

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

L'annuaire de la restauration collective



PRÉAMBULE

Le projet « **À TABLE ! Mangeons bien, jetons moins** » a pour objectif de développer l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en pratiquant le **compostage** des déchets restants.

Afin de **faciliter les échanges et d'initier des partenariats**, nous vous proposons cet annuaire regroupant à la fois les fournisseurs locaux mais aussi les établissements de restauration collective.

Notre territoire se caractérise par **des élevages extensifs et de qualité**. Cependant, pour répondre aux besoins de la restauration collective, **certaines produits manquent aujourd'hui, en particulier les fruits et légumes**. De nouvelles installations ou la diversification des productions pourront permettre d'y répondre. Parallèlement, un travail est nécessaire pour mettre en lien producteurs et restaurants sur les produits déjà bien présents (viande, produits laitiers).

Quant à la restauration collective, elle se distingue par **une majorité de cuisines sur place et privilégiant le fait-maison**. C'est une chance et une clef pour permettre des partenariats avec les agriculteurs.

Cet annuaire est évolutif, il est amené à rapidement s'étoffer. De nouvelles versions actualisées vous seront proposées au fil des mois.

Producteurs, productrices et autres fournisseurs locaux, cuisiniers, cuisinières, gestionnaires :

Nous vous souhaitons de belles rencontres !

François DAUPHIN
Vice-président en charge de
la transition énergétique, de
l'agriculture, de la forêt et de
l'urbanisme.



SOMMAIRE



01

La carte des producteurs P.4

02

La réglementation sanitaire P.6-7
Des aides financières P.8-9



03

Les producteurs P.10

- Fruits et légumes P.10-13
- Calendrier de la saisonnalité d'ici P.14
- Produits laitiers P.16-19
- Viande P.19-21
- Œufs P.22-23
- Épicerie P.24-25



04

Les fournisseurs P.25

- Les magasins de produits locaux P.25
 - La plateforme Auvergne Bio Distribution P.27
- La co-livraison avec Coclicoax P.28
- La plateforme Agrilocal63 P.29



05

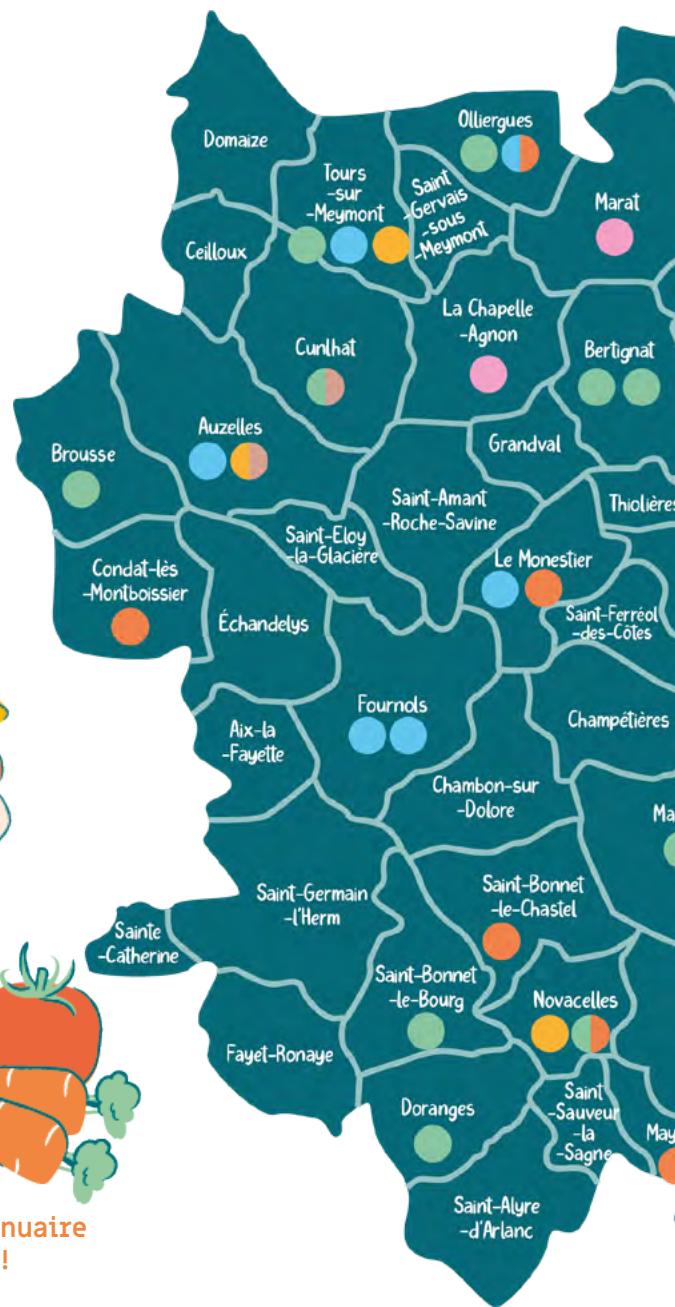
Les établissements de restauration collective P.30-39

La carte des producteurs et ma

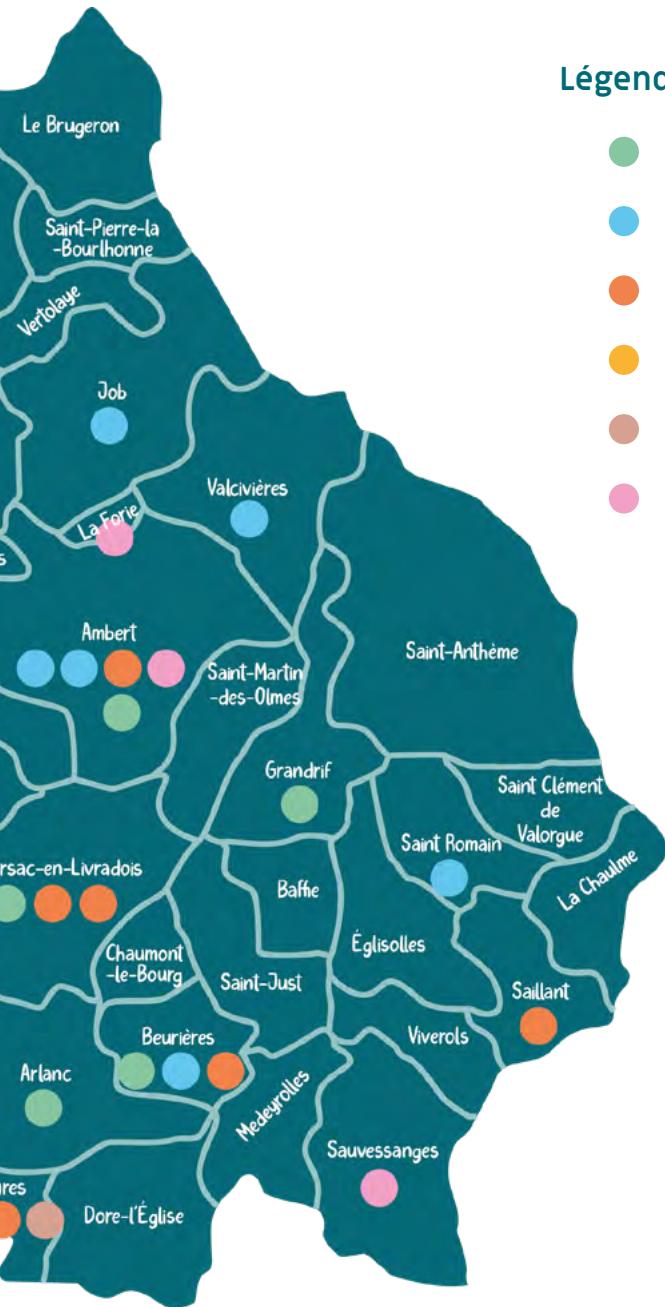


4

Pour figurer dans l'annuaire
contactez-nous !



