

# Charte d'Actions Communes pour la Restauration Collective Biologique

## 1 Introduction

Cette charte est née d'une prise de conscience collective : la pollution induite par les pratiques agricoles intensives est responsable de maladies graves et d'une dégradation importante de l'environnement.

**Solidarités Ecologie** et d'autres associations\* ont amorcé une réflexion pour une action à l'échelle du canton de la Chapelle sur Erdre, sur lequel des initiatives sont déjà engagées. Cette réflexion a été scindée en trois axes répartis en trois groupes de travail :

1. Action pour le développement de la nourriture bio dans la restauration collective,
2. Incitation à l'installation de producteurs de produits bio dans les communes du canton,
3. Développement responsable et durable (AMAP, etc.).

Cette charte a pour but d'engager :

- Tous les acteurs locaux vers une restauration collective biologique et responsable,
- Chaque acteur dans un processus de coopération dans le cadre d'une démarche progressive et mesurable.

Les signataires impliqués sont : le ou les élus territorial (aux) référent(s), le chef d'établissement ou directeur, le gestionnaire ou économiste, le chef de cuisine, les représentants de parents d'élèves.

Les chapitres ci-après définissent une liste d'objectifs répartis en trois catégories :

- Santé
- Ecologie
- Mesures d'accompagnement

Les objectifs estimés prioritaires par les signataires sont assortis d'un indicateur et de deux valeurs :

- la valeur existante à la signature de la charte
- la valeur ciblée comme objectif à atteindre à l'horizon d'un an (durée de la charte d'actions communes).

Lors d'une concertation annuelle, les valeurs effectives qui auront été atteintes alimenteront la réflexion, les objectifs prioritaires et leurs valeurs seront mises à jour. Cette concertation débouchera sur la signature d'une nouvelle charte d'actions communes.

## 2 Objectifs

### 2.1 Santé

L'introduction de produits biologiques en restauration collective répondra aux critères suivants :

- Utilisation de produits issus de l'agriculture biologique certifiés (produits Bio) y compris produits transformés (collèges)

| Indicateurs  | Existant | Objectif |
|--|----------|----------|
| Somme des composants bio introduits sur une année                              | Nb       | Nb       |
| % des achats de produits non Bio (en valeur) par rapport à la somme des achats | %        | %        |
| Pas d'indicateur disponible  |          |          |
| % d'achat de produit de 1 <sup>ère</sup> gamme                                 | %        | %        |
| Engagement d'utilisation de produits non OGM                                   | oui/non  | oui/non  |
| Contrôle et conseil d'un diététicien(ne)                                       | oui/non  | oui/non  |

- En cas de non disponibilité de produits Bio, utilisation de produits provenant d'exploitations en cours de conversion (2<sup>ème</sup> année),
- Utilisation privilégiée de produits frais peu transformés (1<sup>ère</sup> gamme),
- Non utilisation de produits comportant un ou plusieurs Organismes Génétiquement modifiés (OGM) et de(s) produits chimiques de synthèse
- Renforcement de l'équilibre des menus

\* Association Jardine, CSF, AMAP (Gesvrine, Treillières et Sucé sur Erdre), Collectif cantines bio 44, FCPE école Beausoleil, FCPE collège le Grand Beauregard, FCPE collège de la Coutancière, Association ZEPHIR Périscol.

## 2.2 Ecologie

Les pratiques énoncées ci-après permettront, outre leurs effets indirects sur la santé, de s'inscrire dans des pratiques de développement durable par la préservation de la biodiversité, de la qualité des sols, de l'eau et de l'air et la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

- Approvisionnement de variétés locales auprès de producteurs locaux
- Développement de la consommation de protéines végétales comme alternative aux protéines animales
- Utilisation de(s) produits de saison pour les fruits et légumes
- Favorisation des produits avec emballages réduits, recyclables et écologiques.
- Encouragement de l'agriculture locale
- Utilisation de produits d'entretien respectueux de la santé et de l'environnement

| Indicateurs   | Existant | Objectif |
|---|----------|----------|
| % des achats auprès de producteurs (ou groupements) sur le 44                         | %        | %        |
| Nombre de menus sans viande   |          |          |
| Respects du calendrier de saisonnalité (Réf. Cal. du GAB 44)                          | oui/non  | oui/non  |
| Pas d'indicateur disponible   |          |          |
| % d'achat à des producteurs (ou groupements) cantonal                                 | %        | %        |
| Utilisation d'un nettoyeur vapeur   | oui/non  | oui/non  |
| % des achats de produits écologique par rapport à l'ensemble des produits d'entretien | %        | %        |

## 2.3 Mesures d'accompagnement : pédagogie, action de sensibilisation et formation

- Sensibilisation **des enfants** à la présence de produits Bio lors des repas : mise en évidence des produits, explication et accompagnement au sujet des enjeux de l'Agriculture Biologique
- Mise en place des événements de sensibilisation aux enjeux de santé et d'écologie en Restauration Collective **vers les différents acteurs** (élus, gestionnaires et fournisseurs, parents d'élèves, enseignants).
- Formation de **l'équipe de cuisine et des personnels** sur les aspects métiers impactés par les objectifs de santé et écologique
- Organisation de la concertation annuelle à l'initiative des **partenaires associatifs** pour dresser le constat, valider de nouveaux objectifs et renouveler la charte.

| Indicateurs  | Existant | Objectif |
|--|----------|----------|
| Nombre d'actions ou d'événements en direction des enfants dans l'année |          |          |
| Nombre de rencontres vers autres acteurs que les enfants, dans l'année |          |          |
| Nb. moyen d'heures de formation par personne                           | h        | h        |
| Une rencontre annuelle   |          |          |

## Signataires de la charte

(Nom, prénom, titre)

### Restauration collective concernée :

- Le (les) élu(s) territorial(aux) référent(s) :
- Le chef d'établissement ou directeur :
- Le gestionnaire ou économiste :
- Le(s) chef(s) de cuisine :
- Les représentants de parents d'élèves :

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |