

L'élevage local durable et la place de la viande dans les repas

*Pour une réduction de la consommation de viande,
mais produite sur le territoire et de meilleure qualité*

ON ENTEND SOUVENT...

Sans viande, les enfants ne mangeront pas à leur faim.

Nous sommes en terre d'élevage, nous devons soutenir nos éleveurs.

OUI, MAIS...

C'est une question de changement d'habitudes ; il y a beaucoup de recettes sans viande qui sont très bonnes et équilibrées. Proposer de nouvelles saveurs fait aussi partie de l'éducation alimentaire de nos jeunes.

**Frédérique Métivier,
élève à Lathus-Saint-Rémy**

J'ai découvert de nouveaux plats, j'adore le houmous et les pâtes bolognaises aux lentilles!

Léa, élève à l'école de Sillars

5 fois par an on prend une demi carcasse de vache chez un éleveur du réseau Mont'Plateau et on cuisine tous les morceaux, ce qui évite le gaspillage, c'est plus économique, et ça permet aux élèves de manger une viande locale d'excellence

Frédéric Turbeau, cuisinier au lycée agricole de Montmorillon

QUELQUES ASTUCES

- Des menus constitués de céréales, de légumineuses (lentilles, haricots, pois chiches) et de légumes constituent des repas complets. Pour les repas sans viande, les œufs sous toutes leurs formes (omelettes, durs, sur le plat, etc.) sont également un très bon substitut.
- Manger moins souvent de la viande, c'est avoir un budget plus conséquent pour choisir la viande issue des élevages durables de nos éleveurs, attentifs au respect du bien-être animal et à l'impact environnemental.

NOTRE TERRITOIRE EN ACTION



Les légumineuses sont une excellente source de protéines, plusieurs maraichers du territoire en cultivent. Contactez-nous pour les découvrir!



Des petites exploitations, des animaux libres de leurs mouvements dans les pâturages, une alimentation saine et sans OGM, sont autant de pratiques qui permettent de protéger la biodiversité et améliorer la fertilité des sols.



De nombreux éleveurs collaborent pour mutualiser les outils de découpe afin de permettre la commercialisation en vente directe, et s'organisent pour approvisionner à tour de rôle la restauration hors domicile.



**Rejoignez-nous et contactez nous:
contact@montplateau.org**



La diversification alimentaire

Pour une cantine riche en goût et en biodiversité !

ON ENTEND SOUVENT...

Les enfants n'aiment rien et ça finit à la poubelle

Transformer, cuisiner, diversifier, ça fait beaucoup, je suis seule en cuisine et je n'ai pas le temps

OUI, MAIS...

Les parents comptent sur nous pour faire manger de la nourriture saine à leurs enfants. La cantine est parfois le seul repas équilibré de la journée à un prix abordable

Bruno Puydupin,
maire de Saugé

Je n'avais jamais goûté l'agneau; à la cantine on a mangé des saucisses et des boulettes et c'était très bon

Martin, élève à l'école de la Chapelle-Viviers

Au lycée on a mis en place un bar à salade, avec des crudités bio et/ou locales à volonté, pas de gâchis, chacun peut goûter ce qu'il veut, et ça permet aussi d'alléger les coûts

Frédéric Turbeau, cuisinier au lycée agricole de Montmorillon

QUELQUES ASTUCES

- On y va progressivement, tant pour s'habituer à de nouvelles pratiques en cuisine que pour les papilles des élèves.
- Commencer par intégrer les produits faciles sans transformation (yaourt, fromage, huile, miel, pain, etc.).
- Répartir les produits locaux dans la semaine : un jour des œufs, le lendemain des légumes, le surlendemain de la viande... Cela facilite l'organisation du temps de travail et l'équilibre du budget.

NOTRE TERRITOIRE EN ACTION



Échangeons les bonnes astuces et les recettes entre cuisiniers ! C'est aussi l'avantage de faire partie du réseau Mont'Plateau.



Éleveurs et cuisiniers (restaurants et restauration collective) ensemble pour valoriser l'agneau lors de la semaine du goût du 7 au 13 octobre 2019. 1500 personnes ont pu goûter l'agneau au Maroilles.



Agneau, fromages de chèvres, etc. autant de produits qui reflètent la richesse et la biodiversité de nos territoires. Éduquons nos enfants à les apprécier !



Rejoignez-nous et contactez nous:
contact@montplateau.org



Consommer local et de qualité pour une alimentation plus juste pour tous

Vers un système alimentaire relocalisé et autosuffisant

ON ENTEND SOUVENT...

Les repas coûtent chers, j'ai un budget à tenir

Passer par de la vente directe ca va couler les commerces de proximité

Ce ne sont pas les petits producteurs qui vont nourrir nos enfants

OUI, MAIS...

Manger local, c'est faire tourner l'économie locale donc des familles du coin. Les producteurs sont nos voisins et parents d'élèves

Patrick Royer, maire de Sillars

On s'approvisionne autant que possible chez les producteurs locaux et nous travaillons avec la commune pour fournir la cantine de l'école

Carole Barlier, gérante de la supérette "Panier Sympa" de Lathus-Saint-Rémy

Par exemple au lieu d'acheter des pots de yaourts, je les prends en bidons et les sers dans des ramequins. Et je ramène le bidon qui sera ré-utilisé. En réduisant nos déchets et en ajustant les portions, nous dégageons des marges qui nous permettent de compenser l'éventuel surcoût. D'ailleurs le local n'est pas forcément plus cher, et le frais est généralement plus économique que le transformé

Olivier Dehaud, cuisinier à l'école de Lussac-Les-Châteaux

QUELQUES ASTUCES

- Répartir les produits locaux dans le mois permet d'équilibrer le budget, et de faire selon les volumes et les produits disponibles par les petits producteurs.
- Anticiper : le cuisinier planifie ses menus et besoins en avance (quantité, prix, produit) en prenant en compte les disponibilités des producteurs, et tous 2 s'engagent sur la production et l'achat.
- Faire participer le commerce de proximité (logistique, etc.).

NOTRE TERRITOIRE EN ACTION



Yaourts en bidons de 5 ou 10 kg, vente des légumes en surplus et/ou déclassés, mutualisation des transports, etc. autant d'initiatives vertueuses sur la Communauté de Communes Vienne et Gartempe pour aider les collectivités à s'approvisionner en produits locaux.



En terme de volume, il ne s'agit pas de tout changer du jour au lendemain, ni pour les écoles ni pour les producteurs. C'est un mécanisme de collaboration qui se met en place. Par exemple il y a peu de maraichers sur le territoire, mais si les producteurs sont assurés d'avoir un débouché local, cela peut inciter à l'installation de nouveaux porteurs de projets.



Rejoignez-nous et contactez nous:
contact@montplateau.org

