



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

EN PAYS DE LANGRES CATALOGUE DE **PRODUITS** **AGRICOLES** **LOCAUX**

Édition
2021

à destination
de la **restauration collective**



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION





■ ÉDITO



Monsieur Eric DARBOT
Président du PETR du Pays de Langres



Madame Patricia ANDRIOT
*Référente élue en charge
de l'alimentation au PETR
du Pays de Langres*

On le pressentait avant la crise sanitaire ; c'est une évidence aujourd'hui : **la question de l'alimentation devient une question de territoire** ou plus exactement, cela devient un sujet qui relève de la compétence des collectivités locales. Et c'est nouveau. La question du comment se nourrir relevait soit de l'Etat ou de l'Europe avec la PAC pour son volet production, soit des autorités sanitaires pour le volet santé.

Poser cette question au niveau du bassin de vie, c'est poursuivre trois objectifs :

- faire en sorte que chacun, quel que soit son revenu, son âge, puisse bien se nourrir et puisse avoir accès à des produits locaux de qualité (environnementale, sanitaire et de goût).
- faire en sorte que ce qui est produit sur notre territoire, rémunère d'abord ceux qui produisent localement, faire en sorte que la valeur ajoutée due reste sur place et ne rémunère pas principalement des investisseurs voir des spéculateurs qui n'ont pas de prise sur nos vies.
- enfin, c'est aussi se poser la question de l'impact environnemental de ce qu'on mange : en termes de bilan carbone (et donc réduire les transports de marchandise) mais aussi en termes d'impacts sur les ressources naturelles qui font notre territoire. L'eau, Les paysages, la biodiversité sont notre richesse et nous devons les préserver.

Conduire un projet alimentaire territorial, c'est répondre à toutes ces questions à la fois. C'est donc bien une volonté politique, mais aussi des actions concrètes à mener pour faciliter au quotidien la vie de nos producteurs, des professionnels qui alimentent nos enfants, des agents de collectivités qui organisent tout ce processus.

Nous nous félicitons du fait que le PETR se soit emparé de cette question, au même titre que les Communautés de communes du Pays de Langres : Communauté de communes Auberive, Vingeanne et Montsaigeonnais • Communauté de communes du Grand Langres • Communauté de communes des Savoir-Faire. Nous nous félicitons aussi et surtout du dynamisme des acteurs locaux qui ont su nous montrer la voie, nous aiguiller pour que le politique s'en empare et que des initiatives locales, avant-gardistes deviennent un projet de territoire, devienne une pratique quotidienne et accessible à tous.

Territoire agricole par essence, reconquérir des marges, consolider les revenus agricoles, notamment de ceux qui prennent le risque de se diversifier, d'investir localement pour transformer et distribuer leurs produits sur le territoire, est un enjeu essentiel. Ce catalogue veut contribuer à faire connaître toutes ces initiatives, à les partager, à les promouvoir pour qu'elles essaient, qu'elles cristallisent et qu'elles alimentent nos habitants !

SOMMAIRE

Édito.....	3
Pourquoi ce catalogue ?.....	5
Loi EGAlim - Les changements pour la restauration collective.....	6
Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes.....	8
Liste des producteurs du catalogue.....	10
Situation géographique des producteurs.....	11
Catalogue des produits locaux.....	13
Fiche n° 001 • Le Champ des Mille Pâtes	14
Fiche n° 002 • G.A.E.C. Apert Cécile et Philippe Céréales et Paradis	15
Fiche n° 003 • Thierry Angelot	16
Fiche n° 004 • Exploitation Maraîchère du Lycée Horticole de Fayl-Billot	17
Fiche n° 005 • Jardin Bio de Vaillant Régie Rurale du Plateau	18
Fiche n° 006 • G.A.E.C. de Briscot	20
Fiche n° 007 • Le Pain de Courcelles	21
Fiche n° 008 • Le Rucher des Sources	22
Fiche n° 009 • G.A.E.C. des Trois Provinces	23
Fiche n° 010 • E.A.R.L. du Bassigny	24
Annexes.....	25
Annexe 1 • Agrilocal 52, des outils de mise en relation dans le respect de la commande publique	26
Annexe 2 • Idées recettes à concocter avec nos produits locaux !	27
Annexe 3 • Localisation des producteurs du Pays de Langres	30
Annexe 4 • Localisation des structures de la restauration collective en Pays de Langres	31

■ POURQUOI CE CATALOGUE ?

L'objectif de ce catalogue est d'encourager la mise en relation entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs locaux. Des informations liées à l'alimentation durable et des fiches personnalisées présentant les producteurs et leurs produits ponctuent ce document encourageant à approvisionner davantage localement les cantines.

Pour l'élaborer, un référencement a été réalisé auprès des producteurs locaux souhaitant fournir la restauration collective scolaire.

D'autres producteurs locaux pourraient être amenés à approvisionner la restauration collective sans pour autant faire partie de ce catalogue. Aussi, ce dernier sera actualisé chaque année et permettra ainsi d'ajouter de nouveaux producteurs souhaitant participer à cette démarche globale visant à consommer davantage local et de saison.

■ CONSOMMER LOCAL ET DE SAISON

■ Soutenir l'économie locale de notre territoire

Consommer et acheter local, c'est soutenir et contribuer au maintien et au développement des filières agricoles locales en leur garantissant de meilleures retombées économiques pour leurs exploitations et participer ainsi au maintien et/ou à la création d'emplois sur le territoire. C'est aussi participer à la préservation de notre patrimoine, des savoir-faire locaux ainsi que de nos paysages.

■ Créer du lien

Consommer des produits locaux favorise le développement du lien social sur le territoire et permet d'avoir une véritable transparence sur les modes de production, de transformation et de distribution. Les producteurs sont à votre disposition pour échanger sur leurs produits, leur mode de production, etc. et vous faire partager leur passion.

■ Un enjeu environnemental

Consommer local, c'est réduire les distances parcourues et les importations d'aliments dans nos cantines. Aussi, les produits locaux achetés en direct sont couramment dépourvus d'emballage, ce qui permet de réduire les déchets.

■ Un enjeu de santé

Acheter des produits locaux, c'est consommer des produits frais, de qualité et de saison, permettant de limiter au maximum les additifs alimentaires participant à de meilleurs apports nutritifs.

■ Pour le goût de la saisonnalité des produits

Le goût est un élément indispensable de l'alimentation, d'un point de vue pédagogique mais également lié au plaisir de manger et à la découverte des produits consommés. Les produits de saison livrés sont à maturation et donc plus goûteux pour les papilles des convives.

