



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



Newsletter septembre 2018

## Agrilocal40 : un succès landais grandissant !

 94 producteurs

 27 artisans

 21 entreprises locales

Depuis maintenant 2 ans, les acheteurs publics landais utilisent Agrilocal40 pour leurs achats en restauration collective auprès des fournisseurs locaux (Landes et départements limitrophes). Aujourd'hui **90 acheteurs publics** (collectivités, établissements scolaires, EHPAD,...) et **150 fournisseurs** habilités à livrer la restauration collective adhérent à Agrilocal40. Les fournisseurs sont signataires de la Charte "Bonnes Pratiques Agrilocal40" : ils s'engagent ainsi à être en règle avec les normes sanitaires en vigueur, à avoir leur siège social dans les Landes (ou départements limitrophes), à représenter au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur et, pour les entreprises locales et artisans, à ne fournir que des produits transformés par leurs soins dont l'origine de la matière 1<sup>ère</sup> se situe dans les Landes (ou départements limitrophes).

## Tous "Au près de l'assiette" pendant la semaine du goût

Dans le cadre de la semaine du Goût, l'association nationale Agrilocal organise l'opération « Au près de l'Assiette » partout en France du 8 au 12 octobre prochain.

**23 établissements landais** (scolaires et Ehpad) soit **6600 convives** participent à l'opération et pourront ainsi déguster un menu 100% Agrilocal40 ou 1 produit Agrilocal40 chaque jour de la semaine.



## " Objectifs 100% local zéro gaspi " : les collégiens landais en action !

Le département des Landes encourage l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective grâce aux deux démarches **Agrilocal40** et « **L'Eco-Tribu, mon collègue passe au vert** ». Sur le terrain, l'union des deux démarches se traduit par la mise en place de l'action « Objectifs **100% local zéro gaspi** » afin de sensibiliser les collégiens à l'origine des produits et au savoir-faire local grâce à des visites chez des producteurs et des entreprises locales dans le cadre de la Semaine du Goût (du 08 au 12 octobre 2018), de la Journée Nationale de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire (le 16 octobre 2018) et de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (du 17 au 25 novembre 2018). « Objectifs **100% local zéro gaspi** » sera clôturée par une journée « Défi Zéro Gaspillage » où les élèves dégusteront un repas 100% Agrilocal40 et réaliseront tri et pesée de leurs bio-déchets pour quantifier le gaspillage alimentaire à l'issue du repas.

## Astuce : le coin des Acheteurs

Vous souhaitez faciliter l'accès des producteurs à vos marchés publics ? Le maître-mot est l'ANTICIPATION car le temps de production est une donnée essentielle à prendre en compte.

- Certains produits que vous avez l'habitude de consommer (salades, courges, potirons, poireaux, pomme de terre, carottes...) nécessitent entre 3 et 6 mois de temps de production (du semis jusqu'au légume). Nous mettons à votre disposition un **calendrier de saisonnalité** des produits Agrilocal40 avec la période de semis / plantation matérialisée (sur [www.agrilocal40.com](http://www.agrilocal40.com))
- Un éleveur bovin doit savoir au minimum 4 semaines avant la livraison s'il est retenu pour un marché : temps d'abattage et de maturation de la viande de bœuf
- Un éleveur de volailles en plein air doit savoir minimum 3 mois avant s'il est retenu pour un marché : temps de mise en place de la bande et de croissance des poussins

## Info +



**PORTAIL RÉGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE

La Région a mis en place un portail d'informations pour tous les acteurs de la restauration collective, que vous soyez acheteur, fournisseur ou consommateur.

Vous êtes fournisseur sur Agrilocal40 et vous souhaitez étendre votre visibilité à l'échelle régionale : créez votre fiche fournisseur sur [www.restaurationcollectivena.fr](http://www.restaurationcollectivena.fr)

## Contact

Magali LUMINEAU - Sabine DAUGA  
Service Agriculture du Département des Landes  
Email : [agrilocal40@landes.fr](mailto:agrilocal40@landes.fr)  
Téléphone : 06 45 12 44 81 ou 05 58 05 41 09

## Agenda

- **Du 08/10/18 au 12/10/18** : Semaine du goût Agrilocal40 « Au pré de l'Assiette »
- **9/10/18** : Lancement de l'opération « Objectifs **100%** local **zéro** gaspi » avec les collégiens d'Hagetmau lors d'une visite à la ferme Bacotte (Saint-Sever)
- **12/10/18** : Visite de l'entreprise SCA Foie Gras de Chalosse (Hinx) par les collégiens de Pouillon et de la pisciculture de l'Estrigon (Campet-Lamolère) par les collégiens de Roquefort pour l'opération « Objectifs **100%** local **zéro** gaspi »
- **16/10/18** : Visite du GAEC des Ruchers du Born (Pontenx-les-Forges) par les collégiens de Mimizan et de Labouheyre pour l'opération « Objectifs **100%** local **zéro** gaspi »

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](mailto:webmestre@landes.fr).

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