

POUR TOUTE INFORMATION

sur ce dispositif d'approvisionnement en produits locaux

Mangeons Mellois

410 000 repas par an

C'EST :

Pour les enfants

- manger des produits de qualité dont on connaît la provenance.
- découvrir de nouveaux goûts et des produits locaux.
- contribuer à limiter le gaspillage alimentaire.

Pour les restaurants scolaires

- pouvoir s'approvisionner sur le territoire à un coût maîtrisé, à la fois viable pour les producteurs et acceptable pour les parents d'élèves.
- des menus équilibrés avec une diététicienne.
- aider les producteurs à développer leurs produits.
- élaborer de nouvelles recettes.
- lutter contre le gaspillage alimentaire : dispositif « **Je mange Mellois et je ne gaspille pas** ».
- permettre de rompre l'isolement de chaque cuisinier en créant des échanges entre professionnels de la restauration scolaire.

Pour les producteurs du territoire

- développer, structurer et renforcer une filière économique alimentaire afin d'approvisionner les restaurants scolaires.

Communauté de communes Mellois en Poitou
1 rue du Simplot - 79500 Melle

Contact :

Mickaël Albert, responsable
restauration scolaire

T 05 49 27 80 76 / 06 28 94 22 95
mickael.albert@ccmellois.fr



Produit issu d'une production
100 % locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur

Retrouvez les menus Mangeons Mellois
sur le site : www.melloisenpoitou.fr

Soutien technique et financier



Conçu par la communauté de communes Mellois en Poitou - vectors by freepik.com - Septembre 2018



Approvisionnement
en circuits courts
des restaurants scolaires

Mangeons Mellois : un réseau de producteurs au service de nos écoles



Fromages : Brulain (79), St-Romans-lès-Melle, La Mothe St-Héray (79)
Yaourts : Neuvicq-le-Château (17), Pouffonds (79)
Fromages de chèvre : Celles-sur-Belle (79), Périgné (79), Melle (79), Caunay (79)



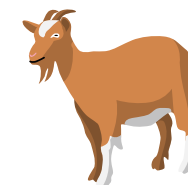
Pâtes : Melle, St-Léger-de-la-Martinière (79)



Légumes : Ecoyeux (17), Melle (79)
Légumes secs : Villefagnan (16)
Lentilles : Vouillé (79)



Viande (porc, agneau, bœuf, canard, veau, viande de chèvre) : Melle (79), Périgné (79), St-Romans-lès-Melle (79), Dampierre-sur-Boutonne (17), St-Léger-de-la-Martinière (79)
Volailles : Nanteuil (79), Dampierre-sur-Boutonne (17)
Truites : Chef-Boutonne (79)
Oeufs : Sainte-Blandine (79)



Nombre de repas servis dans les école(s) dont la cantine participe aux circuits courts



Pâtisserie/tourteaux : Lezay (79), Brioux-sur-Boutonne (79)
Tous nos boulangers locaux