■ D'un point de vue réglementaire

Consommer en local en vue de l'application de la loi EGAlim demandant à la restauration collective publique, entre autres d'ici à 2022, d'intégrer 50% de produits de qualité et durables (SIQO, locaux, etc.) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans leurs cuisines ; et à partir de 2020 d'informer, une fois par an, la provenance de l'approvisionnement auprès des convives.

LOI ÉGALIM - LES CHANGEMENTS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

SOURCE ADEME

La loi EGAlim pour « États Généraux de l'alimentation », vise à :

- Relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Ainsi, les acteurs de la restauration sont concernés par ce dernier objectif en faveur d'une alimentation saine et du respect du bien-être animal. Comment ? En organisant la transition vers un approvisionnement de meilleure qualité.

5 mesures phares ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, administrations, hôpitaux, EHPAD, pénitenciers), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée.

DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS LES ASSIETTES

(Article 24 > Art. L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) - décret n°2019-351 du 23 avril 2019)

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :

- **Les produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins)
- **Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1)** ou de mentions valorisantes, à savoir :
 - Le label rouge,
 - L'appellation d'origine (AOP),
 - L'indication géographique (IGP),
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés,
 - La Spécialité traditionnelle garantie (En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation.

- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. À ce jour en France, cela ne concerne que les œufs fermiers.

- **Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».**
- **Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »** qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
- **Les produits équivalents¹ aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications (ci-contre).** Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Par ailleurs, les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT²), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.



1 • **Zoom sur la notion d'équivalence** : Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur, et repose donc sur une analyse au cas par cas.

2 • **Zoom sur les PAT** : Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du PNA. Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, pour développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

2 ■ INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE

(Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019)

À partir du 1^{er} janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable. À titre expérimental,

pour une durée de 3 ans après la promulgation de la loi (soit jusqu'au 1^{er} novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation d'une durée de 2 ans sur l'affichage obligatoire, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

3 ■ DIVERSIFICATION DES PROTÉINES & MENU VÉGÉTARIEN

(Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L.230-5-6 du CRPM)

Deux mesures portent sur la diversification des protéines :

- À partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives natives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.
- À titre expérimental, au plus tard d'ici novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien*, sur une durée de 2 ans.

4 ■ INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE (Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement)

Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction d'eau destinée à la consommation humaine déclarée par le préfet. Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de

contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

5 ■ DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement)

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable. Par ailleurs, certains opérateurs de la restauration collective vont progressivement être concernés par le don après une phase d'expérimentation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016). Des ordonnances viendront préciser d'ici octobre 2019, ces obligations (opérateurs concernés, modalités).



Pour synthétiser la loi EGalim (loi alimentation) 2019, celle-ci se décompose en 3 objectifs simples :

- Mieux rémunérer les producteurs, les agriculteurs et les produits agricoles, réinventer la collaboration avec la grande distribution afin qu'ils vivent de leur travail dignement ;
- Accroître la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle de nos produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.

PLAISIR, SANTÉ ET CLIMAT : LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE !



JANVIER



- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour



FÉVRIER

- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Salsifis
- Topinambour



MARS

- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Radis



JUILLET

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Petit pois
- Poivron
- Tomate
- Abricot
- Cassis
- Cerise
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Myrtille
- Nectarine
- Prune



AOÛT



- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Poivron
- Tomate
- Abricot
- Cassis
- Figue
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Nectarine
- Poire
- Pomme
- Prune
- Quetsche



SEPTEMBRE

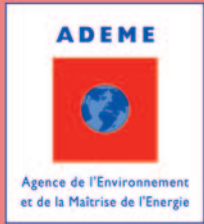


- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Chou-fleur
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Cresson
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Oignon
- Poireau
- Poivron
- Potiron
- Tomate
- Figue
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Noisette
- Noix
- Poire
- Pomme
- Prune
- Quetsche
- Raisin
- Reine Claude

PRÉFÉRONS LES PRODUITS DE SAISON !

L'alimentation est le premier poste d'émission de gaz à effet de serre, en France, devant les transports et le logement. Or, c'est un domaine dans lequel chacun dispose d'une capacité d'action. Il existe de nombreuses solutions simples et concrètes pour limiter ces émissions, responsables du changement climatique. Consommer des fruits et légumes de saison est un excellent moyen de concilier plaisir, santé et climat.





FONDATION
GOODPLANET

AVRIL

- Asperge
- Champignon de Paris
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Navet
- Oignon
- Poireau
- Radis

- Pamplemousse
- Pomme
- Rhubarbe



MAI

- Artichaut
- Asperge
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Cresson
- Épinard
- Laitue
- Navet
- Petit pois
- Radis

- Fraise
- Pamplemousse
- Rhubarbe



JUIN

- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot Vert
- Laitue
- Petit pois
- Poivron
- Radis
- Tomate

- Abricot
- Cassis
- Cerise
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Pamplemousse
- Rhubarbe



OCTOBRE

- Ail
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Celeri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Cresson
- Échalote
- Endive

- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron

- Châtaigne
- Coing
- Figue
- Noisette
- Noix
- Poire
- Pomme
- Quetsche
- Raisin

NOVEMBRE

- Ail
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Celeri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Échalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Mâche

- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour

- Châtaigne
- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Noisette
- Poire
- Pomme

DÉCEMBRE

- Ail
- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Échalote
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon

- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour
- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Poire
- Pomme



Une tomate produite localement, mais sous une serre chauffée, génère environ 7 fois plus de gaz à effet de serre, que la même tomate produite à la bonne saison. Or, nous sommes environ 75% de Français à déclarer consommer des tomates en hiver. De même pour les fraises, 1 kg consommé en hiver nécessite 25 fois plus de pétrole pour son transport que la même quantité produite en saison et localement. Bénéfiques pour le climat et la santé, les fruits et légumes de saison sont également meilleurs au goût.

