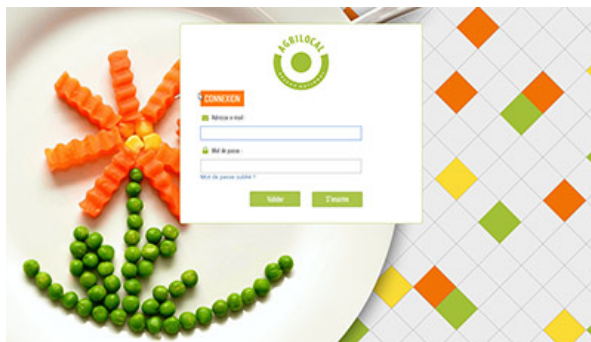




La rentrée est passée, les élèves ont repris les cours, les plages se sont vidées au profit des bureaux, les agriculteurs commencent à préparer la venue de l'hiver... Et Agrilocal26 s'est refait une beauté, pour respecter la nouvelle réglementation sur la protection des données et celle sur la dématérialisation des marchés publics !



Certaines choses changent, d'autres pas : cette newsletter d'Agrilocal26 continue à créer un lien entre l'équipe Agrilocal et vous ! Elle vous permet de vous tenir informés des dernières actualités et de vous donner des idées.

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.

Les saveurs de l'Automne

On a l'habitude des endives et des courges à l'automne (et qu'est-ce que c'est bon !), mais on peut aussi innover ! Vous pouvez faire la fête aux brocolis, céleris, kiwis et autres radis, ou tester les plus surprenants panais, rutabagas et topinambours dans vos menus. Tous ces produits se trouvent sur Agrilocal26.fr, alors n'hésitez plus !

Poireaux

Les poireaux peuvent se récolter toute l'année et se cuisiner de mille et une manière, seuls ou avec d'autres ingrédients : de quoi varier les plaisirs !

- 18 fournisseurs proposent ce produit sur Agrilocal26.fr



Idée recette : Gratin de ravioles aux poireaux et fromage de chèvre pour 60 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 collèges drômois



Ingrédients :

- 10 Kg de ravioles
- 4 Kg de poireaux
- 4L de crème liquide
- 4L de lait
- 2 Kg de fromage de chèvre
- 1 Kg d'emmental
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°-200° (th 6-7).
Lavez et émincez finement les poireaux.
Dans le plat à gratin, mélangez les ravioles et les poireaux et répartissez les morceaux de fromage de chèvre. Ajoutez la crème, le lait, le sel et le poivre.
Parsemer d'emmental râpé et mettre au four.
Laissez cuire 40 min suivant la taille du plat.
Dégustez chaud.

Nouvel acheteur sur Agrilocal26.fr

Bienvenue !

À la Fédération Léo Lagrange qui a reçu délégation des services à l'enfance et à la petite enfance par l'agglomération de Valence-Romans.

Fournisseurs : Profitez de la rentrée pour mettre à jour vos produits !



Pour une meilleure visibilité de votre exploitation sur Agrilocal26.fr, pensez à mettre à jour régulièrement vos produits et leurs dates de production à partir de votre espace personnel, rubrique « Mes produits ». Une liste de produits à jour, c'est plus de chance pour vous de recevoir des consultations qui vous concernent.

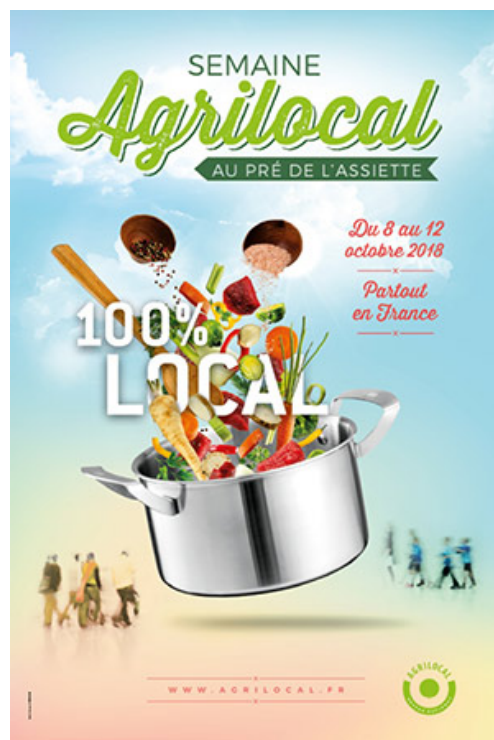
Semaines Agrilocal – Au pré de l'assiette

Cette année nous remettons le couvert pour la semaine du Goût du 8 au 12 octobre ! L'association nationale Agrilocal a de nouveau proposé des outils pour communiquer sur les productions locales dans les restaurants collectifs. Un nouveau livret de recettes à faire en famille, proposé par les cuisiniers qui utilisent Agrilocal, est à gagner par les convives des restaurants participants, sur tirage au sort.

Le principe ?

Des acheteurs volontaires proposeront soit un repas 100% local durant la semaine, soit un produit local par jour réparti sur la semaine.

Vous êtes 8 collègues à vous être inscrits et nous avons aussi le plaisir de compter parmi les participants les écoles maternelle et primaire de St Donat sur l'Herbasse.



Un problème, une question ?

Service Agriculture, Agroalimentaire et Bois du Département de la Drôme
agrilocal26@ladrome.fr - Cassandra Monnet au 04.75.79.81.46

ou la Chambre d'agriculture : 04 75 82 40 00

Crédits photos : Département de la Drôme (Francis Rey), iterroir.fr, Association nationale Agrilocal



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