

# Opération « Au pré de l'Assiette »

Du 11 au 15 octobre 2021



## DOSSIER DE PRESSE

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

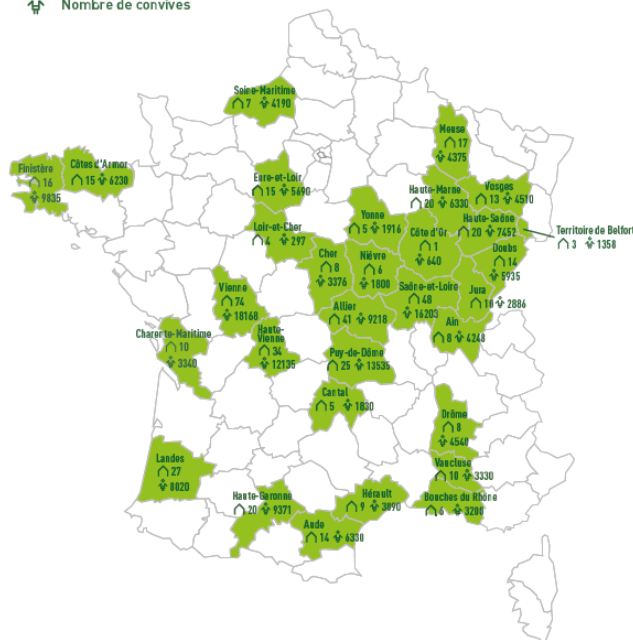


# L'OPERATION

## « Au pré de l'assiette »

 Nombre total établissements participants

 Nombre de convives



## En France :

### LES OBJECTIFS :

La Semaine Agrilocal «Au pré de l'assiette» vise plusieurs objectifs :

- Mettre en avant l'engagement des restaurations participantes à l'opération dans l'accès à une alimentation de qualité et de proximité
- Promouvoir le patrimoine culinaire local
- Mettre à l'honneur le savoir-faire des cuisiniers de restauration collective,
- Sensibiliser, échanger, sur les enjeux du manger local.

## CHIFFRES GLOBAUX

La semaine Agrilocal «Au pré de l'assiette», c'est 31 départements engagés, soit 513 établissements :

340 collèges

21 lycées

122 écoles primaires

16 établissements médico-sociaux

14 autres restaurants administratifs

Plus de 185 000 convives dégusteront des produits de leur terroir dont plus de 127 500 collégiens, 16 600 lycéens, 30 000 écoliers...

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

**agrilocal86**  
Votre marché de restauration collective

# L'OPERATION

## « Au pré de l'assiette »

### Dans la Vienne :

**39 établissements participent à l'opération.**

31 collèges du département ainsi que les communes de Blanzay, Boivre-la-Vallée, Sèvres-Anxaumont, Dissay, la Résidence de la Tour à Charroux, l'IME Pierre Garnier, la MJC de Montmorillon et la SPRC (Société Poitevine de Restauration Collective )

Au total, près de 17 000 **convives** dégusteront des produits locaux de la Vienne cette semaine dont plus de 11 800 collégiens.



Les chefs cuisiniers des établissements cuisineront cette semaine pour leurs convives :

1 repas 100% local durant la semaine,

ou

1 produit local par jour réparti sur la semaine, produits commandés via la plateforme Agrilocal86.

Dans ce cadre, des animations seront mises en place dans les établissements, avec un jeu-concours organisé et un livre « Cuisiner local à la maison » et autres lots à gagner.

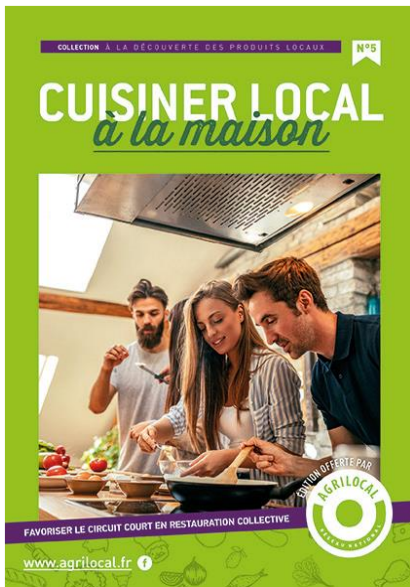


**FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE**



# L'OPERATION

## « Au pré de l'assiette »



## Jeu concours avec à gagner :

### Un livre de recettes « Cuisiner local à la maison »

Pour cette cinquième édition, le département de la Vienne est représenté par deux établissements :

