

Du nouveau dans l'assiette de vos enfants



Communauté de Communes
de la Houve et du
Pays Boulageois

**+ de bio,
+ de qualité,
+ de local !**

Depuis 2013, la CC de la Houve et du Pays Boulageois gère en régie la cuisine centrale intercommunale, qui produit 750 repas par jour pour servir l'ensemble des établissements petite enfance et 11 périscolaires communaux.

L'amélioration de la qualité des repas préparés dans notre cuisine centrale est une préoccupation constante des élus et de l'équipe travaillant en cuisine. Cette volonté, associée aux nouvelles obligations de la loi EGALIM, a conduit la CCHPB à modifier complètement son circuit de commande des denrées nécessaires à la préparation des repas.

Quel résultat ?

Grâce à un partenariat avec les chambres d'agriculture de Moselle et Meurthe-et-Moselle, la CCHPB a pu contractualiser avec de nombreux producteurs locaux.

Par conséquent, depuis le 1^{er} septembre, plus de 60 % des produits achetés en cuisine sont issus :

- De l'agriculture biologique
- De produits bénéficiant de labels de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge...) ou d'indication de proximité (IGP, AOP...)
- De produits issus de filières courtes (achetés directement au producteur ou à un groupement de producteurs) et produits localement.

NOS PARTENAIRES



PAYSAN BIO LORRAIN

www.paysanbiolorrain.org



Cette coopérative d'agriculteurs bio de Lorraine fournira à la cuisine des produits de qualité provenant d'exploitations agricoles des 4 départements lorrains et du Bas-Rhin :

- Des fruits et légumes produits en Lorraine, en saison, pour plus de variété en cuisine
- Des compotes bio
- De la viande de veau bio
- Du fromage, de la crème et des yaourts bio
- De l'huile, des pâtes et des légumes secs (pois chiches, pois cassés)
- La coopérative est le seul intermédiaire entre les producteurs et la CCHPB, respectant ainsi l'approvisionnement en filière courte.



LA VIANDE



LE BŒUF – Elevage Brier à Rochonvillers (57) www.saveurs-charolaises.fr

Cette exploitation labellisée HVE (Haute Valeur Environnementale) nous propose en direct sa viande de bœuf sous diverses formes : bourguignon, émincé, viande hachée ...



LE POULET – Volailles Siebert (67) www.volailles-siebert.com

L'entreprise Siebert possède un abattoir à proximité de Saverne et se fournit auprès de 40 éleveurs alsaciens et mosellans pour fournir des produits locaux de qualité, en agriculture conventionnelle ou Label Rouge.

LE PORC ET L'AGNEAU – Le Marvillois (55) www.lemarvillois.fr

Charcuterie artisanale basée dans la Meuse, labellisée entreprise du Patrimoine Vivant, et fournisseur de la viande élevée localement (Meuse et Meurthe-et-Moselle), le Marvillois livre à la cantine sa charcuterie et sa viande de porc, en partie labellisée HVE (Haute Valeur Environnementale) : porc à cuire, saucisson, terrines, saucisses de toute sorte ... L'entreprise fournit également l'agneau dont a besoin la cuisine.



LA DINDE – EARL des Hautes Terres (57)

Cette exploitation familiale du Saulnois fournit sans intermédiaire la viande de dinde proposée à l'ensemble de nos sites.



AUTRES PRODUITS



LES YAOURTS BIO – Ferme des Tormentilles (57)

Cette seconde exploitation du Saulnois, basée non loin de Dieuze, fournira les yaourts aromatisés et yaourts aux fruits pour la cuisine.

LES LENTILLES BIO – EARL de la Mance (57)

Cette exploitation céréalière, située à Gravelotte, produit des lentilles bio autour de captages d'eau potables pour protéger la ressource locale en eau.

LES ŒUFS - La PtiteBasseCour (57)

Située à 5 km seulement de la cuisine à Condé-Northen, l'exploitation fournira les œufs frais nécessaires à la préparation des repas ou dégustés tel quel par les élèves.



MÊME AILLEURS, DES PRODUITS DE QUALITÉ

Tous les produits dont la cuisine a besoin ne peuvent évidemment pas être produits dans notre région. Cependant, même dans nos contrats avec de gros fournisseurs, nous avons la volonté de faire découvrir et manger aux enfants des produits de qualité. Ainsi, dès que possible, nous pourrions proposer des produits :

- Labellisés : poissons issus de pêches durables (la cuisine ne propose pas de poisson tropical), produits bénéficiant d'une indication géographique de production (AOC – IGP) comme les fromages par exemple.
- Issus de l'agriculture biologique : agrumes, bananes ...

BON APPÉTIT !

A large image at the bottom of the page showing a variety of fresh vegetables including a whole white onion, a purple eggplant, a green cucumber, a sliced orange, a head of lettuce, and several red tomatoes on the vine.

Prochainement des légumes frais préparés à Varize :
L'ESAT de Varize ouvrira bientôt une légumerie bio,
où la cuisine pourra se fournir en légumes frais.

Flashez ce QR code pour
consulter tous nos menus !



arteplus.fr

*+ Le restaurant scolaire
intercommunal
en chiffres :*

- 100 000 repas produits par an
- 50 semaines d'ouverture (2 semaines de fermeture à Noël)
- 2 tournées quotidiennes de livraison et 100 kilomètres parcourus
- 9 personnes qui travaillent tous les jours à la production et la livraison des repas
- 60 % de denrées issues de filières de qualité (bio, local, agriculture raisonnée, appellations d'origine)



Communauté de Communes
de la Houve et du
Pays Boulageois

**Une communauté
de communes
à votre service !**