

La lettre d'info



Édito

Nous démarrons une nouvelle année qui, nous l'espérons, marquera la fin d'une crise sanitaire sans précédent et vous, acheteurs et fournisseurs, vous permettra de reprendre une activité normale sur la plateforme Agrilocal86, voire la développer. Malgré tous ces désagréments, cette crise aura néanmoins permis de conforter la nécessité et notre volonté de développer les circuits de proximité dans le département, promouvoir une alimentation durable et locale créatrice de valeur ajoutée pour l'économie locale. Ainsi, nous poursuivrons l'ensemble de nos actions vous permettant de développer de nouvelles relations commerciales, dans l'intérêt d'une alimentation de qualité et de saison pour l'ensemble des convives dont vous avez la responsabilité. Pour cette nouvelle lettre d'information, nous vous proposons des nouveautés, avec des zooms produits, de quoi vous donner quelques idées de produits à préparer et à commander sur la plateforme et les actions à venir que nous allons mettre en place pour poursuivre la dynamique Agrilocal86... Bonne lecture !



Benoît PRINÇAY
Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



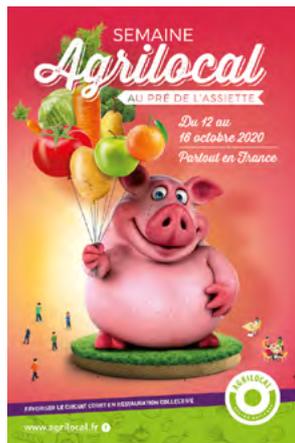
AGENDA

"Au pré de la ferme"
du 1^{er} au 5 février :
[inscription ici](#)

**Résultats des Trophées acheteurs
et Fournisseurs fin février 2021**

"Connectez-vous local"
du 31 mai au 4 juin 2021

ACTUALITÉS



Opération "Au pré de l'assiette"

La Vienne a organisé cette opération du 12 au 16 octobre. Elle a consisté pour les 35 établissements participants (les 31 collèges, les communes de Vivonne, Sèvres-Anxaumont, Dissay et la Résidence de la Tour à Charroux) à préparer dans la semaine, un repas 100 % Agrilocal86 ou à cuisiner un produit Agrilocal86 par jour.

Zoom sur l'opération au collège Théophraste Renaudot

Le mardi 13 octobre, Christophe Vezien, chef de cuisine, a concocté un repas 100 % local à l'occasion de la semaine "Au pré de l'assiette". Au menu, on pouvait notamment déguster les fromages de chèvres de Jean-Frédéric Granger à Celle-L'Evescault, les pommes des Vergers de Chezeau aux Roches-Prémaries et différents pains de la Boulangerie Rivet de Saint-Benoît. Merci aux fournisseurs de leur présence pour expliquer aux élèves l'importance de manger local !



Merci aux fournisseurs de leur présence pour expliquer aux élèves l'importance de manger local !

[Pour en savoir plus](#)

Au pré de la ferme 2021

Du 1^{er} au 5 février 2021, l'opération "Au pré de la ferme" s'adapte au contexte sanitaire. L'opération prendra cette fois la forme des autres semaines Agrilocal, en proposant aux établissements volontaires de cuisiner un repas 100 % Agrilocal86 ou un produit Agrilocal86 par jour. Cliquer ci-dessous et rendez-vous au printemps si le contexte le permet pour des visites d'exploitations.

[Cliquer ici pour vous inscrire](#)





Avez-vous pensé à ces produits ?

✓ La viande de Chevreau

Diversifiez vos repas avec la viande de Chevreau. Production locale typique en raison d'une production de lait de chèvre importante sur le territoire. Cette viande se consomme traditionnellement à Pâques mais pas seulement ! À commander dès maintenant sur Agrilocal86. Vous trouverez des idées de recettes [en cliquant ici](#)



✓ La confiture

Pourquoi ne pas commander de la confiture sur Agrilocal86, pour accompagner fromages blancs et autres desserts ? De multiples parfums à découvrir en pot de 1 kg chez [Oriane Lauer](#) à Senillé-Saint-Sauveur.



✓ Les crèmes glacées

Tout nouveau sur Agrilocal86, le Glacier de Bellefois à Neuville-de-Poitou propose de délicieuses crèmes glacées issues d'une fabrication artisanale qui valorise au maximum les producteurs locaux et bio. Vous pourrez découvrir la glace à la vanille, au chocolat, ou caramel, en pots de 100ml.



✓ Les escargots du Poitou

Encore une découverte ou redécouverte pour vos convives, disponible sur Agrilocal86. Amélie Lomont vous propose ses escargots élevés à Senillé – Saint-Sauveur. Des préparations cuisinées intéressantes, pour de petites tartines en entrées. En poitevin, les escargots prennent l'appellation de lumas !



TÉMOIGNAGE DE FOURNISSEURS



La Folie Bergère, c'est Laurence, Amélie et Benoît, 3 agriculteurs qui vous proposent de la viande d'agneau, des légumes de saison et des fruits sur la commune de Nouaillé-Maupertuis.

"Tout est certifié Bio et surtout cultivé avec passion ! Notre projet se nourrit des compétences et des personnalités de chacun ainsi que de la volonté de travailler ensemble. Il constitue un support de diversifications et de lien social depuis 2015. Les premières commandes sur Agrilocal86 démarrent et ont notamment permis de proposer des tomates et des fraises à l'épicerie sociale de

Migné-Auxances durant l'été 2020.

Nous espérons que ce partenariat, simple en terme administratif et efficace, puisse se renouveler tout au long l'année au rythme de la saisonnalité des produits.

Nous sommes fiers que nos productions nous associent aux acteurs de notre territoire proche. Nous envisageons de développer des partenariats avec d'autres structures (collèges, lycées, écoles, CCAS...) afin de leur proposer une alimentation de qualité avec des produits locaux".

lafoliebergere.fr

Idée ou suggestion

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

◆ Alain Graval pour les collègues
05 49 62 91 94 - agraval@departement86.fr

◆ Charlene Poussard pour les collègues
05 49 62 91 79 - cpoussard@departement86.fr

◆ Séverine Dorizon, coordinatrice
05 49 62 91 19 - sdorizon@departement86.fr

◆ Jasmine Kenny pour les fournisseurs
05 49 44 74 23 - jasmine.kenny@vienne.chambagri.fr