gasins présents dans l'annuaire



Légende par catégorie:

- Fruits et légumes 
- Produits laitiers 
- Viande 
- Oeufs 
- Épicerie 
- Magasins de produits locaux 

En plus des producteurs et productrices présents sur la carte, d'autres sont listés dans un rayon de 50 km autour d'Ambert.

La réglementation sanitaire

En fonction du statut sanitaire de la cuisine du restaurant collectif et des ateliers, les produits d'origine animale doivent respecter certaines dispositions.

Voici un tableau récapitulatif pour mieux vous y retrouver.

Statut de l'atelier du producteur	À qui le producteur peut-il vendre ?		
	Cuisine sans agrément CE	Cuisine avec dérogation à l'agrément CE	Cuisine centrale agréée CE
FROMAGERIE OU ATELIER DE DÉCOUPE OU DE TRANSFORMATION DE VIANDE OU POISSON			
Atelier non agréé CE	NON	NON	NON
Atelier avec dérogation à l'agrément sanitaire CE	OUI	NON	NON
Atelier agréé CE	OUI	OUI	OUI
ABATTOIR VOLAILLES			
Abattoir non agréé CE (tuerie)	OUI si localisée dans un rayon de 80 km	NON	NON
Abattoir agréé CE	OUI	OUI	OUI
ŒUFS			
Élevage déclaré	NON	NON	NON
Élevage soumis à l'agrément CE (avec centre d'emballage)	OUI	OUI	OUI
LAIT CRU			

Si le producteur a bien l'autorisation pour la production et la mise en marché de lait cru, ce lait peut être utilisé en restauration collective.

Néanmoins, la consommation de lait cru pour les enfants de moins de 5 ans est interdite, et il est conseillé aux établissements de chauffer le lait cru au minimum 30 secondes à 72°C et de vérifier à réception que la température est inférieure à 4°C et qu'il a été livré moins de 2h après la traite.

Statuts sanitaires des cuisines collectives

- **Cuisine sans agrément CE** : si tous les repas sont consommés sur le lieu de fabrication
- **Cuisine centrale agréée CE** : réglementairement, c'est une cuisine qui livre plus de 30 % des repas qu'elle fabrique. Les livraisons se font en liaison chaude ou froide et les repas peuvent ainsi être consommés 2 à 3 jours après fabrication.
- **Cuisine avec dérogation à l'agrément CE** : Cette dérogation est possible en fonction du % de repas livrés à l'extérieur :
 - Si moins de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine : droit à maximum 1000 repas sortant par semaine
 - Si plus de 30 % des repas sont livrés à l'extérieur par semaine : droit à maximum 400 repas sortant par semaine

NB : Les cuisines doivent être en mesure de vous dire quels sont leurs statuts.

Conditions de dérogation pour les producteurs

1. La livraison des commerces de détail (dont les cuisines collectives) se fait à moins de 80 km à vol d'oiseau
2. Les denrées et les volumes cédés respectent une quantité limitée par semaine de certains produits déterminés (détail à retrouver sur le site entrepren dre.service-public.fr, sur la page « Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales »)



DES AIDES FINANCIÈRES pour plus de qualité dans les assiettes !

Aide de l'État : jusqu'à 4€ par repas pour les écoles

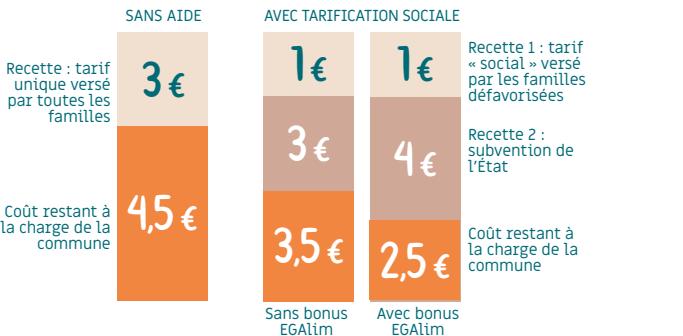
Toutes les communes d'Ambert Livradois Forez sont éligibles au dispositif à condition d'instaurer une tarification sociale.

L'aide est de **3 € par repas** facturé 1 € maximum aux familles.

Une **bonification de 1 € (aide totale de 4 € par repas)** est mise en œuvre pour les communes dont les cantines sont inscrites sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr, qui y télédéclarent leurs données annuellement, et qui mettent tout en œuvre pour atteindre les obligations de la loi EGAlim.

L'aide est accordée pour 3 ans (signature d'une convention avec la collectivité).

Détail du coût d'un repas



Les conditions pour bénéficier de l'aide

- La grille tarifaire doit prévoir au moins 3 tranches, calculées selon les revenus et le nombre d'enfants du foyer, et au moins une tranche est inférieure ou égale à 1€ et une supérieure à 1€.
- Le tarif inférieur ou égal à 1€ est attribué aux familles dont le quotient familial CAF est inférieur ou égal à 1000 € (ou équivalence basée sur les revenus et le nombre d'enfants).
- Une délibération fixe cette tarification sociale.

Comment procéder pour l'obtenir ?

- Élaborez une grille de tarification sociale : votre CAF peut vous appuyer en vous donnant la répartition des familles avec enfants de votre commune par tranche de quotient familial
- Inscrivez-vous auprès de l'ASP sur le Portail Unique Multi-Aides (PUMA)
- Après renvoi par l'ASP de la convention signée, effectuez vos demandes de remboursement chaque quatrimestre. Le règlement se fait ensuite sous un délai maximal d'un mois.

Aide à l'achat de fruits et légumes et de produits laitiers



Un levier supplémentaire pour atteindre les objectifs de la loi EGALim !

Ce programme prévoit une aide financière pour l'achat de fruits et légumes, de lait et de certains produits laitiers, pour les établissements scolaires **de la maternelle à la terminale**.

