

## CDC RUFFEC

# Le pain issu de la production locale au menu des cantines

Dans le cadre de la semaine féculents mise en place par la diététicienne de la Communauté de communes de Ruffec, Elisabeth Schom, des visites chez des boulangers ruffécois et chez un producteur de légumes secs bio étaient programmées. L'occasion pour les jeunes de découvrir les coulisses de productions locales qu'ils retrouvent régulièrement dans leur assiette.

«Déjà chaque jeudi, les cantines proposent un pain riche en fibre, un pain constitué de 40% de farine de meule, 40% de farine blanche, 10% de farine de seigle et 10% de farine de blé complet, réalisé spécialement pour les sept cantines de la collectivité par la boulangerie Waskowiak de Ruffec». Des féculents que les enfants ont pu retrouver dans leurs menus, toute la semaine dernière à l'occasion de la semaine des féculents initiée par la diététicienne et relayée par les cantinières.

### Des productions locales au menu des cantines

Pour appuyer cette semaine à thème, les enfants des écoles et du centre de loisirs communautaire ont pu découvrir de plus près des productions locales en rapport avec les féculents. Ainsi



Dégustation de baguette au chocolat chez Fabien Guilbaud, le boulanger de la rue de la République

mercredi, les plus petits du centre de loisirs rendaient visite au boulanger de la rue de la République. Fabien Guilbaud leur a expliqué la fabrication du pain avec la farine Méchain issue de blés de la Région Poitou-Charentes.

L'utilisation des productions locales dans les produits servis au menu des cantines. Une tendance que Nicole Bonnefoy, conseillère régionale aimerait étendre à toutes les

cantines du Pays Ruffécois. «On achète du pain industriel pour les cantines, pourquoi ne pas faire travailler nos producteurs locaux ?». En ce sens, des réunions entre la coopérative de Mansle, des agriculteurs locaux, un meunier et des boulangers volontaires ont eu lieu. Bientôt du pain fabriqué avec du blé local pourra être servi dans les cantines du Pays Ruffécois. «Déjà la minoterie Méchain utilise des céréales issues de la coopéra-

tive mansloise» se félicite la conseillère régionale. Un petit pas qui pourrait être suivi de bien d'autres, c'est en tous les cas le souhait de Nicole Bonnefoy qui pense aux retombées économiques non négligeables pour les producteurs locaux. «Il faut savoir que la restauration hors domicile à l'échelle du Pays, c'est 1,5 million d'euros, un volet économique important dont nos producteurs locaux pourraient profiter !».

## LYCÉE LOUISE-MICHEL

# Une maquette de maison pour choisir un métier

Le secteur du bâtiment n'est pas une voie de garage mais bel et bien une voie d'avenir, valorisante



mation, validé par l'éducation nationale de la région Poitou-Charentes,

L  
r  
L  
e  
S  
S  
D  
a  
te  
lc  
se  
vi  
sl  
ce  
Ac  
m  
Ra  
vé  
gît  
: 12  
rer  
Far  
Fe  
La  
(Pa  
En  
Le  
soc  
adh  
l'Hé  
séa  
à Lu  
E  
PER  
À la  
CICA  
08 20  
CPAN  
45 à 1  
CRAN  
uniqu  
AVA :  
CAF :  
Au Pa  
CIDF :  
Conci  
16 h, 0  
Salle I  
10 h à :  
A.A. A  
05 45 €  
Réseau