



Charte en faveur de l'approvisionnement de proximité et de qualité dans la restauration collective de Maine-et-Loire

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30/10/18 prévoit des **orientations en matière d'achats de denrées alimentaires pour la restauration collective**. Elle porte des objectifs chiffrés pour l'approvisionnement des restaurations collectives en produits prenant en compte des critères environnementaux et qualitatifs pendant leur cycle de vie.

Dans ce contexte, cette charte constitue un cadre volontaire et collectif permettant aux acteurs locaux de la restauration collective, de la production jusqu'aux usagers, de déployer énergie, moyens humains et financiers au développement de l'approvisionnement en produits de proximité.

En signant cette charte, les acteurs s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale, favorable à l'environnement et à la santé et contribuent à prendre en compte la proximité de l'offre alimentaire et de la consommation, à participer à l'économie du territoire et au développement durable.

Ils s'engagent à mettre en œuvre et à promouvoir dans leur réseau tout ou partie des engagements déclinés dans les différents champs d'action ci-après. Ils peuvent s'appuyer pour se faire sur un recueil de bonnes pratiques, d'outils et d'expériences positives présentés en seconde partie de cette charte.

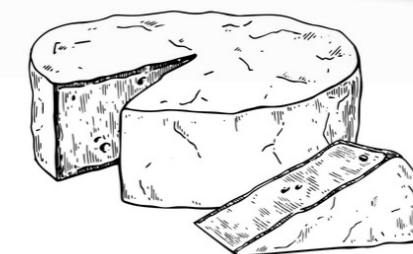
Doué la Fontaine , mercredi 29 mai 2019,

Le Préfet
de Maine-et-Loire

Le Président du Conseil
Départemental de
Maine-et-Loire

Le Président de l'Association
des Maires de Maine-et-Loire

Le Président de la
Chambre d'agriculture
de Maine-et-Loire





1. Structurer l'offre locale de proximité et de qualité

- Développer une offre dédiée à la restauration collective adaptée aux besoins: volume, diversité et qualité ;
- Tendre vers une offre de proximité dont l'origine et le mode de production soient plus lisibles pour le restaurant collectif et le convive (traçabilité y compris pour les produits transformés/élaborés) ;
- Faire connaître cette offre auprès de la restauration collective en utilisant les outils disponibles à l'échelle régionale ;
- Apporter connaissance et information sur les exigences et les réglementations de la restauration collective auprès des producteurs et porteurs de projet.

2. Organiser et mutualiser la logistique


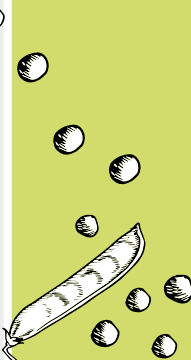
- Développer des systèmes logistiques innovants ;
- Développer une information lisible pour les restaurateurs : traçabilité des produits, signes de qualité ;
- Faire connaître dans la gamme des produits commercialisés l'offre de produits de proximité issue du territoire ;
- Faciliter l'approvisionnement par des partenariats de tous les restaurants collectifs, petits comme grands.

3. Acheter plus de proximité et de qualité

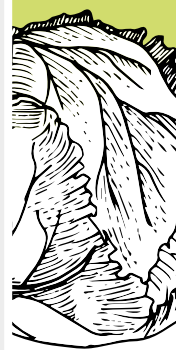
- Pour adapter ses marchés et pour obtenir des produits de proximité, réaliser un sourcing des produits disponibles, rechercher les caractères distinctifs de cette offre et scinder son marché en lots spécifiques ;
- Privilégier l'achat de produits de proximité et de qualité, notamment issus de l'agriculture biologique lorsque l'offre existe ;
- Privilégier l'achat de produits de saison (accès facilité) ;
- Sensibiliser et former à de meilleures solutions d'achats.

4. Innover en matière de pratique de cuisine et veiller à préparer une alimentation favorable à la santé

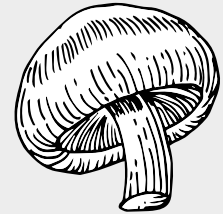
- Transformer, selon les moyens humains et le matériel disponible, le plus de produits agricoles locaux sous signe de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Sensibiliser, former et équiper les cuisines et restaurants pour des pratiques innovantes ;

- 
- 
- Travailler les produits locaux dans l'objectif de favoriser le plaisir des convives, la découverte des goûts et textures avec des produits sains, éduquer au goût ;
 - Adapter les repas aux besoins nutritionnels de chaque convive ;
 - Mettre en valeur les produits de proximité au sein du restaurant par une communication adaptée ;
 - Limiter au maximum le gaspillage alimentaire valoriser les déchets et résidus organiques de la préparation ;
 - Réduire les emballages et favoriser les emballages réutilisables ou recyclables.

5. Développer une approche territoriale et mutualiser les outils

- 
- Conduire une réflexion sur des regroupements de commandes entre établissements d'un même territoire pour augmenter les volumes de denrées achetées, faciliter ainsi la constitution d'une offre, et limiter l'impact carbone des livraisons de produits ;
 - Mutualiser les achats pour que les producteurs proposent une offre adaptée. Allotir de manière à favoriser la constitution et la réponse d'une offre locale ;
 - Optimiser la logistique en initiant des partenariats nouveaux ;
 - Contractualiser avec les filières de production de proximité sous signe de qualité pour pérenniser l'approvisionnement ;
 - Mutualiser les savoirs faire et partager, favoriser les échanges de pratiques ;
 - Contribuer au développement de projets alimentaires territoriaux.

6. Mieux connaître les approvisionnements et leurs impacts, évaluer pour mieux piloter

- 
- Mettre en place un suivi interne au sein de l'établissement ;
 - Partager ces données dans le cadre de démarches observatoires menées au niveau départemental ou régional.

