13 mai 2022 inclus**

Venez nombreux rencontrer les acheteurs publics du Département et les fournisseurs locaux autour de stand de dégustation produits, une occasion d'échanger sur vos pratiques et vos attentes en matière de restauration collective !

Vous êtes un acheteur public : [retrouvez l'invitation ici](#)

Vous êtes un fournisseur local : [retrouvez l'invitation ici](#)

Prochaine opération en perspective "Connectez-vous local" !



> **Du 30 mai au 3 juin 2022** : 20 établissements (collèges, écoles, EHPAD et cuisine centrale) se sont inscrits pour participer à la prochaine opération Agrilocal40 pour soutenir les filières agricoles locales et mettre en valeur les produits du terroir.

> Ces établissements, **soit plus de 6 200 convives**, bénéficieront d'un repas 100 % Agrilocal40 ou d'un produit Agrilocal40 par jour pendant cette semaine !

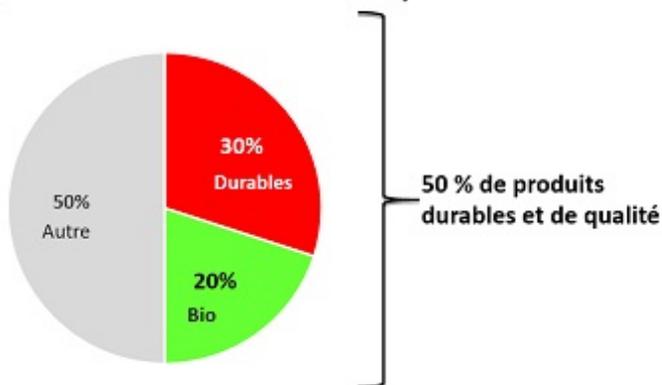
[Téléchargez la carte des établissements participants](#)

Loi EGALIM et Climat et résilience ("EGALIM 2")

> Depuis le 1er janvier 2022 (Loi EGALIM), les repas de la restauration collective publique doivent comporter **au moins 50 % de produits de qualité et durables** en volume d'achat, **dont 20 % de produits biologiques**.

(article L 230-5 du Code Rural)

Taux de produits alimentaires en € HT /an



> Qu'est-ce qu'un produit durable ?

- le label rouge,
- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) / Contrôlée (AOC)
- l'Indication Géographique Protégée (IGP),
- la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable (MSC)
- les produits bénéficiant du logo « Région Ultra Périphérique » (RUP)
- les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales
- liées au produit pendant son cycle de vie

La loi climat et résilience du 22 août 2021 (article L 230 - 5-1 du Code Rural) a introduit une nouvelle spécificité pour valoriser les approvisionnements directs :

- "Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, **dans le respect des règles du code de la commande publique**"

> Ce dernier point permettrait de valoriser dans les 30 % de produits "Durables", les produits locaux achetés en circuit-court sur la plateforme Agrilocal40.

"ECOCERT En Cuisine" : une succès grandissant pour le dispositif d'accompagnement départemental



> Dans le cadre du [Plan alimentaire territorial « Les Landes au menu ! »](#), le Département encourage une alimentation durable et de qualité dans la restauration collective publique. Le dispositif d'accompagnement pour la labellisation [« Ecocert en cuisine »](#) est un des outils de cette politique qui entend aider les cantines à rentrer dans les clous de la loi EGalim.

> Après une formation assurée par [« Nourrir l'avenir »](#), la 3^e promotion de cuisiniers et responsables d'achats (cuisine centrale de Mimizan ; Ehpad du Louts à Gamarde-les-Bains ; 3 collèges : Pierre-de-Castelnau à Geaune, Nelson-Mandela à Biscarrosse, Jean-Claude-Sescousse à Tyrosse) sera labellisée lors de l'audit de certification ECOCERT dans le courant du mois de juin 2022.

> L'objectif, à terme, est de créer un réseau départemental de cuisines labellisées « Ecocert en cuisine ». Avec la promotion 2022, 15 restaurants collectifs publics auront obtenu ce label, garant de la démarche qualité et développement durable engagée par le Département pour sa restauration collective.

Contact

Pôle Agriculture et Forêt du Département des Landes
 Email : agrilocal40@landes.fr
 Téléphone : 06 45 12 44 81 ou 05 58 05 41 09

Agenda

- **25/05/22** : Remise officielle des diplômes "Ecocert en Cuisine" de la promotion 2021 à la salle de fête de Souprosse
- **Du 30/05/22 au 03/06/22** : Semaine Agrilocal40 "Connectez-vous local"
- **08/06/22** : AG de l'association nationale AGRILocal à Poitiers
- **15/06/22** : Salon Acheteurs publics /Fournisseurs locaux Agrilocal40 à Tartas

Vous recevez cette newsletter car vous vous êtes inscrit(e)s à Agrilocal40 ou une personne inscrite dans la démarche a souhaité partager ces informations avec vous. Toutes les données personnelles recueillies sont stockées dans un environnement sécurisé pour éviter tout abus. En cas de question à ce sujet, veuillez nous contacter : webmestre@landes.fr.

Si vous souhaitez ne plus recevoir notre newsletter, vous pouvez vous désabonner [en envoyant un message ici](#).    