N°12 juillet 2022

La lettre # 101 d'info





Édito

La fin du 1er semestre 2022 marque une redynamisation de l'activité et des commandes sur la plateforme Agrilocal86. Le bilan 2021 montrait déjà des signes encourageants et en cette fin de printemps 2022, votre mobilisation nous permet de dépasser le chiffre d'affaires sur la même période de 2019. Un beau début d'année qui démontre à quel point l'approvisionnement en produits locaux et de qualité par la restauration collective est un enjeu majeur.

Plusieurs rendez-vous ont rythmé ce début d'année et vous avez été nombreux à y participer, avec enthousiasme et conviction. Nous avons également accueilli le 8 juin dernier l'Assemblée générale de l'Association Agrilocal, l'occasion de partager des expériences et de nouvelles idées avec d'autres départements, pour faire vivre et développer ce dispositif dans la Vienne.

Dans cette lettre d'information, vous trouverez quelques chiffres sur le bilan 2021, un retour sur les différents évènements récents, un résumé des grandes lignes de la loi EGALIM, ainsi que la liste des nouveaux inscrits, (producteurs et acheteurs) à qui nous souhaitons la bienvenue, et les dates des prochains rendez-vous Agrilocal86.



Bonne lecture et bel été!

Benoît PRINÇAY Rapporteur de la Commission Agriculture et Ruralité



Forum Agrilocal: 13 juillet de 11h à 14h à Lusignan

Semaine "Au pré de l'Assiette" novembre 2022

Salon Interbio: 23 novembre 2022 au Futuroscope

ACTUALITÉS

Au pré de la ferme : 23 mars 2022

Un grand retour pour ce rendez-vous au sein des exploitations permettant de rencontrer les producteurs et découvrir leurs savoir-faire, leur mode de production et leur exploitation. Petit déjeuner avec dégustation de bouchées de viande de veau et de bœuf bio à la ferme du Pâtureau, menu 100% chèvre proposé et servi au Domaine du Parc et dégustation de jus de pommes aux Vergers de Chézeau ont régalé les participants. Merci aux producteurs qui ont ouvert leurs portes et expliqué avec passion, leur travail et leurs projets.

Assemblée Générale Agrilocal du 8 juin au Futuroscope

L'Assemblée Générale d'Agrilocal a rassemblé 51 participants le 8 juin au Futuroscope. L'occasion pour les représentants des départements présents de découvrir le collège de Lencloître et son équipe fortement impliquée sur Agrilocal, la ferme de Blas'lait et ses 150 vaches et



la Fabric' d'Alice et son atelier de fabrication de pâtes artisanales. Un partage d'expériences mettant en évidence le savoir-faire des cuisiniers, des producteurs et artisans et l'intérêt de la plateforme pour travailler ensemble avec des produits locaux et de qualité.

Semaine "Connectez-vous local" du 30 mai au 3 juin

Pour cette nouvelle édition, 39 participants ont préparé un repas 100% local ou proposé un produit local par jour à leurs convives.



A l'honneur, les enfants de l'école Schoelcher de Migné-Auxances qui ont concocté un menu pour la semaine préparé par la cuisine centrale : un produit local par jour dans les 5 écoles de Migné-Auxances (vaourts nature des "Prairies de la Gartempe", tartes aux fraises du "Relais des desserts".

pâté marmite de Sommières-du-Clain et bûchettes de chèvre de la "Ferme du Maras").

Bravo car grâce à vous, la plateforme en 2021-2022, c'est :

- Pour 2021, un chiffre d'affaires de 403 000 €, dont 24 % de bio.
- Sur les mois de janvier à mai 2022, une augmentation de 13 000 € par rapport à 2019 (2019 étant l'année du plus gros chiffre d'affaires).
- 132 acheteurs et 178 fournisseurs inscrits en mai 2022.



