

CHARTRE RESTAURATION COLLECTIVE BIO

EN REGION CENTRE

La charte « Restauration collective bio en région Centre » a pour objectif de définir un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la bio et ceux de la restauration collective lors de l'introduction de produits bio dans les repas.

Cette charte vise à mettre en avant la qualité : qualité des produits mais aussi qualité des services (de l'information à la distribution des repas en passant par l'animation).

Ces engagements s'inscrivent dans un projet de développement de l'agriculture biologique et de renforcement du tissu économique local.

L'enjeu majeur est de travailler ensemble, de façon coordonnée et en toute transparence à une action collective qui s'inscrit dans la durée.

La charte « Restauration collective bio en région Centre » comprend deux parties :

- la charte nationale de la restauration collective biologique élaborée par la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France) qui rappelle les principes fondamentaux de l'agriculture biologique et précisent des objectifs de qualité vers lesquels tout opérateur doit tendre afin de promouvoir la filière bio dans le long terme ;
- le cahier des charges de la région Centre qui définit les engagements des opérateurs bio et des acteurs de la restauration collective.

I. CHARTRE NATIONALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIOLOGIQUE

11. Les principes fondamentaux de la bio

L'éthique de l'agriculture biologique, telle que définie par IFOAM (Fédération mondiale des mouvements d'agriculture biologique), recouvre trois approches fondamentales, « pour l'équilibre de la terre et la santé de l'Homme » :

- une approche écologique
- une approche sociale et humaniste
- une approche économique.

11.1/ Approche écologique

L'agriculture biologique s'inscrit dans la durabilité : pensée globalement, elle tend à respecter des équilibres naturels complexes.

Elle évite gaspillage et pollution, au stade de la production comme sur toute la filière. Elle préserve voire reconstitue les sols et l'humus, tend à favoriser des pratiques générant plus d'énergie qu'elles n'en consomment, prend en compte les besoins éthologiques en productions animales, préfère l'action préventive.

Elle s'inscrit dans un territoire, un paysage, un contexte environnemental.

Elle fournit des aliments sains.

Elle est ouverte et encourage les démarches évolutives.

I1.2/ Approche sociale et humaniste

L'agriculture biologique se doit d'être solidaire : solidarité entre les acteurs de la bio, solidarité avec les pays du Sud, solidarité avec les consommateurs... Tout au long de la filière, comme au stade de la production elle met en œuvre la coopération au lieu de l'affrontement.

Elle a pour finalité d'occuper le territoire, de maintenir des paysans, de partager l'emploi.

I1.3/ Approche économique

L'agriculture biologique a pour finalités l'organisation du marché visant à permettre des prix équitables, concertés. La filière est amenée à accueillir de nouveaux acteurs, encourager des entreprises à taille humaine, favoriser le partenariat local, régional, national et international. Elle favorise la distribution de proximité.

I2. Quatre objectifs de qualité

Conformément aux principes énoncés ci-dessus, l'introduction de produits biologiques en restauration collective fait appel à une approche durable, concertée, inscrite localement dans un contexte territorial et économique et susceptible d'apporter des réponses aux attentes de la société.

I2.1/ Une Qualité Ecologique

- Un approvisionnement au plus proche du lieu de consommation ;
- Des produits de saison ;
- Des produits frais ;
- Des variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale ;
- Des emballages aussi réduits et écologiques que possible.

I2.2/ Une Qualité nutritionnelle

- Des **produits bio certifiés** : avec la non utilisation d'OGM et de produits chimiques de synthèse, la Bio propose des aliments d'une haute valeur nutritionnelle avec ses taux élevés de matières sèches ;
- L'utilisation privilégiée des **produits frais** peu transformés, riches en vitamines et en protéines non dénaturées, apportera un gain de qualité nutritionnelle ;
- La préférence aux **variétés végétales et animales adaptées aux conditions locales** plutôt que l'usage des variétés standards ont aussi une conséquence importante sur la composition et la qualité des aliments biologiques ;
- Des menus équilibrés : il serait incohérent de servir des repas biologiques s'ils n'étaient pas correctement élaborés et équilibrés avec l'aide de nutritionnistes.