LISTE DES PRODUCTEURS DU CATALOGUE



MULTI PRODUITS

CONTACT

LE CHAMP DES MILLE PÂTES Samuel ZUNINO 15 rue du Pont d'Archon 52190 CUSEY	Vente directe à la boutique exceptionnellement du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00 : pâtes artisanales, lentilles vertes, vente d'huiles locales et jus de fruits, cidre** et apéritifs**. Commande en ligne via le site internet https://lechampdesmillepates.fr/ Vente le samedi à "la Ruche qui dit oui" de Rolampont 11h00-12h30 https://lechampdesmillepates.fr/ www.facebook.com/lechampdesmillepates/	03 25 90 06 25 06 76 78 63 56 lechampdesmillepates@gmail.com
LES CASSIS D'ALICE Cécile APERT Chemin du Paradis 52190 ISÔMES	Vente directe : confitures et gelées, sirops, jus de fruits, crèmes de fruits (alcoolisées**), pâtes de fruits, biscuits, farines, huiles, terrines de volailles de la Ferme Bel Air. www.les-cassis-alice.fr/ www.facebook.com/Les-Cassis-dAlice	03 25 84 39 04 contact@les-cassis-alice.fr



FRUITS, LÉGUMES & PLANTES

CONTACT

ANGELOT THIERRY 8 rue de l'Orme 52190 CHOILLEY-DARDENAY	Maraîchage et vente directe de légumes de plein champ BIO.	03 25 90 14 78 thierry.angelot@orange.fr
EXPLOITATION LYCÉE DU PAYSAGE ET DE L'HORTICULTURE 5 Ruelle aux Loups 52500 FAYL BILLOT	Vente directe de légumes BIO, accès aux serres Chemin des Nouottes). Commande en ligne. Vente le samedi à la "Ruche qui dit oui" de Rolampont. http://exploitation-horti-fayl-billot.wifeo.com/ www.facebook.com/lyceeagricolefaylbillot/	03 25 88 63 02 06 89 92 98 40 expl.fayl-billot@educagri.fr
JARDIN BIO DE VAILLANT RÉGIE RURALE DU PLATEAU Espace solidaire Guy Jannaud 4 Ancienne Gare 52160 VAILLANT	Maraîchage et vente directe de légumes BIO. Distribution pour les adhérents à l'association (adhésion annuelle) de paniers hebdomadaires de légumes bio locaux sur le territoire de Langres et de Chaumont. http://regieruraleduplateau.reseaucocagne.asso.fr/ www.facebook.com/RegieRuraleduPlateau/	03 25 88 99 72 contact@regierurale.fr



PAINS - FARINES & HUILES

CONTACT

CÉRÉALES ET PARADIS G.A.E.C. Cécile et Philippe APERT Chemin du Paradis 52190 ISÔMES	Fabrication et vente directe de farines en agriculture raisonnée. Farines semi-complètes, complètes et intégrales. www.facebook.com/Céréales-Paradis-175761340015800	06 45 76 75 85 contact@cerealesetparadis.fr
G.A.E.C. DE BRISCOT Famille MEURET 52500 POINSON-LES-FAYL	Production et vente : farines de blé et de seigle, huiles de tournesol et de colza. Livraison possible selon quantité et lieu. www.facebook.com/pages/category/Agriculture/Ferme-Meuret-112289230454586/	07 61 15 63 30
LE PAIN DE COURCELLES Adrien OCHEM 7 rue Pierre Devignon 52210 COURCELLES-SUR-AUJON	Production et vente de pain bio, à partir de blé anciens et de levain naturel. http://leboulangier.maisondecourcelles.fr/ https://fr-fr.facebook.com/AdrienLeBoulangierDeCourcelles/	06 43 70 51 99 adrien.ochem@orange.fr



MIEL & PRODUITS DE LA RUCHE

CONTACT

LE RUCHER DES SOURCES Cécile CHANAL-RAFFIER 1 rue de la Vingeanne • 52250 APREY	Vente directe de miel et produits de la ruche. Vente au marché paysan de la ferme « Aujon nos légumes » à Saint-Loup-sur-Aujon. http://lapicultrice.maisondecourcelles.fr/	06 37 14 54 11 craffier@yahoo.fr
---	---	--



PRODUITS LAITIERS

CONTACT

G.A.E.C. DES 3 PROVINCES Florent CRESSOT • 52190 CUSEY	Production de yaourts fermiers au lait de vache.	06 19 08 76 41 florent.cressot@free.fr
--	--	--



