

agrilocal86

Votre marché de restauration collective



LE FORUM AURA LIEU LE 24 SEPTEMBRE À BLASLAY !

La canicule s'étant invitée début juillet, le forum Agrilocal86 est reporté au 24 septembre sur l'aire de loisirs de Blaslay. Il se tiendra de 11h30 à 14h et sera suivi d'une visite de la ferme de Blas'lait pour celles et ceux qui le souhaitent.

Venez à la rencontre des acheteurs et fournisseurs lors d'un moment convivial ! Près de 20 fournisseurs seront présents sur place pour vous faire découvrir et déguster leurs produits. D'autres partenaires tels que Vienne Agro Bio et Resalis se tiendront également à votre disposition pour échanger sur les besoins de la restauration collective en matière de produits locaux et de logistique.



AGENDA

Au pré de l'assiette
du 6 au 10 octobre 2025

La ferme s'invite
du 7 au 9 novembre 2025
Parc des Expositions
Poitiers

Café Agrilocal86
1^{er} trimestre 2026

ÉDITO

Deux semaines après la reprise des classes, le moment est propice pour relancer l'achat de produits locaux et en proposer au menu dès que possible ! Agrilocal86 est un bon moyen d'augmenter la part des produits Egalim. Dans notre département, nous pouvons nous féliciter de voir combien cette démarche est partagée et engagée par bon nombre de restaurations collectives et de fournisseurs locaux. Une alchimie qui fonctionne et apporte une qualité de repas dans les assiettes en valorisant le savoir-faire des cuisiniers, en participant au maintien des productions locales.

Je fais le pari que ce mouvement démarré en 2017 poursuivra sa lancée cette année encore. Pour aller plus loin dans cette démarche d'approvisionnement local, la question de la logistique des circuits courts est à l'étude depuis un an pour proposer, à partir de 2026, une solution pour mutualiser le transport et créer des points de massification. Accompagné par le Collectif fermier du Poitou, un groupe de producteurs de la Vienne est en train de construire ce maillage pour proposer une solution durable et à terme amplifier le taux d'achat de produits locaux dans les restaurations tout en apportant une réponse plus écologique à la question du transport de denrées. Un défi à relever et soutenu par les 7 EPCI de la Vienne, le Département et la Région Nouvelle-Aquitaine... Autre nouvelle importante, la comptabilisation désormais possible des produits locaux acquis via la plateforme dans les 50% de produits durables et de qualité. Une raison de plus pour utiliser Agrilocal86 !

Dans cette lettre, vous pourrez retrouver les moments clés du réseau Agrilocal86, la liste des nouveaux inscrits ainsi que des informations sur le projet de structuration logistique et bien-sûr les rendez-vous à ne pas manquer ! Le forum Agrilocal86 aura lieu très prochainement, nous vous y attendons nombreux pour échanger et faire connaissance avec les nouveaux venus !

Bonne lecture à vous

LE CCAS DE CHARROUX RÉCOMPENSÉ

Félicitations au CCAS de Charroux qui a reçu un trophée acheteur en février 2025 ! La cuisine centrale prépare des repas pour les personnes accueillies à la Résidence Autonomie de la Tour et pour les enfants de l'école.

Les cheffes cuisinières Emilie Chardat et Marie Line Bessaguet préparent, chaque jour, des repas dégustés par 36 personnes âgées et une centaine d'enfants de maternelle et de primaire. Des convives de générations bien différentes, donc. Mais qui bénéficient tous de la chance, offerte par le CCAS de Charroux, de découvrir dans leurs assiettes des produits de qualité, issus de fermes installées à quelques kilomètres de leurs établissements.

Inscrit sur la plateforme Agrilocal86 depuis 2019, le CCAS de Charroux est devenu rapidement un acteur incontournable de la démarche dans le département.



Il participe activement à toutes les animations proposées dans ce cadre et a même accueilli dans ses murs le Forum Agrilocal86 en juillet 2022 !

Avec 187 consultations lancées et 144 marchés contractualisés depuis leur inscription, les deux cheffes peuvent désormais compter sur des collaborations bien instal-

lées avec les producteurs de leur territoire. L'une comme l'autre se félicitent de l'utilisation de cet outil : "Agrilocal86 nous permet de travailler régulièrement avec des produits locaux et de recourir facilement à des approvisionnements en circuit court. C'est une vraie opportunité, pour nous, d'avoir accès de manière si simple aux producteurs de notre territoire."

