

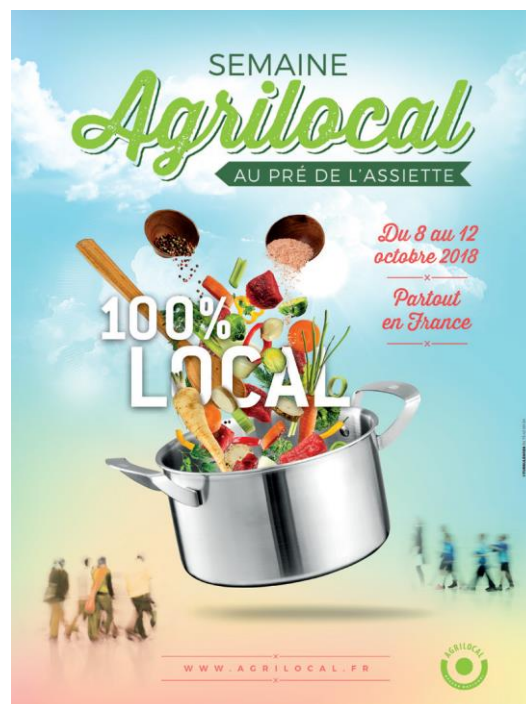
Dans le cadre de l'Opération nationale "Au pré de l'assiette" dans 26 Départements, les 30 collèges du département, l'Ehpad de Chauvigny et le lycée de Civray ont participé en proposant à leurs convives un menu entièrement local ou un produit local par jour du 8 au 12 octobre.

Durant l'opération, des animations ont été réalisées dans les établissements participants, avec un jeu-concours organisé avec à gagner notamment, la 2eme édition du livre recettes « Cuisiner local à la maison ».



Deux chefs cuisiniers de la vienne y sont présents : Sébastien Millard au collège Henry 4 à Poitiers et M. Christophe Sibileau au collège Isaac de Razilly à St Jean de Sauves.

Déjeuner le 11 octobre à l'EHPAD les Châtaigniers en présence de Benoit Prinçay et Valérie Dauge.



Déjeuner au Collège Louise Michel à Lussac les Châteaux le 12 octobre en présence de Benoit Prinçay.

agriculture

Les circuits courts " Au pré de l'assiette " à l'Ehpad de Chauvigny

L'établissement des Châtaigniers participe pour la première fois à l'opération nationale relayée par la plateforme Agrilocal86 qui favorise les circuits courts.

Filet de colin, quinoa. C'était le plat du jour proposé au menu de ce jeudi aux résidents de l'Ehpad des Châtaigniers à Chauvigny. « Avec du quinoa de l'exploitation Montandault de Civaux » précise le chef Serge Eneau. Dans le cadre de la deuxième édition de l'opération « Au pré de l'assiette » de l'association nationale Agrilocal, l'établissement chauvinois, premier du genre dans le département à y participer, s'est, en effet, engagé à mettre aux menus de la semaine, un produit local commandé via la plateforme Agrilocal86.

94 fournisseurs référencés

« Mise en place en 2017, cette plateforme a pour but de favoriser les circuits courts par l'achat et la vente en ligne de produits



Élus du département et de la commune en visite dans les cuisines de l'Ehpad des Châtaigniers à Chauvigny qui participe pour la première fois à l'opération « Au pré de l'assiette ».

locaux à la restauration collective, explique Benoît Princay, conseiller départemental en charge des circuits courts. C'est un vrai maillon de l'économie locale garant de la qualité et de la provenance des produits. »

Avec 94 fournisseurs référencés dans la Vienne et une trentaine dans les départements limitrophes, Agrilocal86, a réalisé depuis son lancement 330.000 € de vente dont 210.000 € depuis le début de

l'année. « Avec déjà une trentaine de collèges utilisateurs, mais aussi désormais des communes, des lycées et trois Ehpad. »

Inscrit sur la plateforme depuis octobre 2017, l'établissement des Châtaigniers a, à cœur, de proposer à ses résidents depuis quelques années déjà, des produits locaux dans les 300 repas servis quotidiennement. « Avec notamment un menu complet par mois à base de produits du chauvinois, reprend le chef Serge Eneau. C'est fonction de notre budget, mais nous sommes actuellement sur 20 % de produits issus de circuits courts. » Un chiffre que la directrice de l'Ehpad, Céline Bigeau aimerait faire évoluer pour atteindre les 25 %. « Entre autres, avec l'aide de la plateforme Agrilocal86 qui nous a notamment fait découvrir de nouveaux producteurs. »

Delphine Léger