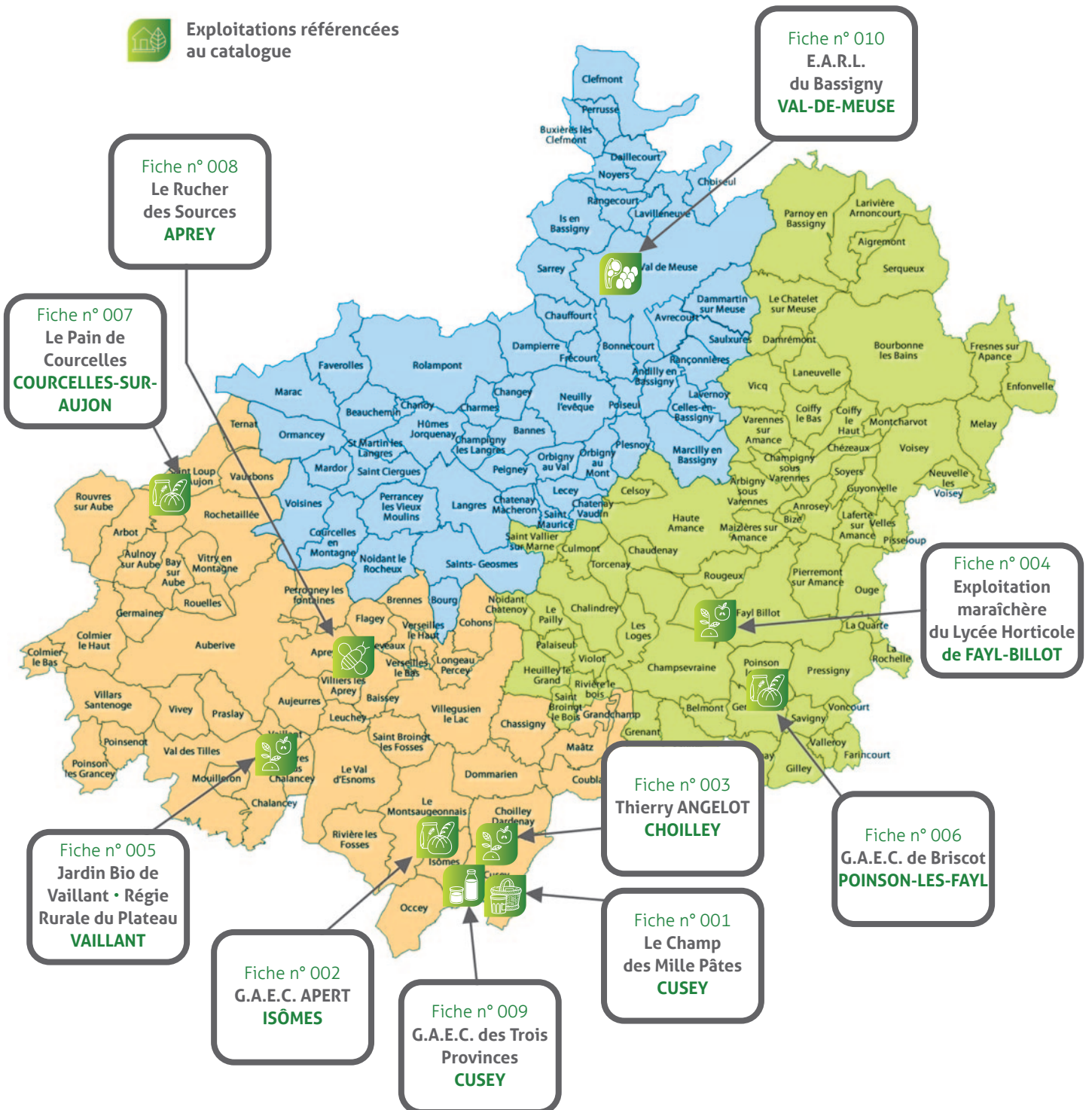
VIANDES & ŒUFS

CONTACT

E.A.R.L. DU BASSIGNY Christophe ARDIET Long chemin de Montigny 52140 VAL-DE-MEUSE	Vente de viande bovine. Livraison à domicile de viande bovine en caissettes de 6 à 10 kg et de steaks hachés surgelés (poids unitaire 125 g) en carton de 1 kg, 2,5 kg et 5 kg.	06 80 33 74 92 earldubassigny@orange.fr
--	--	--

SITUATION GÉOGRAPHIQUE DES PRODUCTEURS

 Exploitations référencées
au catalogue





CATALOGUE

DES **PRODUITS LOCAUX**



Fiche n° 001 • **Le Champ des Mille Pâtes** 14

Fiche n° 002 • **G.A.E.C. Apert Cécile et Philippe** 15



Fiche n° 003 • **Thierry Angelot** 16

Fiche n° 004 • **Exploitation Maraîchère du Lycée
Horticole de Fayl-Billot** 17



Fiche n° 002 • **Céréales et Paradis** 15

Fiche n° 005 • **Jardin Bio de Vaillant
Régie Rurale du Plateau** 18

Fiche n° 006 • **G.A.E.C. de Briscot** 20

Fiche n° 007 • **Le Pain de Courcelles** 21



Fiche n° 008 • **Le Rucher des Sources** 22



Fiche n° 009 • **G.A.E.C. des Trois Provinces** 23



Fiche n° 010 • **E.A.R.L. du Bassigny** 24

LE CHAMP DES MILLE PÂTES

Contacts : Samuel ZUNINO



Adresse & coordonnées 15 rue du Pont d'Archon • 52190 CUSEY
Coordonnées téléphoniques 06 76 78 63 56
Mail lechampdesmillespates@gmail.com
Site internet <https://lechampdesmillespates.fr>
 www.facebook.com/lechampdesmillespates

Description de la démarche de production

Fabrication et vente de pâtes sèches BIO.



© Le champ des mille pâtes

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Pièçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
PÂTES SÈCHES Différents formats													AU KILO	SELON POIDS COMMANDÉ	J+ 2 ans	7 jours	5 kg	100 kg	80 km
PAILLES EN PÂTES													À L'UNITÉ	SELON QUANTITÉ	J+ 6 mois	7 jours	700 pailles	6 000 pailles	80 km

Agréments / Label de qualité FR BIO 17
Indications particulières /

**G.A.E.C. APERT
CÉRÉALES ET PARADIS**

Contacts : Cécile & Philippe APERT



Adresse & coordonnées Chemin du Paradis • 52190 ISÔMES

Coordonnées téléphoniques 03 25 84 39 04 • 06 45 76 75 85

Mail contact@cerealesetparadis.fr

Site internet www.les-cassis-alice.fr

Les Cassis d'Alice // Céréales & Paradis

Description de la démarche de production

Ferme en agriculture de conservation des sols, en audit pour une certification HVE.



© G.A.E.C. APERT



© G.A.E.C. APERT

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO)**	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
FARINES (blé, sarrasin, petit épeautre)													Kilo / par 5kg par 25kg	Sac kraft alimentaire	1 an	4 jours	50 kg		100 km
CONFITURES ET GELÉES													Pot de 1,250 kg	Pot en verre	2 ans	4 jours	10 pots		100 km
SIROPS													Bouteille 1 litre	Bouteille en verre	18 mois	4 jours	6 litres		100 km

Agréments / Label de qualité /

Indications particulières Confitures, gelées et sirops à conserver au frais après ouverture.

THIERRY ANGELOT



Contacts : Thierry ANGELOT

Adresse & coordonnées 8 Rue de L'Orme • Choilly 52190 CHOILLEY-DARDENAY
Coordonnées téléphoniques 06 56 71 08 03
Mail thierry.angelot@orange.fr

Description de la démarche de production

Production de légumes de plein champ (melons, carottes, ail, oignons rouges et jaunes, échalotes, butternuts et potimarrons) BIO.

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
CAROTTES													Filets 5 et 10 kg Sacs papier 20 kg		5 jours	60	400	30 km	
OIGNONS													Filets 5 - 10 et 25 kg		5 jours	25	400	30 km	
POTIMARRONS & BUTTERNUTS													Caisses au poids		5 jours	25	400	30 km	

Agréments / Label de qualité BIO
Indications particulières /



**EXPLOITATION MARAÎCHÈRE
DU LYCÉE HORTICOLE DE FAYL-BILLOT**

Contacts : Amélie GOULARD



Adresse & coordonnées 5 ruelle aux Loups • 52500 FAYL-BILLOT
Coordonnées téléphoniques 03 25 88 63 02 - 06 89 92 98 40
Mail amelie.goulard@educagri.fr
Sites internet <http://exploitation-horti-fayl-billot.wifeo.com/>
<http://lpahorticole.faylbillot.educagri.fr/>

Description de la démarche de production

Maraîchage biologique diversifié, conversion progressive aux techniques de conservation des sols, dites de "sol vivant" (maraîchage biologique sans travail du sol). Exploitation qui est support pédagogique pour les élèves et stagiaires adultes du Lycée Horticole et du CFFPA de Fayl-Billot.



