

## LA QUALITÉ

La **qualité des produits** utilisés dans la restauration collective **dépasse les exigences de la loi Egalim** en termes de produits labélisés et sous signes officiels de la qualité (SIQO). La qualité est une **notion plus globale**, que chaque équipe de cuisine a à cœur de développer. La cuisine proposée est une cuisine nourricière, simple, gustativement bonne, diversifiée, à base de produits frais, **bonne pour la santé**.

Le local doit être privilégié pour les produits sous signe officiel de qualité (répondant aux exigences de la loi Egalim).

## LES AUTRES FACTEURS DE RÉUSSITE



Le PAT souhaite **encourager et accompagner** les échanges de pratiques, les démarches de mutualisation, par l'optimisation et mutualisation de la logistique notamment. **La transparence, la traçabilité sont des pratiques encouragées.**

**La sensibilisation des convives et de leurs familles**, la communication mise en place pour expliquer la démarche du restaurant sont des facteurs de réussite pour **engager une démarche plus globale sur l'agriculture et l'alimentation** à l'échelle de l'ensemble des habitants et usagers de Mauges Communauté.

## VOS CONTACTS

### Mauges Communauté

Intza VACHER

Chargée de développement agriculture alimentation



1 rue Robert Schuman - La Loge  
CS 60111 - Beaupréau  
49602 Beaupréau-en-Mauges Cedex



02 41 71 77 10



i-vacher@maugescommunaute.fr



maugescommunaute.fr

### CPiE Loire Anjou

Cécile LEMOUL

Chargée d'action Environnement



3 bis rue du Chanoine Libault  
Beaupréau  
49600 Beaupréau-en-Mauges

02 41 71 77 30

c-lemoul@cpieloireanjou.fr  
ou contact@cpieloireanjou.fr

cpieloireanjou.fr  
CPIE Loire Anjou

### Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire Antenne des Mauges et du Choletais

Juliette RENAUD

Conseillère Territoire Mauges



ZAC Anjou Actiparc  
30 rue Léonard de Vinci - Beaupréau  
49600 Beaupréau-en-Mauges



02 41 96 77 00



juliette.renaud@pl.chambagri.fr



pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr  
pays-de-la-loire.services-proagri.fr  
la-terre-mon-avenir.fr



## CHARTRE COMMUNE

### L'approvisionnement local, durable et de qualité en restauration collective



Issue du Groupe de Travail du Plan Alimentaire Territorial (PAT) de Mauges Communauté





Depuis 2016, Mauges Communauté **s'est engagée** dans un Plan Alimentaire Territorial (PAT), qu'elle a **renouvelé en 2020**. La première programmation du PAT a permis de faire **émerger de nombreux projets**, notamment en lien avec **l'approvisionnement local de la restauration collective**.

Pour continuer et encore davantage amplifier ces projets dans la restauration collective, le souhait est de partager des objectifs et cadres communs.

Le groupe de travail "restauration collective" du PAT propose des orientations, permettant de construire les ambitions du territoire en termes d'**approvisionnement local, durable, de qualité**. Ces ambitions ont été définies dans le cadre du groupe de travail Restauration Collective, rassemblant les acteurs du territoire souhaitant s'investir collectivement sur les thématiques du PAT.

Ce document est une proposition que chaque acteur du territoire peut ensuite s'approprier et adapter à son contexte, ses envies, ses possibilités.

Le respect des exigences de la loi Egalim constitue une base sur laquelle le PAT souhaite s'appuyer. Pour aller plus loin sur le territoire de Mauges Communauté et développer une alimentation et une agriculture locale et durable, les orientations suivantes sont proposées pour guider les restaurants collectifs.



## LE LOCAL

Le produit utilisé en restauration collective est un produit issu en priorité du local. Lors de l'achat, les aliments produits (cultivés ou élevés) les plus proches possibles du lieu de consommation sont à privilégier.

Un gradient de 3 niveaux peut être utilisé :



Le produit local peut être issu d'un **circuit court de proximité**, ou d'un **circuit long de proximité**, en fonction de l'organisation de la filière locale, et du produit concerné, et qui **permet une logistique adaptée**.

L'**approvisionnement local** est facilité par un **partenariat durable** mis en place entre les restaurants et leurs fournisseurs. Ce partenariat est basé sur des **échanges réguliers** et une **bonne communication**, garantissant au mieux un prix juste pour l'agriculteur, les convives et le gestionnaire.

Utiliser des produits de proximité permet de **maintenir et développer l'économie agricole** des Mauges, **diminuer le bilan carbone** des produits alimentaires consommés, valoriser les savoir-faire locaux et le lien social entre les acteurs.

## LE DURABLE



Les produits utilisés en restauration collective doivent être **durables d'un point de vue environnemental, économique et social**.

**Autant que possible ces produits :**

> respectent la **saisonnalité**,

> ont un **impact limité sur l'environnement** : ils

sont **issus de l'agriculture biologique** en priorité, ou autre certification environnementale ou issus de démarches s'inscrivant dans une **dynamique de transition écologique**.

> Une démarche de **lutte contre le gaspillage** est engagée **dans les restaurants collectifs** en limitant les déchets et en valorisant ceux qui sont produits (compostage...).

> Les pratiques de cuisines s'inscrivent dans une dynamique d'**économie des ressources d'énergies** (cuissons basses températures...), de l'eau.

> Des efforts sont réalisés sur l'**optimisation de la logistique**, permettant l'acheminement des produits sur le lieu de consommation.

> Les **prix** pratiqués sont **justes**, permettent un maintien de la valeur ajoutée sur les exploitations et sont accessibles pour le convive.

> Les conditions d'accueil des **convives** sont favorables à leur **bien-être**, les conditions de travail du **personnel de cuisine** sont également propices au bien-être. La démarche globale peut ainsi être présentée et communiquée.