



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

## FEUILLET D'ENGAGEMENT

Nom de la structure : .....

Personne référente : .....

Courriel : .....

Téléphone : .....

Cochez les engagements vous concernant :

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

<input type="checkbox"/>	Développer une offre dédiée à la restauration collective adaptée aux besoins : volume, diversité et qualité
<input type="checkbox"/>	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)
<input type="checkbox"/>	Faire connaître cette offre auprès de la restauration collective en utilisant les outils disponibles à l'échelle régionale
<input type="checkbox"/>	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

<input type="checkbox"/>	Développer des systèmes logistiques innovants
<input type="checkbox"/>	Développer une information lisible pour les restaurateurs : traçabilité des produits, signes de qualité
<input type="checkbox"/>	Faire connaître dans la gamme des produits commercialisés l'offre de produits de proximité issue du territoire
<input type="checkbox"/>	Faciliter l'approvisionnement par des partenariats de tous les restaurants collectifs, petits comme grands

### 3. Acheter plus de proximité et mieux

<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	Privilégier l'achat de produits de proximité et de qualité, notamment issus de l'agriculture biologique lorsque l'offre existe
<input type="checkbox"/>	Privilégier l'achat de produits de saison (accès facilité)
<input type="checkbox"/>	Sensibiliser et former à de meilleures solutions d'achats

#### 4. Innover en matière de pratique de cuisine et veiller à l'équilibre nutritionnel

	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

J'autorise le Réseau Local Anjou à communiquer sur mon engagement et lui transmets mon logo afin d'apparaître sur la page <https://manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/reseau-local/reseau-local-49/> :  oui  non

Fait à : .....

Le : .....

Signature :