© JHRB

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
POMME DE TERRE													Kg	Vrac en caisses, lavées					Fayl-Billot / 35 km
TOMATE													Kg	Vrac en caisses					
COURGETTE													Kg	Vrac en caisses					
CONCOMBRE													Kg	Vrac en caisses					
SALADE													Pièce	Vrac en caisses					
MÂCHE													kg	Vrac en caisses					
RADIS													Botte	Bottes en caisses					
CÔTE DE BETTE													Kg	Vrac en caisses					
POIREAU													Kg	Vrac en caisses					
POTIRON													Kg	Vrac en caisses					
POTIMARRON													Kg	Vrac en caisses					
COURGE SPAGHETTI													Kg	Vrac en caisses					

FICHE N°005

JARDIN BIO DE VAILLANT RÉGIE RURALE DU PLATEAU

Contacts : Aline Paindavoine, Directrice
Cécile CONRAD, Encadrante maraîchère



Adresse & coordonnées Espace solidaire Guy Jannaud • 4 Ancienne Gare • 52160 VAILLANT
Coordonnées téléphoniques 03 25 88 99 72

Mail regie.rurale@wanadoo.fr

Site internet <http://regieruraleduplateau.reseaucocagne.asso.fr/>

f www.facebook.com/RegieRuraleduPlateau

Description de la démarche de production

La Régie Rurale du Plateau est une association d'insertion qui porte une exploitation agricole de maraîchage biologique. Notre démarche de production est environnementale et sociale. "Ensemble, cultivons la solidarité".

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Pièçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
AIL													KILOS						
AUBERGINE													KILOS						
BETTERAVE BOTTE													BOTTE						
BETTERAVE CRUE													KILOS						
BLETTE OU BETTE													KILOS						
CAROTTE BOTTE													BOTTE						
CAROTTE lavée													KILOS						
CELERI-RAVE													PIÈCES						
CHICOREE Scarole (pièce)													PIÈCES						
CHOU Blanc													KILOS						
CHOU CHINOIS													PIÈCES						
CHOU de Bruxelles													KILOS						
CHOU Frisé (pièce)													PIÈCES						
CHOU Kalé													KILOS						
CHOU Pointu													PIÈCES						
CHOU Rave													PIÈCES						
CHOU Rouge													KILOS						
CONCOMBRE													KILOS						
COTE DE BETTE													KILOS						
COURGE divers													KILOS						
COURGETTE													KILOS						



© Réseau Cocagne

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
ECHALOTE													KILOS						
ENDIVE													KILOS						
ÉPINARD													KILOS						
FENOUIL													KILOS						
HARICOT Vert ou HARICOT Vert Beurre													KILOS						
JUS DE POMME													BOUTEILLE						
LAITUE divers													KILOS						
MÂCHE													KILOS						
MAIS DOUX													PIÈCES						
MIRABELLE													KILOS						
NAVET BOTTE													KILOS						
NAVET Violet													KILOS						
OIGNON Jaune													KILOS						
PATATE DOUCE													KILOS						
HERBES AROMATIQUES													BOTTE						
POIREAU													KILOS						
POIS et POIS grain et ou Mangetout													KILOS						
POIVRON													KILOS						
POMME de Terre													KILOS						
POURPIER													KILOS						
QUETCHES													KILOS						
RADIS Noir / Read meat													KILOS						
RADIS Rose (la botte)													BOTTE						
RUTABAGA													KILOS						
TOMATE Ancienne et TOMATE Ronde													KILOS						
TOMATE Cerise													BARQUETTE						

Agréments / Label de qualité BIO
Indications particulières /

G.A.E.C. DE BRISCOT



Contact : Pierrick MEURET

Adresse & coordonnées 3 chemin de Fourneaux • 52500 POINSON LES FAYL
Coordonnées téléphoniques 06 20 04 92 33
Mail pierrick.meuret@free.fr
f www.facebook.com/Ferme-Meuret-112289230454586

Description de la démarche de production

À la Ferme MEURET à Poinson-lès-Fayl, production agricole artisanale locale.

Ferme en conversion BIO : production et vente de divers produits :

- **FARINES** : blé, seigle, épeautre et sarrasin ;
- **HUILES** : colza, tournesol, soja, lin, cameline et chanvre ;
- **LENTILLES & PÂTES** : fusilli, coquillettes, conchiglie, macaroni, tagliatelle.

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Pièçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
FARINE													1 - 5 et 25 kg	Sac en papier	6 mois		En		50 km
HUILES													0,75 et 5 litres	Verre et plastique	12 mois		fonction		50 km
LENTILLES													1 et 5 kg	Sac en papier	12 mois		de la		50 km
PÂTES													750 g et 2,5 kg	Sac en papier	12 mois		distance		50 km

Agréments / Label de qualité /

Indications particulières Ferme en conversion BIO.



LE PAIN DE COURCELLES



Contact : Adrien OCHEM

Adresse & coordonnées 7 rue Pierre Devignon • 52210 COURCELLES-SUR-AUJON

Coordonnées téléphoniques 06 43 70 51 99

Mail adrien.ochem@orange.fr

Site internet <http://leboulangier.maisondecourcelles.fr/>

f <https://fr-fr.facebook.com/AdrienLeBoulangierDeCourcelles/>

Description de la démarche de production

Nous produisons un pain bio, produit à partir de blés anciens et de levain naturel, cuit dans un four à bois à sole romaine. Nous ne fabriquons que des pièces plutôt grosses, ce qui donne un pain de garde pouvant se conserver plusieurs jours. L'absence d'additifs, l'action du levain lors d'une longue fermentation ainsi que les blés anciens donnent un produit particulièrement bon et sain, nutritivement parlant. Tous les produits utilisés par Le Pain de Courcelles sont issus de l'Agriculture Biologique.

Les 4 pains sont certifiés Bio par Ecocert FR-BIO-01.

Le Pain de Courcelles s'inscrit dans une démarche de circuit court pour l'approvisionnement et la vente. La farine de blés anciens vient du GAEC de Conclois à Bure les templiers (Côte d'Or à 29 kms) où les blés sont cultivés et moulus sur place. Les farines de seigle et de petit épeautre viennent de l'EARL des Oisoles (Côte d'Or à 48 kms), produits issus et de la ferme et transformés sur place.



