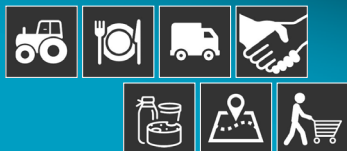


La lettre d'info



Édito

Nous venons de traverser et traversons encore une période inédite, avec des conséquences économiques importantes et des bouleversements organisationnels. Avec la rentrée, nous entrons désormais dans une phase de relance de l'activité dans l'ensemble des établissements.

Malgré des contraintes sanitaires toujours présentes, nous appelons les acheteurs inscrits sur Agrilocal86 à reprendre leur activité sur la plateforme car les fournisseurs locaux ont besoin de retrouver leurs relations commerciales établies et les convives, de retrouver des produits locaux, de qualité et de saison.

Pour cette nouvelle lettre d'information, nous vous proposons quelques adaptations au format habituel, de quoi vous donner quelques idées de produits à préparer et à commander sur la plateforme et les actions à venir que nous allons mettre en place pour relancer la dynamique Agrilocal86... Bonne lecture !



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

"Au pré de l'assiette"
du 12 au 16 octobre :

[inscription ici](#)

Trophées acheteurs et fournisseurs
du 22 au 26 février 2021 à Paris

ACTUALITÉS



Opération "Au pré de l'assiette"

Du 12 au 16 octobre, la Vienne participera à cette opération qui consiste pour les établissements participants à organiser dans la semaine un repas 100 % Agrilocal86 ou à cuisiner un produit Agrilocal86 par jour. L'occasion de faire une animation avec des lots à gagner pour les convives... Merci de vous inscrire avant le 25 septembre en [cliquant ici](#).

Retour sur l'Opération "Connectez-vous local"

Du 22 au 26 juin, 6 établissements ont souhaité participer à l'opération "Connectez-vous local" malgré le contexte et des modes d'organisation très perturbés. Merci aux communes de Dissay, Chenevelles et Blanzay, la résidence de la Tour de Charroux et l'IME Pierre Garnier de Mignaloux-Beauvoir d'avoir organisé cette animation dans leur restauration.



Trophées acheteur, un lauréat dans la Vienne

L'association nationale Agrilocal a maintenu la remise des Trophées Acheteurs malgré l'annulation de la cérémonie qui devait se tenir à Poitiers le 10 juin. Le Département a proposé comme candidats, le Collège René Cassin de l'Isle-Jourdain dans la catégorie "Collèges", le Lycée André Theuriet de Civray dans la catégorie "Lycées", la commune de Civray dans la catégorie "Écoles", et le CCAS Résidence de la Tour à Charroux dans la catégorie "Établissements Médico-Sociaux". Le Comité Poitevin pour l'éducation et l'accompagnement spécialisés de Mignaloux-Beauvoir a été nommé lauréat dans la catégorie "Autres restaurants collectifs", bravo à son chef de cuisine Mickael Gire pour son investissement dans la démarche.





Avez-vous pensé à ces produits ?

✓ Les saucisses de lapin

Diversifiez vos viandes avec des saucisses de lapin nées et élevées en Poitou-Charentes de chez [Loeul et Piriou](#). De quoi faire découvrir de nouvelles saveurs, sans gaspiller. Vous trouverez des idées de recettes de Lapin [en cliquant ici](#).



✓ Les lentilles

Et pour diversifier vos protéines, pensez à la lentille produite dans la Vienne. Plusieurs fournisseurs attendent vos commandes : [EARL Charrais](#), EARL de Pontaigon, EARL de la Lande et GAEC Matringhem en fonction de votre localisation...



✓ L'échalion

Pourquoi ne pas commander des échalions sur Agrilocal86, un produit local méconnu mais qui relèvera tous vos plats. Produit disponible de septembre à juin, ainsi qu'oignons jaunes et rouges chez l'EARL Champ Plantin à Maisonneuve.



✓ Le lait

Pour concocter de délicieuses quiches, sauces et desserts maison, pensez au lait du GAEC Les Prairies de la Gartempe ! Disponible en seau de 5, 10 et 20 litres. Tous leurs produits sont à découvrir [en cliquant ici](#).



TÉMOIGNAGE D'ACHETEUR

Qu'est-ce qu'Agrilocal86 vous a apporté dans votre quotidien au collège ?



Sébastien Mollé
Chef de cuisine au Collège
André Brouillet à Valence-en-Poitou

La particularité de notre établissement est d'accueillir différents publics (maternelle, primaire, collège, centre de loisirs). Ceci est une chance pour éduquer les enfants au goût très tôt, car plus on commence jeune à développer son palais, mieux c'est. Je travaillais depuis mon arrivée dans l'établissement en 2015, avec quelques producteurs. Avec Agrilocal86, j'ai pu considérablement élargir ma gamme de produits. Mes producteurs ont pu aussi avoir des garanties et se projeter dans l'avenir avec les partenariats créés grâce à cette plateforme.

Aujourd'hui, je travaille avec un producteur de viande de bœuf et de veau en bio et en conventionnel, un producteur de pâtes fraîches, un producteur de produits laitiers de vache qui me

fournit yaourt, crème dessert, beurre, fromage, un producteur de fromage de chèvre, un céréalier qui me fournit lentilles et quinoa, un boulanger et je travaille depuis peu avec un volailler. Je pense que d'autres producteurs viendront se greffer à cette liste très prochainement.

En 2018, un collègue d'un autre établissement et moi-même avons participé à un Concours des chefs cuisiniers de collège public du Poitou. Belle expérience ! Car nous avons pu promouvoir nos produits locaux et la plateforme Agrilocal86 qui nous a bien aidée.

Pour ma part, Agrilocal86 est une opportunité pour éduquer nos enfants et les sensibiliser aux enjeux de l'alimentation... On a tous à y gagner.

Idee ou suggestion

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

✦ Alain Graval pour les collèges
05 49 62 91 94 - agraval@departement86.fr

✦ Charlene Poussard pour les collèges
05 49 62 91 79 - cpoussard@departement86.fr

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

✦ Olivier Passelande et Jasmine Kenny pour les fournisseurs
05 49 85 87 81 - olivier.passelande@vienne.chambagri.fr
05 49 44 74 23 - jasmine.kenny@vienne.chambagri.fr

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

