

Mangeons Mellois

360 000 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** ».
- 7 Mangeons Mellois c'est aussi du chanvre dans certains plats (consommé sous forme de graines entières ou décortiquées, de farine ou d'huile).

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 07 46 72 / 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



Issu d'une exploitation haute valeur
environnementale



Pêche durable

Retrouvez les menus Mangeons Mellois
sur le site : www.melloisenpoitou.fr et
l'Espace Familles Mellois en Poitou

Soutien technique et financier



www.melloisenpoitou.fr / [f](#) Mellois en Poitou



Conçu par la communauté de communes Mellois en Poitou - vectors by freepik.com, juin 2025



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

2 160 repas par jour



Produits issus de l'agriculture biologique

Légumes et fruits : Celles-sur-Belle (79), Marigny (79),
Saint-Léger-de-la-Martinière (Melle, 79),

Légumes secs : Villefagnan (16), Chizé (79)

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

Viande (porc, bœuf, veau) : Périgné (79), Chef-Boutonne (79), Vasles (79), La Mothe Saint-Héray (79)

Volailles : Neuvy-Bouin (79)

Oeufs : Le Bourdet (79)

Fromages de chèvre : Caunay (79)

Yaourts, fromage blanc : Voulmentin (79)

Chanvre : Limalonges (79)

Autres produits en circuits courts

Viande (bœuf) : Parthenay (79)

Truites : Chef-Boutonne (79)

Fromages : *Brulain* (79)

Fromages de chèvre : Périgné (79), Melle (79)

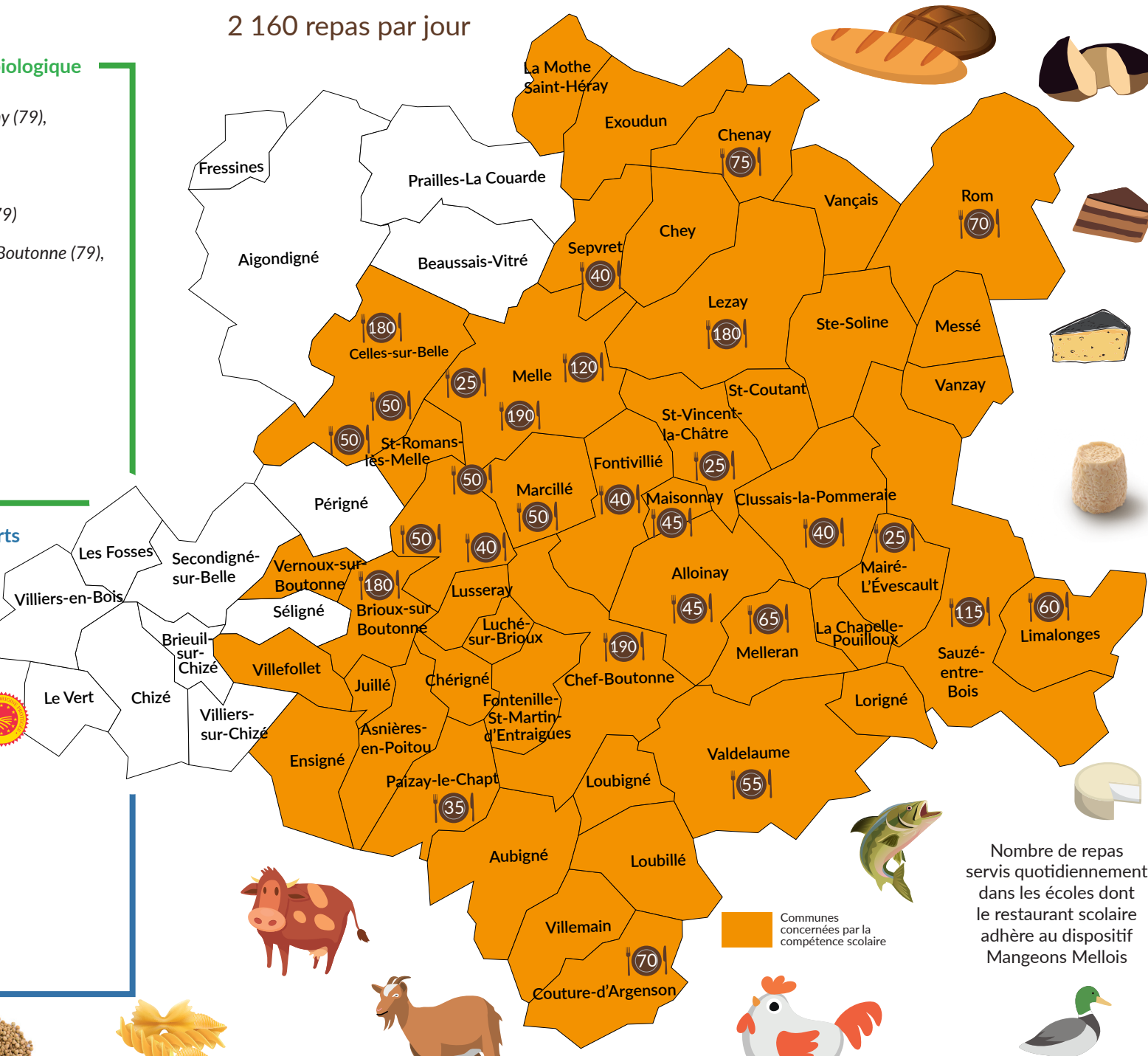
Fromage blanc : Brulain (79)

Yaourts : Pamplie (79)

Pâtisserie/tourteaux : Lezay (79),
Brioux-sur-Boutonne (79)

Des boulangers locaux

Sel : L'Éguille-sur-Seudre (17)



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