Les produits doivent être distribués, au choix :

- Le midi durant le déjeuner (uniquement produits sous signes officiels de qualité : AB, AOP, AOC, IGP, Label Rouge)
- Au goûter à la sortie des élèves

Les produits doivent être proposés sans ajouts de sucre, ni de sel, de matière grasse ou d'édulcorant, ainsi que seuls (par exemple, un fruit ne peut pas être proposé au choix avec des gâteaux).

Produits éligibles :

- Fruits et légumes frais
- Lait liquide nature
- Yahourts et fromages blancs nature
- Fromages

Montants de l'aide :

Exemple le midi : légumes 1,10€ par kilo, fruits 1,30 € par kilo, yahourt 0,17 € par kg.

Mis en place au collège d'Arlanc !

Obligations de communication :

- Identifier les produits concernés sur les menus de la cantine (mention et logo)
- Accrocher une affiche du programme à l'entrée principale de l'établissement

Comment procéder ?

- Faire une demande d'agrément (**avant fin novembre de l'année scolaire en cours**) sur le portail usager de FranceAgriMer
- Vérifier que vos fournisseurs sont référencés ou invitez-les à se référencer
- Fournir la demande d'aide dans les trois mois suivant chaque période (septembre à décembre / janvier à mi-avril / mi-avril à début juillet)



Producteurs de fruits et légumes, ou de produits laitiers ?

Référez-vous sur le site de FranceAgriMer pour faire bénéficier les cantines de vos produits à tarifs réduits !



Fruits et légumes



LES PRODUCTEURS LOCAUX

Le Verger du Mas de la Farge

Étienne CHALLET

54 chemin de Cleurettes, **AMBERT**
Petits fruits (fraises, framboises,
groseilles, cassis, mûres) / Fruits
(pommes, poires, prunes, etc) à
venir à partir de 2026

06 33 97 70 13

etienne.challet@gmail.com
levergerdumasdelafarge.fr



Le Croque Jardin

Marie-Laure HOAREAU
et Maxime TONDU

Champandelet, **BERTIGNAT**
Légumes et conserves végétales
De mai à décembre pour les
légumes

06 89 51 56 65

contact@lecroquejardin.fr



Le Fanéoculteur

Thierry BELSACK

Choupeyre, **BEURIÈRES**
Légumes
De mai-juin à début janvier

06 29 13 06 73

thierrymitzrael@yahoo.fr

Pépinière de la Bosdonie

Alexandre CARTAILLER

La Bosdonie, **ARLANC**
Légumes
De septembre à mi-novembre

06 84 77 12 78

alexandre.cartailleur@orange.fr



[Pépinière de la Bosdonie](#)

Les Jardins Gourmands

Claire et François BLACHE

La Brugière, **BERTIGNAT**
Petits fruits (groseilles, cassis,
framboises, mûres) en confitures,
coulis, sirops et sacs de purée
surgelés

07 81 97 13 37

jardinsgourmands@orange.fr



app.cagette.net/les-jardins-gourmands

Sébastien DUGNAS

Jalennes, **BROUSSE**

Pommes de terre
De septembre à mi-mai

07 86 75 51 98

sebastien.dugnas@gmail.com

Marcial HERITEAU

La Vironne, **CUNLHAT**
Pommes : compotes et jus de fruits / farine de sarrasin



La ferme du Garnasson

Fabrice AUDEMARD

Le Garnasson, **DORANGES**
Confitures de petits fruits

04 63 33 23 92 / 06 16 87 87 40
contact@legarnasson.com
legarnasson.com

La ferme de Moncharmont

Sophie et Gildas MONCHARMONT

Le Petit Barot, **GRANDRIF**
Légumes

04 73 82 26 36
gildas.moncharmont@laposte.net



EARL Laurent BACHELERIE

7 rue du Coudert de Menières,
NOVACELLES

Pommes de terre / farine, lentilles

06 84 61 63 17
gaecbachelerie@orange.fr

Les Pousses poussent

Fabien LAVERROUX

Les Genettes, **OLIERGUES**
Légumes
De l'été au début d'hiver

06 82 03 59 91
fabien.laverroux@lespoussespoussent.fr



La ferme du Fraisse

Bruno COURBON

Le Fraisse, **SAINT-BONNET-LE-BOURG**
Légumes

04 73 72 26 61 / 06 83 16 22 88
delphineetbruno@orange.fr



La ferme des Rodilles

Élodie SIQUIER

Les Rodilles, TOURS-SUR-MEYMONT

Légumes et fruits

De mai à l'automne



07 68 41 40 61 / 04 73 35 86 03

lafermedesrodilles@gmail.com



[Ferme des Rodilles](#)

Les producteurs hors territoire d'Amberc Livradois Forez

Famille TEULET

(24)

Emmanuelle TOURNIER

06 14 25 69 52

contact.commercial1563
@famille-teulet.com

[www.famille-teulet.com](#)



Mathieu BONNET

(42)

311 chemin des Vernes,
MIZÉRIEUX

Légumes / lentilles

De septembre à avril pour les
pommes de terre

06 21 25 77 87

ht.42@live.fr



GAEC du Goupl

(43)

Luc RENOU

La Vernière, PAULHAC
Fruits et légumes

07 52 67 27 38

gaecdugoupl@gmail.com

GAEC du Rayon de Soleil (43)

Martine VIGOUROUX

Le Cros, SAINT- GENEYS-PRÈS-
SAINT-PAULIEN

Fruits et légumes / lentilles /
pommes de terre

06 47 01 91 34

vigouroux.lecros@wanadoo.fr



La Ferme de Lucien

(63)

Pailhat, COURPIÈRE

Légumes de saison / poulets

07 68 42 72 49

elisabeth.communal-chapet@
inserfac-ebe.com



Grégory REIGNAT

(63)

Champ-Ciaux, MONTMORIN

Légumes

06 95 53 93 00 / 04 73 73 43 79

gregseb@wanadoo.fr



Faba Kheir

(63)

Kheira CHABERT

18 impasse du Moulin,

PESCHADOIRES

Légumes et légumineuses sous
vide, conserves de légumes
/ galettes végétales

06 84 52 15 89

kheira.chabert@gmail.com



Bioverger de Piocel

(63)

Laurent BODINEAU

Piocel, SAUVIAT

Fruits, jus de pommes / œufs

06 83 58 33 30

contact@bioverger.com



Les jardins du Milan

(63)

Guillaume Emin

3 rue du stade, SUGÈRES

Légumes

06 33 05 67 16

lesjardinsdumilan
@protonmail.com



Calendrier de la saisonnalité d'ici



Janvier



Légumes : Betterave, carotte, céleri, chou, courge, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, rutabaga, topinambour

Fruits : Pomme, poire

Février



Légumes : Betterave, carotte, céleri, courge, mâche, navet, panais, poireau, rutabaga, topinambour, oignon

Fruits : Pomme, poire

Mars



Légumes : Betterave, blette, carotte, céleri, courge, mâche, navet, oignon, poireau, radis, rutabaga, épinard

Fruits : Pomme, poire

Avril



Légumes : Betterave, blette, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade

