

CHARTRE DES PARTENAIRES HISTORIQUES

Ensemble, pour développer l'approvisionnement local



LES OBJECTIFS

Cette charte et la mise en place d'un label représentent un axe fort de ce partenariat avec pour objectifs principaux :

- Valoriser les établissements et les équipes proposant un approvisionnement local, de qualité et de saison dans leur restauration collective ;
- Inciter des démarches de progrès au sein des établissements.

LES PRINCIPES

- Promouvoir les filières locales, les producteurs et le patrimoine rural et culinaire ;
- Valoriser les métiers de la restauration collective ;
- Sensibiliser les convives à la consommation de produits locaux et de qualité ;
- Assurer des débouchés rémunérateurs pour les filières et productions locales ;
- S'inscrire dans une démarche d'alimentation durable et de qualité.

La Région Hauts-de-France, le Département du Nord, la Métropole Européenne de Lille et l'Association des Maires du Nord sont à l'initiative d'un projet innovant pour développer ensemble l'approvisionnement local dans la restauration des établissements qui leurs sont liés : lycées, collèges, établissements médico-sociaux, écoles, cuisines centrales, etc.

La Chambre d'Agriculture du Nord – Pas-de-Calais, partenaire essentiel de la démarche, met à disposition son expertise et ses compétences pour mobiliser l'offre agricole au profit de ce projet et valoriser l'outil de commande en ligne approlocal.fr.

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Hauts-de-France s'est engagée auprès des partenaires historiques pour accompagner le développement de cette démarche dans la région Hauts-de-France en l'articulant à l'appui qu'elle apporte pour l'atteinte des objectifs fixés par la loi EGAlim en matière de restauration collective.

Depuis 2017, rassemblées autour de cette même volonté et de valeurs communes, les collectivités partenaires souhaitent mettre en cohérence leurs dispositifs existants, travailler en synergie et mobiliser la demande sur les territoires.

L'objectif est de créer un véritable « effet levier » pour le monde agricole, favorisant la structuration des filières et les initiatives collectives. Par la suite, toute autre collectivité qui serait intéressée par ce projet, pourra se rapprocher des institutions partenaires pour s'y associer.

S'approvisionner en local consiste à privilégier la proximité, la qualité et la logique territoriale des denrées produites et transformées dans la limite du périmètre de la région.

LES ENGAGEMENTS

Par la signature de cette charte, les institutions partenaires, chefs de file, s'engagent collectivement à :

- Assurer une communication partagée pour valoriser les établissements engagés et leurs équipes de restauration via le label commun ;
- Accompagner les établissements qui leur sont liés dans le développement de l'approvisionnement local en leur mettant à disposition les outils et moyens nécessaires ;
- Favoriser les rencontres entre les producteurs et les établissements ;
- Partager et co-construire des modalités d'achats publics ;
- Mettre en place un suivi cohérent et partagé de la démarche ;
- Respecter le règlement d'usage de la marque « Ici je mange local ».



Xavier BERTRAND
Président de la Région



Jean-René LECERF
Président du Département



Damien CASTELAIN
Président de la MEL



Nicolas LEBAS
Président de l'AMN



Christian DURLIN
Président de la
Chambre d'Agriculture

Avec l'appui de la DRAAF



Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

CHARTRE DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Ensemble, pour développer l'approvisionnement local



LES ENGAGEMENTS

La signature de la charte et le logo sont proposés à l'ensemble des établissements disposant d'une restauration collective, peu importe leur mode de gestion (directe, concédée...) et liés aux différents chefs de file :

- Les lycées et les établissements d'enseignement adapté pour la Région ;
- Les collèges et les établissements médico-sociaux pour les Départements ;
- Les écoles, les crèches, les cuisines centrales... pour les intercommunalités ;
- Et tout autre établissement volontaire souhaitant s'impliquer dans la démarche.

En signant cette charte, l'établissement s'inscrit dans une démarche d'alimentation durable et de qualité et s'engage à remplir et respecter le règlement d'usage de la marque « Ici je mange local » et les conditions suivantes :

- Développer progressivement l'approvisionnement local et de qualité en tendant vers le maximum de ce qui est réalisable ;
- Cuisiner frais, de saison et proposer des repas diversifiés permettant le respect de l'équilibre alimentaire et l'éducation au goût ;
- Développer un projet autour de la restauration ;
- Sensibiliser les convives aux enjeux de l'approvisionnement local ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

LE LABEL ET SES NIVEAUX DE DISTINCTIONS

Le label est ensuite remis en fonction de la part de produits locaux dans l'approvisionnement global :

- **Distinction Bio** : dès 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique régionale ;
- **Starter (pas de logo)** engagement dans la démarche signature de la charte, < 20 % ;
- **Niveau 1 (logo 1 étoile)** atteinte de 20 % de denrées locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 2 filières agricoles ;
- **Niveau 2 (logo 2 étoiles)** atteinte de 40 % de denrées locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 3 filières agricoles ou 35 % de denrées locales dont 5 % issues de l'agriculture biologique régionale ;
- **Niveau 3 (logo 3 étoiles)** atteinte de 60 % de denrées locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 4 filières agricoles dont 10 % issues de l'agriculture biologique régionale.



SUIVI DE LA CHARTRE ET DE L'ATTRIBUTION DU LABEL

Les objectifs de cette charte amènent chaque établissement engagé à mettre en œuvre un panel d'actions et à tendre vers le maximum de ce qui est réalisable en matière d'approvisionnement local.

Des indicateurs de suivi définis par les partenaires historiques permettent à l'établissement de situer son degré d'implication, sa marge de progrès et également de communiquer auprès de ses convives. Une évaluation annuelle sera réalisée, donnant lieu à l'attribution du label.

Aussi, chaque structure s'engage à fournir l'ensemble des éléments nécessaires à son évaluation. L'engagement dans la charte, son suivi, la mise en place et le partage des indicateurs se feront entre l'établissement et l'institution chef de file dans le respect et la cohérence de la charte collective et du règlement d'usage.

ACTE D'ENGAGEMENT

Établissement engagé:

.....

Nom:

Agissant en qualité de:

.....

Date:

Signature: