



Charte qualité-proximité

Pour un approvisionnement local de la Restauration Hors Domicile

Pays du Mans



Annuaire des nouveaux adhérents

Comité de suivi du 04 février 2016

Contacts et photos

Les nouveaux adhérents :

- ✓ *Agriculteurs* : Ferme du Beury à Teloché
- ✓ *Transformateurs* : Au Bonheur du Pain à Challes
- ✓ *Restaurants* :
 - Restaurant scolaire de Souigné sous Ballon, collèges JFK à Allonnes, J Peletier à Changé et J Cocteau à Coulainnes

Compléments d'information sur : www.qualite-proximite.com





Crédit photos : Pays du Mans

Crédit photos : Ouest France



Catégorie : Restauration collective

**Contacts et informations complémentaires sur :
www.qualite-proximite.com**

restaurant scolaire	École élémentaire	Joue l'Abbé
restaurant scolaire	École élémentaire	Pruillé Le Chétif
restaurant scolaire	École élémentaire	St Georges du Bois *
<i>*Élaboration des repas en commun avec Pruillé le Chétif (cuisine et cuisiniers communs)</i>		
restaurant scolaire	École élémentaire	La Chapelle St Aubin
restaurant scolaire	École élémentaire	Parigné l'Évêque
restaurant scolaire	École élémentaire	Yvré l'Évêque
restaurant scolaire	École élémentaire	Changé
restaurant scolaire	École élémentaire	Allonnes
restaurant scolaire	École élémentaire	Trangé
restaurant scolaire	École élémentaire	Chaufour-Notre-Dame
restaurant scolaire	École élémentaire	Ecommoy
restaurant scolaire	Écoles élémentaires, Ephad, crèches	Coulaines
restaurant scolaire	École élémentaire	Saint Gervais en Belin
restaurant scolaire	École élémentaire	Souigné sous Ballon
restaurant scolaire	Collège Pasteur	Yvré l'Évêque
restaurant scolaire	Collège Jean Rostand	Ste Jamme sur Sarthe
restaurant scolaire	Collège Les Sources	Le Mans
restaurant scolaire	Collège Alfred de Musset	Ecommoy
restaurant scolaire	Collège JF Kennedy	Allonnes
restaurant scolaire	Collège J Peletier	Changé
restaurant scolaire	Collège Jean Cocteau	Coulaines



Objectif « fleur » pour la cantine de Souigné

Du nouveau à la cantine, en effet depuis la rentrée scolaire 2014, la commission cantine travaille sur la qualité des produits utilisés pour la confection des repas. Les membres de la commission œuvrent à introduire des produits locaux dans les repas de nos enfants. Un but ultime anime la commission, c'est la suppression totale des boîtes de conserves. Seul l'équivalent de deux repas en boîtes ou en surgelé est toujours disponible en cas de défaut de nos producteurs locaux. Des rencontres et des visites chez ces producteurs sont diligentées par la commission pour choisir des produits plus frais, de meilleure qualité et à un prix au plus juste de nos besoins.

Le vendredi 22 mai 2015, la commission s'est rendue sur l'exploitation agricole de Monsieur et Madame Roger à Bonnetable, pour une visite de l'élevage et du laboratoire pour l'élaboration des yaourts. Les élèves peuvent maintenant déguster ces yaourts fermiers à la cantine.

Le vendredi 9 Octobre 2015, la commission s'est rendue sur l'exploitation bio de la ferme de la Muzerie à Souigné-sous-Ballon. Monsieur Aillard et sa compagne nous ont présenté leur exploitation et le mode de fonctionnement d'une agriculture « bio », visite des serres et dialogue sur les besoins de notre restaurant scolaire. Les enfants peuvent apprécier les légumes « bio » de M. Aillard et sa compagne, Bérengère, depuis septembre 2014.

Le jeudi 26 Novembre 2015, la commission s'est rendue à la « ferme GAEC des Jenvries » à Souillé. Madame Champclou nous a fait découvrir les installations, de la maternité à la phase de départ pour l'abattoir. Une présentation de la nourriture distribuée aux porcs atteste de la qualité de la viande distribuée dans les assiettes du restaurant



scolaire. Les élèves peuvent apprécier cette viande de porc à la cantine depuis janvier 2015.

Aujourd'hui, nous achetons une partie de nos légumes et de nos fruits au « P'tit potager » au Mans. Le pain et quelques pâtisseries à la Boulangerie Poirier de Souigné, Le poisson frais est servi tous les vendredis par le poissonnier de Villaines la Gonais.

Toutes ces nouveautés s'accompagnent également par une meilleure gestion du gaspillage, en cuisinant la quantité nécessaire, d'où l'importance de prévenir le secrétariat de la Mairie de la présence ou non de vos enfants en respectant bien le délai de 72 heures.



Logo charte Qualité et Proximité

Cette charte d'engagement exemplaire propre au Pays du Mans pourrait être étendue au département. C'est un accord mutuel

permettant la commercialisation et l'approvisionnement en produits agricoles locaux de qualité. Le but est de favoriser le maintien d'une agriculture périurbaine, de créer et sauvegarder des activités et emplois non délocalisables, de créer des liens entre consommateurs et producteurs, et favoriser des menus à base de bons produits locaux.

La Commune de Souigné va adhérer à cette charte et a pour objectif d'être bientôt labellisée « 1 fleur ».

Nos fournisseurs produits frais

GAEC DES JENVRIES

Porcs

Les Jenvries - 72380 SOUILLE

SARL POISSONNERIE BATTEUX

Poissons

Le Pâtis - 72400 VILLAINES LA GONAI

ROGER Jean-Philippe

Yaourts

Bellevue - 72210 BONNETABLE

LA FERME DE LA MUZERIE

Légumes

La Muzerie - 72290 SOULIGNE-SOUS-BALLON

LE P'TIT POTAGER

Légumes / Fruits

39 Boulevard Pierre Lefaucheux - 72000 LE MANS

BOULANGERIE POIRIER

Pains

10 Rue du Cornet - 72290 SOULIGNE-SOUS-BALLON



Le petit courrier

Meilleurs
Vœux 2016



2015
Un budget communal
sans hausse
des taux d'imposition

Invitation
Vœux du Maire
Vendredi
15 Janvier
19 h