Fruits : Pomme, rhubarbe

Mai



Légumes : Betterave, blette, courgette, épinard, navet, petit pois, radis, salade

Fruits : Fraise, rhubarbe

Juin



Légumes : Blette, courgette, épinard, fenouil, haricot vert, petit pois, radis, salade

Fruits : Fraise, framboise, rhubarbe



Juillet



Légumes : Ail, aubergine, blette, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, navet, petit pois, radis, tomate, salade

Fruits : Cassis, fraise, framboise, groseille

Août



Légumes : Ail, aubergine, blette, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, navet, radis, tomate, salade, betterave, céleri, poireau, poivron

Fruits : Cassis, fraise, framboise, groseille, myrtille

Septembre



Légumes : Ail, betterave, blette, brocoli, céleri, chou, concombre, courge, courgette, fenouil, haricot vert, navet, poireau, poivron, potiron, radis, salade, tomate

Fruits : Mirabelle, mûre, pomme, poire, prune

Octobre



Légumes : Ail, betterave, blette, brocoli, céleri, chou, concombre, courge, courgette, fenouil, haricot vert, navet, poireau, poivron, potiron, radis, salade, tomate, carotte, échalote, épinard, oignon

Fruits : Mûre, pomme, poire

Novembre



Légumes : Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou, courge, échalote, épinard, mâche, navet, oignon, poireau, potiron, topinambour, panais

Fruits : Mûre, pomme, poire

Décembre



Légumes : Ail, betterave, carotte, céleri, chou, courge, échalote, épinard, mâche, navet oignon,

Fruits : Mûre, pomme, poire

Produits laitiers



Fromagerie L'Ambertoise

Gwénaëlle et Julien RODARY

Ligonne, **AMBERT**

Yahourt nature et aromatisé, faisselle au lait cru, fourme d'Ambert AOP, tomme de pays (vache)

04 63 33 24 64 / 06 46 86 46 61
fromagerie.lambertoise@sfr.fr
fromagerielamberto.wixsite.com/ambertoise

 [Fromagerie l'ambertoise](#)



La ferme du Buisson d'Auzelles

Le Buisson, **AUZELLES**

Faisselle, fromage blanc battu, bleu, fourme, tomme et briqué (vache)

06 86 80 43 68
jean-francois.piaget@orange.fr
 [La Ferme du Buisson d'Auzelles](#)

GAEC PEGHEON

Justine BOITHIAS et Jérémy PEGHEON

Combris, **AMBERT**

Tomme, fourme fermière (vache)

06 30 73 78 39
jeremypegheon@gmail.com

 [Gaec Pegheon](#)

Joffrey CAYRE

Olliergues, **BEURIÈRES**

Fromage et yahourt (brebis)

06 63 99 00 14
joffrey.cayre@yahoo.fr

joffrey-cayre.fr

 [Exploitation CAYRE](#)

Société Fromagère du Livradois

FOURNOLS

Fromages variés

04 73 72 10 27
didier.thuaire@livradois.fr

www.societe-fromagere-du-livradois.fr

GAEC du Bois Doré

Lucie BOUDON et Nicolas RAOUL

Le Péaghier, FOURNOLS

Fromage de pays, tomme de montagne, fourme fermière, faisselle au lait cru (vache)

06 75 24 03 45 / 06 84 10 77 21
lucieboudon@live.fr
nico151@live.fr



[Ferme du bois doré](#)



GAEC de la Bergeronnette

Monique, Arnaud et Franck TIXIER

Saudut, OLLIERGUES

Fourme, tomme, brique, gaperon, fromage blanc, fromage frais (vache) / viande bovine
Toute l'année sauf décembre

06 98 67 83 31
gaec-bergeronnette@orange.fr
gaecdelabergeronnette.fr



[Gaec de la bergeronnette](#)

GAEC de Piedfroid

Mathilde et Rémi COLIN

Piedfroid, TOURS-SUR-MEYMONT
Yahourt, faisselle, fromage blanc battu, fromage affiné type camembert (vache)

06 02 03 90 78
fermedepiedfroid@gmail.com



Ferme de Courtine

Carole HORTALA et Yohan CHAZELLE

Courtine, JOB

Yahourt (brebis), fromage (brebis, chèvre et vache)

De mars à octobre

06 68 18 49 20
fermedecourtine@gmail.com

Alain ROMEYER

Mascural, SAINT-ROMAIN

Brique et tomme (chèvre)

04 73 95 45 91
alain.romeyer0278@orange.fr

GAEC des Hautes Chaumes

Albane et Laurent DUMONT SAINT-PRIEST et Emmanuel DURAND

La croix de la Faye, VALCIVIERES
Fourme fermière (vache)

04 73 82 94 67 / 04 73 82 13 36 /
06 60 60 47 75
manu.versades@wanadoo.fr
dumont-saint-priest@wanadoo.fr

ferme-hautes-chaumes-fourme-valcivieres.fr

Le Pairou

Mathilde LEPELTIER

Liorangues, LE MONESTIER
Fromages et yahourts (chèvre)

06 88 54 84 28
mathildelepeلتier@hotmail.fr



Les producteurs hors territoire d'Ambert Livradois Forez

Ferme du Haut Forez (42)

Nicole et Christophe MEUNIER

500 chemin du Chevallard,
ESSERTINES-EN-CHATELNEUF

Yahourt nature, sucré, aromatisé,
yahourt brassé sur lit de fruits,
crème dessert, fromage blanc
battu, riz au lait nature et vanille
(vache)

06 32 89 03 95
fermeduhautforez@gmail.com



GAEC des Echos (42)

Marilyn RATINAUD

45 route de la Croix,
SAINT-MAURICE-EN-GOURGOIS

Yahourt nature et sucré, yahourt aux
fruits – myrtille, pêche de vigne,
fraise, framboise, abricot, yahourt
brassé – crème de marron, vanille,
figue, cassis (vache)

06 82 90 42 91
gaec-des-echos@outlook.com



La ferme des Pics et Piques (63)

Julien MERLE

1 Le Chauffrût, **OLMET**
Tomme, bleu, fromage frais,
brousse (brebis)

04 73 94 21 41
elsajulienm1@orange.fr



Fromagerie AlterMonts (42)

251 rue de l'énergie, ZAC Croix
Chartier, **SAINT-DENIS-SUR-COISE**
Fromages (vache)

04 26 97 70 67
info@altermonts.fr

altermonts.fr



GAEC du Pché (43)

Jennifer IZABEL

Le Bourg, **SAINTE-EUGENIE-DE-VILLENEUVE**
Lait entier fermier stérilisé (vache)

06 43 90 07 80
gaecdupche@gmail.com



Ferme de la Terrasse (63)

Aurélie MENADIER

La Terrasse, **COURPIÈRE**
Faisselle, fromage blanc, yahourt
nature, fromage affiné – camembert,
tomme, raclette (vache)

