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

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

Pour les producteurs du territoire

- développer, structurer et renforcer une filière économique alimentaire afin d'approvisionner les restaurants scolaires.
- optimiser la logistique : commandes groupées des restaurants scolaires, centralisation des approvisionnements.

POUR TOUTE INFORMATION

sur ce dispositif d'approvisionnement en circuits courts

Communauté de communes Mellois en Poitou
2 rue des Fusains - 79500 Melle

Contact :
Mickaël Albert, responsable restauration scolaire
T 05 49 27 80 76 / 06 28 94 22 95
mickael.albert@melloisenpoitou.fr

Produit issu d'une production 100 % locale

Fait maison

Les producteurs adhèrent en partie ou intégralement aux filières suivantes :

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

Mellois en POITOU
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

www.melloisenpoitou.fr / Mellois en Poitou

Conçu par la communauté de communes Mellois en Poitou - vectors by freepik.com. octobre 2021

Mellois en POITOU
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Mangeons Mellois

Des produits locaux dans les mains de nos cuisiniers pour les assiettes de nos élèves

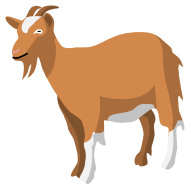
Mangeons Mellois : un réseau de producteurs au service des élèves

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

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

Légumes et fruits : *Ecoyeux (17), Melle (79), secondigny (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)*



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

Nombre de repas servis quotidiennement dans les écoles dont le restaurant scolaire adhère au dispositif Mangeons Mellois