



À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

UN PROJET POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE, UNE OPPORTUNITÉ POUR LES AGRICULTEUR.ICES D'AMBERT LIVRADOIS FOREZ.

LES CONSTATS

Propos issus des réunions d'échanges entre le service Agriculture et Forêt d'Ambert Livradois Forez et les agriculteur.ices du territoire organisées les 5 et 6 décembre 2022.



" J'ai du mal à vendre mes produits aux cantines et restaurants collectifs."

Complexités administratives (outil Agrilocal, facturation dématérialisée via Chorus Pro..), évolution des pratiques des cuisiniers / établissements...



" Mes produits ne correspondent pas aux besoins de la restauration collective."

Types de produits et quantités requises, saisonnalité pour les cantines scolaires...



" L'abattoir, un outil du territoire à se réapproprier."

Garantir son maintien, perte de confiance des usagers, développer de nouveaux services, manque d'un grossiste associé...



" J'ai besoin de rencontrer les cuisiniers pour mieux connaître leurs contraintes."

Peu d'opportunités de rencontres, manque de temps, méconnaissance des besoins des restaurateurs en termes de produits et de quantités...



"Le transport des marchandises est un vrai sujet."

Coût des livraisons lié à la configuration du territoire, mutualiser pour réduire l'impact environnemental, besoin de retours d'expériences...



Le compte-rendu détaillé est accessible sur le site internet ambertlivradoisforez.fr. Pour répondre à ces constats, la Communauté de communes d'Ambert Livradois Forez vous propose un calendrier d'actions concrètes (à retrouver au verso).

LE TERRITOIRE D'AMBERT LIVRADOIS FOREZ

70 établissements publics proposant de la restauration collective = + d'un million de repas servis chaque année

Autant de bouches à nourrir localement !

Dans le cadre de la loi EGalim qui vise à réduire le gaspillage alimentaire et à favoriser l'approvisionnement local pour la restauration collective, la Communauté de communes d'Ambert Livradois Forez a obtenu des fonds pour vous accompagner et faciliter le dialogue avec les cuisiniers.



Si vous n'avez pas pu participer aux 1^{ères} réunions, n'hésitez pas à nous faire part de vos réflexions et idées.

La restauration collective du territoire a besoin de vous. Saisissez l'opportunité de vous associer à cette démarche !



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.

POUR QUI ?

LES AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES



Développer, diversifier et organiser la production agricole pour approvisionner la restauration collective.

LA RESTAURATION COLLECTIVE



Accompagner les établissements vers une amélioration de leurs pratiques (approvisionnement local, réduction du gaspillage alimentaire...) et sensibiliser les convives à une alimentation saine et durable.

OBJECTIFS

Le projet À TABLE ! Mangeons bien, jetons moins vise à vous permettre de :

- ✓ fournir la restauration collective en produits locaux et de qualité,
- ✓ diversifier vos débouchés,
- ✓ développer les circuits courts,
- ✓ maintenir une filière agricole dynamique, attractive et créatrice d'emploi sur le territoire,
- ✓ proposer une agriculture de qualité et rémunératrice.



Un annuaire des acteurs locaux de la restauration collective est en cours de rédaction, n'hésitez pas à vous manifester pour y figurer.

CONTACT ALF



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Marie-Laure LABOURÉ
RESPONSABLE DU SERVICE
AGRICULTURE ET FORÊT
marie-laure.laboure@ambertlivradoisforez.fr
04 73 95 19 13

CALENDRIER DES ACTIONS



PASSONS À L'ACTION !

VISITE DE L'ABATTOIR

Suivie d'une rencontre avec les éleveurs, les acteurs de la filière viande et la restauration collective.



Lundi 20 février,
de 14h à 18h

SALON AGRILocal

Transport en bus organisé au départ d'Ambert et de Cunlhat. Repas pris en charge par le Département.



Jeudi 16 mars,
de 8h30 à 17h

📍 Clermont-Ferrand

RÉUNION D'INFORMATION LES LABELS

Haute Valeur Environnementale (HVE) et Agriculture Biologique (AB) : intérêts et freins pour ma ferme.



Mercredi 29 mars,
de 14h à 17h

📍 Site Anne Rodier,
Ambert

PRÉSENTATION DE L'OUTIL AGRILocal

Plateforme en ligne qui permet de mettre en relation producteurs locaux et acheteurs publics.



Mardi 4 avril,
de 9h30 à 12h30

📍 Site Anne Rodier,
Ambert

FORMATION " COMMENT VENDRE MES PRODUITS À LA RESTAURATION COLLECTIVE "

Formation éligible au fonds VIVEA.



Mardi 18 avril,
de 9h à 17h

📍 Site Anne Rodier,
Ambert

ATELIER LOGISTIQUE / TRANSPORTS

Réflexion sur les outils de mutualisation possibles.



1^{ère} quinzaine
d'avril 2023

📍 Site Anne Rodier,
Ambert

RENCONTRES PROFESSIONNELLES RESTAURATION COLLECTIVE / FOURNISSEURS LOCAUX



Lundi 12 juin,
de 14h à 18h

📍 Salle Ambert en
Scène, Ambert

Inscriptions obligatoires