©association Nationale Agrilocal

CAFÉ AGRILocal86 : RETOUR D'EXPÉRIENCES



Fin novembre 2024, le café Agrilocal86 a rassemblé près de 50 participants au Lycée Victor Hugo à Poitiers.

Au programme : des ateliers autour de l'utilisation de la plateforme ainsi que des échanges entre acheteurs et fournisseurs sur leurs attentes et besoins mutuels. Un retour sera réalisé lors d'un prochain café et mis en ligne sur le site Agrilocal86.

Deux présentations ont également été proposées par :

- **Charlotte HUMBLLOT** sur le fonctionnement de la plateforme ProxiDon
- **Claire CAILLAUD**, représentant le collectif fermier, sur la présentation du projet de structuration logistique des circuits courts dans la Vienne (cf article ci-contre)

ProxiDon, c'est quoi ?

Les Banques Alimentaires luttent depuis 1984 contre la précarité et le gaspillage alimentaire.

Née en 2016, la plateforme numérique ProxiDon permet une mise en relation directe entre donateurs et associations d'aide alimentaire afin de collecter les petites quantités d'inendus.

Cette solution innovante permet une action solidaire concrète afin d'avoir un réel impact environnemental et social.

UN FONCTIONNEMENT
SIMPLE ET RAPIDE



AU PRÉ DE LA FERME LE 16 AVRIL 2025

Le 16 avril dernier, deux producteurs ont ouvert la porte de leur exploitation aux acheteurs d'AgriLocal86 dans le cadre du circuit "Au pré de la ferme". 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.

/// Marine et Pierre, producteurs
de fraises à Mirebeau



/// Audrey, Sophie et Christian Bonnin,
producteurs de noisettes,
"La Noisette de l'Ouest" à Loudun



PROJET DE STRUCTURATION LOGISTIQUE

En deux mots :

Le Collectif fermier du Poitou, avec la contribution de Resalis, de l'AFIPAR, de Trans'ferme, la Chambre d'Agriculture, le CIVAM, mène un projet de structuration logistique des circuits d'approvisionnement de proximité dans la Vienne. Il est accompagné et soutenu dans cette initiative par les EPCI de la Vienne, le Département de la Vienne et la Région Nouvelle-Aquitaine.

Ce futur projet sera porté par un groupe de producteurs mobilisés dans la Vienne dans l'idée de déployer un "Resalis Vienne" à partir de 2026. Près de 50 producteurs sont impliqués dans cette réflexion, pour mettre en place un système de logistique mutualisé (de la commande à la livraison), dans l'objectif de réduire les coûts en temps et en carburant pour les producteurs qui livrent les restaurations collectives.

Cette future structure associative sera articulée avec les dispositifs existants notamment AgriLocal et Montplateau. Elle permettra, à l'échelle départementale, le déploiement d'une logistique mutualisée, adaptée, structurée autour de points de massification répartis à terme sur l'ensemble du territoire et complémentaire des outils déjà en place, afin de développer encore davantage l'accès aux produits locaux du territoire.

L'association Resalis sera présente sur le forum AgriLocal86 et est à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

FORMATION PROPOSÉE AUX RESTAURATIONS COLLECTIVES PAR INTERBIO ET L'ÉQUIPE AGRILocal86

Un atelier conseil destiné aux restaurations collectives (écoles, établissements médico-sociaux, communes, EHPAD,... - hors collèges) sera proposé le 12 novembre à Gençay.

L'objectif ? donner des outils pour accéder aux produits "égalimables" et permettre des échanges de pratiques entre restaurations collectives.

Vous y trouverez :

- des conseils pour atteindre plus facilement les objectifs de la loi Egalim
- des moyens et outils pour accéder aux fournisseurs locaux, bio, labellisés (outils à disposition dont AgriLocal)
- un point sur les menus, notamment végétariens
- des échanges sur les bonnes pratiques, l'achat de produits de qualité avec un budget maîtrisé
- des informations sur l'aide "Lait et fruits à l'école", la cantine à 1 €
- l'outil de suivi des objectifs Egalim "Ma cantine"

Un autodiagnostic sera réalisé sur place.

Il s'agit d'un premier atelier, il pourra être renouvelé en 2026 sur d'autres territoires en fonction des besoins.