I2.3/ Une Qualité territoriale

- **Un ancrage local** : les projets bio en restauration collective doivent avoir un impact positif sur le développement et l'organisation de la production et des filières bio locales. La mission des structures qui accompagnent ces projets doit être alors de mobiliser les ressources locales, d'œuvrer pour une adaptation de l'offre à la demande des collectivités, et d'aller vers un volume et une fréquence significatifs des repas bio pour dépasser la simple action symbolique, nécessaire mais pas suffisante.

- **Une dynamique concertée** avec les acteurs locaux, dans l'esprit de susciter des dynamiques locales entre les établissements scolaires, les parents d'élèves, les élus, les acteurs de la filière bio, etc. Les structures de développement de l'agriculture biologique s'engagent à apporter un accompagnement adapté aux établissements tout au long de leur projet : diagnostic, élaboration des menus, recherche d'un équilibre financier, formation des cuisiniers, accompagnement pédagogique... En aucun cas elles ne se substitueront aux compétences existantes mais elles auront pour objet de renforcer les dynamiques locales autour de ce projet

12.4/ Une Qualité pédagogique

- **Un accompagnement éducatif** : l'introduction d'aliments bio en restauration collective est l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation. Elle est en capacité de renouer un lien citadins – ruraux, consommateurs – agriculteurs... Manger n'est pas un acte anodin. Ce n'est pas seulement un acte vital qui doit apporter les éléments dont nous avons besoin pour nous développer, c'est aussi un temps structurant d'échanges et de détente qu'il importe d'associer à une notion de plaisir. L'occasion d'éveiller les enfants ou de faire prendre conscience aux adultes de l'importance d'une alimentation saine, du plaisir des saveurs et des goûts variés notamment en utilisant une large palette de variétés anciennes et nouvelles. **L'objectif concret** est ici d'associer les repas bio à des animations pédagogiques, des visites, des temps d'échanges... En milieu scolaire, ces actions peuvent se faire tant au moment du repas que dans celui de l'enseignement. et doivent être concertées avec les membres de l'éducation nationale. Elles peuvent faire appel à des associations compétentes dans le domaine éducatif (associations d'éducation à l'environnement par exemple).
- **Un programme d'Information – Formation** : l'ensemble des acteurs de la restauration collective doit pouvoir participer à l'action. Un projet réussi est conditionné par une information large des personnes concernées : intendants, gestionnaires, personnels de cuisine, enseignants, parents d'élèves... Cette information est la condition première d'une véritable concertation et de la mobilisation de chacun.

II. CAHIER DES CHARGES DE LA REGION CENTRE

Ce cahier des charges précise l'organisation de la restauration bio en région Centre et les modalités de mise en œuvre d'une démarche de restauration collective bio entre les acteurs concernés.

III1 Organisation régionale

La restauration collective bio concerne différents publics : les élus, les gestionnaires de cuisine centrale ou de restaurant collectif, les cuisiniers et le personnel de service et dans le cadre de la restauration scolaire, les directeurs d'établissement, les enseignants, les parents d'élèves et les élèves.

Pour répondre à l'ensemble des objectifs, il convient que chacun des participants du projet s'engage à établir des concertations régulières et à respecter et promouvoir les objectifs et les principes de la charte.

Les structures bio (Bio Centre, GAB...) sont à l'écoute pour informer, sensibiliser, expliquer la démarche bio et s'organisent de la façon suivante :

Bio Centre conseille et accompagne les projets en restauration collective .

En complément, les Groupements d'Agriculture Biologique (GAB):

- font remonter à Bio Centre toute demande de nouveaux producteurs souhaitant fournir la restauration collective
- participent à la mobilisation voire au regroupement des producteurs de leur département pour satisfaire les besoins de la restauration collective
- renseignent les restaurants collectifs intéressés par une démarche bio et les orientent vers Bio Centre
- sensibilisent les élus dès qu'ils en ont la possibilité, à la restauration bio
- assurent les animations en accompagnement de repas bio à la demande des établissements.