06 84 10 79 71
fermedelaterrasse@gmail.com

Fermedelaterrasse.fr



Laiterie La Tourette (63)

SAINT-GENÈS-LA-TOURETTE

Yahourt et faisselle (vache)

04 73 71 28 28
info@laiterieadelatourette.fr

laiterieadelatourette.fr



Viande



Les fermes de Pradelles

Pierre-Alain PREVOST

Pradelles, AMBERT

Viande d'agneau, de veau et de bœuf, steaks hachés et merguez surgelés

06 65 78 54 90
pierre-alain@zaclys.fr



[Les Fermes de Pradelles](#)

René CAYRE

Olliergues, BEURIÈRES

Volailles de chair

06 63 99 00 14
joffrey.cayre@yahoo.fr

joffrey-cayre.fr



[Exploitation CAYRE](#)

GAEC de Masselèbre

Virginie et Cédric MOREL

Masselèbre, MARSAC-EN-LIVRADOIS



Viande de bœuf,
viande de porc,
salaison et charcuterie

06 09 10 84 81
gitemorel@orange.fr
gaec-de-masselèbre-marsac-en-livradois.eatbu.com



[Gaec De Masselèbre](#)



GAEC du Logis Neuf

Christelle et Denis RIGOULET

Le Logis Neuf, CONDAT-LÈS-MONTBOISSIER

Viande bovine

06 10 02 38 20 · 06 30 75 39 68
contact@gaecdulogisneuf.fr

gaecdulogisneuf.fr



Ugo SAUVADE

Riols, **MARSAC-EN-LIVRADOIS**

Viande bovine

Mars à octobre

06 88 87 43 37

usauvade@orange.fr

Benoit PREVOST

318 chemin de Solignat,

LE MONESTIER

Viande de porc (non AB)

Viande de veau sous la mère

04 73 72 78 58



La ferme de Fabien Roure

Le Bourg, **SAILLANT**

Viande bovine, steaks hachés surgelés

06 71 37 44 02

fabien.roure@orange.fr



[La Ferme de Fabien Roure](#)

EARL Les Sapins Verts

Patrick GRANGIER

Compains, **MAYRES**

Viande bovine, viande de porc,
conсерves

06 87 03 33 85

grangier.patrick@gmail.com

lessapinsverts.jimdofree.com



GAEC de la Bergeronnette

Monique, Arnaud et Franck TIXIER

Saudut, **OLIERGUES**

Viande bovine / fourme, tomme,
brique, gaperon, fromages blancs,
fromages frais (vache)

Toute l'année sauf décembre

06 98 67 83 31

gaec-bergeronnette@orange.fr

gaecdelabergeronnette.fr



[Gaec de la Bergeronnette](#)

EARL des Pâtureaux

Julien RADISSON

Les Pâtureaux, **SAINT-BONNET-LE-CHASTEL**

Viande de veau et de bœuf, steaks
hachés et chipolatas

06 98 08 02 17 / 04 73 82 33 80

laetitia.convert@laposte.net

Les producteurs hors territoire d'Ambert Livradois Forez

GAEC Côte Pardin (42)

Aurélie PARDIN

367 chemin de Pierre Sèche,
SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES
Viande de veau (mars à juin) et de
boeuf (mai à novembre)

04 77 64 75 84 / 06 63 98 70 63
cotpar@hotmail.fr

La Ferme de Lucien (63)

Pailhat, **COURPIÈRE**
Poulets / légumes de saison



07 68 42 72 49
elisabeth.communal-chapet@
inserfac-ebe.com

EARL les Lapinous (63)

Florence et Bruno DURIF

Chemin Romain,
PÉRIGNAT-SUR-ALLIER
Viande de lapins entiers ou coupés

06 06 45 84 46
bruno.durif0886@orange.fr

GAEC Limousin du Garay (43)

Cyril FERREBOEUF

Jorat, **JULLIANGES**
Viande de veau et de boeuf

06 08 10 29 72
ferreboeuf.cyril@orange.fr



Ferme de la croix des arbres (63)

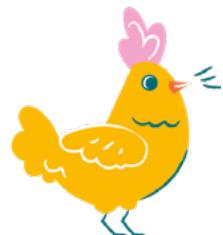
AURÉLIEN HOBENICHE

La Tuilerie, **SAUXILLANGES**
Viande bovine

07 86 83 30 40
icda.ar@sfr.fr

[La croix des arbres famille Hobeniche](#)

Oeufs



La ferme des Ribeyres

Aurélie PAUL

Parinet, TOURS-SUR-MEYMONT
Œufs

04 73 40 02 53 / 06 89 34 38 85
volasceptique@live.fr

 [Safran des Ribeyres](#)

GAEC La ferme d'Ozelles

Christine et Louis BERNARD

2025 route de Cunihat, AUZELLES
Œufs / pâtes

06 71 28 01 60
lafermedozelles@orange.fr

lafermedozelles.fr

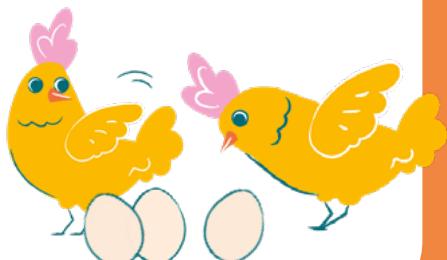
GAEC des Tourettes

Murielle, Eric et Jérémy GARDE

Les Tourettes, NOVACELLES
Œufs

06 02 62 33 68 / 06 46 24 55 42
gaecdestourettes23@gmail.com

 [GAEC des Tourettes](#)



Les producteurs hors territoire d'Ambert Livradois Forez

Oeufs bio du Pays de La Chaise-Dieu (43)

Isabelle ESTABLE

1 rue des Sagnettes, Chamborne,
FÉLINES

Œufs

06 68 14 41 50 · 04 71 00 95 08
estable.isabelleoeufsbio@free.fr



Bioverger de Piocel (63)

Laurent BODINEAU

Piocel, SAUVIAT
Œufs / fruits et jus de pommes

06 83 58 33 30
contact@bioverger.com

bioverger.com



Ô Ni de Poules (63)

Nicolas FAYON

La Barthe,
SAINT-GENÈS-LA-TOURETTE
Œufs

06 23 86 59 78
fayonnicoias@aol.com



Ô Ni de Poules





Épicerie

GAEC La ferme d'Ozelles

Christine et Louis BERNARD

2025 route de Cunlhat, AUZELLES
Pâtes / œufs

06 71 28 01 60
lafermedozelles@orange.fr

lafermedozelles.fr

EARL Laurent BACHELERIE

7 rue du Coudert de Menières,
NOVACELLES

Lentilles vertes, farine / pommes
de terre

06 84 61 63 17
gaecbachelerie@orange.fr

Marcial HERITEAU

La Vironne, CUNLHAT

Farine de sarrasin / pommes :
compotes et jus de fruits



Pierrick BATISSE

Le Besset, MAYRES

Lentilles (500g/1kg/3kg/25kg)

