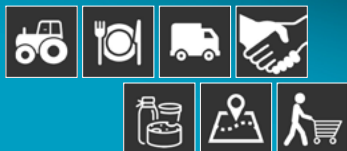


La lettre d'info



Édito

Le début de cette nouvelle année est l'occasion de regarder vers l'avenir en gardant un œil sur le rétroviseur. Force est de constater que le contexte économique n'a pas fait fléchir la dynamique d'approvisionnement local pour l'année 2022, qui détient le chiffre d'affaires le plus élevé depuis la mise en place d'Agrilocal86. Cela ne se fait pas sans efforts, mais prouve que le choix d'une alimentation de qualité et de proximité reste une priorité.

Dans cette période où la question du coût des repas est une préoccupation quotidienne pour la restauration collective, augmenter la part du local dans les assiettes est un vrai engagement pour une alimentation de qualité et de proximité, qui peut parfois apporter des solutions pour limiter l'impact de l'augmentation des prix.

Cette dynamique vers plus d'achats de proximité se poursuit et de nouveaux inscrits nous ont rejoints, fournisseurs ou acheteurs pour étoffer le réseau Agrilocal.

En 2023, les rendez-vous Agrilocal viendront ponctuer nos échanges, avec dès le 15 mars un circuit de visites d'exploitations qui sera proposé aux acheteurs dans le cadre de l'opération "Au pré de la ferme".

D'autres suivront pour continuer à tisser du lien et renforcer cette dynamique d'approvisionnement local et nous vous attendons nombreux pour y participer.

Très bonne année 2023 à tous et à bientôt sur Agrilocal !



Benoît PRINÇAY
Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

- **Semaine "Au pré de la ferme"**
15 mars 2023
- **Connectez-vous local mai-juin 2023**
- **Forum 5 juillet**

ACTUALITÉS

Salon Interbio le 23 novembre au Futuroscope



>> Une équipe de chefs pour un repas bio, bon et beau !

Les 7^e rencontres régionales de la restauration collective co-organisées le 23 novembre dernier par Interbio Nouvelle-Aquitaine et l'Agence Alimentaire Nouvelle-Aquitaine ont rassemblé au Futuroscope 120 visiteurs autour de 65 exposants.

La journée s'est articulée autour de plusieurs temps forts :

- **2 ateliers techniques** sur le pilotage des achats EGAlim et la sensibilisation des convives
- **Un buffet bio & local** servi à 180 personnes, préparé sur place au sein d'une cuisine mobile installée spécialement pour l'occasion, à base des produits de 20 exposants, une équipe de 10 personnes à la préparation et au service
- **2 conférences** sur la relocalisation alimentaire dans les territoires et le maintien des achats de qualité en période de crise.
- **2 démonstrations culinaires** pour diversifier les sources de protéines en limitant le gaspillage alimentaire.



Bilan 2022

La plateforme a fait un chiffre d'affaires de 457 000 € cette année, dont 25 % en bio.

Premières catégories au palmarès des commandes : la viande, les produits laitiers et les légumes

Avec 14 nouveaux acheteurs et 35 nouveaux fournisseurs inscrits cette année, le nombre des acheteurs s'élève désormais à 142, celui des fournisseurs à 184.

Au pré de l'assiette

42 établissements se sont mobilisés sur la semaine du 14 au 18 novembre pour proposer à près de 17 000 convives des produits locaux.

Visite au collège René Cassin de l'Isle-Jourdain le 17 novembre avec au menu :

- Pâté marmite de Dissay
- Bœuf bourguignon de Bonnes
- Pommes de terre de Dinsac
- Tourte fromagère de Saint-Martin-la-Pallu



Remise des Trophées Agrilocal le 21 novembre à Paris

Le lycée Victor Hugo inscrit depuis juin 2017 joue la carte du local pour le bonheur des lycéens

Inscrit sur Agrilocal depuis juin 2017, le lycée Victor Hugo met un point d'honneur à servir des repas de qualité à ses 438 élèves. Pour sensibiliser les lycéens aux valeurs du manger local, l'équipe de restauration organise 3 fois par an des repas 100% locaux en sélectionnant des producteurs locaux. La lutte contre le gaspillage alimentaire est également une priorité pour l'établissement.

Avec 157 consultations sur Agrilocal86 depuis son inscription, le lycée Victor Hugo se sert régulièrement de l'outil pour rechercher des fournisseurs locaux tout en respectant les règles de la commande publique.

"Notre métier, c'est une passion, assure le chef du lycée Victor Hugo, qui se démène pour nourrir les élèves de façon qualitative. On sait que les élèves se lèvent à 6 heures, qu'ils fournissent des efforts toute la journée jusqu'au soir, et qu'ils font du sport... Il est donc primordial de leur offrir des repas de qualité !"

>> Un trophée acheteur pour la catégorie Lycées remporté par le Lycée Victor Hugo de Poitiers, représenté par M. Couturier Principal et M. Angebault, chef de cuisine du lycée et avec le concours de M^{me} Moisson, gestionnaire.



