

Charte pour la création d'un Club Inter Etablissements et Collectivités pour la promotion d'une restauration collective responsable et durable en Rhône-Alpes

Préambule

La circulaire du 2 mai 2008 dans le cadre du Grenelle de l'environnement, relative à l'exemplarité de l'Etat en restauration collective, le programme Ambition Bio 2017 réaffirmant en Mai 2013 les objectifs du Grenelle, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé en juin 2013, le Plan National de l'Alimentation 2014 (atteindre 40% d'achats de proximité), ont permis d'impulser de nouvelles préconisations en matière de restauration collective et ceci pour l'ensemble des segments (scolaire, entreprises, santé).

Dans ce cadre, des établissements ont souhaité s'engager dans une nouvelle orientation en repensant leur restauration.

Ainsi, suite à une réunion informelle en septembre 2010 auprès des principaux acteurs économiques de la Région Rhône Alpes, le projet « Manger Bio Local en Entreprise » a été créé en janvier 2011, à l'initiative de Corabio, de FL Conseil, de 5 entreprises proactives¹ et grâce au soutien de la Région Rhône-Alpes, de la DRAAF Rhône-Alpes et du SNRC.

Rappel des principaux objectifs du projet « Manger Bio Local en Entreprise » :

1. Promouvoir l'accessibilité d'une alimentation de qualité auprès des convives via l'intégration de produits biologiques d'origine rhônalpine
2. Promouvoir le développement de l'agriculture biologique rhônalpine
3. Créer du lien entre tous les acteurs du " champ à l'assiette " (l'agriculteur biologique le consommateur final, l'entreprise, la société de restauration collective mais aussi les acteurs logistiques) en créant des partenariats durables
4. Etablir un système économique juste, éthique pour tous ces acteurs : des prix équitables et concertés
5. Agir sur la santé des salariés à travers leur assiette
6. Protéger l'environnement et les ressources naturelles, respecter les écosystèmes et s'inscrire dans une démarche durable

Dans la continuité de cette dynamique, les établissements (entreprises, centres de recherche, collectivités, ...) donneurs d'ordres impliqués souhaitent approfondir leurs actions pour le développement d'une restauration collective responsable et durable et décident librement d'adhérer à la présente charte.

¹ Orange, IFP EN, siège Casino, Centre Léon Bérard, CEA Grenoble

Charte pour une restauration collective responsable et durable

Le Club Inter-Etablissements et Collectivités (CIEC) est un outil collectif et fédérateur créé pour le développement d'une restauration collective responsable et durable. Cette approche inter-établissements appelle des solutions relayant conjointement des entreprises, des établissements, des associations, des collectivités territoriales qui se coordonnent entre eux pour mettre en place des moyens d'action ainsi que des mesures incitatives dans leurs domaines de compétences respectifs dès lors que les besoins sont avérés et démontrés. Il s'agit pour les employeurs ou les gestionnaires d'activités de mettre en place ensemble des actions cohérentes destinées à orienter leurs pratiques de restauration collective vers une restauration responsable et durable :

- Respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles
- Structurant les filières agricoles biologiques et plus généralement les filières agricoles rhônalpines.
- Valorisant le bien-manger des convives par la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments et plats proposés
- Favorisant le lien entre tous les acteurs du "champ à l'assiette"
- Réduisant le gaspillage alimentaire
- Valorisant les biodéchets
- Privilégiant la proximité, les circuits courts ainsi que la saisonnalité et le respect des produits.

Pour trouver des solutions à ces enjeux et inventer collectivement les nouvelles voies d'une alimentation qui soit durable, responsable et solidaire, la mobilisation de tous et de chacun d'entre nous est nécessaire.

C'est pour l'ensemble de ces raisons, et parce que le CIEC relève d'une réflexion commune et volontariste avec l'ensemble des acteurs concernés, privés et publics (entreprises, collectivités, logisticiens, producteurs, transformateurs, distributeurs, acteurs de l'agriculture et de la restauration) que les parties souhaitent formaliser la dimension collective de cette démarche, par la signature d'une charte.

Aussi, les entreprises, établissements et collectivités signataires souhaitent s'engager dans une stratégie partenariale et citoyenne s'inscrivant dans le développement durable.