06 18 55 34 01
pierrick.batische@sfr.fr

Les producteurs hors territoire d'Ambert Livradois Forez

Mathieu BONNET

(42)

311 chemin des Vernes, MIZÉRIEUX
Lentilles / légumes (de septembre
à avril pour les pommes de terre)

06 21 25 77 87
ht.42@live.fr



EARL CHAFFANGEON

(42)

Maxime CHAFFANGEON

670 lieu-dit Job,
SAINT-MARTIN-LA-SAUVETÉ
Pâtes, huile de colza et de
tournesol, farine de blé et de
sarrasin

06 71 96 05 29
m.chaffangeon@orange.fr



GAEC du Rayon de Soleil (43)

Martine VIGOUROUX

Le Cros,
SAINT-GENEYS-PRÈS-SAINT-PAULIEN
Fruits et légumes / lentilles / pommes de terre

06 47 01 91 34
vigouroux.lecros@wanadoo.fr



Faba Kheir (63)

Kheira CHABERT

18 impasse du Moulin,
PESCHADOIRES
Galettes végétales / légumes et légumineuses sous vide, conserves de légumes

06 84 52 15 89
kheira.chabert@gmail.com



LES FOURNISSEURS LOCAUX

Les magasins de produits locaux

Croc'Chapelle

Le Bourg, **LA-CHAPELLE-AGNON**
Épicerie de produits locaux

croc.chapelle@gmail.com



L'Épiforie

Le Bourg, **LA FORIE**
Épicerie de produits locaux

04 63 33 27 87
contact@epiforie.fr



L'Épi du Bourg

Le Bourg, **SAUVESSANGES**
Épicerie de produits locaux
monepi.fr/home?nomurlsite=lepidubourg



Le Local

9 place Saint Jean, **AMBERT**
Magasin de producteurs et productrices

09 82 55 30 03
lelocal63@gmail.com



UN PROJET DE PLATEFORME LOCALE

pour approvisionner les cuisines collectives

Le principe :

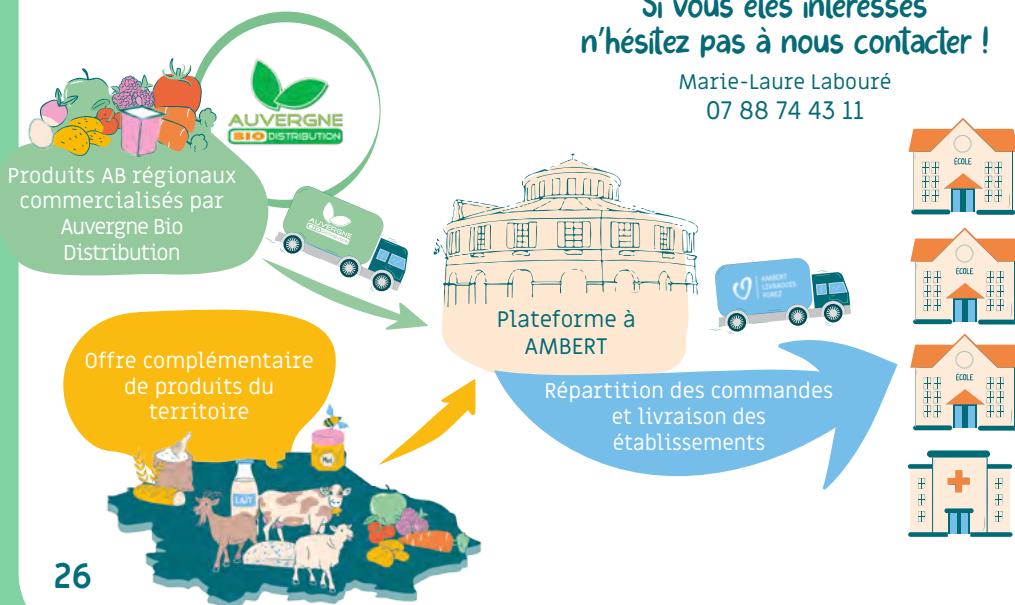
1. La création d'un espace de stockage froid à proximité d'Ambert qui permettrait aux produits bio vendus par Auvergne Bio Distribution d'être acheminés jusqu'à notre territoire.
2. Des produits locaux (bio ou non) pourront compléter cette offre.
3. Tous les produits pourront ensuite livrés par des véhicules d'Ambert Livradois Forez jusqu'aux établissements dispersés sur le territoire.

Objectifs :

- Faciliter l'approvisionnement des établissements de restauration collective (de toute taille) en produits locaux et qualité (objectifs EGALIM)
- Ouvrir des débouchés aux producteurs locaux en leur facilitant le transport
- Créer un outil permettant de faire le lien entre 2 professions aux contraintes propres (producteurs et cuisiniers)

Si vous êtes intéressés
n'hésitez pas à nous contacter !

Marie-Laure Labouré
07 88 74 43 11



Auvergne Bio Distribution



Cette plateforme de producteurs et transformateurs bio locaux ancrée sur le territoire auvergnat propose une offre spécifique pour les restaurants collectifs.

L'offre locale et régionale est complétée par celle de Biocoop Restauration, ce qui permet d'avoir une gamme de produits complète.

Objectifs :

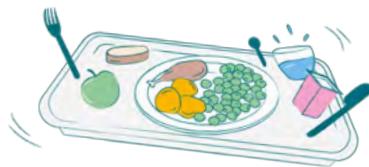
- Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité, bio et locale
- Développer la production bio locale et régionale, en privilégiant les circuits courts
- Assurer aux producteurs des débouchés locaux réguliers, pérennes et rémunérateurs

Entre 300 et 400 producteurs, éleveurs et transformateurs mobilisés !

Auvergne Bio Distribution est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif à but non lucratif regroupant les différentes parties prenantes (producteurs, salariés, collectivités et soutiens).

Contact

Du lundi au vendredi
De 7h30 à 16h30
04 63 85 80 18 / 06 33 86 00 51
info@auvergnebiodistribution.fr



Les fruits et légumes d'Auvabio à retrouver dans l'offre d'Auvergne Bio Distribution

Auvabio est une association de producteurs de fruits et légumes en agriculture biologique de l'Allier, du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme.

50 producteurs planifient ainsi leur production afin de fournir magasins, transformateurs, restaurateurs et la restauration collective via la plateforme Auvergne Bio Distribution.

Expérimentation sur Ambert Livradois Forez

C'EST QUOI ?



3 services pour améliorer la logistique des producteurs !



Carte des producteurs

Des partenaires / fournisseurs locaux, identifiés facilement sur la carte Cocliciaux.



Co-Livraison

Mutualisation du transport entre producteurs sur vos courts et moyens trajets.

