



VALORISONS LA VIANDE BIO, LOCALE ET ABATTUE À AMBERT, TOUT UN PROGRAMME !

Dans le cadre du projet « À TABLE ! Mangeons bien, jetons moins », proposons un menu dans les restaurants collectifs, avec de la viande Bio issue d'animaux élevés localement et abattus à Ambert !

RÉUNION D'ÉCHANGES

pour organiser un approvisionnement groupé des cantines d'Ambert Livradois Forez en viande bio locale, à l'automne 2025.

Lundi 20 janvier,
de 14h à 17h

📍 Site Anna Rodier,
Ambert

- Retour d'expérience de l'association Ferrandaise pour fournir de la viande aux cuisiniers de Clermont Auvergne Métropole
- Présentation de l'abattoir d'Ambert
- Retours des cuisiniers sur les volumes et morceaux nécessaires pour fournir les restaurants collectifs sur un menu
- Identification des éleveurs et éleveuses souhaitant faire partie de cette expérimentation
- Début de planification

PARCOURS D'INTERCONNAISSANCE

Sur la qualité de la viande de la prairie à l'assiette, à destination des agriculteurs et des cuisiniers de la restauration collective dans le cadre du projet R3CBIO*.

Intervenant : Thierry Astruc - chercheur à l'INRAE sur la qualité des produits animaux.

JOUR 1

Formation sur les liens entre la conduite d'élevage et qualité de la viande avec visite de ferme.



Mardi 25 février
de 9h30 à 17h30

📍 Mairie
Mayres

JOUR 2

Visite de l'abattoir d'Ambert, description et principes d'évaluation des carcasses, échange sur les facteurs d'influence de la qualité de la viande au moment de la découpe et de la transformation.
Atelier pratique en cuisine de valorisation de la viande.



Mercredi 16 avril

📍 Ambert

COMMANDE GROUPEE DE VIANDE

Organisation d'un approvisionnement commun pour un repas dans les restaurants collectifs dans le cadre de la semaine « Manger bio et local, c'est l'idéal »



Octobre

📍 Site Anna Rodier,
Ambert

* « une réponse territoriale pour plus de viandes de ruminants biologiques à base d'herbe du Massif central en restauration collective publique »

Inscriptions obligatoires



Un annuaire des acteurs locaux de la restauration collective est disponible sur le site www.ambertlivradoisforez.fr, n'hésitez pas à vous manifester pour y figurer.

CONTACT
ALF

Marie-Laure LABOURÉ
RESPONSABLE DU SERVICE AGRICULTURE ET FORÊT
marie-laure.laboure@ambertlivradoisforez.fr
07 88 74 43 11