

La lettre d'info



Édito

L'année scolaire qui démarre ouvre pour la restauration collective une nouvelle période de projets et d'activité intense : un moment pour tester, essayer de nouvelles recettes, de nouveaux produits locaux et donner l'occasion aux convives de découvrir d'autres goûts, d'autres façons de cuisiner.

Les fournisseurs vous proposent une gamme très étoffée de produits et ont à cœur de vous les faire découvrir. Tous les ans, de nouveaux producteurs et acheteurs se joignent au réseau, signe du dynamisme et de la diversité de notre territoire.

L'achat en proximité est un moyen efficace et probant pour maintenir une économie locale, des campagnes vivantes et du lien entre producteurs et consommateurs. C'est aussi un moyen d'agir sur l'empreinte carbone et de faire le pari de la qualité dans les assiettes à un coût acceptable.

Agrilocal86 a cette vocation de faciliter et toujours promouvoir les circuits courts, pour tous les bénéfices que cela apporte en terme de qualité et de relationnel.

Nous vous savons investis et acteurs de cette démarche vertueuse, c'est la force de ce réseau et c'est ce qui transparait dans les résultats de la plateforme et au fil des échanges qui se sont tissés.

Cette lettre vous apportera des informations diverses sur les activités de notre réseau de la Vienne passées et à venir, les nouveaux inscrits et quelques idées de produits de saison.

Je vous en souhaite bonne lecture.



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

- **La Ferme s'invite** : du 9 au 11 novembre au Parc des Expositions de Poitiers
- **Café Agrilocal** : 27 novembre matin au Lycée Victor Hugo à Poitiers

Retour sur les événements

Au pré de la ferme

Trois producteurs ont ouvert la porte de leur exploitation aux acheteurs d'Agrilocal dans le cadre du circuit « Au pré de la ferme » le 10 avril dernier :

- **Alain PAINEAU, à Vicq-sur-Gartempe (légumes)**
- **La ferme «Les Prairies de la Gartempe», à Vicq-sur-Gartempe (produits laitiers)**
- **La ferme des Petits Partenais, à Archigny (viande de volaille)**

Cette journée de rencontre a permis aux producteurs d'échanger avec près de 40 visiteurs sur leur métier, leurs contraintes et présenter leur gamme de produits.

// La ferme des Petits Partenais



// Alain PAINEAU



// Les Prairies de la Gartempe

Forum Agrilocal86

Près de 150 visiteurs sont venus à la rencontre des producteurs à Saint-Benoît. Echanges, dégustations, l'occasion de tisser des liens et d'échanger autour des produits, circuits de vente, besoins des acheteurs...

Un grand merci aux exposants qui ont généreusement répondu présents et contribué à la réussite de cet évènement annuel et à la commune de Saint-Benoît pour ce bel accueil. Rendez-vous l'année prochaine !



A noter dans vos agendas :

Le « Café Agrilocal » sur la matinée du 27 novembre au Lycée Victor Hugo à Poitiers. Participez à une rencontre conviviale entre utilisateurs de la plateforme. Témoignages, retours d'utilisateurs, questions sur Agrilocal86 y seront abordés.

« Au pré de l'assiette »

40 établissements ont répondu présents pour cette semaine Agrilocal : plus de 21000 convives ont pu savourer des menus à base de produits locaux. Parmi les participants, le collège Saint-Exupéry de Jaunay-Marigny a proposé un menu halloween coloré et 100% local avec une soupe de butternut, des pâtes colorées et leur sauce tomate maison, un fromage blanc et un gâteau de carottes. L'occasion d'échanger avec l'équipe de restauration, mais aussi avec quelques élèves très satisfaits de la variété des produits et menus proposés au collège.



APPEL À TÉMOIGNAGES !

Pour alimenter les lettres d'infos à venir et partager sur des expériences d'utilisateurs d'Agrilocal86, nous lançons un appel à témoignages des utilisateurs de la plateforme (votre activité, vos objectifs, ce que le réseau vous apporte ...).

Merci pour votre collaboration !

Contact au 05 49 62 91 76

À DEUX PAS de CHEZ VOUS

Découvrez les producteurs de la Vienne

#ADEUXPASDECHEZVOUS

Stand du Département de la Vienne
La Ferme s'invite du 9 au 11 novembre 2024



#ADEUXPASDECHEZVOUS

UNE SÉRIE DE VIDÉOS

à retrouver sur

■ lavienne86.fr



Bienvenue aux nouveaux inscrits !

AGRICULTEURS

- **Florent SUIRE** (Bournand)
Maraîchage
- **GAEC Du Moulin de la Chaume** (Champagné-Saint-Hilaire)
Maraîchage
- **EARL de la Croisette** (Civaux)
Légumineuses
- **Didier GUILLON** (Jouhet)
Miel
- **EARL La Croix Blanche** (Mignaloux-Beauvoir)
Pâtes bio
- **Emmanuel JAMET** (Senillé-Saint-Sauveur)
Courgettes, légumes et fruits surgelés

ARTISANS

- **SAS MDH** (Archigny)
Boulangerie-viennoiserie
- **Huilerie de Neuville** (Neuville-de-Poitou)
Huiles colza, noisette, tournesol, noix
- **SERENITY BISCUITS** (Vicq-sur-Gartempe)
Biscuits, gâteaux, nougat

AUTRES FOURNISSEURS

- **EIRL Stéphanie MARTIN L'épicerie** (Gençay)
Légumes, épicerie sucrée et salée, fromage

ACHETEURS

- **M&Y, Food truck** (Lavoux)
- **L'assiette du sportif** (Valence-en-Poitou)
- **Le Domaine de Roiffé** (Loudun)
- **Lycée professionnel Raoul Mortier** (Montmorillon)
- **Commune de Valdivienne**
- **EHPAD Les Rousselières** (Pleumartin)
- **Association « Pourquoi pas la Ruche »** (Poitiers)

Coup de projecteur sur ...

Les légumineuses

Ces aliments, précieux pour composer des menus végétariens, présentent un certain nombre d'atouts :

- peu onéreux, ils peuvent faciliter l'équilibre du coût denrées sur les repas de la semaine
- d'un point de vue nutritionnel, ils sont riches en protéines, en vitamines et minéraux
- leur conservation longue permet de les commander en plus grande quantité et de limiter les frais de livraison et trajets des producteurs
- ils peuvent se décliner sous plusieurs formes dans les menus, en plat chaud ou froid, salade, plat principal, soupe, galettes, tartinade et même en dessert !

Sur Agrilocal86, un certain nombre de producteurs de la Vienne proposent ces produits, en conventionnel ou en bio :

- La Chevêche, à Saint-Martin-la-Pallu
- Hubert Gault à Latillé
- Ecolience à Genouillé
- EARL La Croisette à Civaux
- GAEC Matringhem à Jouhet
- EARL de Pontaigon à Lhommaizé
- La Ferme de la Reversaie à Romagne
- Agri Oléa à Aslonnes
- EARL Lidon à Chauvigny
- L'Eveil à Poitiers
- La SCEA Filsoie à Senillé-Saint-Sauveur
- Jean-luc Pousse à Saint-Savin

Voici quelques idées de recettes que vous trouverez en cliquant sur le lien suivant :

[Livret de Recettes végétariennes](#)



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 71 - mbregoin@departement86.fr
- ◆ Juliette Bastard pour les fournisseurs
05 49 44 74 43 - juliette.bastard@vienne.chambagri.fr

