



2nd FORUM

agrilocal86
Votre marché de restauration collective

Le 11 juillet 2019



170 personnes étaient présentes lors de ce 2nd forum Agrilocal86, dont 100 personnes représentants des acheteurs et une trentaine coté fournisseurs, l'occasion pour eux d'échanger, de faire connaissance ou de mieux se connaître, de déguster des produits sur les stands fournisseurs ou préparés par l'équipe de restauration du collège Arsène Lambert de Lençloître qui accueillait l'événement.



Tous les chefs de cuisine des lycées, collèges, communes et EPHAD présents

Le forum comptait 20 stands fournisseurs :

1. **SAS NAULT**– Availles Limouzine : pain et pâtisserie fraîche
2. **LES PRODUCTEURS RÉUNIS** – Dissay : viande de boucherie
3. **LES PRAIRIES DE LA GARTEMPE** – Vicq-sur-Gartempe : yaourts, crèmes et lait de vache.
4. **STÉPHANE RATHIER** – Journet : pommes de terre brutes et transformées.
5. **LOEUL ET PIRIOT** – Thouars : Viande de lapin.
6. **FERME BIO 86** – Mignaloux Beauvoir : légumes biologiques.
7. **LE PARADIS DE SENILLÉ** – Senillé St Sauveur : viande d'agneau.
8. **LES PLUMES DU MOULIN**– Nieuil l'Espoir : volailles.
9. **L'ESCARGOT DU POITOU** – Senillé St Sauveur : escargots
10. **FROMAGERIE REROLLE** – Liglet : fromage de chèvre.
11. **GAEC LE PRÉ JOLY** – St Gervais les Trois Clochers : yaourts, crèmes, fromages et lait de vache
12. **FIGIELLA** – Fontaine le Comte : pâtes fraîches.
13. **DOMAINE DU PARC** - Celle-Levescault : fromage de chèvre.
14. **XAVIER FIEVET** – Archigny : pain et pâtisserie
15. **LES MARAICHERS DYNAMIQUES** – St Martin la Pallu – légumes conventionnels et biologiques.
16. **SARL BAILLE-BARRELLE** – Roches-Prémarie-Andillé : fruits et jus conventionnels et biologiques.
17. **EARL FONTEVEILLE** – Châtellerault : fromage de chèvre.
18. **BISCUITERIE DE LENÇLOÎTRE** : biscuits conventionnels et biologiques.
19. **BONDY VIANDES** – Châtellerault : viande de boucherie.
20. **MANGEONS BIO ENSEMBLE ET BIO NOUVELLE-AQUITAINE** : légumes biologiques



Le buffet a été élaboré par Vincent PUECH, chef de cuisine du collège, et son équipe de restauration à partir de produits provenant de producteurs locaux :

FROMAGERIE REROLLE – Liglet : fromage frais de chèvre et pyramides de chèvres

GAEC LE PRÉ JOLY – St Gervais les Trois Clochers : crème fraîche bio

JOHN OUVRARD – Thurageau : légumes

LES PRODUCTEURS RÉUNIS – Dissay : viande de bœuf

PISCICULTURE DU TALBAT – Chauvigny : truite fumée

EARL CHARRAIS – Mirebeau : quinoa bio

SARL BAILLE-BARRELLE – Les Roches Prémarie : jus de pommes

DOMAINE DES VIGNES HAUTES – Maisonneuve : jus et pétillant de raisins

BISCUITERIE DE LENCLOÎTRE : dartois (broyé du poitou fourré à la framboise) et broyé du Poitou



Merci à eux !