



AMBERT
LIVRAVOIS
FOREZ

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUITS COURTS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CUISINE MAISON

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

GESTION DES DÉCHETS

LE PROJET
EN QUELQUES MOTS



À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

Un projet porté par la Communauté de communes Ambert Livradois Forez pour une restauration collective de qualité et locale.

POURQUOI ?

POUR ACCOMPAGNER LA RESTAURATION COLLECTIVE À :

- ✓ Développer l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire.

PARCE QUE LA LOI IMPOSE :



50% DE PRODUITS DURABLES (SOUS SIGNES DE QUALITÉ)

DONT **20%** DE PRODUITS AB, OBLIGATOIRE AU 1^{ER} JANVIER 2022 (LOI EGALIM)



50% DE RÉDUCTION DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (LOI EGALIM ET LOI AGEQ)

POUR QUI ?

POUR LES 70 ÉTABLISSEMENTS PUBLICS DE RESTAURATION COLLECTIVE DU TERRITOIRE (1 MILLION DE REPAS/AN) :

LES CONVIVÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LEURS FAMILLES :

- enfants des crèches,
- personnes âgées des EHPAD,
- élèves des écoles, collèges et lycées,
- patients du centre hospitalier,
- personnel de santé,
- travailleurs des ESAT etc.



LES CUISINIERES & GESTIONNAIRES



POUR LES AGRICULTEURS & AUTRES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES

1/3

DE LA PRODUCTION MONDIALE JETÉE tout au long de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation)

115g*

DE DÉCHETS ALIMENTAIRES par convive et par repas pour les établissements scolaires

170g**

EN ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de faire des économies et de le réinvestir dans des produits locaux et de qualité, bons pour la santé et la planète !

PASSONS À L'ACTION !



- ✓ Un accompagnement individuel à la carte pour les restaurants collectifs.
- ✓ Des temps collectifs pour se rencontrer et échanger sur les pratiques et progresser ensemble.
- ✓ Un programme d'animations pédagogiques pour les convives sur les thématiques de l'agriculture et de l'alimentation.
- ✓ Un travail avec les agriculteurs et organismes professionnels agricoles, pour développer et faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs.

*D'après l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. **Au niveau national - chiffres ADEME, 2018