

La lettre d'info



Édito

La crise s'éternise mais vous restez mobilisés pour favoriser l'introduction de produits locaux, de qualité et de saison dans les assiettes de vos convives et nous vous en remercions. En effet, vous êtes de plus en plus nombreux, acheteurs et fournisseurs, à utiliser la plateforme Agrilocal86. Acheteurs, pour diversifier vos approvisionnements en local, participer aux animations pour sensibiliser au "bien manger" et fournisseurs, pour faire connaître vos produits au plus grand nombre et diversifier vos circuits de commercialisation. Ainsi, les résultats enregistrés sur la plateforme en 2020 ont été très satisfaisants compte tenu des conditions sanitaires et c'est grâce à vous. La crise nous contraints dans les rencontres mais nous organiserons dès que possible un événement pour favoriser les échanges entre acheteurs et fournisseurs. En attendant, voici une nouvelle lettre d'information, avec quelques actualités et de quoi vous donner quelques idées de produits à préparer et à commander sur la plateforme... Bonne lecture !



Benoît PRINÇAY
Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



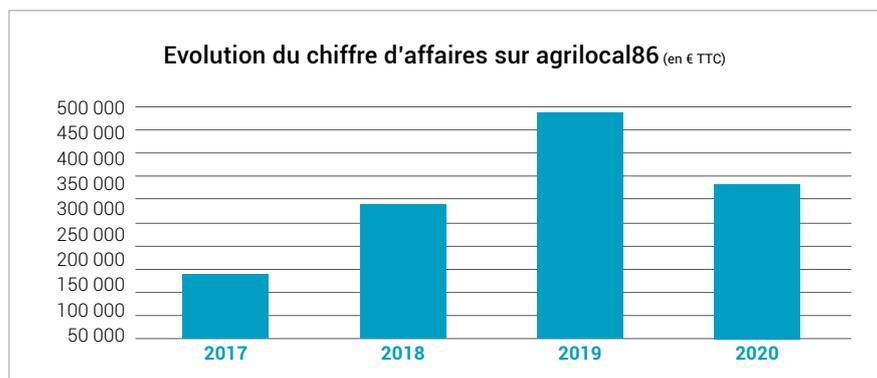
AGENDA

**"Connectez-vous local"
du 31 mai au 4 juin 2021**
[inscription ici](#)

ACTUALITÉS

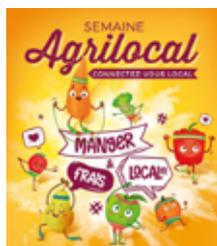
Agrilocal86 en 2020

Malgré la crise sanitaire et la fermeture des établissements scolaires pendant plusieurs semaines, les acheteurs étaient au rendez-vous sur la plateforme pendant cette année atypique que fut 2020. En effet, le chiffre d'affaires enregistré est supérieur à 325 000€ pour 82 tonnes de produits locaux. Nous comptabilisons également sur 2020, 38 nouveaux acheteurs dont les 25 épiceries sociales et solidaires de la Vienne, 8 communes et 15 nouveaux fournisseurs.



Retour sur l'opération "Au pré de la ferme"

L'opération "Au pré de la Ferme" s'est déroulée du 1^{er} au 5 février 2021. Elle a été adaptée au contexte sanitaire et a pris, 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. La première participation de la SPRC (Société Poitevine de Restauration Collective en charge de la restauration scolaire de 32 communes) a été soulignée par un événement presse. [Pour en savoir plus](#)



"Connectez-vous local" 2021

Sur le même principe, l'opération "Connectez-vous local" sera organisée du 31 mai au 4 juin 2021. Il est encore temps de s'inscrire [en cliquant ici](#). Merci de bien vouloir anticiper vos commandes pour permettre aux fournisseurs de s'organiser pour produire et distribuer à temps !



Avez-vous pensé à ces produits ?

