

VIVANTE

Artisanat culinaire de produits locaux

Entre la Vallée de Chevreuse et Rambouillet, VIVANTE est une micro activité d'artisanat culinaire responsable, en circuit court : **un approvisionnement bio local, vers le 0 déchet en cuisine, des livraisons à proximité et 0 émission de CO₂.**

CONTEXTE

L'effervescence d'initiatives, incitées par les attentes fortes des consommateurs du territoire, permet la mise en mouvement d'un **écosystème en lien avec la transition alimentaire** (transformation alimentaire artisanale, insertion professionnelle par les métiers de l'alimentation, création d'épicerie itinérantes, etc.).

Aude Corbalan, a créé avec l'entreprise VIVANTE une activité de production de plats faits maison, frais du jour à partir de produits locaux - bio dans des contenants en verre consignés.

Les objectifs du projet sont :

- **Mettre en valeur les producteurs locaux ;**
- **Diminuer l'impact environnemental** dans la production culinaire et dans la livraison ;
- Informer et sensibiliser les clients sur les **enjeux d'une alimentation durable.**

La finalité est de développer une cuisine vivante, gourmande et responsable !



Où sommes-nous?

PAT Sud Yvelines

Pilote d'action :

VIVANTE (Rambouillet, La Celle-les-Bordes 78)

MISE EN OEUVRE

Les plats préparés sont à destination **des actifs de Rambouillet et des habitants de petits villages** de la Vallée de Chevreuse les soirs de semaine.

La livraison se fait à vélo à des points fixes du territoire.

Le projet est accompagné par le **Parc naturel régional de la Haute-Vallée de Chevreuse**, et a été lauréat de l'appel à projets du plan de relance en 2021 dans le cadre du soutien aux PAT.



© Vivante