Producteurs, inscrivez-vous sur
cocliciaux.fr

contact@cocliciaux.fr

AGRILOCAL63



Agrilocal63.fr



Agrilocal est une plateforme en ligne offrant une **mise en relation** entre **clients et fournisseurs locaux** (producteurs, artisans, entreprises locales) tout en respectant les règles de la commande publique (transparence de la procédure, mise en concurrence, égalité du traitement des concurrents, respect des seuils). Elle a été créée par **les Départements du Puy-de-Dôme et de la Drôme**, et est aujourd'hui déployée sur 38 départements.

- Dispositif gratuit.
- Mise en relation immédiate et sans intermédiaire.
- L'acheteur peut visualiser l'offre du territoire sur un périmètre qu'il établit.
- Page personnelle fournisseur.

Concrètement, comment ça marche ?

- 1.** L'acheteur engage une consultation en définissant ses produits, volumes et critères d'achat.
- 2.** Agrilocal63 oriente automatiquement cette information vers les fournisseurs susceptibles de répondre au besoin (consultation envoyée par mail et sms + avis de publicité automatique sur le site).
- 3.** Les fournisseurs ont la possibilité de répondre directement en ligne.
- 4.** Au terme du délai de consultation, l'acheteur se relève les réponses et commande en retenant l'offre correspondant au mieux à ses critères. Un bon de commande est émis.
- 5.** Livraison des produits à la date précisée par l'acheteur.

Pratique ! Le fournisseur peut émettre sa facture directement à travers Agrilocal qui est relié à Chorus Pro.

LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Ambert

Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Maximum 60 repas / mercredi et vacances scolaires

Prestation du centre hospitalier

Collège Jules Romain

330 repas / jour



Benoit COLOMBAI

04 73 82 14 38

benoit.colombai@puy-de-dome.fr

Ensemble scolaire Saint-Joseph

210 repas / jour



Alberto PEREIRA

04 73 82 02 47

college.st-jo.ambert@wanadoo.fr

Centre hospitalier

1000 repas / jour



David BLANCHEFORT

04 73 82 73 48 (cuisine)

david.blanchefort@ch-ambert.fr

Cuisine pour les EHPAD d'Ambert (Pré Bayle et Vimal Chabrier) et d'Olliergues, l'école et l'EHPAD de Saint-Amant-Roche-Savine, les ALSH d'Ambert et de Marat, le multi-accueil de Marat, la micro-crèche d'Ambert Les P'tits Artistes et le portage de repas.

École élémentaire Henri Pourrat

340 repas / jour



Jean-Louis MOING

04 73 82 90 26 (cuisine)

restaurant.scolaire.ambert@gmail.com

Cuisine pour l'école maternelle Les Copains et l'école primaire de La Forie

ESAT Le Val Dore

80 repas / jour

Sous contrat avec un prestataire

Cuisine pour l'IME Pédro Poutignat
à Ambert

Lycée Blaise Pascal

570 repas / jour



Christophe ROCHE

04 73 82 38 38

cuisinebpascal@hotmail.fr

Arlanc

Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Maximum 78 repas / mercredi et
vacances scolaires

Prestation de l'EHPAD d'Arlanc

EHPAD d'Arlanc

230 repas / jour



Eric LAMY

04 73 95 88 03

cuisine@ehpad-arlanc.fr

Cuisine pour l'ALSH et le multi-
accueil d'Arlanc

IME Pédro POUTIGNAT

Prestation de l'ESAT Le Val Dore

Multi-accueil Pomme de Reinette

50 repas / jour



Jean-Pierre MOSNIER GRANGE

04 73 82 13 37

creche@services-ville-ambert.fr

Micro-crèche Les P'tits Artistes

14 repas / jour

04 73 95 59 40

Prestation de l'hôpital d'Ambert.

Collège Jean-Auguste Senèze

200 repas / jour



Béatrice SIBAUD

04 73 95 00 94

beatrice.sibaud@puy-de-dome.fr

Cuisine pour l'école primaire
d'Arlanc

Multi-Accueil

15 repas/jour

Prestation de l'EHPAD d'Arlanc



Ces établissements sont accompagnés par l'association BIO63 dans le cadre du projet À TABLE !

Bertignat

École primaire

30 repas / jour



Christine FOURNET

04 73 82 06 19

bertignat.mairie@orange.fr



Brousse

École élémentaire

100 repas / jour (Cuisine centrale pour Brousse, Sugères et Saint-Jean-des-Ollières)

Prestation du Bistrot de la Halle

Gestion par le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique Brousse / Saint-Jean-des-Ollières / Sugères

07 88 77 06 39

brousse.sivu@gmail.com

Chaumont-le-Bourg

École primaire

15 repas/jour

Prestation du restaurant Le Grand'Rif (Grandrif)

Condat-lès-Montboissier

École primaire



15 repas / jour



Céline SCANZIO

04 73 72 10 19

condat-les-montboissier.mairie@wanadoo.fr

Cuisine pour l'école d'Échandelys

Champétières

Foyer de vie ALCIH

96 repas / jour

Sous contrat avec un prestataire

Cunlhat

Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Maximum 32 repas / mercredi et vacances scolaires

Prestation de l'EHPAD de Cunlhat

École élémentaire

40 repas / jour

Prestation du collège de Cunlhat

EHPAD Mille Sourires

280 repas / jour

 **Jean-Christophe DUBOURGNOUX**

04 73 72 70 06

cuisine@ehpadmillesourires.fr

Cuisine pour l'ALSH de Cunlhat et le portage de repas



Collège Lucien Gachon

170 repas / jour



Dominique HAMON

04 73 72 23 16

dominique.hamon@puy-de-dome.fr

Cuisine pour les écoles maternelles et élémentaires de Cunlhat, et l'école primaire de Tours-sur-Meymont

École maternelle

40 repas/jour

Prestation du collège de Cunlhat



ESAT et foyers occupationnels

220 repas / jour

Prestation de l'EHPAD de Cunlhat

Domaize

École primaire



24 repas / jour

 **Cécile FAYET**

04 73 70 82 56

mairie.domaize@wanadoo.fr



Ces établissements sont accompagnés par l'association BIO63 dans le cadre du projet À TABLE !

Doranges

École primaire



15 repas / jour



Slawomir WOLSQLA

09 82 12 66 13

mairiedoranges@orange.fr

Échandelys

École élémentaire



16 repas / jour

Prestation de la mairie de Condat-lès-Montboissier

04 73 72 10 67

echandelys.mairie@wanadoo.fr

Églisolles

Accueil de Loisirs Sans Hébergement



Maximum 56 repas / mercredi et vacances scolaires



Dominique FAY – Coup de Main

04 73 72 31 23 / 06 07 01 60 06

alsh.eglisolles@ambertlivradoisforez.fr

Dore-l'Église

École primaire



45 repas / jour



Annie PILLAT

04 73 95 00 67

dore-leglise-mairie@wanadoo.fr

École maternelle

25 repas / jour



Sandra RODRIGUEZ

04 73 95 35 84

eglisolles.mairie@wanadoo.fr

Fournols

École primaire

15 repas / jour



Personne de l'ADMR

04 73 72 11 39

fournols.mairie@wanadoo.fr



Grandrif

École primaire

40 repas / jour

Prestation du restaurant Le Grand'Rif

04 63 33 23 21

martine.granier-dawid@sfr.fr

Cuisine pour le Regroupement Pédagogique Intercommunal de Chaumont-Le-Bourg et Saint-Just

Job

École primaire



60 repas / jour



Virginie VIAL

04 73 72 64 87 (cuisine)

job.mairie@wanadoo.fr

EHPAD Les Versannes

130 repas / jour

Sous contrat avec un prestataire

La Chapelle-Agnon

École élémentaire



28 repas / jour

Prestation de Ptit Plat Mobil

06 22 75 94 01

contact@ptitplatmobil.fr

La Forie

École primaire

30 repas/jour

Prestation de l'école Henri Pourrat d'Ambert



Ces établissements sont accompagnés par l'association BIO63 dans le cadre du projet À TABLE !