© Pain de Courcelles

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO)**	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
PAIN BIO GRAINES													Pièces de 900 g	Sans emballage, uniquement des sacs de regroupement (sauf pour les pains tranchés en sacs en papier)	J+5	72h	10 pains	30 pains	30 km
PAIN BIO CAMPAGNE												Possibilité en miche (cuit directement sur la sole ou en moule, les pains en moule peuvent être tranchés)							
PAIN BIO NATURE																			
PAIN BIO PETIT ÉPEAUTRE																			

Agréments / Label de qualité Certifié BIO

Indications particulières /

LE RUCHER DES SOURCES



Contacts : Cécile CHANAL-RAFFIER

Adresse & coordonnées 1 rue de la Vingeanne • 52250 APREY
Coordonnées téléphoniques 06 37 14 54 11
Mail craffier@yahoo.fr
Site internet lapicultrice.maisondecourcelles.fr

Description de la démarche de production

Nous travaillons avec l'abeille noire locale depuis le début de la mise en place de notre projet en 2012 (collaboration actuelle avec le Parc National pour la création d'un conservatoire de l'abeille locale), Cette petite abeille rustique nous offre chaque saison des miels monofloraux et polyfloraux de grande qualité que nous récoltons avec soin. Tous nos miels sont produits en Haute-Marne.

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Pièçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
MIELS													250 g / 500 g 1 kg / 5 kg	Pot en verre ou seau	DLUO 2 ans	5 jours			
PAIN D'ÉPICES													300 g	Emballage cellophane	DLC 1 mois	1 semaine			

Agréments / Label de qualité /

Indications particulières **Miels** : jusqu'à six variétés suivant les saisons : printemps, toutes fleurs printemps, acacia, toutes fleurs été, tilleul, forêt.
Pain d'épices : voir composition sur le site internet.
Disponibilité : je peux livrer de plus grandes quantités hors saison apicole (mars-septembre). Pain d'épices nature (ingrédients BIO) ou aux pépites de chocolat.



G.A.E.C. DES TROIS PROVINCES



Contacts : Florent CRESSOT

Adresse & coordonnées 10 rue Haute • 52190 CUSEY

Coordonnées téléphoniques 06 19 08 76 41

Mail florent.cressot@free.fr

f www.facebook.com/pages/Gaec%20des%20Trois%20Provinces/542835872804846/

Description de la démarche de production

Le GAEC des 3 provinces produit du lait et des céréales en Sud Haute-Marne. C'est une ferme de polycultures-élevage qui permet ainsi de nourrir le cheptel tout au long de l'année avec une alimentation garantie sans OGM pour une production laitière de qualité. Dans une démarche de diversification et de valorisation du lait, le GAEC a lancé la production de yaourts fermiers en 2020 et tend à en faire bénéficier les cuisines de nos cantines locales.



© GAEC des trois provinces

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO)**	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
YAOURTS FERMERS ARTISANAUX NATURE													Pot de 125 g	Pot en plastique	J+28	4 jours	50	∞	40 km ou suivant quantité
YAOURTS FERMERS ARTISANAUX À LA CONFITURE DE FRUITS													Pot de 125 g	Pot en plastique	J+28	4 jours	50	∞	41 km ou suivant quantité
YAOURTS FERMERS ARTISANAUX													Seau de 3,5 l	Seau	J+28	4 jours	15 kg	∞	40 km ou suivant quantité

Agréments / Label de qualité Agrément sanitaire européen FR52158001

Indications particulières Lait : animaux nourris sans OGM.

Confitures pour les fruités et arômes pour les yaourts à la vanille et au citron.



Contacts : Christophe ARDIET

Adresse & coordonnées Chemin du Breuil • Montigny-le-Roi • 52140 VAL-DE-MEUSE
Coordonnées téléphoniques 06 80 33 74 92
Mail earldubassigny@orange.fr

Description de la démarche de production

Exploitation inscrite dans une démarche d'approvisionnement local de la restauration collective ; pratiquant la vente directe depuis 2002.

Génisses nées en Haute-Marne et sa région - Race Charolaise ou autres races à viande élevées sur nos prairies (avec 95% de l'alimentation produite sur l'exploitation) - Traçabilité garantie - Viande garantie sans colorants ni conservateurs, sans antibiotiques et sans OGM.

Descriptif du produit (variété, race, ingrédients, etc.)	Disponibilité du produit												Descriptif du conditionnement			Conditions de livraison			
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Piçage produit (grammes, morceaux, cubes, tranches, hachés, etc.)	Conditionnement (type et matériau d'emballage, quantité conditionnée)	Date DLC* ou DDM* (ex-DLUO) *	Délai de commande avant livraison	Quantité minimum livrable	Quantité maximum livrable	Zone de livraison / Dans un rayon de
STEAKS HACHÉS 100% bœuf fermier surgelés													Pièce de 125 grammes	Colis de 40 steaks hachés 5 kg		Selon commande			Territoire du PETR et étude en zones limitrophes
STEAKS HACHÉS 100% bœuf fermier surgelés												Pièce de 100 grammes (disponible à partir de juin 2021)	Colis de 50 steaks hachés 5 kg						
BOURGUIGNON												Morceaux	Poches de 2 kg à 2,5 kg ou autres selon besoin						
SAUCISSE DE BŒUF												Pièce de 60 grammes - en test	Conditionnement à définir (colis de 40 saucisses 2,5 kg / 50 saucisses 3 kg)						

Agréments / Label de qualité /
 Indications particulières /





ANNEXES

Annexe 1
• Agrilocal 52 26

Annexe 2
• Idées Recettes 27

Annexe 3
• Localisation des producteurs
du Pays de Langres 30

Annexe 4
• Localisation des structures
de la restauration collective
du Pays de Langres 31

■ ANNEXE 1 - AGRILocal 52, DES OUTILS DE MISE EN RELATION DANS LE RESPECT DE LA COMMANDE PUBLIQUE

SOURCE SITE INTERNET AGRILocal 52 - CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE HAUTE-MARNE



Agrilocal52.fr est une plateforme web en ligne de mise en relation entre des acheteurs en restauration et des fournisseurs de produits issus de l'agriculture haut-marnaise ou des départements limitrophes, dont l'objectif est la consommation de repas préparés avec des ingrédients d'origine locale.

■ À qui la plateforme de service web **agrilocal52.fr** s'adresse-t-elle ?

L'acheteur est un acheteur public en restauration collective ou restauration hors foyer, mais peut également être un acheteur privé engagé dans une démarche de qualité touchant à l'accueil touristique, au terroir ou au fait maison. Afin de proposer des produits locaux dans les repas proposés, l'acheteur peut visualiser la disponibilité en produits dans le rayon de chalandise d'origine locale qu'il désire.

Le fournisseur est un agriculteur qui commercialise sa propre production en circuit court ou une entreprise capable de présenter une garantie sur la traçabilité et l'origine locale des produits. Sur la plateforme, il décrit son activité et propose les produits qu'il peut fournir. Il a accès aux consultations (demandes et besoins en produits) mises en ligne par les acheteurs. Pour les agriculteurs et les artisans, le service **agrilocal52.fr** apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés. La plateforme tient compte des situations départementales limitrophes, c'est-à-dire qu'un producteur haut-marnais peut être visible sur les plateformes Agrilocal des départements limitrophes (Côte-d'Or, Haute-Saône et Vosges).