Cette charte s'adresse donc – dans un premier temps - à l'ensemble des établissements privés ou publics de Rhône-Alpes désireux de soutenir cette démarche et de s'y engager, mais également aux acteurs convaincus de l'intérêt de cette démarche

L'objet de la charte est de créer un espace d'échanges entre les différents acteurs afin d'unir leurs efforts pour établir ensemble un plan d'actions visant à améliorer la qualité de la restauration collective et constitue donc un engagement de principe par lequel les signataires marquent leur accord pour participer au club inter établissements et collectivités (CIEC).

Le CIEC sera animé par une équipe représentative des établissements impliqués. Les modalités de fonctionnement du CIEC seront précisées dans une convention.

Suite à la signature de la présente charte, le club inter établissements et collectivités sera effectif.

A cet effet, les signataires s'engagent à :

- Participer activement aux réunions de travail, en désignant pour les y représenter une personne mandatée pour être le relais des réflexions au sein de son organisme et l'interface avec les partenaires et autres signataires de la charte.
- Définir les actions communes devant être entreprises pour atteindre les objectifs du CIEC.
- Mener auprès des personnels de son organisme, des actions de sensibilisation aux problématiques d'alimentation selon les objectifs et les actions communes définis.
- Soutenir les actions collectives décidées par le CIEC, notamment de nature événementielle telle que l'organisation d'un temps d'échanges annuel avec l'ensemble des acteurs.
- Contribuer à la création d'un nouveau modèle de restauration : formation et professionnalisation des équipes.
- S'engager dans une dynamique de qualité : création d'une labellisation et/ou certification de leurs restaurants.
- Solliciter les institutionnels pour débloquer les freins économiques ou réglementaires.
- Soutenir à travers leur action les agriculteurs biologiques, en tendant à :
 - favoriser les circuits courts avec les filières agricoles biologiques ou en conversion,
 - contractualiser un flux permanent d'achat de cette production agricole, permettant ainsi l'installation de nouveaux agriculteurs biologiques
- Elargir l'offre gastronomique en favorisant notamment l'alternative végétarienne à l'alimentation carnée, plus économe en ressources écologiques.

Tout au long de cette démarche, l'équipe d'animation veillera à :

- Mettre en place les groupes de travail nécessaires au projet, organiser les débats et rencontres, mobiliser les signataires de la charte associés à la démarche CIEC.
- Etre l'interlocuteur privilégié auprès des acteurs du territoire² pour la mise en œuvre des actions issues des réflexions et entretenir une relation dynamique de partenariat.
- S'assurer que les objectifs du CIEC sont compatibles avec d'autres projets existants sur le territoire, notamment le projet « Manger Bio Local en Entreprise ».
- Participer en tant qu'ambassadeur au portage national du projet « Manger Bio Local en Entreprise ».

Les signataires de ce Club s'engagent à faire leurs meilleurs efforts pour faire vivre ce projet dans le temps et dans un respect mutuel.

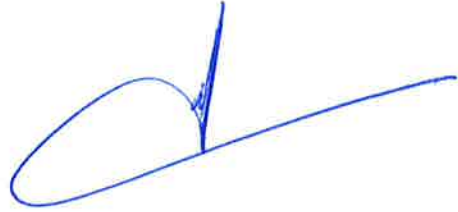
² DRAAF, CORABIO, SNRC, collectivités territoriales, syndicats de producteurs, ...

Fait à Grenoble le 18 juin 2015

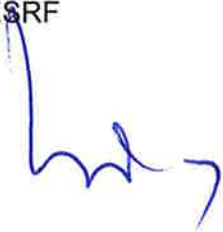
Pour CASINO



Pour le CEA



Pour ESRF



Pour LA POSTE



Pour ORANGE



Pour SALOMON




Pour SCHNEIDER ELECTRIC



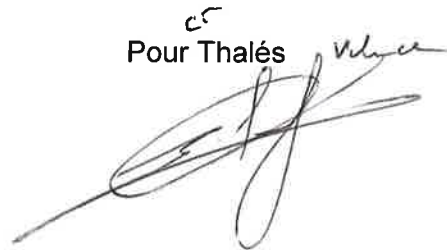
Pour SOMFY



Pour ST Microelectronics



Pour Thalés



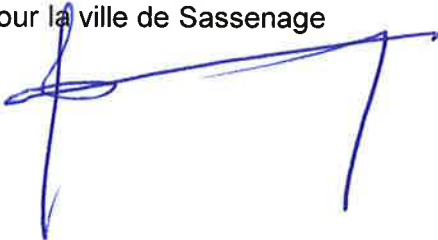
Pour la ville de Fontaine



Pour la ville de Grenoble



Pour la ville de Sassenage



Pour la ville de Montaud