- La Société Poitevine de Restauration Collective à Poitiers avec une recette de Guillaume Poupeau et José Ramos, chefs de cuisine (p.107)
- Le collège René Cassin à l'Isle-Jourdain avec une recette de Laëtitia Raffin, cheffe de cuisine (p.109)



### Grimolle poitevine



**Chef cuisinier**  
**Laëtitia RAFFIN**  
Collège René Cassin  
L'ISLE JOURDAIN



#### INGRÉDIENTS

- 7 c à s de farine (Minoterie Moreau Le Vigeant)
- 2 sachets de levure
- 6 c à s de sucre
- 2 œufs (M. Van Beers - Availles Limouzine)
- 3 c à s d'huile (Bio - GAEC Ferme de Dana - Senillé St Sauveur)
- 5 c à s de lait
- 4 pommes bio (La Famille Teulet - La Roche L'Abeille)

- Prechauffer le four à 180°C (th.6).
- Diluer la levure avec le lait.
- Mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs et l'huile. Incorporer le lait, la pâte doit devenir onctueuse.
- Peler les pommes et les couper en lamelles épaisses. Les ajouter à la pâte.
- Verser dans un moule. Mettre au four 20 min.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



# AGRILOCAL86

## son fonctionnement

### QU'EST-CE-QUE C'EST ?

Agrilocal86 est une plateforme virtuelle de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées...) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans...), sans intermédiaire.

Agrilocal86 est la seule plateforme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique et se veut un outil au service des territoires, s'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale.

Agrilocal86, c'est :

- Une excellente ergonomie pour permettre une utilisation aisée, et un accès simple et efficace à la commande publique pour les producteurs locaux,
- Trois formes de marchés pour une planification des commandes (trois modules développés : gré à gré, marché à bons de commandes, accord cadre),
- Un module de gestion des commandes (bons de commandes, factures).

### COMMENT ÇA MARCHE ?

En quelques clics, l'acheteur accède à l'offre de son territoire et visualise immédiatement des producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 30, 60, 100 km...). Chaque producteur dispose également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.



ETAPE 1

Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.



ETAPE 2

La plate-forme Agrilocal génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.



ETAPE 3

Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.



ETAPE 4

Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme ses produits directement auprès des producteurs.

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



**agrilocal86**  
Votre marché de restauration collective

# AGRILOCAL86

## Ses résultats depuis son lancement

le 1<sup>er</sup> janvier 2017



### 128

ACHETEURS UTILISATEURS  
dont 31 collèges,  
33 communes, 7 lycées,  
25 épiceries sociales,  
6 maisons de retraite...



### 149

FOURNISSEURS

103 agriculteurs,  
10 artisans,  
5 entreprises locales,  
31 autres fournisseurs

PLUS DE

### 10 259

MARCHÉS PUBLICS PASSÉS SUR  
LA PLATEFORME AGRILocal86



Le chiffre d'affaires total réalisé sur la plateforme

### 1 400 000



(dont 325 000 € et 24 % de produits bio en 2020 )



### Plus de 417 tonnes de produits alimentaires

*Viandes, fruits et légumes, produits laitiers, épicerie  
sucrée et salée, boissons...*

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



**agrilocal86**  
Votre marché de restauration collective



## CONTACTS

### DEPARTEMENT DE LA VIENNE

**Presse :**

**Karine DUFOUR**

Tél. : 06 07 24 02 19

kdufour@departement86.fr

**Agrilocal86 :**

**Magali BREGOIN**

Tél. : 05 49 62 91 76

mbregoin@departement86.fr

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

A bientôt sur

[www.agrilocal86.fr](http://www.agrilocal86.fr)

