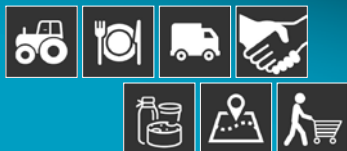


La lettre d'info



Bonne année 2019... !

L'année 2018 s'est terminée avec de très bons résultats enregistrés sur la plateforme Agrilocal86. En effet, avec un chiffre d'affaires de 290 000 € sur l'année, le démarrage et la dynamique enclenchée sur le département est très encourageante. De nouvelles relations se créent, profitant à l'économie locale et à la qualité des repas dans nos restaurations collectives. Le défi est d'installer cette démarche dans la durée. Pour cela, des réflexions sur les perspectives vont être menées avec vous tous, acteurs de la restauration collective et fournisseurs locaux... En attendant, voici dans cette troisième lettre d'info, un point sur l'actualité de ce second semestre 2018, les dates à retenir pour 2019 et quelques rappels.



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

Lundi 4 février 2019

- Fournisseurs : optimisez votre utilisation d'Agrilocal86

Mars 2019

- Opération "Au pré de la ferme"
Inscription en ligne avant le 15 février

Mai 2019

- Opération "Connectez-vous local"

Mardi 9 juillet 2019

- 2nd forum Agrilocal86

ACTUALITÉS

Semaine Agrilocal

"Au pré de l'assiette" du 8 au 12 octobre 2018

Dans le cadre de l'opération nationale "Au pré de l'assiette" dans 26 Départements, les 30 collèges du département, l'Ehpad de Chauvigny et le lycée de Civray ont participé en proposant à leurs convives un menu entièrement local ou un produit local par jour du 8 au 12 octobre. Durant l'opération, des animations ont été réalisées dans les établissements participants, avec un jeu-concours organisé avec à gagner notamment, la 2^{ème} édition du livre recettes "Cuisiner local à la maison".



4^{ème} concours des chefs cuisiniers de collèges publics du Poitou

Aux côtés du Département des Deux-Sèvres, le Département de la Vienne a participé au 4^{ème} Concours des Chefs de collèges publics du Poitou à l'occasion du Carrefour des métiers de Bouche le 9 octobre dernier à Niort.

Ce concours a pour objectif de valoriser la cuisine collective et le savoir-faire des chefs des collèges publics. 4 chefs de cuisine des Deux-Sèvres et de la Vienne ont été sélectionnés pour participer au Concours. Pour le Département de la Vienne, il s'agissait de Patrick DELÉPINE, chef de cuisine du collège Saint-Exupéry à Jaunay-Marigny, et Sébastien MOLLÉ, chef de cuisine du collège André Brouillet de Valence-en-Poitou. Ils ont respectivement été classés 2^{ème} et 4^{ème}.



Trophées Agrilocal Fournisseurs

L'association nationale Agrilocal a organisé la 1^{ère} édition des Trophées Agrilocal Fournisseurs. Le Département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Vienne, a proposé 5 candidats : le GAEC "Au Paradis de Senillé" pour les "Produits carnés", Emmanuel REROLLE pour les "Produits laitiers", Stéphane RATHIER pour les "Légumes", la SARL Baille Barrelle pour les "Fruits" et la "Fabric' d'Alice" dans la catégorie "Autres produits transformés". Elisabeth LEDIEU et Jérémie CORNU, du GAEC Au Paradis de Senillé, ont été les lauréats du Prix "Espoir" qui leur a été remis au Sénat le 20 novembre en présence de Benoît PRINÇAY, Conseiller Départemental en charge des Circuits Courts et Yves BOULOUX, Sénateur de la Vienne. Une session acheteurs sera organisée au printemps 2019.



Je suis fournisseur

✓ Je participe aux évolutions de la plateforme

La plateforme est en constante évolution pour s'adapter aux besoins de ses utilisateurs. N'hésitez pas à nous en faire part. Vos idées seront relayées au niveau national. Lorsque des demandes proviennent de plusieurs départements, des évolutions sont déclenchées auprès du prestataire qui développe l'outil.

✓ Je fais la promotion de mes produits auprès des acheteurs

N'hésitez pas à communiquer auprès des acheteurs en utilisant le module "demandes". Promotion des produits, offre ponctuelle, conditions d'achats ou de livraisons, toutes les informations que vous jugerez utiles peuvent être diffusées auprès des acheteurs dans un rayon choisi.



Je suis acheteur

✓ Je pense à valider mes commandes

Je valide mes commandes le lendemain du dernier jour de consultation pour permettre aux fournisseurs de s'organiser dans les livraisons. Je prévois au moins une semaine entre ma confirmation de commande et le jour de livraison.



✓ Je fais un retour sur les produits utilisés

Lorsque je suis satisfait d'une commande ou d'un produit, j'en fais part à mon fournisseur. Il sera preneur des retours sur la qualité de produit, des retours assiettes, ou des pistes d'améliorations pour mieux répondre aux contraintes des pratiques de restauration collective et aux attentes des convives.



LA RECETTE DU CHEF

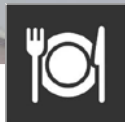
Épaule de lapin et son damier timbaline gourmande au jus de thym



Ingédients (10 pers.)

- 1 kg d'épaule de lapin désossé*
- 1kg d'oignon*
- 1kg de pomme de terre*
- 500 g de courgette*
- 500 g d'aubergine*
- 1 botte de thym
- 500 ml d'huile d'olive

* produits locaux à commander sur Agrilocal86 en saison



Patrick DELÉPINE
Chef cuisinier
COLLÈGE SAINT-EXUPÉRY
de Jaunay-Marigny



Préparation

- 1- Éplucher, laver et réserver tous les légumes (oignons, pommes de terre, courgettes, aubergines).
- 2- Désosser les épaules de lapin, les ficeler en forme de rôti, saler et poivrer.
- 3- Faire revenir les rôtis à l'huile d'olive avec le thym et laisser infuser 5 minutes en couvrant. Réserver au chaud.
- 4- Émincer les oignons et les faire colorer avec du thym dans l'huile d'olive. Réserver au chaud. Mouiller les oignons et le thym dans 1/2 litre d'eau.
- 5- Couper les pommes de terre en dés, les faire rissolées. Réserver au chaud.
- 6- Couper les courgettes et les aubergines en lamelles. Les faire revenir à l'huile d'olive. Égoutter sur un papier absorbant puis les dresser sur un papier sulfurisé en forme de damier.
- 7- Terminer la cuisson du lapin au four à 140-150°C environ 10 minutes.
- 8- Assembler les oignons et les pommes de terre, assaisonner, monter dans un cercle puis recouvrir du damier de courgettes et aubergines.
- 9- Dresser la timbaline sur assiette, disposer le rôti de lapin coupé en tranche puis napper du jus de thym réalisé à l'étape n°4.

Idée ou Suggestion

→ **Contactez l'équipe d'animation Agrilocal86**

◆ Alain Graval pour les collègues
05 49 62 91 94 - agraval@departement86.fr

◆ Morgane Mevel pour les collègues
05 49 62 91 86 - mmevel@departement86.fr

◆ Edith Josse pour les autres acheteurs
05 49 62 91 76 - ejosse@departement86.fr

◆ Olivier Passelande pour les fournisseurs
05 49 85 87 81 - olivier.passelande@vienne.chambagri.fr

◆ Séverine Dorizon, coordinatrice
05 49 62 91 19 - sdorizon@departement86.fr

