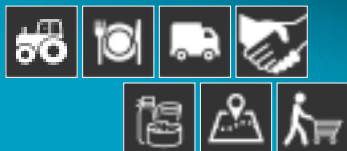


# La lettre d'info



## Édito

Septembre sonne la reprise des classes, c'est aussi le bon moment pour revisiter les pratiques et se relancer sur de nouveaux projets... et pourquoi pas se fixer de nouveaux objectifs pour augmenter la part des produits locaux dans les assiettes ?

La qualité au quotidien est un vrai plus, le temps du repas offre aux convives la satisfaction de manger des produits goûteux, de tester de nouveaux menus et de participer à l'économie locale en soutenant l'activité des producteurs locaux.

Un bel engagement que nous devons porter, et qui demande d'adapter les pratiques d'achat, de restauration, mais aussi d'y consacrer des moyens.

L'équipe d'Agrilocal86 est à votre service pour vous y aider et vous accompagner au mieux dans cette démarche, à travers l'outil et les différents rendez-vous qui permettent de tisser des liens et de mettre en connexion l'offre et la demande.

Je tiens à vous remercier pour votre investissement. Cet effort traduit une forte volonté d'agir pour s'appuyer sur les ressources locales et nourrir le dynamisme de notre territoire, en priorisant le "mieux manger" et la proximité.

Très bonne rentrée à tous et à bientôt sur Agrilocal86 !



**Benoît PRINÇAY**  
Rapporteur de la Commission  
Agriculture et Ruralité



## AGENDA

• **Semaine Au pré de l'assiette**  
du 13 au 17 novembre 2023

## 4<sup>e</sup> Forum Agrilocal86



Pour sa quatrième édition, le forum Agrilocal86 s'est déroulé le mercredi 5 juillet 2023 au Foyer Résidence de la Tour à Charroux (résidence autonomie pour personnes âgées).

L'événement a mis en vedette 17 producteurs, artisans et entreprises du département qui ont présenté leur activité et leurs produits. Au total, près de 109 personnes sont venues découvrir les produits locaux et s'informer sur les stands dans une ambiance très conviviale.



# "Connectez-vous local" à Sèvres-Anxaumont

Un repas très apprécié des enfants de l'école de Sèvres-Anxaumont le 5 juin, lors de la semaine "Connectez-vous local". Sous la toque de Sébastien Martel, chef cuisinier, des idées et des initiatives fusent pour égayer et transformer le repas en un temps de découverte et de convivialité pour le plus grand plaisir des élèves. Cela va de pair avec l'investissement fort de l'équipe municipale, soucieuse de promouvoir le local et sensibiliser au bien-manger.

**Bravo aux 45 établissements et restaurations** qui se sont prêtés au jeu du local et ont organisé une animation dans leur restauration. Sur la semaine, plus de 23 000 convives ont pu ainsi déguster des produits locaux !



## Au Pré de la ferme le 15 mars 2023

Une quarantaine de participants ont visité 3 sites de production, dans le pays Chauvinois après une première étape à la maison familiale et rurale de Chauvigny avec un délicieux repas 100 % local :



// Visite de l'huilerie Lépine à Availles-en-Châtelleraut (production de noix et d'huile de noix et produits dérivés)



// Visite des Vergers de Savoie à Vouneuil-sur-Vienne (production de fruits : pommes, abricots, pêches)



// Visite de La Bergère à Valdivienne (viande d'agneau et de brebis : sauté, viande hachée, saucisses)

## 10 ans déjà !

L'association Agrilocal a fêté ses 10 ans au cours d'un salon le 25 mai 2023 rassemblant acheteurs et producteurs des 38 départements adhérents à Moliets-et-Maa dans les Landes. Un moment d'échanges et de convivialité pour partager des expériences et des idées.

## Marchés à bons de commande

Du fait de la nécessité d'intégrer une clause de révision des prix sur des marchés de plus de 3 mois, les consultations en marchés à bons de commande ne pourront pas excéder 3 mois à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2023, le temps d'adapter l'outil informatique pour intégrer cette nouvelle obligation. Dans cette attente, il est malgré tout possible de procéder à la duplication du marché pour éviter de tout resaisir. Une information sera diffusée dès que cette modalité aura été mise à jour sur la plateforme.

## Animations pédagogiques

Le Département propose aux collèges de faire découvrir aux classes de 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> via Agrilocal86 des exploitations ou lieux de productions fournissant la restauration de leur collège. Ces animations ont pour objectif de sensibiliser les jeunes sur les productions locales.

## Besoin d'une formation, d'un conseil ?

Faites-nous connaître vos besoins, nous organisons des formations en janvier et février 2024.