Bienvenue aux nouveaux inscrits sur la plateforme

√ Fournisseurs:

- · GAEC des Baudrillons (Archigny) : farine
- GAEC La ferme de la Croix Blanche (Saint-Gervais-les-Trois-Clochers): volailles, oeufs
- Association Projecat (Loudun): vin
- EARL Naudin (Saint-Saviol) : pâtes, farine
- Bonnin (Saint-Jean-de-Sauves) : légumes
- · ADAPEI 86 (Boivre-la-Vallée) : volailles
- EARL Les chèvres de l'Auxance (Migné-Auxances) : fromages, viande, charcuterie chèvre
- GAEC Les jardins de Baptresse (Château-Larcher) : pommes de terre
- EARL Les forges (Maillé) : volailles
- La p'tite ferme pays'ânes (Archigny) : pommes de terre
- NOIRAULT Charles (Savigné) : miel
- BAROTIN Marine (Amberre): fraises
- TESSIER Guillaume (Journet) : légumes bio
- · MFM86 (Chauvigny): miel
- Le Verger des p'tits délices (Saint-Gervais-les-Trois-Clochers) fraises, framboises

✓ Acheteurs :

- · Commune de Migné-Auxances (5 écoles)
- · Association PEP 86 : structure médico-sociale à Biard
- Clémence & Antonin : portage de repas à Neuville-de-Poitou
- La Table de Vernon (David FRUCHON) : restaurant à Vernon
- Abbaye de Bonnevaux : centre de retraite et de conférence à Marçay
- · SIVOS Liniers-Lavoux : 3 écoles
- EHPAD les Capucines à Civray



C'EST DE SAISON!

Les fraises et fruits rouges

A partir de mi-avril, les fruits rouges s'invitent sur la carte des desserts : nature ou en accompagnement d'un fromage blanc, en smoothie, sur une tartelette, ou sur une glace, le plaisir des yeux et du goût est au comble.

Plusieurs fournisseurs de la Vienne en proposent sur la plateforme :

- Ô Potager Familial (Ouzilly)
- EARL d'Ambretin (Lavoux)
- EARL La Noirette à Marion (Messemé)
- SARL Baille Barrelle (Les Roches-Prémarie-Andillé)
- · SCEA Mérigot (Blanzay)
- · La Folie Bergère (Nouaillé-Maupertuis)
- EARL de la Molle (Chauvigny)
- · Barotin (Amberre)
- Le Verger des p'tits délices (Saint-Gervais-les-Trois-Clochers)



Loi Egalim : quelques précisions

Cette loi fixe aux restaurations collectives les objectifs suivants :

 Atteindre 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits Bio dans les menus

Produits durables:

- Produits ayant un Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO): produits bio, labellisés, avec appellation d'origine, Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- Produits issus d'une exploitation bénéficiant de la Haute Valeur Environnementale (HVE niveau 2 et 3 seulement)
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable, du logo Région Ultrapériphérique (RUP)
- Produits issus du commerce équitable
- -"Produits fermiers" ou "de la ferme" uniquement pour ceux où il existe une définition réglementaire des conditions de production
- -Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie *

- -Produits acquis, principalement, sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et d'approvisionnements directs *
- \star article L230-5-1- du Code rural suite à la loi climat du 22 août 2021 a introduit une nouvelle spécificité pour valoriser les approvisionnements directs
- Lutter contre le gaspillage alimentaire, interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
- Diversifier les protéines et mettre en place obligatoirement un menu végétarien dans les restaurations scolaires (depuis le 1^{er} janvier 2022)
- Informer chaque année les convives (ratios et plan nutritionnel)
- Substituer le plastique à usage unique...

Références: Loi EGALIM du 30 octobre 2018 entrée en vigueur en 2020, décret n°2019-351 du 23 avril 2019, article L230-5-1- du Code rural suite à la loi climat du 22 août 2021

Idée ou suggestion

→ Contactez l'équipe d'animation Agrilocal86

- Alain Graval pour les collèges 05 49 62 91 94 - agraval@departement86.fr
- Magali Bregoin pour les autres acheteurs 05 49 62 91 71 - mbregoin@departement86.fr
- Jasmine Kenny pour les fournisseurs 05 49 44 74 23 - jasmine.kenny@vienne.chambagri.fr





