

Charte d'engagement des restaurants collectifs vers une alimentation bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine

ENTRE

- Le **Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRC)**, représenté par son Président, Monsieur **Alain BURLIER**
D'UNE PART,
- L'association **INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**, représentée par son Président, Monsieur **Philippe LASSALLE SAINT JEAN**
Avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, et de l'Agence Régionale de la Santé.

D'AUTRE PART

Contexte régional et objectifs généraux de la charte

Article 1 : Rappel du contexte régional et présentation des cosignataires de la charte

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine est l'association interprofessionnelle bio de la région Nouvelle-Aquitaine regroupant des représentants des producteurs bio, les coopératives, groupements de producteurs, transformateurs et distributeurs développant la filière bio en Nouvelle-Aquitaine. L'association rassemble à ce jour environ 230 adhérents représentant 70 % de la production biologique régionale. Ses missions sont la promotion et la structuration de la filière bio régionale, la représentation des professionnels de la filière et le développement des approvisionnements bio en restauration collective sur le territoire aquitain.

Avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, de l'Etat et de l'Agence Régionale de Santé, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a mis en place un **pôle régional de compétences sur la restauration collective bio et l'alimentation de qualité**. Depuis 2010, plus de 200 établissements pilotes (lycées, collèges, cuisines centrales, restaurants administratifs...) ont ainsi été accompagnés par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires (dont la FRAB Nouvelle-Aquitaine sur les départements 16,17,79 et 86) pour introduire plus de produits bio, locaux et de qualité dans les restaurants collectifs.

Dans ce contexte, la présente **Charte d'engagement des restaurants collectifs vers une alimentation bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine** permet de fixer des objectifs communs entre INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, la FRAB Nouvelle-Aquitaine et les restaurants collectifs qu'elles accompagnent.

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a par ailleurs lancé en 2012 à l'occasion de ses 10 ans le label « **Etablissement BIO Engagé** » récompensant les établissements de restauration collective ayant atteint les objectifs bio du Grenelle de l'Environnement : 20 % d'approvisionnements bio dans leurs services de

restauration collective (en valeur d'achats). L'obtention de ce label est une des finalités des collectivités signataires de la charte.

Ainsi, le partenariat entre **INTERBIO Nouvelle-Aquitaine** et la **FRAB Nouvelle-Aquitaine** consiste à déployer les actions d'accompagnement régionales concertées à l'échelle de l'ensemble du territoire de Nouvelle-Aquitaine.

Article 2 : Objectif de la charte

L'objectif général de la charte est de développer les approvisionnements bio de proximité dans la restauration collective des collectivités locales en Nouvelle-Aquitaine en leur permettant de bénéficier d'un accompagnement clair et lisible en fonction de leurs besoins et leurs objectifs.

Article 3 : Engagements généraux des signataires de la Charte

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et la FRAB Nouvelle-Aquitaine s'engagent à réaliser un diagnostic du fonctionnement et des approvisionnements des services de restauration de la collectivité et à définir en collaboration avec celle-ci un plan d'actions répondant à ses attentes débouchant sur la signature de la charte d'engagement.

L'établissement de restauration collective signataire s'engage à se fixer des objectifs chiffrés de développement des approvisionnements bio locaux dans un délai établi ainsi qu'à impliquer fortement ses équipes de restauration dans le projet en fonction du plan d'actions défini avec INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et la FRAB Nouvelle-Aquitaine. Par ailleurs, celui-ci s'engage à prendre en charge si nécessaire le financement de formations ou d'accompagnements spécifiques définis dans le plan d'actions en fonction des besoins particuliers de l'établissement détaillés dans le deuxième volet de la charte.

A noter : Une fois que le SIRC aura atteint un approvisionnement en produits bio à hauteur de 20%, il sera éligible au label Etablissement Bio Engagé (EBE) et les communes de Ruelle sur Touvre et L'Isle d'Espagnac seront chacune éligibles au label Territoire Bio Engagé (TBE).