À BOIVRE-LA-VALLÉE, CONNECTEZ-VOUS "LOCAL" DANS LA RESTAURATION DE L'ÉCOLE DE LA CHAPELLE-MONTREUIL

Inscrite sur Agrilocal86 depuis 2019, la commune qui compte 3 096 habitants commande chaque mois des produits locaux pour les restaurations des 4 écoles réparties sur son territoire (La Chapelle-Montreuil, Benassay, Latillé et Montreuil-Bonnin). **Elle a réalisé des commandes sur la plateforme Agrilocal86 pour un total de 67 500 € depuis 2019 (dont 19 000 € en 2024)** pour de la viande, des produits laitiers, des légumineuses, des pâtes et de la farine. Il y a au minimum un produit local par jour dans les menus.

Les 4 restaurations accueillent au total 244 élèves dans les écoles de La Chapelle-Montreuil, Lavausseau, Benassay et Montreuil-Bonnin.

Marie-Hélène AUDEBERT, Maire déléguée et Maryvonne GAILLARD, Adjointe en charge de la restauration scolaire ont ouvert les portes de la restauration en présence de M^{me} ELIAS, agent de restauration à la cantine de La Chapelle-Montreuil.

LES ACHATS AGRILocal86 Désormais comptabilisés dans les 50% de produits durables et de qualité de la Loi Egalim !

L'audit juridique effectué par le Cabinet Adaltys sur la plateforme Agrilocal86 valide la conformité de la plateforme Agrilocal86 pour intégrer des produits achetés via les consultations dans les 50% de produits durables et de qualité Egalim (même si ces produits n'ont pas de labels ou mentions valorisantes).

Pour cela, trois étapes à respecter :

1 Achat via la plateforme Agrilocal86 pour respecter les règles de la commande publique

2 Intégration des deux critères suivants dans le règlement de la consultation (cela n'exclut pas d'avoir d'autres critères en complément comme le prix) :

- performance en matière de performance environnementale (ex : distance entre lieu de production et de livraison, saisonnalité)
- développement des approvisionnements directs

3 Sélection des offres correspondant à ces 2 critères.

Ensuite, via les statistiques, possibilité d'extraire ces données afin de comptabiliser le montant des commandes pouvant être ainsi valorisé en produits durables et de qualité.

Une raison de plus pour utiliser la plateforme et commander des produits locaux !

agrilocal86
Votre marché de restauration collective

en 2024



Chiffre d'affaires
516 000 €
dont **19% en bio**



158
acheteurs



187
fournisseurs



Coup de projecteur sur ...



Les champignons (champignons de Paris, pleurotes) sont disponibles sur Agrilocal86. Deux producteurs de la Vienne proposent ces produits, en conventionnel ou en bio :

- ✗ Le Ressort à Naintré
- ✗ La ferme d'Henryette à Latillé

Un accompagnement idéal et de saison pour les plats d'automne et d'hiver...

Recette du chef cuisinier Stéphane DEBORDE, Maxime DUBOIS et Romain CELESTE du collège Jean-Jacques SOULIER de Montluçon (livre de recettes N°7 Agrilocal)

INGRÉDIENTS :

- ✗ 6 truites
- ✗ huile d'olive, sel, poivre

Sauce au safran :

- ✗ 3 échalotes
- ✗ 15 cl de vin blanc
- ✗ 50 cl de fumet de poisson maison
- ✗ 50 cl de crème
- ✗ 20 pistils de safran

Ecrasé de pommes de terre

- ✗ 1 kg de pommes de terre
- ✗ 50 ml d'huile de cacahuète
- ✗ 30 g de ciboulette

Poêlée de pleurotes :

- ✗ 200 g de pleurotes
- ✗ 20 g de beurre
- ✗ 10 g de persil
- ✗ 10 g d'ail



Préparation pour 6 personnes,
35 mn.
Cuisson 40 mn.

