



AMBERT
LIVRAVOIS
FOREZ

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

UN PROJET PORTÉ PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AMBERT LIVRAVOIS 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.
- ✓ Mettre en place le **compostage**.

PARCE QUE LES LOIS FIXENT COMME OBJECTIFS :

50% DE PRODUITS DURABLES
(SOUS SIGNES DE QUALITÉ)

AB DONT
20% DE PRODUITS AB
«AGRICULTURE BIOLOGIQUE»

60% DE VIANDES ET POISSONS
DE QUALITÉ ET DURABLES
(DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2024)



50% DE RÉDUCTION DE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
(LOI EGALIM ET LOI AGE3)

POUR QUI ?

70 établissements publics
de restauration collective = **1,5 millions**
sur le territoire = de repas servis
chaque année

LES CUISINIERS
& GESTIONNAIRES



LES AGRICULTEURS

LES CONVIVES DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE ET LEURS FAMILLES :



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
+
ADOPTER UN REPAS VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE
=

DES CLÉS POUR FAIRE DES ÉCONOMIES
ET LES RÉINVESTIR DANS LES PRODUITS
LOCAUX ET DE QUALITÉ

CUISINIERS, GESTIONNAIRES, ÉLUS, SAISISSEZ L'OPPORTUNITÉ DE VOUS ASSOCIER À CETTE DÉMARCHE !

LES OBJECTIFS :

- ✓ Améliorer la **qualité globale** des assiettes.
- ✓ Faciliter l'approvisionnement en produits **locaux et de qualité** et ainsi contribuer au développement d'une production agricole **durable**.
- ✓ Echanger entre pairs dans le cadre d'un **réseau**.
- ✓ Réduire le **gaspillage** et **trier** les déchets alimentaires.

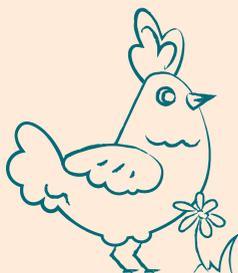
J'apprécie participer aux formations car c'est très nourrissant humainement et cela permet de progresser dans nos pratiques quotidiennes professionnelles.

Catherine CHASSOT,
cantinière à l'école de Marat



Le projet "A TABLE !" nous a permis de nous ouvrir, questionner nos pratiques et d'essayer de nouvelles choses, l'accompagnement a permis une belle évolution dans les pratiques de notre petite cantine !

Sarah BOULET,
éluë à Condat-Les-Montboissier



« À TABLE » EN CHIFFRES

LES ACTIONS 2022-2024

ACCOMPAGNER L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES DANS LES ÉTABLISSEMENTS

- ✓ 25 CUISINES ENGAGÉES AYANT BÉNÉFICIÉ D'UN ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL ET DE FORMATIONS (MENUS VÉGÉTARIENS, TRAVAILLER À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE, ...)
- ✓ 5 FORMATIONS PRATIQUES
- ✓ L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS ET RESTAURANTS COLLECTIFS
- ✓ DES PREMIERS GROUPEMENTS DE COMMANDES



SENSIBILISER LES CONVIVES À UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

- ✓ 500 CONVIVES SENSIBILISÉS (ENFANTS ET ADULTES) : VISITES DE FERMES, CONFECTION DE FROMAGES, ATELIERS COMPOSTAGE...



DÉVELOPPER ET DIVERSIFIER LA PRODUCTION AGRICOLE

- 1 RENCONTRE PROFESSIONNELLE ACHETEURS/FOURNISSEURS POUR FAIRE CONNAISSANCE (40 PARTICIPANTS)

- 25 PRODUCTEURS LOCAUX FOURNISSENT DÉJÀ LES ÉTABLISSEMENTS DU TERRITOIRE

- 7 ATELIERS ET TEMPS D'ÉCHANGES À DESTINATION DES AGRICULTEURS



L'AVENTURE CONTINUE EN 2024-2025 !

NOTEZ LES PREMIERS RENDEZ-VOUS :

REJOIGNEZ-NOUS
DANS CETTE
DÉMARCHE !

Pour en savoir plus,
consultez le clip
du projet **À TABLE !**



AIDE À LA TÉLÉDÉCLARATION • 8 OCTOBRE DE 14H À 17H
OU 17 OCTOBRE
DE 9H À 12H
obligatoire sur le site
ma-cantine



RENCONTRES PROFESSIONNELLES • 15 OCTOBRE
À PARTIR DE 14H
entre agriculteurs et cuisiniers



FORMATION • 28 NOVEMBRE DE 14H30 À 17H30
comprendre les besoins nutritionnels des convives pour
élaborer un menu équilibré



RÉSEAU DES CUISINIERS "À TABLE !" • 16 JANVIER
DE 14H30 À 17H30
discussions sur les thèmes que
vous souhaitez : matériel,
fournisseurs, techniques, etc.

LES AUTRES ÉVÉNEMENTS À VENIR :



ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL
dans vos cuisines : diagnostics, analyse des pratiques,
co-construction d'une feuille de route et suivi
accompagnement à la carte pour les restaurants suivis en
2022-2023



MUTUALISATION DES COMMANDES
pour réalisation d'un menu commun
dans les restaurants collectifs du territoire



ANIMATIONS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES
dans les écoles, crèches et accueils de loisirs



ÉTUDE SUR L'INSTALLATION D'UNE PLATEFORME LOGISTIQUE
de produits locaux et de qualité à Ambert



TRAVAIL SUR LA FILIÈRE VIANDE LOCALE
avec l'abattoir d'Ambert Livradois Forez

CONTACTS
AMBERT LIVRADOIS FOREZ

Marie-Laure LABOURÉ
Responsable du service Agriculture et Forêt
marie-laure.laboure@ambertlivradoisforez.fr
07 88 74 43 11

Marie CHIZELLE
Responsable du projet Biodéchets
marie.chizelle@ambertlivradois.fr
04 73 82 76 91