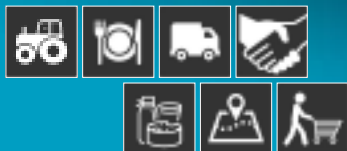


La lettre d'info



Édito

Cette nouvelle année démarre sur la base d'un bilan très positif : le record de commandes de produits locaux a été atteint en 2023 en dépassant la barre symbolique des 500 000 € de chiffre d'affaires annuel.

C'est une belle réussite, et avant tout la vôtre, le fruit du travail acharné des producteurs pour proposer des produits de qualité et de la volonté non moins tenace des acheteurs, qui malgré un contexte économique tendu, maintiennent le choix de la qualité et du local au cœur de leurs priorités.

Je vous invite à persévérer, ce choix est parfois difficile mais payant : pour le goût, pour la mise en valeur de notre territoire à travers ses productions, pour développer le tissu économique local et les liens entre les producteurs et les consommateurs.

Cette lettre retrace les événements qui ont marqué la fin d'année et vous apportera des informations utiles sur la plateforme, les nouveaux inscrits, les outils à votre disposition.

Dans l'attente de vous retrouver lors des prochains rendez-vous Agrilocal86 de 2024, je vous souhaite un très beau début d'année.



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

- Salon national Agrilocal à Mâcon : 4 avril
- Au pré de la ferme : 10 avril
- Connectez-vous local du 27 au 31 mai
- Forum Agrilocal : 3 juillet

Retour sur les événements

« Au pré de l'assiette » du 14 au 17 novembre

19 000 convives dans la Vienne ont pu déguster des produits locaux lors cette semaine de mise en valeur des produits locaux. L'équipe de restauration a proposé au menu : un velouté de butternut, une grillotine de bœuf à l'échalote avec une purée de patates douces et un yaourt aux fruits.



// Visite au Collège George Sand à Châtellerault.

Les circuits courts à La Ferme s'invite

La Ferme s'invite du 10 au 12 novembre 2023 au Parc des expositions de Poitiers a accueilli plus de 40 000 visiteurs. Les produits locaux et les savoir-faire de la Vienne étaient à l'honneur pour satisfaire les papilles et la curiosité de tous. Des démonstrations culinaires et des préparations appétissantes ont été réalisées avec brio par les chefs cuisiniers Christophe VEZIEN (Collège Théophraste Renaudot à Saint-Benoit) et Guillaume GRÉGOIRE (Collège Joséphine Baker à Vouneuil-sous-Biard) sur le stand dédié aux circuits courts du Département de la Vienne.



BILAN 2023

+ 13%

du Chiffre d'affaires (par rapport à 2022)
520 000€ dont 22% de bio local



+ 8%

de produits vendus
via la plateforme (117 tonnes)



152

Acheteurs inscrits
(+ 10 acheteurs)

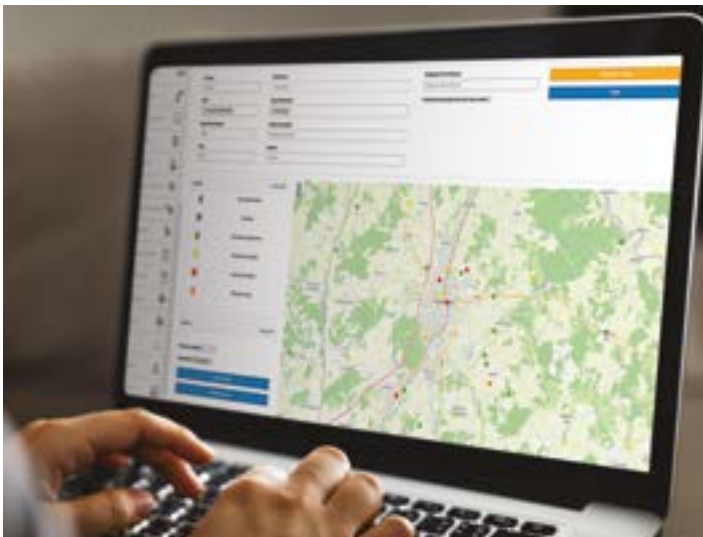


204

Fournisseurs inscrits
(+ 30 fournisseurs)

Merci à vous, pour votre implication, cette réussite est la vôtre !

Conseils et astuces



Trouvez facilement les acheteurs et fournisseurs à proximité avec la cartographie

1. **CONNECTEZ-VOUS** avec votre identifiant sur agrilocal86.fr
2. Cliquez sur l'onglet "CARTOGRAPHIE" (colonne de gauche, en bas) 
3. Avec les filtres, vous pouvez sélectionner le secteur, la catégorie (type d'acheteur ou de fournisseur), la distance...

