

Un marché des producteurs pour la Mélodie des mets locaux



Ce jeudi 21 septembre 2023, la Ville de Colomiers mettra à l'honneur les producteurs locaux avec lesquels elle travaille tout au long de l'année, dans le cadre de la **Mélodie des mets locaux**. Cet événement annuel, organisé nationalement par l'association Agores, dont la Ville est membre, valorise une alimentation "locale, saine, sûre et durable" au sein de la restauration collective.

*"A cette occasion, la Ville de Colomiers propose chaque année un menu 100% local. Pour cette édition 2023, nous avons souhaité renforcer cet événement en organisant un marché des producteurs et des animations au sein de l'école élémentaire Alain-Savary, pour l'ensemble des familles de la commune, annonce **Karine Traval-Michelet, Maire de Colomiers et Vice-Présidente de Toulouse Métropole. Valoriser les producteurs, c'est aussi un moyen de soutenir l'économie locale.**"*

Marché des producteurs, dégustations, ateliers-dégustation autour du miel

Cette première édition du petit marché des producteurs sera accueillie au sein de l'école élémentaire Alain-Savary. Les enfants et les parents d'élèves de l'école Alain-Savary seront accueillis de 16h à 18h. Au programme : rencontre et échanges avec les producteurs et dégustation de produits locaux.

L'événement est également ouvert aux familles des autres écoles de la commune. A cette occasion, Delphine Dejean, doctorante en design-couleur au laboratoire de recherche Lara-Seppia, proposera **deux ateliers et des dégustations sur le thème "le miel et ses couleurs"**, de 16h30 à 17h30, puis de 17h30 à 18h30. Organisés par le Cisali (Centre d'innovation sur l'alimentation), ils sont accessibles sur inscription par e-mail (ecoledugout@mairie-colomiers.fr) ou via l'application mobile "Qui dit miam Colomiers".

Le menu du jeudi 21 septembre 2023 dans les restaurants scolaires

Chaque année, la Mélodie des mets locaux est également l'occasion de mettre les producteurs locaux à l'honneur dans chacun des plats servis dans les écoles.

*"Depuis janvier 2022, la loi Egalim exige 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. **Mais à Colomiers, la part des achats durables est de plus de 50 % de produits sous signes officiels de qualité (SIQO) dont 25 % de produits issus de l'agriculture biologique, au-delà de l'exigence réglementaire, rappelle Catherine Clouscard-Martinato, Adjointe à Mme le Maire** délégué à l'Education, à la parentalité et aux accueils de loisirs éducatifs. **Chaque année, la Ville consacre 2,1 millions d'euros du budget municipal à l'achat de denrées alimentaires.**"*

Ce jeudi 21 septembre, les 3500 jeunes convives de la restauration municipale dégusteront :

- o Du melon bio
- o De la saucisse de Toulouse issue de la filière Bleu blanc coeur ou du filet de truite des Pyrénées (origine Occitanie)
- o Des lentilles bio à la paysanne (origine Occitanie)
- o Un yaourt fermier nature et miel bio (origine Occitanie)

Cette édition 2023 de la Mélodie des mets locaux est organisée en partenariat avec l'association Agores, l'association Bleu blanc coeur (BBC), la Fédération nationale de l'agriculture biologique et le Cisali - Centre d'innovation sur l'alimentation.

Votre contact

Dimitri Foltran

Direction de la communication

COLOMIERS COMMUNIQUÉ DE PRESSE

05 61 15 24 42

dimitri.foltran@mairie-colomiers.fr