

En direct... d'agrilocal16

Lettre d'information n° 2 – Novembre 2018



BILAN AGRILocal - année scolaire 2017/2018

Les acheteurs et les fournisseurs charentais sont de plus en plus nombreux à être inscrits sur la plate-forme Agrilocal16 ! Un grand merci à eux de faire vivre cet espace dédié à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. Grâce à leur action, **13 tonnes de produits alimentaires** ont été livrées dans les établissements scolaires et les EHPAD de Charente au cours de la première année.



Acheteurs

N'hésitez pas à faire inscrire les fournisseurs avec lesquels vous pourriez travailler pour être en conformité avec le nouveau code des marchés publics.

Au 31 août 2018, on comptait déjà **54 acheteurs** et **85 fournisseurs** répartis sur la Charente.

Les opérations Agrilocal, telles que « **Connectez-vous au local** » en mai 2018 ont rencontré un vrai succès dans les 7 établissements participants. A cette occasion **4 500 élèves** ont pu déguster des produits frais et locaux et répondre à un quizz pendant le repas. Ces rendez-vous ont également été l'occasion de nouer des partenariats avec des fournisseurs engagés.



LISTES DES PRODUITS

La liste des produits s'étoffe de semaine en semaine, aussi n'hésitez pas à la consulter pour identifier de nouveaux produits que vous pourriez commander.

Le nombre de fournisseurs augmentant régulièrement, n'hésitez pas non plus à relancer des appels d'offres sur des produits que vous auriez classés sans suite une première fois ; cela peut notamment être le cas pour les fruits et légumes.

En Charente, vous pouvez compter sur les filières viandes (porc, bœuf & veau, lapin, canard, volailles, agneau) et laitages (fromages, yaourt nature et aromatisé) pour régaler vos convives.

Acheteurs : Vous avez une idée précise des volumes que vous consommez annuellement par catégorie de produits ? Pourquoi ne pas passer à la contractualisation ? **La contractualisation** permet au producteur d'anticiper les besoins annoncés par l'acheteur. L'acheteur est ainsi assuré d'avoir les produits dont il a besoin et le producteur de les écouler au juste prix.

Fournisseurs : N'oubliez pas **d'actualiser la liste de vos produits** sur la plateforme afin qu'Agrilocal puisse vous faire parvenir les offres correspondantes !



GASTRONOMADES 2018

Chaque année, **l'association des Gastronomades** sollicite un grand chef cuisinier pour l'élaboration d'un menu « spécial » réalisé avec des produits locaux. Pour l'édition 2018 qui s'est tenue les **23, 24 et 25 novembre**, c'est **Yves CAMDEBORDE**, ancien juré de l'émission Masterchef et chef de file de la cuisine bistrot, qui a imaginé un menu local.

Dans le cadre de son partenariat avec les Gastronomades, le Département a souhaité associer les **acteurs de la restauration collective de Charente** en vous proposant de préparer ce menu à base de produits commandés via la plateforme www.agrilocal16.fr. Les cuisines centrales de Baignes et Barbezieux ont relevé ce défi !



TROPHÉES DEPARTEMENTAUX

A l'occasion des Gastronomades, le Département a décerné pour l'année scolaire 2017/2018, le trophée :

- **du meilleur acheteur Agrilocal 16** (*montant des commandes effectuées*) à la cuisine centrale de Barbezieux (4B)
- **du producteur le plus actif sur la plateforme** (*nombre de consultations remportées*) à M. Boisbelet, GAEC de l'Argentor à Poursac.

Acheteurs / fournisseurs : les compteurs sont remis à zéro pour l'année scolaire 2018/2019, alors à vous de jouer !



MENU AGRILocal 16

Une étudiante en diététique est venue renforcer l'équipe Agrilocal 16 pendant l'été et vous a concocté des menus équilibrés locaux et de saison pour toute l'année.

Le légume de saison du mois de novembre est : **le potiron**



MENU DE NOVEMBRE

Entrée

Velouté de potiron
(Potiron, carottes, oignons cumin)

Plat principal

Hachis Parmentier de bœuf
Salade verte

Dessert

Fromage frais

Astuces & variantes

Dans la soupe avec du lait de coco ou de la crème fraîche.

Dans les plats traditionnels :
pot-au-feu, couscous, poule au pot.

Pour une entrée festive : une mousse ou un soufflé avec des œufs.

En dessert : dans une tarte parfumée aux zestes d'orange et aux épices, avec de la cannelle, du gingembre et des clous de girofle ; ou encore dans un flan, parfumé au rhum et à la vanille.

Vous avez réalisé des variantes avec le légume de novembre ? Vos convives étaient ravis ? Transmettez-nous des photos !



ÉQUIPE AGRILocal 16 – De nouvelles recrues

Une question, une suggestion ?

Pour tout renseignement vous pouvez joindre la nouvelle équipe d'Agrilocal.

Animation

Dany CHABOT : **05 16 09 74 24**

Marie-Laure FORNARO : **05 16 09 60 41**

Apprentis

Mathilde DELAFONT & Enzo LAGORCE



Agrilocal - 44 rue de l'Arsenal - 16 000 ANGOULEME