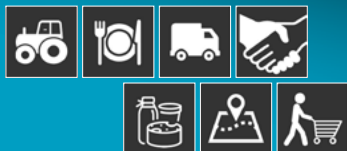


La lettre d'info



Le Département s'engage pour les circuits courts dans la Vienne

Le Département de la Vienne, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et l'Association des Maires de la Vienne, a mis en place un dispositif innovant de mise en relation des producteurs, transformateurs locaux et acheteurs publics depuis plus d'un an.

Le bilan est très positif aujourd'hui : 62 acheteurs et 83 fournisseurs y ont effectué 1813 commandes.

Ce service gratuit, agrilocal86.fr, permet de développer les produits locaux de qualité dans les assiettes des collégiens, des jeunes élèves dans les écoles et des aînés dans les EHPAD.

Pour mieux vous informer, une fois par trimestre, vous recevrez la lettre d'information numérique d'Agrilocal86 avec des actualités, des portraits de producteurs, la recette du chef, des astuces et des rendez-vous à ne pas manquer.

Bruno BELIN

Président du Département de la Vienne



AGENDA

4 juillet

- Forum Agrilocal86 au Collège Jean-Jaurès à Gencay : rencontre des acheteurs et des fournisseurs

Du 21 au 23 septembre

- La Ferme s'invite - Parc des expos

Du 8 au 12 octobre

- Opération "Au près de l'Assiette"

ACTUALITÉS

Visite des collèges Isaac de Razilly à Saint-Jean-de-Sauves et Maurice Bedel à Saint-Gervais-les-Trois-Clochers le 12 janvier

Les commandes en produits locaux du collège de Saint-Jean-de-Sauves sont passées de 22% en 2016 à 34% en 2017 et la table de tri du collège Maurice Bedel a permis de réduire les déchets de 92g à 87g par convive. Isaac de Razilly (199 élèves) et Maurice Bedel (301 élèves) font partie des 8 collèges pilotes ayant démarré en janvier 2017.

Les élus du Département ont rencontré les équipes de cuisine respectives et ont fait le point sur les actions engagées en termes d'environnement et de développement durable.

Visite de trois exploitations le 28 février

Une quinzaine d'acheteurs inscrits (collèges, communes et sociétés de restauration) ont rencontré les producteurs locaux, avec lesquels ils échangent sur agrilocal86.fr, dans leurs exploitations du Sud Vienne.



M. Coiffard GAEC du Versant
(producteurs de viande de bœuf) à Persac



M. Rathier
(producteur de pommes de terre) à Journet



M. Rérolle
(producteur de fromages de chèvre) à Liglet

Une visite riche d'échanges autour de l'adaptation des produits à la restauration collective, des modes de production et de transformation. A renouveler !

Visite des élèves du collège de Saint-Jean-de-Sauves à l'EARL Charrais à Mirebeau le 25 mai

Les élus du Département ont été accueillis avec les élèves du collège de Saint-Jean de Sauves par Fabien CHARRAIS (EARL Charrais) à Mirebeau le 25 mai dernier. Fabien CHARRAIS, céréalier en agriculture biologique, nouvel inscrit sur la plateforme agrilocal86.fr, propose des légumes secs (lentilles, haricots rouges) et du quinoa. Son Fils, Kevin CHARRAIS est également inscrit sur agrilocal86.fr depuis très peu de temps en vue de l'ouverture de sa boulangerie bio, le Pain se Lève. La visite était organisée par le CPIE Seuil du Poitou.



Je suis fournisseur

✓ Je mets à jour "mes produits"



Pour une meilleure visibilité sur agrilocal86.fr, pensez à mettre à jour régulièrement vos produits et leur saisonnalité à partir de votre espace personnel, rubrique "Mes produits". Une liste de produits à jour, c'est plus de chance de recevoir des consultations qui vous concernent !

✓ J'envoie des "pushs"

Pour vous faire connaître ou proposer l'un de vos produits, utilisez l'onglet "demandes" dans votre espace. Il vous permet d'envoyer un message aux acheteurs dans un périmètre que vous aurez déterminé.



Je suis acheteur

✓ Le point sur le statut des fournisseurs

Les catégories de fournisseurs "producteur", "artisan" et "entreprise locale" vous garantissent des produits et des matières premières d'origine locale. Les autres fournisseurs sont classés dans la catégorie "autre type de fournisseur".

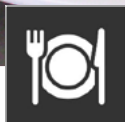
✓ Les marchés à bons de commande



Cette forme de marché permet de donner de la visibilité au producteur puisque vous organisez vos commandes sur plusieurs mois. Pour vous, un seul marché pour plusieurs commandes, avec un prix et une qualité de produit fixés dès le départ. Plus besoin d'une consultation à chaque fois, un bon de commande suffit.

LA RECETTE DU CHEF

EMINCE DE POIRE AU MIEL ET AU CHOCOLAT



Ingédients (6 pers.)

- 3 poires (conférence ou william)
- 2 blancs d'oeuf
- 2 CAS de miel
- 180 g de sucre glace
- 20 g de beurre
- 160 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir
- 30 cl de lait
- 2 L d'eau
- 1 CAC de cannelle en poudre

Préparation

1. Laver et peler les poires. Les couper en 2 dans le sens de la longueur. Retirer les pépins.
2. Préparer le sirop avec le sucre, l'eau et la cannelle et porter à ébullition.
3. Pocher les poires pendant environ 10 minutes, les égoutter et les émincer en "papillon".
4. Dans une poêle, faire caraméliser les poires dans le beurre et le miel sur le côté arrondi puis les réserver.
5. Au bain-marie, faire fondre séparément le chocolat noir et le chocolat blanc en y incorporant le lait pour obtenir une bonne texture (napper la cuillère).
6. Pour les macarons, mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes et incorporer les blancs d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte un peu épaisse.
7. Faire des petites boules et les cuire sur une plaque à pâtisserie au four à 180° pendant environ 10 à 15 minutes.
8. Pour le dressage, voir photo ou laisser libre cours à votre imagination !!! Vous pouvez aussi ajouter quelques pointes de chantilly et amandes effilées.

Sébastien
MILLARD

Chef cuisinier
COLLÈGE Henri IV
Poitiers



Idée ou Suggestion

→ Contactez l'équipe d'animation Agrilocal86

◆ Morgane Mevel et Alain Graval pour les collègues
05 49 62 91 86 - pnom@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

