



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

AU MENU : VIANDE BIO ET LOCALE

De la fourche à la fourchette

+ de
2 000
assiettes
seront servies !



Mardi 14 octobre 2025

Aujourd'hui dans nos assiettes : pas de secret !



1 Les cuisinier-ères et éleveur-ses bovins en Agriculture Biologique ont travaillé ensemble.



2 Les animaux sont pris en charge par l'abattoir intercommunal d'Ambert Livradois Forez où ils sont abattus.



Dans l'atelier de découpe jouxtant l'abattoir, les bouchers découpent les carcasses en différentes pièces. La viande est ensuite mise sous vide puis en carton.



3 Afin d'optimiser les trajets et réduire le nombre de voitures sur les routes, les colis sont livrés dans le cadre des tournées du service de Portage de repas à domicile de la Communauté de communes Ambert Livradois Forez.

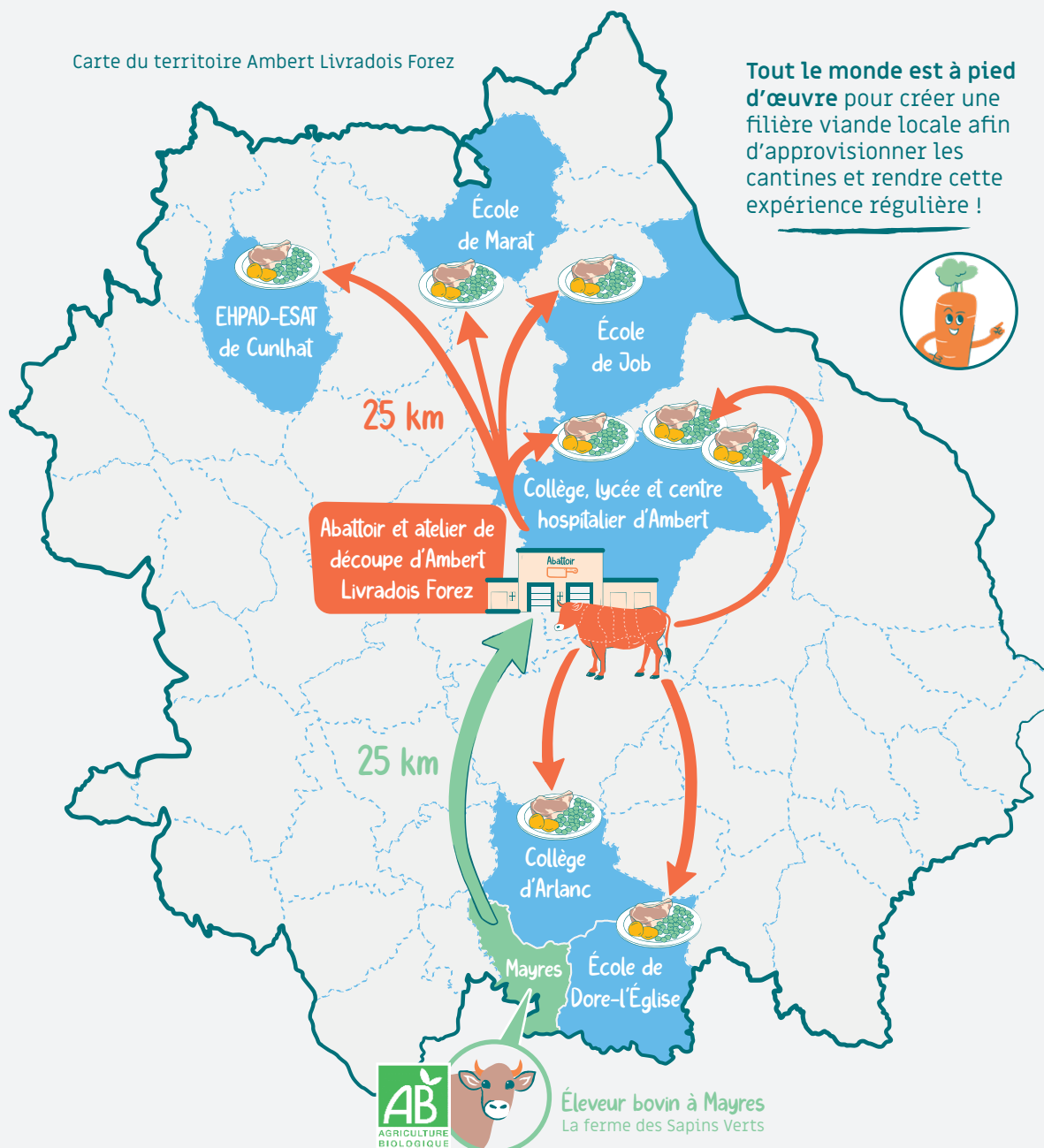


4 Les cuisinier-ères des 8 établissements préparent chacun une recette pour régaler leurs convives.



On passe À Table !

Carte du territoire Ambert Livradois Forez



Tout le monde est à pied d'œuvre pour créer une filière viande locale afin d'approvisionner les cantines et rendre cette expérience régulière !



Que des avantages !

- ✓ 50 km seulement ont été parcourus pour fournir la viande de ce repas : **chapeau le bilan carbone !**
- ✓ Du **circuit court** : directement de l'éleveur à la cuisine pour une juste rémunération du producteur
- ✓ Un élevage certifié **Agriculture Biologique** pour une viande saine et respectueuse de l'environnement
- ✓ Des animaux qui sont **nourris à l'herbe** : richesse naturelle de notre territoire
- ✓ Des achats de produits Bio en accord avec les **exigences de la Loi Egalim**

Mange-t-on la bête en entier ? Cuisine-t-on tous les morceaux ?

LE DÉFI : VALORISER TOUTE LA CARCASSE D'UNE BÊTE !

En effet, selon les recettes, les pièces de viande sont différentes (avant ou arrière de la bête, morceaux à braiser ou à griller, etc.). Ainsi, pour consommer une carcasse entière, il faut cuisiner plusieurs recettes. Les cuisinier-ères ont discuté ensemble pour se répartir les différents morceaux (steaks, morceaux pour pot au feu et bourguignon, rôti etc.) et choisir des recettes en conséquence. Ceux qui n'ont pas été cuisinés ont été proposés en vente directe aux habitants.



« Plus de viande de ruminants bio du Massif central dans nos cantines »

En 2025, ce projet R3CBIO a permis de mener un travail spécifique sur la viande avec les restaurants collectifs et les éleveurs du territoire.

C'est plus largement depuis 2022, à travers le projet « À TABLE ! mangeons bien, jetons moins » que la Communauté de communes travaille avec les restaurants collectifs pour une alimentation de qualité et locale.



La Loi Egalim

Elle fixe comme objectifs pour la restauration collective :

- 50% de produits durables (sous signe de qualité) dont 20 % de produits AB
- 60% de viandes et poissons de qualité et durables



Contacts

Marie-Laure LABOURÉ

Responsable du Service agriculture & forêt
04 73 72 09 58 / 07 88 74 43 11
marie-laure.laboure@ambertlivradoisforez.fr

Hélène CADIOU

Animatrice restauration collective BIO63
06 99 01 70 99
helene.bio63@aurabio.fr