Marat

Accueil de Loisirs sans Hébergement

Maximum 49 repas / mercredi et vacances scolaires

Prestation du Centre Hospitalier d'Ambert

Multi-accueil

40 repas/jour

Prestation du Centre Hospitalier d'Ambert

École primaire

65 repas / jour



Catherine CHASSOT

04 73 82 30 57 (cuisine)
marat.mairie@wanadoo.fr

Olliergues

Collège Alexandre Varenne

135 repas / jour

 **Marie BAROUIRON**

04 73 95 50 50
int.0630045g@ac-clermont.fr
(gestionnaire : Carole Rolhion)

Cuisine pour l'école élémentaire d'Olliergues et l'école primaire du Brugeron

Marsac-en-Livradois

École primaire

90 repas / jour



Philippe DUCHAMP

04 73 95 60 08
mairie.marsac@cc-livradois.fr

École maternelle

16 repas / jour

Prestation de Ptit Plat Mobil

06 22 75 94 01
contact@ptitplatmobil.fr

École élémentaire

50 repas/jour

Prestation du collège d'Olliergues

EHPAD « Au grand cœur »

16 repas /jour

Prestation du centre hospitalier d'Amber

Saillant

École élémentaire



16 repas / jour



Françoise FERRAGNE

04 73 95 94 06

saillant.mairie@wanadoo.fr

Saint-Amant-Roche-Savine

École primaire

45 repas / jour

Prestation du centre hospitalier d'Amber

04 73 95 70 22

st-amant-roche-savine.mairie@wanadoo.fr

EHPAD Gaspard des Montagnes

16 repas/jour

Prestation du centre hospitalier d'Amber



Ces établissements sont accompagnés par l'association BIO63 dans le cadre du projet À TABLE !

Saint-Anthème

Collège du Val d'Ance

100 repas / jour



Isabelle DEZEGHER

04 73 95 41 01
int.0630058w@ac-clermont.fr
(gestionnaire : Ghislain Berneron)

Cuisine pour l'école primaire de
Saint-Anthème



Foyer logement Les Tilleuls et Unité de vie

72 repas / jour



Ronald MANSUY

04 73 95 83 46
unite-de-vie@orange.fr

Micro-crèche

10 repas / jour

04 73 82 96 98
microcreche@
ambertlivradoisforez.fr

Prestation du foyer-logement

Saint-Alyre-d'Arlanc

École élémentaire



15 repas / jour

Prestation du restaurant Le
Gaspard des Montagnes

Saint-Germain-l'Herm



Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Maximum 32 repas / mercredi et
vacances scolaires

Prestation de l'EHPAD Roux de Berny

Collège Gaspard des Montagnes

180 repas / jour



Sandrine ASCENZI

04 73 72 00 10
int.0630064C@ac-clermont.fr

Cuisine pour l'école primaire de
Saint-Germain-l'Herm

EHPAD Roux de Berny

140 repas / jour

04 73 72 00 26
contact@ehpad-sgh.fr

Cuisine pour l'ALSH de Saint-Germain-l'Herm et le portage de repas

Sauvessanges

École privée

20 repas / jour

Prestation de l'hôpital de Craponne-sur-Arzon

Viverols

École primaire

25 repas/jour

Prestation de l'EHPAD de Viverols

Saint-Just

École élémentaire

15 repas / jour

Prestation du restaurant Le Grand'Rif (Grandrif)

Vertolaye

École primaire

50 repas / jour

 **Marie-Pierre CHAPPAT**
07 63 94 38 22 (cuisine)
mairie.vertolaye@wanadoo.fr

EHPAD Pierre Herbéca

100 repas / jour

 **Delphine PICARD et Céline DAURELLE**
04 73 95 39 39
cuisine@ehpad-viverols.fr

Cuisine pour l'école élémentaire de Viverols

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.



50% DE RÉDUCTION DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



50%
DE PRODUITS
DURABLES
(SOUS SIGNE
DE QUALITÉ)

20%
DE PRODUITS
ISSUS DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

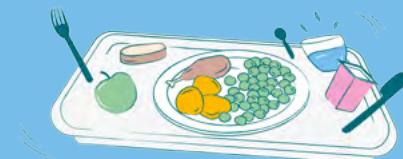


LOIS EGALIM ET ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE (AGEC)

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 ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ

Chiffres ADEME 2018

POUR QUI ?

POUR LES 70 ÉTABLISSEMENTS PUBLICS
DE RESTAURATION COLLECTIVE DU TERRITOIRE
1,5 MILLION DE REPAS PAR AN

LES CONVIVES 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 CUISINIERS & GESTIONNAIRES



POUR LES AGRICULTEURS & AUTRES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de faire des économies et de les 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 favoriser l'approvisionnement des restaurants collectifs.

LA GESTION DE VOS DÉCHETS

UN SERVICE À VOTRE DISPOSITION

- Collecte des ordures ménagères et emballages recyclables
- Gestion des biodéchets : installation et suivi des composteurs / déchets verts
- Animations scolaires
- Réduction des déchets : prêt de gobelets, de vaisselle réutilisable et d'une laveuse

Pour tout renseignement, contactez-nous :

Tél. 04 73 82 76 91

dechets@ambertlivradoisforez.fr
www.ambertlivradoisforez.fr



Retrouvez ce document en téléchargement sur la page « Agriculture et Forêt » du site ambertlivradoisforez.fr



Projet suivi par



Marie-Laure LABOURÉ
Responsable du service Agriculture et Forêt
04 73 95 19 13 · 07 88 74 43 11
marie-laure.laboure@ambertlivradoisforez.fr



Marie CHIZELLE
Responsable du projet Biodéchets
04 73 82 76 91 · 06 28 91 56 02
marie.chizelle@ambertlivradoisforez.fr

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUITS COURTS

GESTION DES DÉCHETS

RESTAURATION COLLECTIVE

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

SAISONNALITÉ

CANTINE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CUISINE MAISON



Communauté de communes Ambert Livradois Forez
15 avenue du 11 novembre - BP 71 - 04 73 72 71 40

