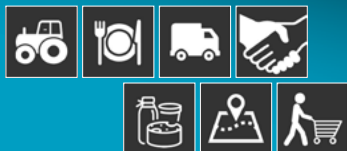


La lettre d'info



C'est la rentrée, faites vos commandes !

La plateforme Agrilocal86 est désormais dans sa deuxième année d'activité, au service des acheteurs publics et privés, pour faciliter l'introduction de produits locaux dans leur restauration collective. Comme l'année dernière, le Département de la Vienne, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, accompagnera ce dispositif de plusieurs animations dans les restaurants mais aussi dans les exploitations agricoles ou lors d'événements particuliers...

Cette deuxième lettre d'information revient sur les faits marquants du premier semestre 2018 et vous propose quelques idées à retenir et rendez-vous à ne pas manquer.



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission Agriculture et Ruralité



AGENDA

22 et 23 septembre

- Agrilocal86 présent à La Ferme s'invite

Du 8 au 12 octobre

- Opération "Au pré de l'assiette"

9 octobre

- Concours des chefs de cuisine des collèges publics du Poitou à Niort

6 mars 2019

- Opération "Au pré de la ferme"

ACTUALITÉS

1^{er} Forum Agrilocal86, le 4 juillet 2018 au collège Jean Jaurès de Gençay

120 personnes étaient présentes lors du 1^{er} forum Agrilocal86, dont 50 représentants d'acheteurs et une vingtaine de 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 Jean Jaurès de Gençay. Les échanges fructueux ont fait de cette journée une première expérience très positive, qui sera renouvelée l'année prochaine.



Semaine Agrilocal «Connectez-vous local !» du 25 mai au 2 juin 2018

A l'occasion de la semaine du Développement Durable, 33 établissements (les 30 collèges, les Ehpad de Mirebeau et de Sèvres-Anxaumont et le Lycée Nelson Mandela) ont participé à l'opération "Connectez-vous local !", un moment privilégié pour communiquer sur la démarche d'introduction de produits locaux dans les menus auprès des convives.

4^{ème} concours des chefs cuisiniers de collèges publics du Poitou

Dans le cadre du Carrefour des Métiers de Bouche en octobre 2018, organisé par le Département des Deux-Sèvres, le Département de la Vienne participera au 4^{ème} concours des chefs cuisiniers de collèges publics du Poitou, qui a pour vocation de valoriser la cuisine collective et le savoir-faire des chefs des collèges publics des Deux-Sèvres et de la Vienne. 2 chefs de cuisine de la Vienne seront sélectionnés pour participer au concours, dont la finale se déroulera le 9 octobre prochain. Le thème 2018 est la valorisation des produits du Poitou.



Le Portail Régional de la Restauration Collective en Nouvelle-Aquitaine

Chef cuisiniers, gestionnaires et fournisseurs, nous vous invitons à découvrir le portail restaurationcollectivena.fr. Coté acheteurs, il propose informations, contacts sur les approvisionnements locaux, ou encore des outils de sensibilisation.

Coté fournisseurs, il permet un référencement régional et apporte des informations sur le marché de la restauration collective.

✓ J'ai un projet d'investissement

Le Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles (PCEA) peut soutenir des projets d'investissement pour la transformation et la commercialisation de produits agricoles.

Des dispositifs existent également pour les entreprises locales. Renseignez-vous sur le site les-aides.nouvelle-aquitaine.fr.



Pensez également à des sources de financement innovantes avec le financement participatif. Le Département et la Chambre d'agriculture de la Vienne lancent un partenariat avec la plateforme Miimosa pour favoriser le financement de projets en faveur du développement des circuits courts sur le territoire. Plus d'infos sur le site miimosa.com.

✓ J'anticipe les commandes

Je prévois 1 semaine pour la consultation et un temps suffisant avant la livraison ; 2 semaines entre la confirmation de la commande et la livraison pour tous les produits, et 3 semaines pour le bœuf.



✓ Je cible mes consultations

Je choisis un rayon de 100 km pour être sûr d'avoir plusieurs réponses, je n'hésite pas à "décocher" certains fournisseurs (hors département, catégorie "autre fournisseur"...) qui apparaissent dans le périmètre choisi. Ils ne seront pas consultés directement mais pourront quand même répondre via la plateforme. Dans les critères de choix de l'offre, j'indique "0 intermédiaire" pour favoriser au maximum les producteurs locaux.

LA RECETTE DU CHEF

TARTARE

de melon, concombre au fromage de chèvre frais



Ingrédients (10 pers.)

- 2 melons (produit local)
- 1 concombre (produit local)
- 100g de bûche de chèvre frais (produit local)
- 1 bouquet de basilic frais
- 50g d'huile d'olive
- 25g de citron

Décoration :

- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1/8 pièce pastèque
- 50 g betteraves entières (produit local)
- 1/2 pièce mangue
- 2 cuillères à café de vinaigre Balsamique

Préparation

1. La veille de votre repas, éplucher, nettoyer et couper en petits cubes les concombres puis les laisser dans l'égouttoir.
2. Faire le même procédé avec un melon et demi (réserver une moitié pour la brochette)
3. Le jour J, mélanger dans un récipient la totalité des melons en cubes et des concombres.
4. Ajouter la bûche de chèvre que vous aurez préalablement coupée en cubes.
5. Ajouter le basilic haché, l'huile d'olive et le citron.
6. Mélanger soigneusement le tout pour bien répartir. Mettre au frais.

Préparation de la brochette décorative :

1. Faire des billes avec le 1/2 melon restant avec une cuillère spécifique.
2. Éplucher et enlever le noyau de la mangue et couper la en cubes de taille moyenne.
3. Faire des billes avec les betteraves et la pastèque.
4. Prendre un pique à brochette en bois et piquer les billes en les intercalant.

Christophe VÉZIE

Chef cuisinier

COLLÈGE JULES VERNE
de Buxerolles



Idée ou Suggestion

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

◆ Alain Graval pour les collègues
05 49 62 91 94 - agraval@departement86.fr

◆ Morgane Mevel pour les collègues
05 49 62 91 86 - mmevel@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