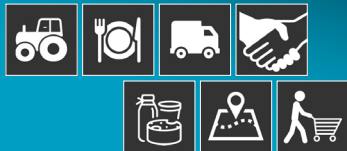


La lettre d'info



Édito

En cette fin d'année scolaire, je remercie l'ensemble des acheteurs et des fournisseurs actifs sur la plateforme d'avoir participé aux actions mises en place comme les visites d'exploitations ou les semaines Agrilocal86.

Vous êtes de plus en plus nombreux et cela nous encourage à poursuivre nos efforts pour valoriser les producteurs locaux et leurs produits, ainsi que les équipes de restauration qui les cuisinent et les proposent quotidiennement à leurs convives.

Pour terminer cette année scolaire, je vous invite tous à nous retrouver lors du second forum Agrilocal86 qui aura lieu le jeudi 11 juillet au collège Arsène Lambert de Lençloître.

J'espère vous y voir nombreux.



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

11 juillet 2019

- 2nd forum Agrilocal86

Inscription obligatoire en ligne :
[cliquez ici](#).

Du 7 au 11 octobre 2019

- Semaine "Au pré de l'assiette"

Du 9 au 11 novembre

- la ferme s'invite au Parc des Expositions de Poitiers

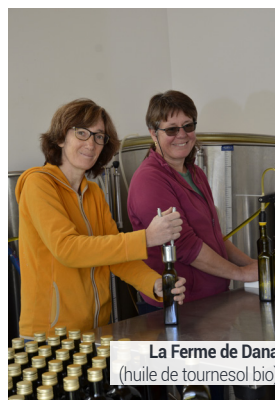
ACTUALITÉS

Opération "Au pré de la ferme" le 6 mars

Une quinzaine d'acheteurs ont rencontré 3 producteurs locaux du Nord Vienne pour y découvrir des produits, leur mode de production et de transformation.



La biscuiterie de Lençloître
(biscuits artisanaux)



La Ferme de Dana
(huile de tournesol bio)



La Fabric' d'Alice
(pâtes sèches artisanales)

Des visites riches en échanges autour de l'adaptation des produits, leur distribution et leur commercialisation en restauration collective.

Remise des Trophées Acheteurs Agrilocal86 le 22 mars



Le Salon des Maires de la Vienne a accueilli la remise des trois Trophées acheteurs de la catégorie "Communes" pour leur participation active à la démarche. Avec le Trophée "Or", la commune de Chenevelles est la plus utilisatrice de la plateforme, suivie de près par le SIVOS de Neuville de Poitou-Yversay, et Civray.

Semaine Agrilocal

"Connectez-vous local" du 20 au 24 mai

37 établissements représentant 13 600 convives ont cette année participé à l'opération "Connectez-vous local", un moment privilégié pour communiquer sur la démarche d'introduction de produits locaux dans les restaurants collectifs inscrits.

A cet effet, des animations ont été organisées dans l'ensemble des établissements inscrits.





✓ Pour une meilleure visibilité auprès des acheteurs, pensez à **actualiser vos fiches** de présentation et la liste de vos produits disponibles

✓ Pour être le plus complet possible, téléchargez vos **attestations sanitaires** ou vos **certificats "signe de qualité"** dans votre fiche.



✓ **Je m'adapte à la production locale**

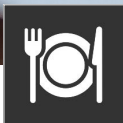
Introduire des produits locaux et en circuits courts est souvent synonyme d'une offre en produits bruts non transformés pour des plats cuisinés maison !



✓ **Vous êtes inscrits mais vous n'avez pas encore utilisé la plateforme ?** n'hésitez à nous appeler (coordonnées en bas de la page), nous pourrions vous accompagner dans votre démarche d'achat de produits locaux.

LA RECETTE DU CHEF

GRIMOLLE AUX POMMES ET A L'ANGÉLIQUE



Ingrédients (6 pers.)

- 150 g de farine*
- 1 sachet de levure
- 120 g de sucre
- 2 œufs entiers*
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 pommes locales*
- 100 ml de lait
- Angélique du marais poitevin (confit ou en liqueur)

* produits locaux à commander sur Agrilocal86

Préparation

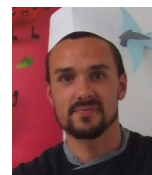
Ce gâteau était cuit traditionnellement dans une feuille de chou au four à pain.

- 1 - Dans un saladier, mélanger farine et levure avec un peu de lait.
- 2 - Ajouter le sucre, les œufs entiers, les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le reste de lait pour obtenir une pâte onctueuse puis l'Angélique.
- 3 - Couper les pommes en quartiers et les incorporer à la pâte.
- 4 - Verser le tout dans un plat à tarte bien beurré.
- 5 - Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés (thermostat 6) pendant 40 minutes.

Bon appétit !

Mickaël
GIRE

Chef cuisinier
DE L'IME PIERRE GARNIER
à Mignaloux Beauvoir



Idée ou Suggestion

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

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

◆ Morgane Mevel pour les collègues
05 49 62 91 86 - mmevel@departement86.fr

◆ Edith Josse pour les autres acheteurs
05 49 62 91 76 - ejosse@departement86.fr

◆ Olivier Passelande pour les fournisseurs
05 49 85 87 81 - olivier.passelande@vienne.chambagri.fr

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