**BESOIN D'UNE FORMATION,
D'UN CONSEIL ?**

Contactez-nous ou
inscrivez-vous via le site
Agrilocal86.fr

Une mercuriale à votre disposition

Pour donner des repères en termes de prix sur Agrilocal86, une mercuriale a été élaborée sur la base des prix appliqués pour les commandes de l'année 2023. Une fourchette mini-maxi permet d'avoir des indicateurs pour les produits qui ont été achetés sur la plateforme.

Pour cela, rendez-vous sur la page d'accueil du site.

À DEUX PAS de CHEZ VOUS

Découvrez les producteurs de la Vienne

#ADEUXPASDECHEZVOUS



UNE SÉRIE DE VIDÉOS
à retrouver sur

lavienne86.fr   

#ADEUXPASDECHEZVOUS

Une initiative du Département de la Vienne.

Bienvenue aux nouveaux inscrits !



AGRICULTEURS

- **GAEC du marronnier** (Iteuil)
Volailles
- **SCEA Vallée de Puzé Ô bon Blé** (Champigny-en-Rochereau)
Pâtes et farine
- **Jérémy Couty** (Nueil-sous-Faye)
Tomates, fèves bio
- **Alexandre DISSAIS** (Saint-Martin-la-Pallu)
Maraîchage bio
- **GAEC Yakaplanter** (Lathus-Saint-Rémy)
Poireaux
- **EARL DES MARAIS** (Valence-en-Poitou)
Viande de bœuf bio
- **Le fournil de l'Aubineau** (Valdivienne)
Pain, à partir des céréales produites par l'exploitation
- **La Chevêche** (Saint-Martin-la-Pallu)
Légumineuses et ail bio
- **La ferme des Clouères** (Marnay)
Légumes, viande de porc bio
- **SCEA de la Reversaie** (Romagne)
Yaourts et fromages de chèvre
- **SCEA de Filsoie** (Senillé-Saint-Sauveur)
Pois chiches
- **Pierre Wenclik** (Lauriere - 87)
Légumes bio



ARTISANS

- **Tourteaux Jahan** (Poitiers)
Tourteaux fromagers et biscuits
- **Maison Python** (Loudun)
Pain et viennoiseries



AUTRES FOURNISSEURS

- **3 J DEVELOPPEMENT** (Dissay)
Huiles bio
- **Jesus SANCHEZ-ROJAS** (Poitiers)
Spécialités portugaises, traiteur
- **Brasserie X Poitou** (Vouillé)
Bière
- **SARL Pousset** (Savigné)
Viande et charcuterie, traiteur



ACHETEURS

- **EHPAD Les jardins d'Eden** (Quinçay)
- **APE** (Valdivienne)
- **Épicerie mobile La Nouvelle Aire** (Loudun)

Agrilocal86 valorise les productions locales

Dans le respect de l'égal accès à la commande publique, tout acteur économique peut accéder à la plateforme Agrilocal86 et être inscrit sous l'une des catégories suivantes :

- **Agriculteurs** : Concerne tous les producteurs agricoles géo-localisés dans la base de données gérée par le Département. Sur Agrilocal86, les agriculteurs inscrits s'engagent à ne référencer que des produits de leur propre production, ou transformés à la ferme à partir de matières premières locales.
- **Artisans** : Artisans bouchers et boulangers... en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits.
- **Entreprises locales** : Agrilocal86 est ouvert aux Entreprises du département en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits et de leur origine. Parmi ces entreprises, on compte notamment les coopératives, grossistes et autres entreprises agro-alimentaires.

Les artisans et entreprises locales s'engagent à ne référencer que des produits transformés par leurs soins et d'origine locale pour les produits bruts (le produit brut majoritairement présent dans le produit transformé devra provenir de la Vienne ou être issu des départements limitrophes).

- **Autres acteurs économiques** : Concerne tous les établissements non- inscrits dans une des 3 catégories précédentes ou en attente de catégorisation.

Loi Egalim

Les nouveautés à partir du 1^{er} janvier 2024

- ✓ Les restaurants collectifs doivent intégrer au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons. Ce taux est porté à 100% pour les restaurants collectifs de l'État, et des établissements publics de l'État ;
- ✓ Les différentes mesures concernent désormais tous les restaurants collectifs, y compris les restaurants en entreprises privées.

Idée ou suggestion

→ Contactez l'équipe d'animation Agrilocal86

- ◆ Alain Graval pour les collègues
05 49 55 87 31 - agraval@departement86.fr
- ◆ Magali Bregoin pour les autres acheteurs et coordinatrice
05 49 62 91 71 - mbregoin@departement86.fr
- ◆ Juliette BASTARD pour les fournisseurs
05 49 44 74 43 - juliette.bastard@vienne.chambagri.fr

