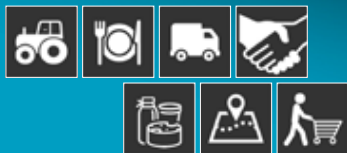


La lettre d'info



Édito

En ce début d'année 2022, le contexte sanitaire reste une préoccupation permanente mais ne porte pas atteinte à votre mobilisation sur la plateforme AGRILocal86. Dans un premier bilan de l'année 2021, les chiffres montrent que malgré les difficultés liées à la COVID, les échanges et consultations se sont maintenus, voire ont légèrement augmenté depuis l'automne... C'est un bilan qui laisse présager de belles avancées dans la progression de l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective, avec tous les bienfaits pour les collégiens, écoliers, résidents, ou bénéficiaires de ces repas.

Nous avons pu maintenir un rendez-vous lors de "l'Agrilocaldating86", rencontre où les échanges ont été riches et instructifs. Nous maintiendrons dans la mesure du possible l'opération "Au pré de la ferme" prévue en mars, dont le programme vous sera bientôt communiqué ainsi que le formulaire d'inscription. Vous trouverez dans cette 11^{ème} lettre d'information un retour sur les derniers événements marquants, quelques actualités, l'agenda des prochains rendez-vous Agrilocal86 et de quoi vous donner des idées de produits à préparer et à commander sur la plateforme...

Bonne lecture !



Benoît PRINÇAY

Rapporteur de la Commission
Agriculture et Ruralité



AGENDA

**Opération "Au pré de la ferme"
le 23 mars 2022**

**Semaine "Connectez-vous local"
du 30 mai au 3 juin**

ACTUALITÉS

Un "Agrilocaldating86" à Ligugé

Un Agrilocaldating86 a eu lieu le mercredi 24 novembre dernier à Ligugé et a rassemblé 20 acheteurs et 14 producteurs, utilisateurs de la plateforme Agrilocal86. Au menu, un speed-dating entre acheteurs et producteurs, suivi d'un échange en sous-groupes autour de l'utilisation de la plateforme et du dispositif Agrilocal86. L'occasion de recueillir les avis, de partager des expériences, et de réfléchir à des améliorations permettant de faciliter et développer l'approvisionnement de la restauration collective auprès des producteurs locaux.



Les produits locaux s'invitent dans les rayons des épiceries sociales

En cette fin d'année et pour la deuxième fois, les épiceries sociales se sont mobilisées pour s'approvisionner en produits locaux. Le principe des épiceries sociales : mettre à disposition des personnes à faible revenu des denrées en contrepartie d'une somme modique proportionnelle à leurs ressources, pour un coût de 10 à 30 % du montant habituel.

25 structures au total ont commandé sur Agrilocal86 pour proposer à leurs clients des produits locaux et garnir les paniers de fin d'année de légumes frais, miel, beurre, biscuits ou jus de fruits produits dans la Vienne.

Retour en images sur l'opération "Au pré de l'assiette"

Cette année, 45 participants ont préparé un repas 100% local ou proposé un produit local par jour pendant une semaine, pour une dégustation et une découverte de nouveaux goûts. Cette opération a été largement appréciée.



- Bœuf bourguignon de chez Bonneau
- Pâtes de la Fabric d'Alice
- Carottes

par Cyrille BOISSEAU et l'équipe de restauration du collège de la Roche-Posay



Velouté de butternut
(Baille-Barrelle)
élaboré par l'accueil de loisirs
de Montmorillon



Avez-vous pensé à ces produits ?

✓ La farine

Produit utilisé dans de multiples préparations, la farine se décline en plusieurs versions (blé, sarrasin, épeautre, millet, sorgho, maïs) mais aussi pois chiches, lentilles, noix, noisettes.



✓ Plusieurs fournisseurs en proposent sur la plateforme :

- **Agri Olea** à Aslonnes
- **Huilerie LÉPINE** à Availles-en-Châtellerauld
- **Hubert GAULT** à Latillé
- **Guillaume MOTILLON** à Saint-Sauvant
- **EARL CHARRAIS** à Mirebeau

✓ Le chou

Parfois un peu bouddé dans les menus, le chou est un légume d'hiver qui laisse un large choix de recettes : farci, en salade, potage, gratin, potée.

Sans compter sur sa richesse en vitamines B et C, puissants alliés en hiver et sur sa diversité : chou-fleur, blanc, rouge, vert, pomme, brocoli, chou de Bruxelles, romanesco ou chou kale, il y en a pour tous les goûts. Un légume à revisiter...



ZéroGaspi86 : un autre volet de l'alimentation durable

Cette action visant à limiter le gaspillage alimentaire, trier et valoriser les biodéchets a été initiée dans les collèges en 2017 et s'inscrit dans les objectifs actés par la Loi Egalim. Les économies réalisées par la valorisation des biodéchets permettent d'augmenter la part d'approvisionnement en produits locaux et de qualité. À partir de 2017, les collèges de la Vienne ont été équipés de tables de tri, bars à salades et composteurs pour limiter le gaspillage alimentaire. Les équipes de restauration et les élèves ont été les principaux acteurs de cette démarche. Le résultat est encourageant avec un poids moyen de déchets qui est passé de 120 g à 80 g par élève et par repas. Après quelques années de recul, un bilan va être fait auprès des collèges pour voir

si des besoins en équipements supplémentaires existent ou si des adaptations pour faciliter le tri et recyclage doivent être envisagées.

Si, en tant qu'acheteur Agrilocal, vous souhaitez plus d'informations sur cette action, n'hésitez pas à nous contacter.



Zérogaspi86



> Certains collèges ont mis en place des tables de troc.

Idée ou suggestion

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

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

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

◆ Juliette Bastard pour les sorties pédagogiques
05 49 62 91 71 - jbastard@departement86.fr

◆ Magali Bregoin pour les autres acheteurs
05 49 62 91 76 - mbregoin@departement86.fr

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

