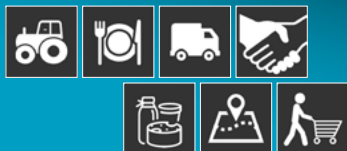


La lettre d'info



Édito

Bonne année 2020 !

Les résultats obtenus sur la plateforme Agrilocal86 ne cessent de progresser depuis le lancement il y a maintenant 3 ans. Nous atteignons désormais un chiffre d'affaires de plus de 800 000 € depuis le démarrage et les objectifs fixés sur l'année 2019 ont été atteints. C'est grâce à vous, acteurs de la restauration collective et fournisseurs locaux, que cette activité générée profite d'une part à l'économie locale et d'autre part à la qualité des repas dans nos restaurations collectives. Nous renouvellerons en 2020 l'ensemble des actions d'animation et d'accompagnement qui vous permettront d'aller encore plus loin... En attendant, voici dans cette sixième lettre d'info, un point sur l'actualité de ce second semestre 2019, les dates à retenir pour le premier semestre 2020 et quelques rappels.



Benoît PRINÇAY
Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

Du 22 février au 1^{er} mars 2020

- Salon de l'Agriculture à Paris

1^{er} avril 2020

- "Au pré de la Ferme"

Inscription en ligne : [cliquez ici](#).

Du 2 au 5 juin 2020

- "Connectez-vous local"

Juillet 2020

- 3^{ème} Forum Agrilocal86

ACTUALITÉS

Opération "Au pré de l'assiette"

Du 7 au 11 octobre 2019, 37 établissements participaient à l'opération "Au pré de l'assiette" dans la Vienne : les 30 collèges du département ainsi que les communes de Boivre la Vallée, Dissay et Blanzay, le SIVOS de Neuville-de-Poitou/Yversay, la résidence de la Tour de Charroux, l'IME Pierre Garnier de Mignaloux-Beauvoir et le CIAS de Chaunay. Ce sont au total plus de 13 640 convives qui ont dégusté des produits locaux de la Vienne cette semaine dont plus de 11 800 collégiens, 1 700 écoliers et 140 retraités.



> CIAS de Chaunay

Opération "Légumes en folie"

19 collèges ont participé le jeudi 21 novembre à l'élaboration et la dégustation d'un menu sur le thème "Légumes en folie !". A noter que cet événement s'est déroulé pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (du 16 au 24 novembre). 8 000 élèves ont goûté un menu établi sur une base commune autour de la betterave en entrée, un carbonara de légumes à réaliser en plat et une déclinaison de citrouille en dessert.



> Collège de Mirebeau

Les Trophées Agrilocal "Fournisseurs"

L'association nationale Agrilocal a organisé la 2^{ème} édition des Trophées Agrilocal Fournisseurs dont la remise de prix s'est tenue le 21 novembre au Ministère de l'agriculture. Les objectifs de l'événement : récompenser, valoriser et impliquer l'ensemble des acteurs du réseau. Pour le Département de la Vienne, les fournisseurs candidats étaient les suivants : le GAEC Les Prairies de la Gartempe (catégorie Produits Laitiers), la SARL Baille Barrelle (Fruits), Alain Paineau (Légumes), La Ferme du Patureau (Viande) et la Biscuiterie de Lençloître (autres Produits).



> Les lauréats Nationaux

J'utilise la fonction facturation de la plateforme Agrilocal86

L'ordonnance du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique dispose que, au 1^{er} janvier 2020, les factures adressées par les entreprises (y compris celles de moins de 10 salariés) aux structures du secteur public doivent être dématérialisées.

La transmission sous format papier n'est par conséquent plus acceptée par les structures du secteur public. Plusieurs outils sont disponibles pour les entreprises locales afin de transmettre les factures par voie électronique :

- ✓ Utilisation de la fonction facturation sur la plateforme Agrilocal86,
- ✓ Transmission par mail à l'acheteur,
- ✓ Transmission via des plateformes de dématérialisation comme ChorusPro.

✓ Souriez, vous êtes filmés !



Le Département souhaite compléter son action de promotion des produits locaux dans la restauration collective en réalisant des portraits de fournisseurs. Sous différentes formes (fiches, voir reportages vidéo), ces portraits pourront être utilisés lors de visites ou directement dans les salles de restauration... Si vous êtes candidat pour réaliser votre portrait, n'hésitez pas à contacter Séverine Dorizon au 05 49 62 91 19.

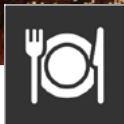
✓ Je participe à l'opération "Au pré de la ferme" le 1^{er} avril 2020

Cette année, nous vous proposons la visite de trois producteurs locaux du sud viennais. Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire [en cliquant ici](#)



LA RECETTE

GÂTEAU DE QUINOA AU CITRON



Ingrédients (6-8 pers.)

- 250 g de quinoa* cuit (80 g cru)
- 80 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 citrons bio (zestes et jus)

* produits locaux à commander sur Agrilocal86

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.
Après avoir prélevé les zestes, pressez les 2 citrons. Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre et les zestes de citron.
Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien. Incorporez ensuite les 250 g de quinoa cuit et mélangez, puis ajoutez la farine, la levure et le jus des citrons.
Versez la préparation dans un moule à tarte beurré et enfournez pour 30 à 35 minutes à 190°C.

Bon appétit !

Pierrick GIRAULT
de l'EARL de Pontaigon
à Lhonnaizé
Bruno COURAULT
de l'EARL de Montandault
à Civaux



Idée ou Suggestion

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

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

◆ Charlène Poussard pour les collègues
05 49 62 91 79 - cpoussard@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@vienneschambagri.fr

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