■ Quels sont ses avantages et opportunités ?

Le service **agrilocal52.fr** est gratuit pour les fournisseurs et les acheteurs. Son utilisation nécessite une simple inscription pour l'acheteur comme pour le producteur fournisseur. Les acheteurs et les fournisseurs sont géoréférencés dans une base de données exhaustive, pour permettre un approvisionnement de proximité.

Lorsqu'un acheteur engage une consultation en définissant en ligne ses critères d'achat, la plateforme génère automatiquement cette information, par mail, fax et SMS, aux fournisseurs susceptibles de répondre positivement aux besoins définis. Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément quelques soit le type de marché annoncé. Une fois le délai de consultation achevé, l'acheteur commande, via la plateforme, les produits auprès du ou des producteurs qu'il a retenu.

Agrilocal est le seul service de plateforme web au niveau national permettant **un respect rigoureux des règles de la commande publique**. Celle-ci garantit un accès de tous les fournisseurs de la commande publique, y compris ceux extérieurs aux départements adhérents, qui peuvent s'abonner au dispositif.

■ Comment l'utiliser ?

Pour utiliser **agrilocal52.fr**, il faut s'inscrire afin de posséder un nom d'utilisateur et un mot de passe. Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à la Direction de l'environnement et de l'ingénierie du territoire (service agriculture) du Conseil départemental de la Haute-Marne :

- par téléphone : 03 25 32 85 71
- par courriel : agrilocal52@haute-marne.fr

De nombreuses informations et conseils sont à disposition sur le site internet du réseau national Agrilocal : www.agrilocal.fr

Vous pouvez aussi retrouver toutes ces informations sur le dépliant du Conseil Départemental 52 Agrilocal, via le lien suivant :

<https://www.agrilocal52.fr/webmedia/8018e397-f023-4281-bf94-834b8e36b5b7/document/8e4170b6-2861-430c-935d-bd9c4c8ec575>

■ ANNEXE 2

IDÉES RECETTES - À CONCOCTER AVEC NOS PRODUITS LOCAUX !



Je m'appelle **Kyllian**, j'ai 18 ans et je suis apprenti au Traiteur du Moge, entreprise où l'on confectionne des repas pour la Communauté de communes du Grand Langres et le CIAS de Chalindrey. Nous faisons également des repas pour les cantines scolaires de Longeau-Percey, Villegusien-le-Lac et Chassigny. Pour les produits, nous avons utilisé de la viande de la Ferme Grattedos, des légumes de Dommarien, de l'Époisses de la fromagerie Germain et de la crème de la fromagerie Marcoux.

STEAK HACHÉ SAUCE À L'ÉPOISSES ET LÉGUMES DE SAISON

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 carotte violette
- 2 carottes jaunes
- 2 carottes oranges
- 4 pommes de terre
- 4 steaks hachés de 125 g
- 1 oignon rouge
- 1 oignon jaune
- 200 g d'Époisses
- 0,5 l de bouillon de bœuf
- 100 g de beurre
- 0,5 l de crème liquide



Préparation

Faites chauffer une noisette de beurre d'un côté ;
D'un autre côté, suiez les oignons dans une casserole à part ;
ajoutez ensuite les pommes de terre et les carottes jaunes et oranges aux oignons ;
Ajoutez la carotte violette au beurre fondu ;
Une fois les légumes colorés, ajouter un peu de bouillon de bœuf, laisser réduire de moitié et réserver les légumes.

Pour la sauce à l'Époisses, commencez par suer un peu d'oignon jaune, ajoutez la crème et laissez chauffer à feu doux, puis ajoutez l'Époisses.

Pour le steak haché, faites cuire à la préférence de chacun.

Dresser ensuite votre assiette avec les légumes colorés, le steak haché et la sauce à l'Époisses.

Bon appétit !

TARTE AU QUEMEU

Par **Hervé SIMONNEL** et son équipe, Chef de cuisine au Collège Les Vignes du Crey à Prauthoy.

Depuis 2014, le collège est engagé dans une démarche globale de développement durable ayant pour objectif la réduction des déchets de cantine, l'approvisionnement par les circuits courts, le développement des produits de qualité et l'éducation des élèves à ces enjeux écologiques. L'ensemble des actions menées par l'équipe de cuisine et l'équipe pédagogique a permis de passer de plus de 2 tonnes de déchets par an à moins de 140 kg et les produits locaux sont devenus majoritaires.

Le prix de revient du repas a diminué malgré la hausse de la qualité des aliments. Les économies réalisées par la réduction du gaspillage alimentaire ont permis l'achat de matériel pour travailler les produits frais en cuisine mais a aussi permis de financer du matériel pédagogique ou des sorties scolaires.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 350 g de fromage frais de Langres de la Fromagerie Schertenleib (Saulxures)
- 4 œufs fermiers de la Ferme de Suxy (Saint-Broingt-les-Fosses)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche de la Fromagerie Mauron (Gray)
- 1 cuillère à soupe de farine de la Ferme de la Gauloise (Sacquenay)
- 1 cuillère à café rase de sel fin



Préparation

Préchauffer le four à 220°C.
Foncer un moule avec la pâte brisée, piquer le fond et réserver.
Dans un récipient, verser le fromage frais égoutté au préalable. Bien le battre.
Ajouter ensuite les œufs entiers un par un, la farine, la crème fraîche et le sel. Bien mélanger.
Verser la préparation sur la pâte.
Cuire au four environ 35 minutes.

Bon appétit !



PARMENTIER DE LENTILLES VERTES

Par **Gaëtan SEVRETTE** et son équipe, Chef de cuisine à la Maison de Courcelles à Courcelles-sur-Aujon.

« À la Maison de Courcelles, j'essaie de travailler au maximum avec des produits locaux et de saison. À terme, l'objectif étant d'avoir un approvisionnement exclusivement en produits locaux et bio.

De plus, la cuisine de la Maison de Courcelles est devenu chantier d'insertion depuis novembre 2019, nous accompagnons des personnes éloignées de l'emploi. Ces personnes ne sont pas formées aux métiers de la cuisine mais un grand nombre de connaissances leur sont transmises.