✓ La truite chauvinoise du Talbat

La Pisciculture du Talbat à Chauvigny fait son entrée sur Agrilocal86 et propose des filets de truite fumés ou frais, des rillettes de truites fumées, de la truite marinée et des dés de truites fumées. De délicieux produits à découvrir [en cliquant ici](#) et à commander désormais sur Agrilocal86 dans la famille de produits "poissons frais" ou "autres produits de la mer".



✓ Le maïs pop-corn

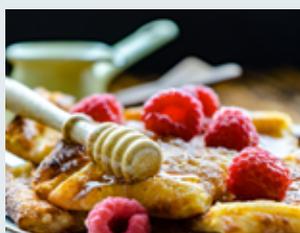
En attendant de pouvoir manger du pop-corn dans les salles de cinéma, vous pouvez en proposer dans vos restaurations, en commandant directement auprès de producteurs locaux sur Agrilocal86.



Vous le trouverez dans la famille produits "Autre épicerie sucrée" à "Pop-corn".

✓ Le miel

Sublimez vos desserts et vos plats sucrés et salés avec du miel du Poitou ! Quatre producteurs - apiculteurs de la Vienne sont référencés sur la plateforme. N'hésitez pas à les solliciter.



✓ Le pois chiche

Savez-vous que le pois chiche se cultive dans la Vienne ? Non seulement il se cultive, mais il se trouve en circuit court, en frais ou en farine, sur Agrilocal86. Il n'y a plus qu'à tester... chiche !



RECETTE DE CUISINE

Moussaka de chevreau

INGRÉDIENTS

- 600g chevreau bio en morceaux
SCEA Le Domaine du Parc
Celle-Levescault

Garniture pour cuisson Chevreau

- 50g tomates concentrées
- 2 boîtes 4/4 tomates concassées
- 2 cuillères à soupe d'huile olive
- 3 aubergines (A.Paineau – Vicq-sur-Gartempe)
- 1 oignon (A.Paineau – Vicq-sur-Gartempe)
- 1 pincée cannelle
- 2 gousses d'ail (A.Paineau – Vicq-sur-Gartempe)
- 100g emmental râpé

Béchamel

- 1L lait (GAEC les Prairies de Vicq-sur-Gartempe)
- 100g beurre (Ferme du Paupiquet à Ansac-sur-Vienne)
- 100g farine
- 1 pincée cannelle

Accompagnement

- 200g semoule



Christophe VÉZIEN et Vincent DUFOR
Collège Théophraste Renaudot à Saint-Benoit

1. Préparation de la viande et la sauce

- Faire chauffer un peu d'huile d'olive, rissoler les morceaux de chevreau puis intégrer les oignons émincés, l'ail, l'origan, la cannelle, la tomate concassée et le concentré de tomates.
- Ajouter un verre d'eau et laisser mijoter tranquillement à feu doux pendant environ 3h pour obtenir des morceaux de chevreau qui s'effilochent tout seul. Mettre de côté.

2. Préparation de la béchamel

- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et cuire 5 minutes sans coloration en brassant doucement.

- Ajouter le lait froid puis faire cuire jusqu'à obtention d'une consistance souple.
- Assaisonner : sel, poivre et cannelle.

3. Préparation des aubergines grillées

- Laver les aubergines, les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Les disposer sur une plaque à four.
- Verser un peu d'huile d'olive dessus, saler et poivrer.
- Allumer le four en position grill, mettre les aubergines à griller et faire cuire totalement.

4. Assemblage de la moussaka

- Dans un plat à gratin, disposer au fond quelques rondelles d'aubergines grillées, puis verser un peu de béchamel pour les recouvrir.
- Ensuite ajouter votre effiloché de chevreau sans trop de sauce. Puis répéter cette opération
- Recouvrir d'emmental râpé puis mettre au four à 180° pendant 20min. Servir chaud.
- Vous pouvez accompagner votre moussaka de chevreau d'une semoule que vous aurez fait cuire avec quelques épices.

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