Besoins spécifiques de l'établissement de restauration collective signataire et plan d'actions

Article 4 : Présentation de l'établissement de restauration collective signataire et de ses besoins spécifiques

Le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective de Ruelle sur Touvre et l'Isle d'Espagnac est situé en Charente (16), au sein de la Communauté d'Agglomération Grand Angoulême.

Cette cuisine centrale produit 1000 repas/jour et comporte 36 agents (cuisine, administratifs, logistique livraison et personnel de cantine). Elle livre 8 restaurants satellites (primaires et maternelles), 2 centres de loisirs et 95 portages à domicile en liaison froide.

Pour la gestion de ses approvisionnements de denrées alimentaire, le SIRC passe par le groupement de commandes départemental AGAPE16 depuis janvier 2018 qui œuvre à la relocalisation des achats alimentaires.

En parallèle, le SIRC mène depuis plusieurs années un travail de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine centrale mais aussi sur l'ensemble des restaurants satellites avec notamment l'installation de balance de pesées sur chacun d'eux. Le SIRC propose un repas alternatif par mois.

Aujourd'hui, la collectivité souhaite aller plus loin sur l'approvisionnement bio, en se fixant l'objectif d'atteindre au moins 20% de denrées issues de l'Agriculture Biologique d'ici 2021.

Article 5 : Engagement de l'établissement de restauration collective signataire

Les engagements du Syndicat Intercommunal de Restauration Collective sont :

- le développement des approvisionnements bio locaux au maximum de ses possibilités, tout en maîtrisant le coût matière ;
- la formation de l'ensemble de l'équipe de cuisine sur l'importance écologique et économique de l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique locale ;

Article 6 : Calendrier prévisionnel de réalisation du projet

<p>Année 1 - 2019</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition des indicateurs de suivi (% de bio, % de local, % de bio local, coût denrées/repas...) - Prise en main du logiciel Salamandre pour le suivi des indicateurs - Formation de l'équipe du SIRC sur l'agriculture biologique (cuisiniers et agents des restaurants satellites) - Participation du chef de cuisine à une formation CNFPT Lutte contre le gaspillage alimentaire - Participation du chef de cuisine à une formation CNFPT Protéines végétales (avril 2019) - Introduction de produits bio tels que les laitages, féculents... (étude des propositions fournisseurs AGAPE16, tableau de bord, identification des potentiels fournisseurs bio locaux...) <p>Objectif fin 2019 : Atteindre 7% de bio</p>
<p>Année 2 - 2020</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fabrication maison de repas alternatifs - Communication auprès des enfants/parents d'élèves (communication AB sur les menus...) - Accentuation des approvisionnements en produits bio locaux - Envisager les besoins en formations complémentaires de l'équipe si nécessaire <p>Objectif fin 2020 : Atteindre 14% de produits bio</p>
<p>Année 3 - 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objectif : Atteindre 20% de bio (en valeurs d'achats) - Labellisation « Territoire Bio Engagé »

Article 7 : Modalités financières

Le SIRC inscrit dans sa politique alimentaire une préférence pour les produits bio et s'engage notamment à s'approvisionner selon ses possibilités, parmi ceux inscrits dans le référentiel mis en place par l'association INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et la FRAB Nouvelle-Aquitaine.

Article 8 : Diffusion des données

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine participe à l'élaboration d'un observatoire de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine. A ce titre, il récolte un ensemble de données auprès des collectivités accompagnées. INTERBIO Nouvelle-Aquitaine s'engage à rendre les données récoltées anonymes et la collectivité signataire accepte que ses données (volumes d'achat de denrées, coûts matière, taux d'introduction de produits bio et locaux etc) soient communiquées.

Article 9 : Résiliation

La charte sera résiliée de plein droit par l'une des parties en cas d'inexécution des missions arrêtées conjointement ou des engagements pris par les différents signataires (articles 5, 6 et 7).

Article 9 : Entrée en vigueur de la charte

La présente charte prend effet à partir du **date**

Fait à **Ruelle sur Touvre**, en deux exemplaires originaux, le **date**

Alain BURLIER
Président du SIRC

Philippe LASSALLE SAINT JEAN
Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine