

En direct ... d'agrilocal16

Lettre d'information n°6 – Novembre 2020

Nous espérons que vous et votre famille êtes en bonne santé.

En cette période de crise sanitaire, l'équipe Agrilocal16 reste mobilisée pour répondre à vos attentes et besoins personnalisés !



« Au pré de l'assiette »

La semaine du 12 au 16 octobre s'est tenue pour la première fois l'opération « Au pré de l'assiette ». Nous avons proposé à tous nos acheteurs inscrits de réaliser un repas 100% Agrilocal16 ou de commander un produit par jour. Cette animation a rassemblé 13 acheteurs de la restauration collective (12 établissements scolaires et 1 EHPAD) soit plus de 6000 repas préparés et servis.

Le Département de la Charente a souhaité à cette occasion offrir des lots :

- des cahiers de jeux Agrilocal16 aux élèves
- des jeux de sociétés aux résidents de l'EHPAD.

Merci aux acheteurs d'avoir participé à cette opération Agrilocal16 !



Photo à l'EHPAD du Pré de l'Étang à Confolens.



Les « cahiers de jeux Agrilocal16 » étaient déclinés en trois versions, selon les niveaux scolaires : maternelle, primaire et collège.



Les trophées Agrilocal16

A l'instar des années précédentes, une remise des trophées Agrilocal16 est organisée afin de désigner les acheteurs et fournisseurs les plus dynamiques de la plateforme. Comme vous le savez, la remise ne pourra pas avoir lieu aux Gastronomades suite à l'annulation de l'évènement. Cependant...



... les gagnants ont été identifiés dans les deux catégories et les cadeaux trouvés !!!

Nous vous tiendrons informés prochainement. Patience...



Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine

Trois producteurs inscrits sur la plateforme Agrilocal16 ont été récompensés lors du Concours de Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Toutes nos félicitations à :

- 🏆 **SARL SM PORC** à Saint Médard de Barbezieux, saveur d'or pour son saucisson sec. Mention spéciale du jury pour sa terrine au Pineau et ses raisins et sa terrine de printemps à l'ail vert.
- 🏆 **EARL DE L'ARBRE** à Rouzède, saveur d'or pour son magret séché tranché, saveur d'argent pour son foie gras de canard entier en conserve.
- 🏆 **SARL CHARCUTERIE DOYEN** à Angoulême, saveur d'argent pour son farci poitevin au bain-marie.



Nos cuisiniers charentais à l'honneur !

Lors des « rencontres Agrilocal16 », qui se sont déroulées le 11 mars dernier, deux cuisiniers de collège ont animé l'atelier cuisine. Ils ont chacun élaboré une recette à base de produits locaux et végétarienne ! A cette occasion, leurs recettes ont été retenues pour figurer dans le livre national des recettes Agrilocal. Merci à eux pour leur implication !

Recette n°1 :



INGRÉDIENTS

- 300 g de lentilles
- 40 g de noisettes
- 100 g d'oignons nouveaux
- 200 g de carottes
- 200 g de navets
- 100 g de poireaux
- 200 g de choux-fleurs
- 40 g de pousses d'épinards
- 40 g de mâche
- 50 g de beurre
- 25 g de miel
- 50 g de tome de vache
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 radis noir
- 1 botte de radis rose
- 1 botte d'aillet
- Huile de noix
- Sel et poivre

Lentilles aux petits légumes de saison, tome de vache et noisettes



Chef cuisinier
Frédéric BAUBEAU
Collège Elisabeth
et Robert Bandinter
LA COURONNE



Préparation
60 min



Cuisson
45 min



6
Personnes

- Nettoyer, préparer, laver tous les légumes. Tailler les carottes et les navets en brunoise. Préparer les sommités de choux-fleurs et émincer les poireaux.
- Après avoir émincé l'oignon, le faire suer au beurre sans coloration. Ajouter les lentilles, mouiller avec le bouillon de volaille (compter 25 min de cuisson après ébullition pour des lentilles vertes et 35 min pour des lentilles brunes).
- Glacer les carottes et les navets (eau, sel, miel et beurre). Cuire les sommités de choux-fleurs au bouillon de volaille.
- Faire étuver les poireaux au beurre. Emincer finement les pousses d'épinards, les radis rose et réserver. Tailler le radis noir en julienne très fine.
- Préparer la mâche en petits bouquets. Après cuisson des lentilles, mélanger tous les légumes glacés : le chou-fleur et les poireaux.
- Dresser les lentilles au centre d'une assiette. Former une couronne autour avec les pousses d'épinards émincées et décorer avec des rondelles de radis. Parsemer la julienne de radis noirs sur les lentilles ainsi que l'aillet.
- Planter un bouquet de mâche au centre des lentilles. Râper de la tome de vache, parsemer de noisettes. Verser un filet d'huile de noix. Servir chaud.

Recette n°2 :



Crumble de légumes de saison



Chef cuisinier
Pascal DESFARGES
Collège Puygrelhier
SAINT-MICHEL



Préparation
50 min



Cuisson
50 min



6
Personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g de choux de Bruxelles
- 600 g de carottes
- 600 g de navets
- 200 g de noisettes épluchées
- 200 g d'oignons
- 1 ail
- 50 g de beurre
- Persil
- Sel et poivre
- Un peu de pain pour la chapelure

- Trier, éplucher et laver les légumes. Blanchir les choux de Bruxelles et les carottes.
- Couper les navets en cubes et les faire sauter.
- Faire suer les oignons émincés. Rajouter le persil trié et lavé ainsi que l'ail.
- Couper le pain, le faire sécher au four et le transformer en chapelure.
- Torréfier les noisettes au four, puis les passer au cutter et les mélanger à la chapelure en ajoutant du beurre fondu.
- Reprendre tous les légumes et les faire sauter à feu vif. Saler et poivrer.
- Déposer en plat de cuisson et ajouter dessus le sable chapelure noisettes et passer au four à 150 °C pendant 50 min. Déguster chaud.



Les rubriques pratiques !

Rubrique Fournisseur



Chers fournisseurs, n'oubliez pas que vous avez sur votre profil la possibilité d'envoyer des messages « push » aux acheteurs. Cette fonctionnalité se trouve sur l'onglet « demandes ». Vous pouvez écrire un message à destination des acheteurs dans votre secteur géographique pour : proposer de nouveaux produits, ceux que vous avez en stock ou tout autre offre.

Rubrique Acheteur



Chers acheteurs de la restauration collective, voici les différents légumes de saison que vous pouvez d'ores et déjà commander sur la plateforme :

Navets, rutabagas, panais, betteraves, carottes, pommes de terre (chair ferme et tendre), choux vert, choux fleur, brocoli, choux blanc et rouge, choux de bruxelle, topinambours, radis (rose et noir), salades, endives, mâche, céleri (rave et branche), différentes courges, poireaux, potimarrons, butternuts, potirons, épinards, fenouils et blettes.

**Besoin d'une idée de recette ? L'équipe d'Agrilocal16 peut vous en proposer !
N'hésitez pas à nous appeler et à commander !**



Deux nouveaux fournisseurs se sont inscrits sur Agrilocal 16 :

- Marie Odile Lucas à Fouquebrune : culture de céréales et de légumineuses,
- Philippe Guédon à Rouillac : production et vente de pâtes bio.



L'équipe Agrilocal16

Nous avons le plaisir d'accueillir depuis la rentrée, Achile Amoros dans le cadre de sa formation Bachelor Business. Il aura pour mission de créer un livret de producteurs Agrilocal16 qui sera à destination des acheteurs. Achile va contacter chacun des fournisseurs afin de procéder à une interview. (Mission différée en raison des mesures sanitaires.)

De plus, nous avons également accueilli deux étudiants, Said et Etienne. Ils sont en DUT Logistique et ont pour missions de faire un projet d'entreprise autour de de l'amélioration de la logistique d'Agrilocal16. Ils vont vous contacter afin de mieux comprendre vos habitudes de commandes, les quantités de production et vos contraintes logistiques. Merci de leur accorder un bon accueil.



De gauche à droite : Mathilde, Said, Etienne et Achile.



Contact

Nous sommes à votre écoute, n'hésitez pas à nous contacter :

Animation

Dany CHABOT : 05 16 09 74 24

Marie-Laure FORNARO : 05 16 09 60 41

Apprentis

Achile AMOROS : 05 16 09 75 97

Mathilde DELAFONT : 05 16 09 60 98