

Si vous ne visualisez pas ce message, [cliquez-ici](#)



Newsletter février 2019

"Au pré de la Ferme" édition 2019 : Agrilocal c'est aussi des liens sur le terrain !



La plateforme Agrilocal40 met tous les jours des acheteurs majoritairement publics et des fournisseurs locaux (Landes et Départements limitrophes) en contact. L'intérêt de la démarche Agrilocal40 vient aussi des opérations terrain qui renforcent le lien de proximité entre les acteurs de la restauration collective comme "Au pré de la Ferme" !

Cette année, les acheteurs publics sont invités les 5 et 12 mars à visiter une conserverie et une exploitation maraîchère en production biologique.

N'hésitez pas à vous inscrire pour l'une, l'autre ou les 2 visites !

- **Mardi 5 mars 2019 de 9h à 11h** : SCA Foie Gras de Chalosse à Hinx
- **Mardi 12 mars de 14h à 16h** : Les Jardins de Nonères à Mont de Marsan

Consultez le [dossier presse de l'Opération "Au Pré de la ferme"](#)

Agrilocal : un outil qui sécurise la commande publique

Agrilocal est un **outil co-construit et audité régulièrement par le cabinet juridique "ADAMAS Avocats Associés"** afin de vérifier la **conformité de l'outil aux règles de la commande publique**, et de faire les rectifications le cas échéant. La majorité des consultations via Agrilocal porteront sur des achats de produits homogènes pour des montants allant jusqu'à 25000 € par an.

Agrilocal est la seule **plateforme gratuite** au niveau national offrant une mise en relation directe entre acheteurs et fournisseurs locaux, tout en étant conforme aux règles de la commande publique et permettant une **dématérialisation complète** de vos marchés publics.

Consultez le [Guide de la commande publique à travers Agrilocal40](#) actualisé pour plus d'informations

Consultez le dernier [rapport de l'audit juridique du Cabinet Adamas](#) sur l'outil Agrilocal

Idee recette pour la restauration collective : poulet fermier pomme-kiwi de l'Adour

Produit	Poulet fermier	Huile de tournesol	Mélange 4 épices	Miel	Sel fin	Jus de poulet rôti	Farine	Echalote entière	Eau	Vinaigre blanc	Pomme	Kiwi	Beurre
Qté pour 100 pers.	100 mcx (1 poulet = 8 mcx)	0,5L	0,05 g	0,5 kg	0,15 g	0,2 kg	0,1 kg	0,25 kg	4 L	0,2 L	25 pc	50 pc	0,5 kg



Emincer les échalottes
 Peler les pommes et les kiwis - couper les en cubes
 Mettre les poulets à mariner la veille dans le mélange : eau + miel + quatre épices + sel

Valeur nutritionnelle pour 100 g	Protéines	Lipides	Glucides	Energie Kcal	Intérêt
	23	7	4	173	P/L > 1

Mode de préparation : Disposer les morceaux de poulet dans des bacs 55 - mettre à cuire

Confectionner la sauce : Faire suer dans du beurre les échalotes, puis les pommes et les kiwis
Ajouter les jus de cuisson des poulets et un peu d'eau
Réduire puis mettre le vinaigre blanc
Rectifier l'assaisonnement

Recette : Qualité Landes

Astuce : le coin des Fournisseurs

Encore du nouveau sur le site agrilocal40.com, un outil en constante évolution pour satisfaire au plus près les besoins des utilisateurs :

- Possibilité de charger plus de 3 documents PDF sur votre profil fournisseur
- Vous pouvez déterminer un rayon maximum de livraison au delà duquel vous ne souhaitez pas être consulté. Par défaut, si vous ne le modifiez pas, le rayon est indexé à 40 km. En conséquence, un acheteur public situé en dehors du rayon que vous aurez déterminé, ne pourra pas vous voir dans la liste des fournisseurs potentiels et ne pourra donc pas vous consulter.

Info +

Nous avons déjà abordé le succès de l'opération "Objectif 100% local zéro gaspi" pour 12 classes de collèges de l'Ecotribu qui ont visité cet automne 8 fournisseurs Agrilocal40. Les visites ont été suivies par la dégustation d'un repas 100% Agrilocal40, le tri et la pesée des biodéchets avec l'objectif de faire un minimum de gaspillage alimentaire à l'issue de ce repas.

[Visionnez le film complet de cette belle opération !](#)

Consultez le [dossier presse de l'opération](#) pour plus d'informations



Contact

Magali LUMINEAU - Sabine DAUGA
Service Agriculture du Département des Landes
Email : agrilocal40@landes.fr
Téléphone : 06 45 12 44 81 ou 05 58 05 41 09

Agenda

- **5/03/19** : Visite de l'entreprise locale SCA Foie Gras de Chalosse (Hinx) par les acheteurs publics du département pour l'opération « Au pré de la ferme »
- **12/03/19** : Visite de l'exploitation maraîchère bio Les Jardins de Nonères (Mont de Marsan) par les acheteurs publics du Département pour l'opération "Au pré de la ferme"

Vous recevez cette newsletter car vous vous êtes inscrit(e)s à Agrilocal40 ou une personne inscrite dans la démarche a souhaité partager ces informations avec vous. Toutes les données personnelles recueillies sont stockées dans un environnement sécurisé pour éviter tout abus. En cas de question à ce sujet, veuillez nous contacter : webmestre@landes.fr.

Si vous souhaitez ne plus recevoir notre newsletter, vous pouvez vous désabonner [en envoyant un message ici](#). 