L'OFFRE LOCALE S'ADAPTE À VOS BESOINS

- Nous vous aidons à intégrer des produits locaux dans vos menus, selon vos contraintes et au rythme que vous souhaitez
- Nous identifions chacune de vos attentes
- Nous vous mettons en relation avec des fournisseurs
- Nous vous accompagnons sur la logistique
- Nous vous fournissons des supports de communication et assurons la promotion de ces actions

Chambre d'Agriculture de la Creuse - IPNS sept 2018
Crédit Photos : Chambre d'Agriculture de la Creuse
Ne pas jeter sur la voie publique

La Chambre d'Agriculture de la Creuse vous accompagne dans vos démarches afin de vous garantir l'accès à des produits locaux de qualité et en quantité suffisante pour sécuriser vos approvisionnements.

En savoir plus …

Chambre d'Agriculture de la Creuse
8 avenue d'Auvergne
CS 60080
23011 GUERET Cedex

Valérie MOREAU
☎ 05 19 37 00 32
valerie.moreau@creuse.chambagri.fr
ou
Estelle CAILLAUD
☎ 05 19 37 00 73
estelle.caillaud@creuse.chambagri.fr

Approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

ECOLES PRIMAIRES, COLLÈGES, LYCÉES, HÔPITAUX ET EHPAD

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS PROPOSE UN SERVICE ADAPTÉ À VOS BESOINS

ACCOMPAGNEMENT À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

En vous aidant à organiser des repas avec des produits locaux, la Chambre d'Agriculture vous permet :

➔ de connaître la provenance des produits et de garantir une alimention saine et de qualité

➔ de sensibiliser votre public à l'origine des produits

➔ de rétablir le lien entre cuisiniers, producteurs et consommateurs

➔ de valoriser le savoir-faire de chacun

➔ de commencer à vous organiser pour répondre à l'obligation inscrite dans la future loi issue des Etats Généraux de l'Alimention*

**Cette loi impose à la restauration collective une introduction de 50% de produits locaux, bio ou sous signes de qualité à compter de janvier 2022*

ACTIONS THÉMATIQUES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

La semaine du goût

Tous les ans, en octobre, la Chambre d'Agriculture de la Creuse et ses partenaires, Chambre de métiers et Chambre de Commerce, organisent des actions de promotion et de découverte des produits locaux. De nombreux établissements scolaires Creusois du primaire et du secondaire y participent pleinement.

Organisation de repas 100% produits locaux

Une ou plusieurs fois dans l'année, à votre convenance, des repas 100% produits locaux vous sont proposés. Lors de ces repas, une participation active des producteurs peut être programmée pour échanger avec votre public, sur leur métier, leurs produits, leur mode de production, ...

Les zooms produits

Des rendez-vous sont organisés et planifiés à l'avance, durant l'année, pour permettre aux responsables de la restauration collective de s'approvisionner sur un produit local en particulier et de le mettre à l'honneur le temps d'un menu.

DES OUTILS À VOTRE SERVICE

La plateforme Internet Agrilocal 23

En évolution constante depuis 4 ans, cette plateforme Internet, mise en place par le Conseil Départemental de la Creuse, fait partie d'un réseau national. Elle permet de mettre en relation les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux.

La Charte des Filières Viande et Lait en Creuse

Les trois Chambres Consulaires de la Creuse (Métiers, Commerce et Agriculture) ont souhaité améliorer l'offre en produits locaux à destination de la restauration collective.
Ces trois instances consulaires ont ainsi oeuvré à la mise en réseau des acteurs des filières lait et viande sur le département.
Cette mise en réseau a abouti, en 2018, à la signature d'une Charte qui permet de garantir l'engagement des différentes corporations à travailler ensemble au bénéfice des responsables d'approvisionnement de la restauration collective.

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE CREUSE