

La lettre d'info



Édito

Ce début d'automne marque une rentrée 2022 dans un contexte financier serré et contraignant pour tous.

Certains diraient que l'achat de produits locaux et de qualité est moins facile, trop cher ; nous faisons à l'inverse le pari que c'est le bon choix et que de bons produits, achetés tout près, sont au final moins coûteux car moins gaspillés et apportent une vraie plus-value dans les assiettes.

Le réseau Agrilocal86 s'élargit peu à peu et vous en êtes les principaux acteurs, ambassadeurs du bien manger et du local pour le bien-être des convives qui mangent tous les jours dans les restaurants collectifs.

Ces liens créés avec tous les partenaires engagés dans l'approvisionnement de proximité, prennent tout leur sens face aux difficultés d'approvisionnement, et contribuent au maintien de l'économie locale de notre territoire.

Nous comptons sur vous pour continuer à commander et faire vivre ce réseau, en proposant toujours plus de produits locaux dans les assiettes.

Dans cette lettre d'octobre, vous pourrez trouver quelques informations pratiques, un focus sur les événements récents et à venir, et quelques idées de produits pour la saison qui arrive.

Bonne lecture !



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission Agriculture et Ruralité



AGENDA

- **Semaine "Au pré de l'Assiette" du 14 au 18 novembre 2022**
- **Salon Interbio : 23 novembre 2022 au Futuroscope**
- **Formation à l'utilisation de la plateforme**

ACTUALITÉS

Forum Agrilocal86 sous les halles de Lusignan



Un grand retour pour cet événement qui a rassemblé le 13 juillet dernier, les acheteurs autour des stands des producteurs venus exposer et faire déguster leurs produits. L'occasion de se rencontrer et de pouvoir échanger de façon décontractée, de découvrir la gamme des produits et de passer commande. Chefs et gestionnaires de collèges, équipes de restauration des écoles et des établissements médico-sociaux, élus, bénévoles d'épicerie sociale... ont répondu à l'invitation et déambulé parmi les stands des producteurs. Merci aux producteurs présents pour leur implication et les produits proposés à la dégustation, à l'équipe de la commune pour son aide et son accueil.

Animations pédagogiques pour les collègues

Des visites sont proposées par les producteurs locaux et les usines de valorisation des déchets pour sensibiliser les élèves à la provenance de ce qu'ils mangent à la cantine et au gaspillage alimentaire et traitement des déchets. Entre avril et fin juin 2022, 13 visites ont ainsi été organisées.

Vous êtes producteurs et souhaitez accueillir des classes sur votre exploitation ?

Contactez-nous :

aboutet@departement86.fr

mbregoin@departement86.fr

Proposition de formation sur l'outil Agrilocal86

Vous découvrez la plateforme ou avez besoin d'éclairage sur certaines fonctionnalités de l'outil ? Inscrivez-vous via le lien forms ci-joint :

<https://forms.office.com>

ou en nous adressant un mail précisant vos coordonnées et vos besoins en formation. Des sessions seront organisées en janvier et février 2023.

Les meilleurs ambassadeurs du consommer local, c'est vous !

Quoi de mieux pour parler d'agrilocal86 que des témoignages de ses utilisateurs au quotidien ? Acheteurs ou fournisseurs, vous êtes les mieux placés pour expliquer comment vous participez à la démarche d'approvisionnement local, pour le bien des convives, le maintien et la relocalisation des productions sur le territoire et la réduction de notre impact sur l'environnement.

Nous recherchons des volontaires qui souhaiteraient via un support vidéo partager leur expérience et montrer que oui, c'est possible d'acheter local et de maintenir un coût de revient de repas correct, en associant à l'approvisionnement local la lutte contre le gaspillage alimentaire. Contactez-nous par mail ou téléphone si vous souhaitez participer.



Salon Interbio le 23 novembre au Futuroscope

Un évènement à ne pas manquer et qui rassemblera les acteurs de la restauration collective de la Région :

Au programme :

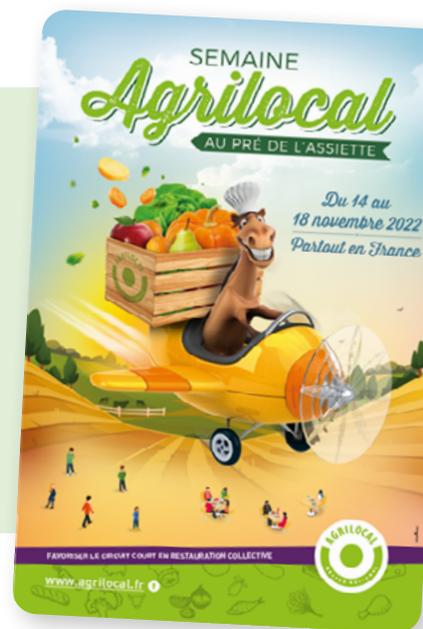
Ateliers, échanges d'expériences, conférences et dégustations sur les stands et un buffet local ponctueront cette journée.

Pour toute information complémentaire concernant le salon, vous pouvez contacter :

Julien LAYRISSE : j.layrisse@aana.fr

Semaine "Au pré de l'assiette"

Du 14 au 18 novembre, proposez à vos convives un repas 100% local ou un produit local par jour.



L'équipe Agrilocal86 accueille Aurore BOUTET en contrat d'apprentissage, depuis le 1^{er} septembre 2022.

Zoom sur la lutte anti-gaspi

Tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) sont soumis à l'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis octobre 2020, un diagnostic préalable à cette démarche, intégrant l'approvisionnement durable, est obligatoire.

Tout comme les supermarchés, les acteurs de la restauration collective servant plus de 3000 repas par jour doivent organiser via une convention avec les associations caritatives le don de denrées alimentaires consommables invendues. Ils doivent également rendre publics leurs engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'objectif entériné par la loi AGECE (Anti-Gaspi et Économie Circulaire) est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire pour la restauration collective d'ici 2025 (par rapport à 2015). A noter : La lutte contre le gaspillage alimentaire permet à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. Un bon levier à activer pour développer un approvisionnement durable dans les restaurations collectives !

Références juridiques : ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour en savoir plus : www.optigede.ademe.fr



Coup de projecteur sur...

>> Une petite nouveauté à la biscuiterie de Lençloître, des **cookies** pour régaler les gourmands.



>> Du **miel** en alternative au sucre pour napper le fromage blanc ou les yaourts, caraméliser des pommes ou des poires, accompagner un chèvre chaud, une viande en sucré-salé...



>> Les **saucisses** pour tous les goûts : les classiques bœuf, porc mais aussi, lapin, chèvre, brebis ou agneau... De quoi varier les menus et les saveurs avec un produit très apprécié des plus jeunes.



>> Le **poisson** au menu, c'est possible en local ! La pisciculture du Talbat à Chauvigny propose de la truite via Agrilocal86.



>> Du **raisin** avec un nouvel arrivant sur la plateforme, le domaine de la Roussille, situé à Neuville-de-Poitou.

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 76 - mbregoin@departement86.fr
- ◆ Jasmine Kenny pour les fournisseurs
05 49 44 74 23 - jasmine.kenny@vienne.chambagri.fr

