



## Les « Rencontres Agrilocal16 »

Le 11 mars dernier s'est tenue la première édition des « Rencontres Agrilocal16 » à la MFR de Cherves Richemont.

Toute l'équipe d'Agrilocal16 était mobilisée pour cette opération dont les objectifs étaient de :

- mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires charentais,
- créer du lien de proximité,
- sensibiliser, échanger, sur les enjeux de la consommation locale.



*Producteurs et acheteurs ont pris plaisir à échanger dans l'espace salon*

Challenge réussi : 60 personnes se sont retrouvées en toute convivialité autour des ateliers proposés !

### - L'espace salon

Une quinzaine de stands a pu être proposée à des producteurs locaux afin de présenter leurs produits. Les dégustations ont été très appréciées !

- **L'atelier cuisine** a été animé par deux chefs cuisiniers du Département, Pascal DESFARGES et Frédéric BAUBEAU. Les participants ont pu réaliser 2 recettes 100% végétariennes : le crumble de légumes et les lentilles aux petits légumes de saison.



*Cuisine pédagogique de la MFR de Cherves Richemont*

- **L'atelier discussion** a permis évoquer les différentes problématiques que peuvent rencontrer les acheteurs et fournisseurs, notamment en termes de logistique.

Sur ce sujet, Marie-Emmanuelle SAINTIER, Vice-Présidente de la Communauté de communes du Mellois en Poitou est venue présenter son dispositif « Mangeons Mellois » en faveur des circuits courts et de la restauration collective locale.



Nous avons terminé ces rencontres par un apéritif 100% Agrilocal16. Les plats végétariens préparés l'après-midi ont eu un franc succès.



Laetitia LAFAYE reçoit son roll up

- **Remise des prix pour les lauréats des Trophées Agrilocal16.**

Un roll up personnalisé a été offert aux producteurs les plus dynamiques de la plateforme (année scolaire 2018-2019).

Bravo à :

- EARL GARCIN à Guimps
- SARL La ruelloise des viandes à Soyaux
- La ferme du Bon Goût à Dignac

Nous remercions François BONNEAU, Président du Conseil départemental, Jérôme SOURISSEAU, Vice-Président en charge des solidarités territoriales, les élus présents, les cuisiniers, et bien entendu, les acheteurs et fournisseurs qui ont fait de cette première édition des « Rencontres Agrilocal16 » une **vraie réussite !**





## Les nouveaux fournisseurs inscrits depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020

### GRAND ANGOULEME :

Le marché d'Edith à Angoulême : viande de bœuf, produits d'épicerie salée et fromages.

### VAL DE CHARENTE :

GAEC de Boistillet à Taize Aizie : pintades et poulets.

Festoyer à Bioussac : légumes à tartiner et plats cuisinés.

### CŒUR DE CHARENTE :

Au marché de la volaille à Mansle. Poulets entiers ou découpés.

Les p'tits moutons de Vévé à Charme. Produits commercialisés : saucisses d'agneau, gigot d'agneau tranché...

### CHARENTE LIMOUSINE :

GAEC la clef du sol à Chabanais : viande de race limousine.

Pressac Julien à Vitrac-Saint-Vincent : baguette, pain au sarrasin, pain de campagne, pain de petit épeautre...



## Nouveaux développements informatiques de la plateforme Agrilocal16

### Pour tous les utilisateurs :

- un onglet «statistiques» est maintenant à votre disposition dans votre profil Agrilocal16.
- Possibilité de transmettre les factures aux acheteurs publics via la plateforme Chorus Pro. Pour cela, les acheteurs doivent au préalable compléter leur profil Agrilocal16 en indiquant leur code service. Un guide sera mis en ligne sur Agrilocal 16 avec toutes les explications nécessaires.

### Pour les acheteurs :

- Un onglet « cartographie » vous permet de visualiser les fournisseurs inscrits autour de chez vous.
- Possibilité de dupliquer vos consultations récurrentes. Il suffit juste de modifier la date de fin de consultation et la date de livraison.



## Planning prévisionnel des actions Agrilocal16 2020/2021

Voici le planning prévisionnel des animations pour l'année 2020-2021 que nos acheteurs ont récemment reçu par mail. Si vous êtes intéressé, par une ou plusieurs opérations, n'hésitez pas à nous en informer par mail ou par téléphone.

Notre équipe est à votre disposition pour vous aider à créer des animations sur mesure !

Etablissement					
Adresse					
Période de l'année	12 au 16 octobre 2020	19 au 22 novembre 2020	Mi-mars 2021	3 <sup>ème</sup> semaine de mai 2021	Toute l'année
Nom de l'opération	Au pré de l'assiette	Les Gastronomades	Au pré de la ferme	Connectez-vous local	Défi 16 fruits
<b>ACHETEURS</b> Préinscription aux ateliers	<input type="checkbox"/> <b>Restauration collective</b> Menu 100 % Agrilocal ou un produit local par jour pendant 1 semaine  <input type="checkbox"/> <b>Livre national de recettes</b> Proposez votre recette 100% locale et soyez édité dans le guide « Cuisiner local à la maison »	<input type="checkbox"/> <b>Restauration collective</b> Réalisation du menu élaboré par les chefs étoilés pour les Gastronomades  <input type="checkbox"/> <b>Soirée de Gala</b> Remise des trophées départementaux Agrilocal16 suivi de son «apéro-rencontre»	<u>L'option la plus sollicitée sera mise en œuvre</u>  <input type="checkbox"/> <b>Circuit de ferme en ferme</b> Itinéraire en bus pour la visite d'exploitations agricoles  -----OU-----  <input type="checkbox"/> <b>Forum/Conférence</b> Echanges entre acheteurs/producteurs  -----OU-----  <input type="checkbox"/> <b>Ciné-Débat</b> Diffusion d'un film sur les circuits-courts/ l'alimentation collective de qualité (titre à définir), débat et buffet Agrilocal16	<input type="checkbox"/> <b>Restauration collective</b> Menu 100 % Agrilocal ou un produit local par jour pendant une semaine	<input type="checkbox"/> <b>Restauration collective</b> Introduire 16 fruits & légumes dans le mois
	<b>Nombre de participants (prévisionnel)</b>				



## L'équipe Agrilocal16

Une question, une suggestion ? Pour tout renseignement, vous pouvez joindre l'équipe Agrilocal16.

### Animation

Dany CHABOT : 05 16 09 74 24

Marie-Laure FORNARO : 05 16 09 60 41

### Apprenties

Andréa CILEO : 05 16 09 75 97

Mathilde DELAFONT : 05 16 09 60 98

Toute l'équipe d'Agrilocal16 espère que vous et vos proches êtes en bonne santé.

Cette crise nous aura rappelé combien la santé est précieuse, combien manger « sain et bon » est important et combien il est primordial de soutenir les agriculteurs locaux !