

AGORES

# La Mélodie des Mets locaux

Jeudi 19 septembre 2019

agores.asso.fr

Quand la restauration publique fête  
ses **producteurs locaux**...  
le **territoire** a du **sens** et du **goût** !



# AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Cuisine des Saveurs Z.A. du Pré-Poitiers 58000 Nevers

La loi Egalim promeut l'utilisation de produits de qualité et de proximité dans les repas de restauration collective pour atteindre un seuil de 50 % des denrées mises en œuvre. Ayant depuis longtemps intégré l'intérêt du localisme qualitatif, **AGORES organise pour la 7ème année la Mélodie des Mets Locaux**, véritable outil de promotion des gastronomies locales et relai de la politique de qualité de l'alimentation dans nos restaurants scolaires.

Le **jeudi 19 septembre 2019, 200 000 repas** seront servis par 100 collectivités dans le cadre de cette manifestation collective d'envergure nationale impulsée par AGORES.

L'idée de la Mélodie des Mets Locaux : proposer un « menu type » décliné dans les cuisines selon les spécificités locales. Chaque restaurant peut donc interpréter la partition proposée pour valoriser ses approvisionnements de proximité.

Derrière cette **initiative festive et innovante**, l'objectif est aussi de sensibiliser à la demande croissante des consommateurs, élus et professionnels en matière **d'approvisionnements locaux et biologiques**. **Valoriser ses producteurs**, c'est soutenir l'économie locale et le dynamisme social du territoire. C'est aussi mettre en valeur les qualités de produits parfois méconnus ou oubliés et qui gagneraient à retrouver une place à table, tant en termes de goût que de qualités nutritionnelles.

Le projet contribue enfin à valoriser auprès des convives l'image des collectivités engagées dans une **démarche de développement durable respectueuse de notre planète**.

La Mélodie des Mets Locaux est organisée en partenariat avec la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques), le réseau Bleu Blanc Cœur et les associations locales de producteurs.

Les DOM-TOM relaient également cette opération inscrite dans la charte qualité AGORES.

**Quelques exemples de plats représentatifs du caractère local et savoureux de l'animation :**  
carry de coq pays déglacé au vin de Cilaos – riz zembralocal coco rosé, rosbif Charolais des Amognes, filet de truite du Jura sauce Jurassienne, émincé de poulet aux algues de Roscoff, feuilleté maison au camembert et à la pomme, cannelés bordelais.