**[Inscrivez-vous sur agrilocal86.fr](https://www.agrilocal86.fr) ou [via ce lien](#)**

# Nouveaux inscrits depuis janvier 2023 : Bienvenue sur Agrilocal86 !

## FOURNISSEURS

- **EARL de la Nouère** (Loudun)  
légumes
- **Association PROGECAT** (Loudun)  
vins
- **EARL du Four** (Usson-du-Poitou)  
viande de brebis, agneau
- **EARL Cabriluz** (Champniers)  
viande d'agneau et de brebis
- **Les 3 racines** (Mazeuil)  
légumes
- **SCEA La Noisette de l'Ouest** (Loudun)  
noisettes et produits dérivés
- **Thomas LITZLER** (Marçay)  
légumes bio
- **David ZELLER** (Lathus-Saint-Rémy)  
légumes et aromatiques bio
- **Boulangerie-pâtisserie Les Passants** (Poitiers)  
pain bio et aux fruits, biscuits, brioches
- **Les Jardins de Lauthiers** (Lauthiers)  
légumes et petits fruits bio
- **Les Douceurs Gourmandes** (Yversay)  
biscuits, biscottes, pâtisseries de conservation
- **Benoît MAURER** (Boivre-La-Vallée)  
maraîchage et fruits bio

## ACHETEURS

- **EHPAD Le Champ du Chail**, Valence-en-Poitou  
(CIAS du Civraisien-en-Poitou)
- **Commune de Monthoiron**
- **EHPAD Les Fougères**, Migné-Auxances
- **API Restauration**, Biard
- **Association APAJH 86**  
établissements et services médico-sociaux, Vivonne
- **Vastrest**, portage de repas à domicile, Neuville-de-Poitou
- **Maison Familiale Rurale de Chauvigny**
- **Les Trois Régals**, restauration rapide "fait maison",  
Chasseneuil-du-Poitou



## Conseils et astuces



Quelques petits rappels pour utiliser au mieux la plateforme : pour tous, revisitez régulièrement votre fiche utilisateurs, elle évolue au fil du temps (équipe de restauration, élus référents, gestionnaires), les coordonnées mails et téléphoniques peuvent également varier.

Si vous avez des soucis pour vous connecter, contactez-nous sans hésiter !

## VOUS ÊTES FOURNISSEUR

Pensez à renseigner les produits sur votre fiche fournisseur, c'est la condition pour être dans la boucle des consultations.

La mise à jour est essentielle !

Faites-nous part de vos projets de développement, d'évolution sur les productions, de regroupement (vente de viande piécée, nouveaux produits, projets de transformation...), nous pourrions passer l'information.

Les messages aux acheteurs (push) peuvent aussi vous permettre de donner une information sur le démarrage d'un produit, de la saison ou d'une grande quantité sur un produit.

## VOUS ÊTES ACHETEUR

Pensez à grouper les commandes, quand c'est possible, sur les produits à longue conservation (pâtes, lentilles, haricots blancs...). Cela réduit les coûts de livraison et l'empreinte carbone par la même occasion et permet d'avoir des prix plus avantageux (ex : commande de légumineuses pour plusieurs mois ou plusieurs types de légumineuses sur la même commande).

Pensez à vérifier régulièrement les coordonnées indiquées sur votre profil acheteur, il évolue au gré des changements (équipe de restauration, élus référents, gestionnaires).

Utilisez la duplication de consultation, c'est pratique et ça vous évite de tout ressaisir, une simple actualisation des dates et quantités suffit.

## Les produits de saison

Les fruits de l'automne arrivent ! Pommes et poires, raisins, noix et noisettes à croquer nature ou à sublimer dans les desserts !

La saison se prête aussi à tous les légumes farcis (courgettes, poivrons, tomates ou aubergines), à agrémenter sous forme de gratins ou lasagnes avec une farce à base de viande hachée ou du fromage de chèvre en version végétarienne.

A l'honneur, une recette extraite du livre de recettes Agrilocal national.

### Lasagnes aux légumes du soleil

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 aubergines
- 3 poivrons
- 2 courgettes
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 8 plaques de pâte de lasagnes fraîches
- 350 g de coulis de tomates
- 400 g de crème fraîche liquide
- 200 g de fromage de chèvre à tartiner
- 50 g de parmesan
- 150 g de mozzarella
- 50 g de fromage râpé
- Thym
- Sel, poivre ou épices à votre goût
- 20 g de persil

**Préparation 45 mn**

**Cuisson 45 mn**



Ciseler les oignons. Hacher le persil.  
Couper la mozzarella en fines tranches.  
Tailler les aubergines et les courgettes en brunoise, les poivrons en lanières. Ne rien mélanger.

- Faire suer 1/3 des oignons et ajouter les aubergines, le sel, le poivre. Quand elles sont cuites, ajouter le coulis de tomates.
- Faire le reste d'oignons et ajouter les lamelles de poivrons.
- Mélanger la crème avec le chèvre à tartiner, le thym, sel et poivre.

#### Commencer le montage de vos lasagnes :

- Mettre un peu du mélange crème/chèvre au fond de votre plat, disposer 2 plaques de pâte à lasagnes, ajouter la préparation avec les aubergines.
- Remettre 2 plaques de pâte à lasagnes, ajouter la préparation avec les courgettes, la moitié de l'appareil crème-chèvre et le parmesan.
- Remettre 2 plaques de pâtes à lasagnes, ajouter vos poivrons et disposer vos fines tranches de mozzarella au-dessus.
- Disposer vos 2 dernières plaques de pâte à lasagnes, verser le reste de votre appareil crème-chèvre, parsemer de fromage râpé.
- Mettre au four pendant 45 min à 160 °C.

## Idée ou suggestion

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

- ◆ Alain Graval pour les collègues  
05 49 55 87 31 - [agraval@departement86.fr](mailto:agraval@departement86.fr)
- ◆ Magali Bregoin pour les autres acheteurs et coordinatrice  
05 49 62 91 71 - [mbregoin@departement86.fr](mailto:mbregoin@departement86.fr)
- ◆ Juliette BASTARD pour les fournisseurs  
05 49 44 74 43 - [juliette.bastard@vienne.chambagri.fr](mailto:juliette.bastard@vienne.chambagri.fr)