- ✗ Lever les filets de truite puis les réserver au frais. Préparer un fumet de poisson maison.
- ✗ Faire infuser les pistils de safran dans la crème froide. Faire revenir les échalotes ciselées puis ajouter le fumet de poisson.
- ✗ Ajouter la crème de safran, laisser réduire et assaisonner. Réserver au chaud.
- ✗ Éplucher, laver et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- ✗ Égoutter les pommes de terre et les écraser à la fourchette. Ajouter, petit à petit, l'huile de cacahuète et la ciboulette, assaisonner et réserver au chaud.
- ✗ Nettoyer les pleurotes (ne pas les laver), les faire cuire dans le beurre, ajouter le persil et l'ail. Assaisonner et réserver au chaud.
- ✗ Assaisonner et cuire les filets de truite. Dresser les assiettes et servir chaud.



Retrouvez tous ces produits sur agrilocal86.fr : à l'onglet "cartographie", sélectionnez le produit recherché et retrouvez les fournisseurs qui proposent les produits en local.

Ci-dessous et à titre indicatif, une liste non exhaustive des ingrédients produits dans la Vienne :

- **Truite** : Pisciculture du Talbat
- **Huile d'olive, de cacahuètes** : Huilerie de Neuville, Huilerie Lépine
- **Échalotes, ail, ciboulette, persil** : Jamet, L'Éveil, Ô potager familial, Paineau Hortileg, La Chevêche, La ferme Emmaüs Maisoncelle...
- **Vin blanc** : Domaine de la Roussille, le Domaine de Villemont, Morgeau...
- **Crème fraîche, beurre** : La ferme de Blas'lait
- **Pommes de terre** : Garnier, Ô potager familial, Boissinot, Paineau Hortileg, Jamet, Ferme bio 86, PLU Guillaume, Rathier, Job 86, SCEA de la plaine, Le moulin de chaume, SCEA des serinettes, SCEA Mérigot...
- **Pleurotes** : La ferme d'Henryette, Le Ressort



Bienvenue aux nouveaux inscrits !

AGRICULTEURS

- **SCEA des Noisetiers** (Thuré)
Melons, pastèques, butternuts
- **EARL du Champ de Devant** (Ayron)
Haricots blancs, rouges
- **Claire PORTRON** (Quincay)
Maraîchage
- **Cocotte émoi** (Senillé-Saint-Sauveur)
Viande de bœuf, veau et porc bio, produits transformés
- **La Ferme du Picton Gourmand** (Sèvres-Anxaumont)
Fraises et légumes
- **Charlotte LEGRAND** (Marnay)
Miel
- **Nicolas GALLARD** (Saint-Martin-la-Pallu)
Lentilles
- **Nirleem** (Coulombiers)
Insectes
- **Anaïs BOUTET** (Oyré)
Volailles
- **Elise BRETON** (Archigny)
Fromage et yaourts au lait de brebis
- **Guillaume PLU** (Villemort)
Pommes de terre, patates douces, maraîchage
- **Claire BOUTREUX** (Vernon)
Maraîchage
- **Méganne PARTHENAY** (Boivre-la-Vallée)
Viande d'agneau, de brebis, saucisses et hâché
- **L'Asnoisien-Miellerie des Combes** (Civray)
Miel et produits de la ruche
- **EARL de l'Aubonnière** (Saint-Martin-la-Pallu)
Pommes de terre, céleri rave
- **SCEA des Serinettes** (Brux)
Pommes de terre
- **Paineau Hortileg** (Vicq-sur-Gartempe)
Maraîchage
- **Estelle HENRY** (Latillé)
Pleurotes
- **La Poule Maraîchère** (Availles-Limouzine)
Maraîchage
- **Stéphane GAUTHIER** (Adriers)
Volailles entières
- **Les trois racines** (Mazeuil)
Tomates

ARTISANS

- **Boulangerie de l'Europe** (Poitiers)
Pain, viennoiseries, pâtisseries orientales
- **Les Enfarinés** (Romagne)
Pain bio

AUTRES FOURNISSEURS

- **Ferme Emmaüs Maisoncelle** (Lusignan)
Maraîchage, pain

ACHETEURS

- **Lycée professionnel Kyoto** (Poitiers)
- **Centre Communal d'Action Sociale** (Naintré)
- **Résidences services gestion** (Poitiers)
- **Restaurant Au feu de bois** (Chouppes)
- **EHPAD Les Feuillants** (Poitiers)



VOS CONTACTS

- ◆ Alain Graval pour les collègues
05 49 55 87 31 - agraval@departement86.fr
- ◆ Magali Bregoin pour les autres acheteurs et fournisseurs
05 49 62 91 71 - mbregoin@departement86.fr