Mini broyés du Poitou et ses déclinaisons de pommes

Ingrédients pour 200 mini desserts :

Compote de pommes

- Pommes RubINETTE : 10 kg
- Sucre glace : 225g
- Vanille liquide : 4 c à soupe
- Jus de citron : 7 c à soupe

Brunoise de pommes gélifiée au jus de pommes et basilic

- Pommes Pinova : 3 kg
- Pommes Topaz : 3 kg
- Jus de pommes : 3 l
- Basilic : 7 c à soupe
- Miel : 8 c à soupe
- Huile tournesol Bio
- Beurre : 80 g
- Agar agar : 2 c à café

Florentin

- Miel : 250 g
- Sucre poudre : 600 g
- Beurre : 400 g
- Cerneaux de noix : 640 g

Mini broyés du Poitou : 210 unités

Décoration

- * Micro-pousses d'oseille : 600 g

Pour la compote

- Laver les pommes RubINETTE.
- Éplucher les pommes et les couper en 2 pour retirer le cœur et les pépins.
- Passer les pommes dans le jus de citron.
- Cuire les pommes 10 min à la vapeur.
- Mettre les pommes dans un saladier puis mixer pour que la compote soit bien lisse. Intégrer le sucre glace, la vanille liquide et le jus de citron. Bien mélanger.
- Réserver au réfrigérateur.

Pour la brunoise

- Laver les pommes Topaz et Pinova.
- Les couper en 2 pour enlever le cœur et les pépins.
- Couper en brunoise (petits cubes).
- Mettre de côté 20% de votre brunoise.
- Dans une poêle, mettre le beurre et un peu d'huile. Quand la poêle est chaude, mettre 80% de votre brunoise et faire cuire à feu moyen, ajouter le miel. Arrêter la cuisson quand elle est encore légèrement croquante.
- Mettre de côté avec vos 20% de brunoise crue.
- Mettre le jus de pommes et l'agar agar dans une casserole et faire bouillir puis faire infuser le basilic 2 min.
- Intégrer la brunoise cuite et la crue. Bien mélanger.
- Mettre dans un récipient à une hauteur de 1cm.
- Mettre au réfrigérateur et conserver de côté.



Florentin

- Mettre dans une casserole : le miel, le beurre et le sucre et faire chauffer doucement.
- Pendant ce temps, concasser (casser en petits morceaux) les cerneaux de noix.
- Quand la préparation dans la casserole commence juste à blondir sur les côtés, intégrer les noix et bien mélanger.
- Sur une plaque avec papier sulfurisé, faire des petits paquets de préparation et étaler un tout petit peu.
- Mettre au four à 180° environ 10 min.
- Après cuisson, laisser refroidir pour que les florentins durcissent.

Montage et décoration

- Poser le mini broyé sur une assiette, couper à l'emporte-pièces la brunoise au basilic et la positionner dessus puis mettre une bonne cuillère à café de compote pour casser un morceau de Florentin à piquer dans la compote.
- Ajouter quelques micro pousses d'oseille.
- Tout est prêt à déguster

Nouveaux inscrits depuis juillet 2022 : Bienvenue sur Agrilocal86 !

FOURNISSEURS

- **Damien BERNIER** (Naintré), courgettes, courges
- **EARL de la Roussille** (Neuville-de-Poitou), raisin, vin, pétillant de fruits
- **Pâtisserie Explore Lençloître** (Lençloître), pain, viennoiseries, pâtisseries
- **Centre Ouest Céréales Industries** (Chasseneuil-du-Poitou), huile de colza
- **EARL Les jardins du marais** (Chasseneuil-du-Poitou), légumes, ail, oignons
- **GAEC de la Moulière** (Bonneuil-Matours), lait de vache
- **Conserverie du Moulin** (Usseau), conserves de porc, pâtés, rillettes, sauce bolognaise (version végétarienne aussi)
- **Pascale et David ZELLER** (Lathus-Saint-Rémy), légumes, confitures, infusions
- **Domaine des vignes hautes** (Maisonneuve), vin et apéritifs, jus de raisin
- **Nina PASSICOT** (Lathus-Saint-Rémy), viande de porc, lardons, rillettes
- **La ferme de l'air libre** (Lusignan), légumes
- **BOULANGERIE PATISSERIE CAILLER** (Châtellerault), pain, pâtisserie, pain Bio
- **ECOLIENCE** (Genouillé), pâtes, farine, huiles, légumineuses, bière

ACHETEURS

- **Les Orangeries**, restaurant, Lussac-les-Châteaux
- **Collège Joséphine Baker**, Vouneuil-sous-Biard
- **EHPAD Les Tilleuls**, Vivonne
- **API Restauration**, Société de restauration, Biard
- **EHPAD Les Capucines**, Civray
- **Commune de Leigne-les-Bois**
- **Santé Restauration Services** (Vitalrest), Société de restauration, Payroux
- **Le sens du fil**, tiers-lieu, Latillé



Changement d'interlocutrice pour les fournisseurs :

Suite au départ de Jasmine Kenny, vous pouvez contacter désormais Alice Billeau à la Chambre d'Agriculture de la Vienne
05 49 44 74 53 – alice.billeau@vienne.chambagri.fr

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
- ◆ Alice Billeau pour les fournisseurs
05 49 44 74 23 - alice.billeau@vienne.chambagri.fr