J'ai choisi cette recette car elle utilise des produits locaux disponibles toute l'année et elle est facilement adaptable avec d'autres légumes secs ou tubercules. »

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 20 min à ébullition

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 kg de pommes de terre à chair tendre (variété Agatha ou équivalente) d'Aude CATHELAT (Colmier-le-Haut)
200 g de lentilles vertes d'Aude CATHELAT (Colmier-le-Haut)
250 g d'oignons de Baptiste GALISSOT - Aujon nos légumes (Courcelles-sur-Aujon)
4 gousses d'ail de Baptiste GALISSOT - Aujon nos légumes (Courcelles-sur-Aujon)
10 cl de vin blanc
1 feuille de laurier
Huile de tournesol de la G.A.E.C. MIOT - Huilerie du Haut du Sec (Pierrefontaines)
50 g de beurre + 10 g pour beurrer le plat de la Fromagerie Marcoux (Andilly-en-Bassigny)
Sel, poivre et muscade



Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Laver et peler les pommes de terre, couper en petits morceaux.

Peler et émincer l'oignon, peler et hacher l'ail.

Cuire les pommes de terre à l'anglaise (départ eau froide sans sel, puis compter 20 minutes à ébullition). Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, ajouter les lentilles préalablement lavées et les faire revenir 2 minutes. Ajouter le vin blanc, la feuille de laurier et couvrir d'eau, assaisonner, cuire 20 minutes à ébullition.

Egoutter les pommes de terre, les écraser en incorporant le beurre, assaisonner avec sel et poivre ainsi qu'un peu de muscade, rectifier l'assaisonnement à votre convenance, réserver.

Egoutter les lentilles en conservant un peu d'eau de cuisson, retirer le laurier.

Beurrer le plat, verser les lentilles dedans avec un peu d'eau de cuisson, recouvrir avec la purée en égalisant avec une fourchette.

Enfourner 20 minutes jusqu'à ce que le hachis soit bien doré. Servir bien chaud avec une salade de jeunes pousses.

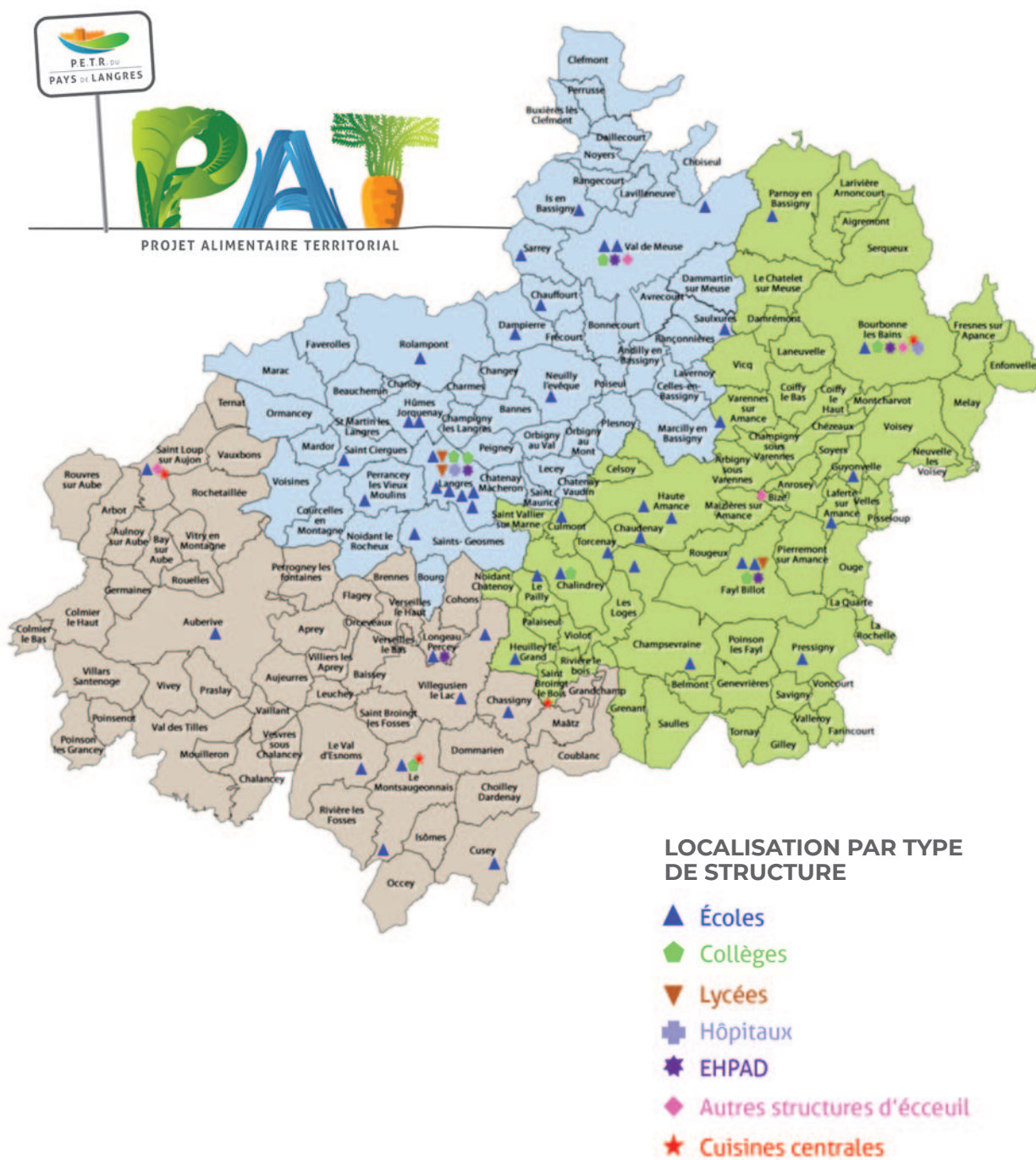
Bon appétit !

ANNEXE 3 - LOCALISATION DES PRODUCTEURS DU PAYS DE LANGRES

OÙ CONSOMMER LOCAL ?



ANNEXE 4 - LOCALISATION DES STRUCTURES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DU PAYS DE LANGRES



Informations complémentaires sur le site internet du P.E.T.R. www.pays-langres.fr



P.E.T.R. DU PAYS DE LANGRES

200, rue du Caporal Albert Arty 52200 LANGRES

03 25 84 10 00

www.pays-langres.fr

D'autres producteurs locaux travaillent également sur le territoire, sans pour autant faire partie de ce recensement établi sur la base du volontariat. Ce catalogue sera mis à jour chaque année pour compléter l'offre et répondre aux enjeux d'une alimentation durable, saine et accessible en Pays de Langres.

