



Toute l'équipe d'AgriLocal26 vous souhaite une excellente année 2019 ! Qu'elle vous apporte la santé, avec de bons aliments locaux bien cuisinés, et la joie de partager les productions du terroir drômois ! C'est le moment des bonnes résolutions : et si on s'engageait à augmenter la part de produits locaux achetés directement aux producteurs dans les assiettes de nos enfants, nos malades et nos personnes âgées ?

De notre côté aussi, on a pris de bonnes résolutions : toujours mieux vous accompagner, avec des interlocuteurs différents en fonction de qui vous êtes, et ce pour mieux répondre à vos questions (voir la rubrique contacts). Et continuer à vous envoyer régulièrement cette newsletter d'AgriLocal26 pour créer un lien entre vous, et nous ! Elle nous permet aussi de vous tenir informés des dernières actualités et de vous donner des idées recettes.

Nous vous rappelons que nous sommes à votre disposition pour toute question, afin de vous accompagner et de vous faciliter l'utilisation de l'outil AgriLocal26.fr.



Semaine Agrilocal – Au pré de la ferme : Rencontres Agrilocal26 le mercredi 13 mars



Le principe ?

Faire se rencontrer et échanger les équipes de cuisine qui commandent par AgriLocal et les fournisseurs locaux.

Le format ?

Cette année, nous vous proposons une matinée en salle pour vous présenter le bilan 2018 d'AgriLocal26 et vous faire témoigner sur vos expériences et vos besoins pour développer l'achat – vente en circuits courts locaux. Après un repas convivial, une visite d'exploitation permettra de se rendre compte du métier d'agriculteur en Drôme et notamment de fournisseur d'AgriLocal26.

Les modalités ?

Le lieu reste encore à déterminer au moment de la rédaction de cette newsletter, mais vous pouvez déjà réserver le mercredi 13 mars dans vos agendas. Nous vous enverrons un mail pour vous demander de vous inscrire une fois que le lieu et le programme définitif auront été fixés. A noter : ceux qui s'inscriront (acheteurs et fournisseurs) pourront récupérer les statistiques AgriLocal de leur structure en 2018 (volume financier de l'année, quantités, nature des denrées...)

Les saveurs de l'Hiver

Le froid est là, mais ça ne va plus durer. Alors on profite des légumes d'hiver, des soupes, des plats assez denses pour surmonter les températures proches de 0 ! Pommes de terre sous toutes leurs formes, betteraves, carottes et choux dans les assiettes : on déguste. Mais n'oubliez pas, il y a aussi des fruits en cette saison : poires, kiwis et pommes sont toujours d'actualité en ce moment, et poussent en Drôme. Tous ces produits se trouvent sur Agrilocal26.fr, alors n'hésitez plus !



Potirons

On les récolte entre septembre et décembre, avant les premières gelées, mais ils se conservent très bien tout l'hiver. Ils sont riches en vitamines A, B et C et en potassium, mais très pauvres en calories : ils sont donc très bons pour la santé. Alors c'est parti, on met du potiron dans nos assiettes !

- 9 fournisseurs proposent ce produit sur Agrilocal26.fr

Idée recette : Lasagnes au potiron pour 4 personnes

Nous avons le plaisir de partager avec vous une recette proposée par la diététicienne du Conseil Départemental pour développer les repas végétariens, testée et approuvée par des chefs de collègues drômois :



Ingrédients :

- 1 paquet de lasagnes

Pour la sauce béchamel :

- 60 g de beurre
- 60 g de farine T65
- 75 cl de lait demi-écrémé
- ½ cuil à café de miso
- sel, muscade et poivre

Pour la garniture :

- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 250 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 Kg de potiron
- ½ cuil à café de sarriette
- 50 g de graines de courge
- 80 g de parmesan râpé

Préparation :

Plongez les plaques de lasagnes 3 min, dans de l'eau bouillante salée. Faites-les cuire par petites quantités, égouttez et plongez-les dans de l'eau froide. Dans un plat à gratin beurré, étalez côte à côte les lasagnes bien égouttées. Pour la sauce béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine. Laissez cuire à petit feu 2 min sans coloration. Versez petit à petit le lait bouillant, mélangez avec un fouet. Ajoutez le sel, le miso, une pincée de muscade et du poivre. Puis faites épaissir à feu doux.

Dans une cocotte à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif, ajoutez les oignons ciselés et faites-les rissoler 3 min, puis ajoutez les gousses d'ail hachées. Continuez la cuisson sur feu moyen, ajoutez le potiron taillé en brunoise et la sarriette, bien mélanger, et couvrir d'un rond de papier et poursuivre la cuisson 3 min à petit feu. Incorporez la moitié de la sauce béchamel et les graines de courge. Faites cuire 5 min à petit feu.

Répartissez la moitié de la préparation au potiron dans le plat à gratin recouvert de plaques de lasagnes et poudrez un tiers du parmesan râpé, recouvrez cette préparation avec les plaques de lasagnes côte à côte et répartir le restant de la préparation au potiron, poudrez avec le tiers de parmesan. Terminez de recouvrir avec les plaques de lasagnes restantes. Nappez la sauce béchamel, saupoudrez le reste de parmesan. Enfouez 20 à 30 min à 200° (th 6-7).

Nouvelle loi sur l'agriculture et l'alimentation (EGALIM) : 50 % de produits durables dans la restauration collective d'ici 2022



Une loi sur l'agriculture et l'alimentation a été votée, suite à de nombreux débats, en fin d'année 2018. Entre autres points, elle inscrit l'obligation pour la restauration collective publique (restaurants scolaires, hôpitaux, maisons de retraite...) de fournir au moins 50 % de produits durables dans les assiettes d'ici 2022. Ces produits durables comprennent les denrées

certifiées biologiques, qui devront d'ailleurs représenter au moins 20 % du total. Le reste peut inclure les produits sous signes officiels de qualité et d'origine (AOP ou IGP), les productions sous certification agro-environnementales, et si possible les produits locaux.

Fournisseurs : la restauration collective est un marché qui est amené à se développer auprès des circuits courts. Parlez-en autour de vous pour que les producteurs locaux s'organisent et se mettent en capacité de prendre ce marché.

Acheteurs : Agrilocal est un outil qui peut vous aider à respecter ces nouvelles obligations. Si vous voulez en savoir plus sur cette loi et comment elle va vous impacter, Agribiodrôme, la FRAB et la DRAAF organisent une réunion d'information fin mars (date à déterminer, peut-être le 20 ou le 27 mars). Vous pouvez les contacter pour plus d'informations : contact@agribiodrome.fr

À noter pour les collèges publics drômois : un bonus financier est octroyé aux établissements réalisant 15 % de leurs achats en produits locaux via Agrilocal s'ils ont 30 % d'achats locaux au minimum (définition Ecocert de « local »: ancienne Région Rhône-Alpes et ses départements limitrophes).

Acheteurs : en 2019, on développe la confiance et l'anticipation avec les marchés à bons de commande ?

Les marchés de Gré à gré pour organiser une livraison ponctuelle de produit sont encore les plus utilisés sur Agrilocal26. Pourtant, vous avez aussi la possibilité de planifier vos approvisionnements sur du moyen terme grâce aux marchés à bons de commande. Cela permet de sécuriser à la fois les fournisseurs sur des volumes et les acheteurs sur une régularité de livraison. Vous passez un marché sur plusieurs semaines, puis vous éditez des bons de commandes quand vous avez besoin d'une livraison. Simple et efficace ! Si vous voulez apprendre à vous servir de cette fonctionnalité, n'hésitez pas à contacter l'équipe Agrilocal26.



Dès mars, réalisez vos achats en marchés sur avril/mai/juin : vous pouvez planifier vos approvisionnements du trimestre en pains, produits laitiers de vaches, chèvres ou brebis, œufs, salades, carottes...

Fournisseurs : pensez à mettre à jour votre rayon kilométrique de livraison !



Début 2019, le site Agrilocal a été mis à jour. Parmi les nouveautés, les fournisseurs peuvent maintenant déterminer un rayon kilométrique autour de leur entreprise au-delà duquel ils ne veulent pas être contactés, car ils ne seront pas en capacité de livrer aussi loin. Par défaut, ce rayon est proposé à 40 km. Si vous voulez recevoir les demandes d'acheteurs qui sont plus éloignés de vous que cela, rendez-vous vite sur votre espace personnel pour mettre à jour ce rayon. N'hésitez pas à vous référer au guide fournisseur pour trouver comment faire. Ce guide est téléchargeable sur Agrilocal26.fr (onglet « Fournisseurs »).

Un problème, une question ?

- Vous êtes un collègue ou un lycéen : Service Gestion de la Restauration du Département de la Drôme, Chantal Raymond au 04 75 79 81 92
- Vous êtes un autre restaurant collectif public : Direction Economie, Emploi, Insertion, Marion Luce au 04 81 66 88 34
- Vous êtes agriculteur : Chambre d'agriculture, Nina Croizet au 04 75 82 40 00
- Pour tous les autres : Service Développement Agricole du Département de la Drôme : agrilocal26@ladrome.fr // Cassandre Monnet au 04.75.79.81.46

Crédits photos : Association nationale Agrilocal, Francis Rey



Département de la Drôme - ladrome.fr

En application de la Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux Fichiers et aux Libertés, vous disposez des droits d'opposition (art. 26 de la loi), d'accès (art.34 à 38 de la loi) et de rectification (art. 36 de la loi) des données vous concernant. Ainsi, vous pouvez exiger que soient rectifiées ou effacées les informations vous concernant.

Vous ne souhaitez plus recevoir cette lettre d'information ?
Ecrivez à agrilocal26@ladrome.fr pour vous désinscrire