

## La lettre d'info



### Édito

Vous avez été très nombreux à venir échanger, découvrir et déguster de nouveaux produits lors du second forum Agrilocal86 du 11 juillet dernier au collège Arsène Lambert de Lençloître et je vous en remercie vivement. Nous vous proposons donc pour ce cinquième numéro de la lettre d'information, des actualités "spéciales forum", permettant aux participants et à ceux qui n'ont pas pu se déplacer de revenir sur l'évènement ([ou ici en image](#)), de quoi vous donner des idées pour les commandes à passer sur la plateforme dès la rentrée. Je vous souhaite à tous, une très bonne rentrée et année scolaire 2019-2020 !



**Benoît PRINÇAY**

Rapporteur de la Commission  
Agriculture et Ruralité



### AGENDA

#### 7 octobre 2019

- Formation à l'utilisation de la plateforme

#### Du 7 au 11 octobre 2019

- Semaine "Au pré de l'assiette"

#### 16 octobre 2019

- Rallye Territoires bio en Vienne  
Inscription en ligne : [cliquez ici](#).

#### Du 9 au 11 novembre :

- La ferme s'invite au Parc des Expositions de Poitiers

#### Novembre 2019

- Remise des Trophées Agrilocal fournisseurs

## ACTUALITÉS

Spéciales 2<sup>nd</sup> Forum Agrilocal86  
du 11 juillet 2019

### Le forum, c'est beaucoup de produits locaux à découvrir et à déguster

21 fournisseurs tenaient cette année un stand pour présenter et faire déguster leurs produits. L'ensemble des familles de produits était représenté avec les viandes (bœuf, agneau, volailles, lapin), les produits laitiers (fromages de vache et de chèvre, yaourts et crèmes desserts), du pain, des biscuits, des pâtes, des fruits, des légumes et même des escargots ! retrouvez l'ensemble des fournisseurs présents au forum sur [agrilocal86.fr](http://agrilocal86.fr)



### Les chefs de cuisine et les fournisseurs à l'honneur



Chaque chef de cuisine travaillant avec Agrilocal86 et chaque fournisseur présent se sont vus remettre un couteau de cuisine aux couleurs d'Agrilocal86. Pour les personnes attachées aux traditions, le couteau était offert en échange d'un jeton symbolisant une pièce de monnaie !

### Des produits mis en valeur par M. Puech et son équipe de restauration

Un grand merci à toute l'équipe du collège pour la préparation d'un buffet 100 % Agrilocal86 avec notamment le quinoa de M. Charrais, le fromage de chèvre de M. Rérolle, la crème fraîche du Pré Joly et les légumes de M. Ouvrard. Et en boissons, le jus de pomme des Vergers de Chézeau et le jus de raisin du Domaine des Vignes Hautes, et pour terminer, le traditionnel Broyé du Poitou de la Biscuiterie de Lençloître.



# Je suis fournisseur

✓ **J'indique l'origine de mes produits ou de mes matières premières composant mes produits :**



Cette information comprend l'identification du département dont est issue la matière première agricole composant mes produits, c'est à dire le département où est située l'exploitation agricole d'origine. Dans le cas où mes fabrications incorporent des matières premières de plusieurs départements français, j'indique "France".

✓ **La plateforme évolue :**

Vous pouvez désormais définir un rayon maximum de livraison au-delà duquel vous ne serez plus consulté. Vous avez également la possibilité de télécharger davantage de documents en pdf qu'avant pour enrichir votre profil. Enfin, pour être en conformité avec la loi Egalim, les libellés des produits contenant une référence géographique (AOP, AOC, IGP) ont été supprimés et les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) peuvent être renseignés par produit. Pensez à mettre vos SIQO à jour si vous êtes concerné.



# Je suis acheteur

✓ **Voici quelques idées de produits à découvrir sur la plateforme Agrilocal86 :**



les saucisses de brebis du Paradis de Senillé, les ballotins de lapin de Loeul et Pirirot, les confitures de Lorianne Lauer et l'huile de tournesol bio de la ferme de Dana... et même des tartinades de l'Escargot du Poitou !

✓ **Je participe au Rallye Territoires Bio**

**le 16 octobre** : c'est une journée pour aller à la rencontre des acteurs de la filière bio, 4 étapes au contact direct de producteurs, des rencontres et des échanges pour renforcer l'implication de votre restauration pour les enjeux alimentaires. Pour plus d'infos et inscription : [cliquez ici](#)



✓ **Je participe à l'opération "au pré de l'assiette" du 7 au 11 octobre** en organisant un repas 100% agrilocal86 dans la semaine ou en introduisant un produit Agrilocal86 par jour. J'organise une animation autour de l'événement pour mes convives avec un jeu concours.

## INFORMATION IMPORTANTE

### Acheteurs et fournisseurs, des changements sur la plateforme vous concernent :

Pour faciliter l'utilisation de la plateforme et répondre au plus près des besoins des acheteurs et des fournisseurs, le processus de commande a été modifié de façon importante : En effet, il est désormais possible pour le fournisseur, après validation de la commande par l'acheteur, de modifier, par produit, les quantités qu'il va livrer. L'objectif est de générer un bon de livraison et une facture conformes à la quantité réellement livrée.

**Attention**, si le fournisseur modifie la quantité qu'il va livrer, une validation définitive de l'acheteur est requise. C'est la validation de l'acheteur qui déclenche la création du bon de livraison et de la facture. L'acheteur peut refuser la demande de modification et la commande reste dans ce cas identique à l'initiale. Si le fournisseur ne modifie pas la quantité et valide la quantité initiale, le bon de livraison et la facture sont générés et identiques au bon de commande. Des notifications vous sont envoyées tout au long de ce nouveau processus. Un nouveau statut "commande en attente" est créé. Il signifie que la commande a été passée par l'acheteur mais que le bon de livraison et la facture ne sont pas encore créés. Ce statut apparaîtra sur les tableaux de bord fournisseurs et acheteurs.

**Pour tout complément d'informations, [cliquez ici](#) ou n'hésitez pas à contacter votre animateur.**

## Idée ou Suggestion

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

◆ Alain Graval pour les collègues  
05 49 62 91 94 - [agraval@departement86.fr](mailto:agraval@departement86.fr)

◆ Morgane Mevel pour les collègues  
05 49 62 91 86 - [mmevel@departement86.fr](mailto:mmevel@departement86.fr)

◆ Edith Josse pour les autres acheteurs  
05 49 62 91 76 - [ejosse@departement86.fr](mailto:ejosse@departement86.fr)

◆ Olivier Passelande pour les fournisseurs  
05 49 85 87 81 - [olivier.passelande@vienne.chambagri.fr](mailto:olivier.passelande@vienne.chambagri.fr)

◆ Séverine Dorizon, coordinatrice  
05 49 62 91 19 - [sdorizon@departement86.fr](mailto:sdorizon@departement86.fr)