En contre partie, Bio Centre informe ses partenaires des projets de restauration collective et forme les animateurs de GAB aux spécificités du marché de la restauration collective.

II2. Approvisionnement

Les opérateurs bio s'engagent à :

- Fournir **les produits certifiés AB respectant les normes sanitaires et qualitatives définies par la réglementation en vigueur**, et livrer les quantités strictement prévues dans les délais fixés,
- **S'organiser pour travailler en complémentarité** (producteurs, transformateurs, grossistes) afin de répondre aux demandes de la restauration collective et s'adapter, dans la mesure du possible, à ses contraintes en lien avec Bio Centre
- Fournir les certificats bio et tout document précisant l'origine des produits.

Les acteurs de la restauration collective s'engagent à :

- entrer dans une **démarche favorisant un approvisionnement régulier et progressif** en produits bio.
- Utiliser des **produits certifiés AB**
- Privilégier dans la mesure du possible, un **approvisionnement de proximité**
- Tenir compte de la **saisonnalité** des produits locaux
- Favoriser le recours aux **produits frais**
- Mettre l'accent sur les **fruits et légumes**
- Accepter **en cas de non disponibilité de produits bio**, de recourir à des produits provenant d'exploitations **en cours de conversion bio (2^{ème} année)**
- Recourir de préférence à des produits dont **l'emballage est recyclable**
- Respecter **la qualité des produits** bio lors de leur préparation/transformation.

Bio Centre et les acteurs de la restauration collective s'engagent **à se concerter en amont des besoins** afin d'élaborer ensemble notamment la procédure adéquate de passation de marché.

Dispositions relatives aux produits :

- **Approvisionnement local**

Les produits locaux doivent être préférés à des produits similaires ayant nécessité un transport important. Cette préférence, pas toujours aisée à appliquer, suppose un engagement de chacun (obligation de moyens).

Quelques règles de conduite sont proposées afin de satisfaire au mieux cette préférence :

- ✓ Si le produit souhaité n'existe pas en bio local, il est recommandé de le **remplacer** par un autre produit bio local.
- ✓ Si le produit de substitution n'existe pas, mais peut être potentiellement produit en région, l'objectif est alors de **favoriser le développement** de la filière concernée en région. En attendant, les acteurs de la bio régionale pourront opter soit pour un produit bio provenant d'une région voisine en veillant à limiter le transport (pas d'importation de pays lointains).
- ✓ Si le produit ne peut être cultivé en région, et qu'il est de consommation courante (bananes, oranges...), il est normal de recourir à l'importation en privilégiant les filières du commerce équitable.

- **Transparence sur l'origine des produits**

Il est important qu'à chaque repas, les produits bio soient clairement identifiés (bio certifié, provenance géographique...).

II3. Accompagnement éducatif

En accompagnement des repas bio, les GAB s'engagent à proposer des prestations d'animation auprès des convives et/ou à mettre à disposition des outils pédagogiques. Les thèmes qui peuvent être abordés, portent par exemple sur le goût, le lien agriculture-alimentation-environnement, la diversité des produits bio, la saisonnalité, la lecture des étiquettes... Des visites d'exploitation bio, l'utilisation de supports éducatifs, des dégustations... sont possibles.

Les acteurs de la restauration collective s'engagent à signaler la présence de produits bio ou la mise en place de repas bio auprès des parents d'élèves et des convives. Ces opérations pourront être accompagnées de supports d'information (sets de table, dépliants, affiches...).

II4. Formation

Bio Centre s'engage à proposer des formations aux équipes de cuisine afin de leur faire connaître les particularités des produits biologiques, leur faire découvrir de nouveaux produits couramment utilisés en alimentation bio et mettre en pratique ces préparations.

Signataire de la charte

Structure

Représentée par

Basée à

Fait à le

Signature