

“Au pré de l’assiette” 3^{ème} édition **La restauration collective célèbre le goût** **et les circuits courts en Haute-Vienne**

Déjeuner à la résidence La Valoine - Feytiat
Jeudi 10 octobre 2019



50 acheteurs haut-viennois de la restauration collective participent à la troisième édition de “Au pré de l’assiette”. A l’occasion de la semaine du goût, ils se sont engagés à cuisiner et servir des produits locaux, achetés via la plateforme Agrilocal87. Dégustation avec les résidents de l’Ehpad de Feytiat d’un menu 100% Agrilocal87.

Contacts presse : Anne-Catherine Farges, 05 44 00 12 42

Ce dossier de presse est consultable et téléchargeable sur le site internet du Conseil départemental de la Haute-Vienne, www.haute-vienne.fr

Une semaine "au pré de l'assiette" dans 50 restaurants collectifs haut-viennois

Du 7 au 11 octobre, "Agrilocal87 – Au pré de l'Assiette", initié par l'association nationale Agrilocal, investit les cantines de Haute-Vienne. Cette opération, menée durant la *Semaine du goût*, invite la restauration collective à mettre au menu des produits locaux et de saison, en utilisant la plateforme Agrilocal87.com.

C'est l'occasion pour les producteurs de valoriser leur savoir-faire et la qualité de leurs productions, mais aussi du côté des acheteurs de faire connaître leur engagement pour l'alimentation locale de qualité.

16 collèges, 15 communes, 6 Ehpad, 3 hôpitaux, 2 lycées, 6 accueils de loisirs, le cercle mixte de la gendarmerie et le CDEF participent à l'événement.

Enfants, adolescents, aînés, etc, vont manger Agrilocal à Saint-Yrieix-la-Perche, Saint-Junien, Panazol, Feytiat, Le Palais-sur-Vienne, Razès, Bonnac-la-Côte, Compreignac, Châlus, Saint-Mathieu, Condat-sur-Vienne, Bersac-sur-Rivalier, Rochechouart, Eymoutiers, Pierre-Bufferière, Saint-Just-le-Martel, Jabreilles-les-Bordes, Limoges, Saillat-sur-Vienne, Verneuil-sur-Vienne, Nieul, Couzeix, etc.



A l'Ehpad de Feytiat, Jean-Michel Picat, le responsable des cuisines, a choisi de concocter un menu 100 % Agrilocal ce jeudi 10 octobre dans les 2 établissements dont il a la charge (Résidence La Valoine à Feytiat et Résidence Puy Martin au Palais-sur-Vienne).

Au menu du jour

- Velouté de butternuts
- Rôti de porc Cul noir
- Pommes de terre
- Tomme blanche
- Dessert aux fruits de saison (pommes, poires)

Courges butternuts, viande de porc cul noir, pommes de terre et fruits proviennent de la Haute-Vienne (Condat-sur-Vienne, Verneuil-sur-Vienne, Châteauponsac, La Roche l'Abeille) et la tomme a été fabriquée chez nos voisins corréziens.

Au cours de cette semaine Agrilocal, le chef de cuisine a également fait le choix de servir notamment du rôti de veau et des saucisses de bœuf dont les commandes ont transité par la plateforme.

A noter que les Ehpad du Palais-sur-Vienne et de Feytiat utilisent Agrilocal pour commander d'autres produits tout au long de l'année : légumes (tomates, courges, pommes de terre, carottes), fromage de brebis, fraises, yaourts, jus de fruits...
L'objectif de l'équipe de cuisine : valoriser les productions locales auprès des résidents et réveiller leurs sens : goût, odorat, visuel.

Des initiatives Agrilocal en marge de la semaine du goût

- A la fin de ce mois d'octobre, les Ehpad de Feytiat / Le Palais-sur-Vienne et Nieul, ainsi que le Centre départemental de l'enfance et de la famille, vont servir de l'agneau en provenance d'un élevage local. La viande aura été découpée et préparée par les élèves du Lycée le Moulin Rabaud à Limoges. Cette première expérience, reposant sur le tryptique – **valoriser** la production locale, faire **transformer** cette viande par des étudiants dans le cadre de leur **formation** et **servir** un plat de qualité – doit permettre de développer des partenariats valorisants pour chacun des acteurs (producteurs, enseignants, apprentis, cuisiniers, résidents).
- Une collection de livrets de recettes, "Cuisiner local à la maison", est éditée par Agrilocal national. Les ouvrages intègrent des recettes 100% haut-viennoises, proposées des chefs de restaurants collectifs : l'équipe de Feytiat / le Palais-sur-Vienne y est présente avec une recette traditionnelle du pâté de pommes de terre et viande ; Jean-Baptiste Steunou (collège d'Isle) pour l'Émincé de porc limousin aux pâtes fraîches ; Sébastien Bernard (CHU de Limoges) avec la Poitrine de veau à la Limousine, etc.



87 - Haute-Vienne

www.Agrilocal87.com

Émincé de porc limousin aux pâtes fraîches



Chef cuisinier
STEUNOU Jean-Baptiste
 Collège Jean REBIER
 ISLE



Préparation
20 min



Cuisson
20 min



4 Personnes

INGRÉDIENTS

- Échine de porc Limousin : 600 g
- Pâtes fraîches : 250 g
- Courgettes : 250 g
- Tomates séchées : 250 g
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel, ail haché, thym

- Cuire les pâtes fraîches. Réserver.
- Faire revenir les courgettes avec l'ail et le piment. Réserver.
- Saisir la viande, l'assaisonner de thym, sel et poivre. Cuire 5 min puis ajouter les tomates séchées, les courgettes, les pâtes, mélanger.
- Faire revenir l'ensemble 2 à 3 minutes. Servir.
- Couper le porc en lanières et les courgettes en rubans.

En savoir plus sur Agrilocal87

Le Département a ouvert sa plateforme Agrilocal87 en avril 2016. L'objectif : faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs en denrées agricoles locales et offrir aux agriculteurs haut-viennois de nouveaux débouchés.

Agrilocal87 constitue une mesure forte en faveur des agriculteurs, des maraîchers, des artisans de la Haute-Vienne. Cette plateforme internet leur permet de vendre, sans intermédiaire, leur production aux gestionnaires de restaurants collectifs (collèges, cuisines centrales, Ehpad, accueils de loisirs, centres hospitaliers, lycées, centre départemental de l'enfance et de la famille (CDEF), cercle mixte de la gendarmerie...).

Une relation gagnant – gagnant puisque parallèlement, les cuisiniers de cantine peuvent proposer des denrées de qualité, traçables et produites localement à leurs menus.

Et ça marche ! **Plus de 140 fournisseurs sont aujourd'hui connectés à Agrilocal.** Près de 430 produits sont référencés : viande bovine et ovine ; veau, porc, volailles, charcuterie, fruits, fruits rouges, légumes, œufs, yaourts (vache, chèvre, brebis, crèmes chocolat), fromages (vache, chèvre, brebis), huile (tournesol, colza), poisson frais, poisson fumé, pâtes fraîches, pain de campagne, lentilles, quinoa, compotes, jus de fruits, fraises, glaces et sorbets... la restauration collective peut aisément faire son marché sur la plate-forme.

Sur l'exercice 2018, 278 000 € de chiffre d'affaire ont été réalisés sur Agrilocal87, permettant d'écouler 74 tonnes de marchandises.

Ce montant de transaction est déjà largement atteint à ce jour.

Agrilocal87 se porte bien : l'appétit des acheteurs est grandissant, les producteurs et artisans locaux apprécient et goûtent au développement de la plateforme qui leur assure de nouveaux débouchés.