



Le collectif qui donne du goût à la transition alimentaire



**Devenez acteur d'une approche
collective et innovante
sur le Pays de Saint-Malo**



Qui sommes-nous ?

Notre origine

FAR est un consortium de cinq acteurs engagés sur le territoire du Pays de Saint-Malo pour développer un système alimentaire écologique, responsable et local.

Ensemble, nous mettons en œuvre les principes de l'économie circulaire locale en apportant collectivement les solutions suivantes : une alimentation de proximité, le développement des circuits courts, un accès facilité aux produits biologiques, le soutien à la réduction du gaspillage alimentaire et la transformation des biodéchets en compost local.

Nos valeurs

Nos équipes sont composées d'acteurs engagés pour une alimentation durable et solidaire. Nos actions sont guidées par des valeurs partagées telles que la coopération, l'entraide et la solidarité.

Notre mission

Développer des filières locales sur le secteur alimentaire : sources d'emplois et générateur de lien social.

Créer des opportunités d'activités économiques nouvelles ou innovantes

Mobiliser les acteurs publics et privés pour mieux se nourrir tout en protégeant les ressources naturelles

Participez à un projet alimentaire collectif et local

Les solutions impulsées par le consortium couvrent l'ensemble du territoire du Pays de Saint-Malo. Ces initiatives locales peuvent aussi être source d'inspiration pour d'autres territoires afin de répondre à leurs besoins spécifiques.



Contactez-nous

reservation@leruisseau.bzh

06 84 04 52 56





Produits & Services

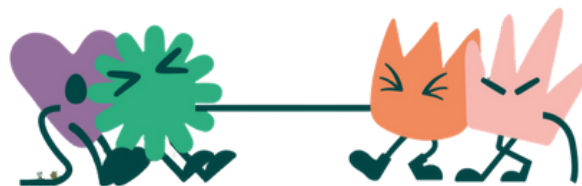
Approvisionnez-vous en produits biologiques, locaux et de saison

Pour les professionnels de la restauration commerciale et collective :

- Accès à plus de 1000 produits bio et locaux par le biais d'une centrale d'achat en collaboration avec les producteurs du Nord 35.
- Sélection de légumes et fruits frais prêts à être assaisonnés ou cuisinés; préparations sur mesure telles que pré-cuissons, compotes, coulis et confitures.
- Livraison à vélo du dernier kilomètre sur Saint-Malo
- Collecte des biodéchets et transformation en compost local

Pour tous les événements privés et d'entreprise :

- Proposition de petits déjeuners, pauses gourmandes, buffets traiteurs, apéritifs, paniers gourmands mettant en avant le savoir-faire des artisans et producteurs locaux.
- Tous les produits sont frais et préparés à la commande, servis dans des contenants consignés ou sans plastique.



Sensibilisation aux défis de l'alimentation durable

Animations et sensibilisation

Ateliers personnalisés sur les défis liés à l'alimentation durable tels que la cuisine anti-gaspi, la découverte des légumineuses ou la végétalisation des assiettes. Adaptés à des petits groupes ou des grands rassemblements, nous intervenons soit dans vos établissements, dans nos locaux ou dans un lieu partenaire.

Organisez vos événements d'équipe de manière conviviale, engagée, solidaire et durable.

Vivez une expérience humaine intense et engagée dans des lieux uniques en utilisant la boucle alimentaire comme fil conducteur pour créer des moments de partage mémorables et favoriser la coopération et l'innovation en toute convivialité.

Quelques références :



La boucle alimentaire locale: enjeux et solutions



FAR et ses membres:

