

Le Bourbonnais s'invite à table ! Jeudi 5 février, les collégiens moulinois dégustent le bœuf Bourbonnais

Le 5 février à 12h30, au collège François Villon à Yzeure, les collégiens ont savouré un **burger 100 % bourbonnais**, élaboré à partir de **bœuf Bourbonnais**. Cette dégustation s'est déroulée en présence de **Sylvie SARTIRANO**, conseillère départementale déléguée aux circuits courts et au Plan Alimentaire Départemental, et **Cyril BONNET**, chef d'établissement. À cette occasion, les **élèves du Lycée agricole du Bourbonnais (Neuvy)** ont présenté leur travail mené sur l'exploitation agricole, de l'élevage à la transformation, illustrant concrètement le parcours « de la ferme à l'assiette ».

Un projet collectif au service des circuits courts

Cette opération s'inscrit pleinement dans le **Projet Alimentaire Départemental (PAD)**, adopté par le Département en **juillet 2024**, qui vise à :

- Dynamiser l'économie locale,
- Soutenir l'agriculture bourbonnaise,
- Favoriser l'accès à une alimentation locale et de qualité.

Un **partenariat inédit** a été noué entre le **lycée agricole du Bourbonnais** et le **Conseil départemental de l'Allier**, permettant la conception d'un repas à partir de viande issue directement de l'exploitation du lycée agricole. Coordonnée par la mission d'animation du Plan Alimentaire Départemental, l'opération concerne **quatre collèges moulinois** : **Anne de Beaujeu, Émile Guillaumin, Charles Péguy et François Villon**.

1 600 portions de viande issues d'une **vache née, élevée et transformée dans l'Allier** ont été servies aux collégiens. La viande provient de l'exploitation du **Lycée agricole du Bourbonnais**, labellisée **Haute Valeur Environnementale (HVE niveau 3)**, et est distribuée via la plateforme **Agrilocal03**.

Le bœuf Bourbonnais, c'est :

- Un soutien concret aux agriculteurs locaux,
- Moins de transports et un impact environnemental réduit,
- Une viande de qualité au goût authentique.

Le circuit court prend ici tout son sens : **l'animal, élevé pendant quatre ans au Lycée agricole du Bourbonnais, n'a parcouru que 140 km** (abattage et conditionnement compris) avant d'arriver dans l'assiette des collégiens. Une initiative exemplaire, à la croisée de **l'éducation, de l'agriculture locale et de l'engagement environnemental**.

Pour aller plus loin : Agrilocal03, un outil au service du local

Adhérent à l'association **Agrilocal** et animateur de la plateforme **agrilocal03**, le **Département de l'Allier** agit activement pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective. Agrilocal met en relation directe **producteurs locaux** et **acheteurs publics** (collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD, communes...), garantissant des **circuits courts** et une **juste rémunération** des agriculteurs.

Agrilocal03 en chiffres

- **124 agriculteurs, 18 entreprises locales et 12 artisans** inscrits
- **10 nouveaux fournisseurs en 2025**, dans des productions variées : maraîchage, produits laitiers, viande, œufs, miel...
- **120 acheteurs publics** : collèges, lycées, hôpitaux, communes, armées, EHPAD
- Les **Trophées Agrilocal03**, organisés chaque mois de juin
- Deux temps forts annuels : « *Connectez-vous local* » en mai et « *Au pré de l'assiette* » en octobre

Zoom sur le collège François Villon (Yzeure)

Le collège François Villon a reçu le **Trophée Agrilocal03 du meilleur acheteur collège** en **juin 2025**.

- Près de **50 produits différents** achetés (viande, légumes...) auprès de **25 fournisseurs** de l'Allier ou de départements limitrophes
- Le collège **fabrique ses propres yaourts**, renforçant son engagement en faveur du fait-maison et du local.