

## Trophée Agrilocal 2019

# Le Gaec de Lauterie récompensé

Remise du trophée national et visite de l'exploitation  
Jeudi 19 décembre 2019



Le 21 novembre dernier, la cérémonie de remise des "Trophées fournisseurs Agrilocal" se déroulait au Ministère de l'Agriculture. Alexandra et David Lavaud du Gaec de Lauterie ont remporté un prix pour leur production d'œufs biologiques. Retenus par leurs activités professionnelles, ils n'ont pu se rendre à Paris et c'est Yves Raymondau, vice-président du Conseil départemental de la Haute-Vienne, qui a réceptionné le trophée. Il est temps aujourd'hui de le remettre en mains propres aux lauréats.

**Contacts presse** : Anne-Catherine Farges, 05 44 00 12 42

Ce dossier de presse est consultable et téléchargeable sur le site internet du Conseil départemental de la Haute-Vienne, [www.haute-vienne.fr](http://www.haute-vienne.fr)

# Un trophée national qui salue l'excellence des producteurs locaux

Portés par l'association nationale Agrilocal, les "Trophées fournisseurs Agrilocal" récompensent l'engagement de producteurs locaux dans la démarche de vente en circuit court au secteur de la restauration collective.

Ces hommes et femmes proposent quotidiennement aux jeunes pensionnaires des cantines scolaires, aux résidents des Ehpad, des centres hospitaliers, etc, des produits d'excellence, contribuant tant au bien manger qu'au dynamisme économique local.

La deuxième édition de ces trophées s'est clôturée par une cérémonie de remise, organisée, sous le patronage du Ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume, le 21 novembre dernier. Elle avait pour objectif de mettre à l'honneur des agriculteurs, des artisans et, plus largement, des "fournisseurs" du réseau Agrilocal et de saluer celles et ceux qui contribuent à la réussite et au déploiement de cette plateforme de mise en relation entre gestionnaires de restaurants collectifs et producteurs.

Pour cette seconde édition, **43 candidatures** ont été reçues réparties en **5 catégories** (produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés) auxquelles s'ajoutent 3 prix spéciaux: le Prix espoir, le Prix solidarité et le Prix engagement.

Comme l'an passé, le Département de la Haute-Vienne avait présenté un candidat pour chaque catégorie et le GAEC de Lauterie a été l'heureux lauréat de la catégorie "Autres produits transformés" pour sa production d'œufs biologiques.

## **6 candidatures avaient été reçues pour cette catégorie :**

- Laurent Malis, SARL RIZ D'ICI dans l'Aude
- Stéphane Dargelas, Aqualande dans les Landes
- Christine Bernard, La ferme d'Ozelle dans le Puy-de-Dôme
- Charlotte Trossat, Local en Bocal dans le Vaucluse
- Sandra Brion, La Biscuiterie de l'Enclôître dans la Vienne
- Alexandra et David Lavaud, Gaec de Lauterie en Haute-Vienne.

Les lauréats sont choisis en fonction de plusieurs critères cumulatifs : type de fournisseurs, produits sous signe officiel de qualité, activité sur la plateforme Agrilocal, mise en place d'animations, motivation de la candidature...

## Le Gaec de Lauterie en bref

Alexandra Lavaud et son mari David gèrent le Gaec de Lauterie et sont à la tête d'une exploitation d'une cinquantaine d'hectares sur la commune de Saint-Jean-Ligoure. Le couple a fait le choix d'une production diversifiée : bovins, ovins, caprins et volailles. C'est en 2009, que l'exploitation a tenté **l'élevage de poules pondeuses bio**. Et aujourd'hui, elle en compte 12 000 ! Toute la journée, elles peuvent gambader à l'air libre, ce qui garantit des œufs de bonne qualité aux consommateurs.

Les œufs sont vendus en magasins spécialisés bio, dans un magasin de producteurs, via "Manger bio restauration" (association de producteurs qui a permis de grouper l'offre de plusieurs producteurs et de gérer plus facilement les commandes lointaines) ainsi que sur la plateforme Agrilocal87.

Le Gaec dispose en plus d'un centre de conditionnement et d'emballage d'œufs agréé sur l'exploitation

Il a été très investi dans les semaines "Connectez-vous local" et "Au pré de l'assiette" depuis son inscription et souhaite désormais participer aux réunions acheteurs - producteurs Agrilocal pour expliquer sa production.

### **Le témoignage d'Alexandra et David Lavaud**

"Travailler avec la restauration collective nous a permis d'échanger avec des acheteurs différents. Nous leur expliquons notre manière de produire, nous essayons de les sensibiliser sur le fait de ne pas commander de trop petites quantités ou les encourageons à plus de régularité pour nous permettre de planifier notre production et nos livraisons. Nous sommes conscients que c'est un effort pour les cuisiniers notamment, qui ne manipulaient plus d'œufs coques en raison de contraintes sanitaires. Nos échanges avec les professionnels de la restauration collective sont donc riches et il y a une certaine fierté à les voir retravailler des matières brutes qui proviennent de nos exploitations !"

## **En savoir plus sur Agrilocal87**

**Le Département a ouvert sa plateforme Agrilocal87 en avril 2016. L'objectif : faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs en denrées agricoles locales et offrir aux agriculteurs haut-viennois de nouveaux débouchés.**

Agrilocal87 constitue une mesure forte en faveur des agriculteurs, des maraîchers, des artisans de la Haute-Vienne. Cette plateforme internet leur permet de vendre, sans intermédiaire, leur production aux gestionnaires de restaurants collectifs (collèges, cuisines centrales, Ehpad, accueils de loisirs, centres hospitaliers, lycées, centre départemental de l'enfance et de la famille (CDEF), cercle mixte de la gendarmerie...).

Une relation gagnant – gagnant puisque parallèlement, les cuisiniers de cantine peuvent proposer des denrées de qualité, traçables et produites localement à leurs menus.

**L'animation de cette plateforme est bicéphale : le Conseil départemental s'occupe de la sphère acheteurs et la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne anime la sphère des producteurs.**

Et ça marche ! **Près de 150 fournisseurs sont aujourd'hui connectés à Agrilocal.** Près de 430 produits sont référencés : viande bovine et ovine ; veau, porc, volailles, charcuterie, fruits, fruits rouges, légumes, œufs, yaourts (vache, chèvre, brebis, crèmes chocolat), fromages (vache, chèvre, brebis), huile (tournesol, colza), poisson frais, poisson fumé, pâtes fraîches, pain de campagne, lentilles, quinoa, compotes, jus de fruits, fraises, glaces et sorbets... la restauration collective peut aisément faire son marché sur la plate-forme.

Sur l'exercice 2018, 278 000 € de chiffre d'affaire ont été réalisés sur Agrilocal87, permettant d'écouler 74 tonnes de marchandises.

**Au 31 octobre 2019, le montant de transaction atteignait déjà 350 000 €.**

Agrilocal87 se porte bien : l'appétit des acheteurs est grandissant, les producteurs et artisans locaux apprécient et goûtent au développement de la plateforme qui leur assure de nouveaux débouchés.