



---

**Engagement au respect de la charte de développement de la qualité et de l'introduction de produits bio dans le service de restauration collective**

---

**Rapporteur : M. Sellier**

Suite à la reprise en régie directe du service de restauration collective, il est proposé de formaliser des engagements pour le développement de la qualité alimentaire.

En effet, la commune souhaite offrir à ses convives une alimentation saine et équilibrée, respectant le vivant et garantissant un prix juste aux producteurs.

Une charte, ci-annexée, a ainsi été rédigée par l'association Bio en Hauts-de-France permettant d'identifier les engagements à appliquer, dans le respect des objectifs des lois EGALIM et Climat et Résilience.

Elle vise à structurer une coopération durable avec l'association, fondée sur des principes concrets, à laquelle les institutions signataires s'engagent à se conformer. Sa durée est fixée à cinq ans.

Dans le cadre de cette charte, la collectivité s'engage notamment à :

- s'approvisionner à minima à 20% de produits bio d'origine régionale,
- favoriser un approvisionnement en produits de saison,
- proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine,
- éliminer les plastiques à usage unique, les bouteilles d'eau plate et les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique,
- mettre en place un plan d'action à la réduction du gaspillage alimentaire,
- mettre en place des formations destinées aux agents de cuisine pour favoriser la production faite maison bio et locale des menus,
- mettre en place des formations destinées aux agents accompagnant le temps du repas pour favoriser la sensibilisation des convives, l'éducation au goût et la réduction du gaspillage alimentaire.

Quant à l'association Bio en Hauts-de-France, elle s'engage à accompagner la collectivité dans l'atteinte de ces objectifs et notamment à :

- aider la commune à identifier les producteurs bio du territoire et à organiser l'approvisionnement,
- proposer un appui au chef de cuisine au respect d'un plan alimentaire bio local de saison et à la rédaction des menus en lien avec la planification des approvisionnements,
- assister la commune à la mise en place de pratiques favorisant la maîtrise du coût du repas,
- porter à la connaissance de la collectivité les différentes formations pouvant favoriser l'atteinte des objectifs de qualité fixés.

Un plan d'actions sera établi pour la mise en œuvre des engagements de la charte.

En outre, une commission restauration sera mise en place afin de suivre et d'évaluer les actions ainsi que l'atteinte des objectifs.

Compte-tenu de tout ce qui précède et du projet de développement de la qualité alimentaire porté par la commune, conformément à l'article L. 2121-29 du code général des collectivités territoriales, il est demandé au Conseil Municipal :

- d'approuver la charte de co-engagement au développement de la qualité et l'introduction de produits bio dans le service de restauration collective, ci-annexée,
- de s'engager à faire appliquer ladite charte pour le service de restauration collective de la commune,
- d'autoriser le Maire à signer tout document nécessaire à l'exécution de la délibération à intervenir.



Logo commune

## Charte de co-engagement au développement de la qualité et l'introduction de produits bio dans les services de restauration collective

**Entre**

**D'une part,**

La-e ..... *[nom de la commune]*.....dont le siège est situé .....*[adresse]*.....,  
représenté-e par son-sa Maire ... *[Prénom – Nom]*.

Ci-après désignée par « ...*[acronyme de la commune]*... »,

**Et**

**D'autre part,**

L'association Bio en Hauts-de-France, dont le siège social est 4 rue Jean-Baptiste Lebas  
59133 Phalempin, représenté par sa Présidente, Sophie Tabary selon ses statuts déclarés,

ci-après désignée par « Bio HdF »,

## I. Préambule et cadre d'intervention

La présente Charte a pour objet de formaliser, dans le cadre du projet de développement de la qualité alimentaire porté par la collectivité X à travers le retour en régie directe de sa restauration collective, les engagements partagés avec l'association Bio en Hauts-de-France. Elle vise à structurer une coopération durable fondée sur des principes d'action concrets, à laquelle les institutions signataires ainsi que leurs représentant-es s'engagent à se conformer.

Cette Charte est guidée par le souhait de faire progresser l'alimentation durable dans la région des Hauts-de-France et de participer à la transition agricole et alimentaire par le biais du levier de la restauration collective. Les signataires souhaitent agir pour une alimentation saine, équilibrée, accessible pour les convives, cuisinée dans de bonnes conditions, respectant le vivant et garantissant un prix juste aux producteur-ices.

### Cadre soutenant l'engagement

- ✳ Respect des objectifs des Loi EGALIM et Climat et Résilience sur l'ensemble de leurs volets (50% d'approvisionnements en produits de qualité dont 20% de produits bio, 60% d'approvisionnement en produits de qualité pour les viandes et poissons, élimination du plastique à usage unique, réduction du gaspillage alimentaire, information aux convives, mise en place d'un menu végétarien par semaine et intégration des protéines végétales)
- ✳ Participer à l'atteinte des objectifs du Plan Bio Régional Hauts-de-France : 6% de la surface agricole utile (SAU) régionale en bio et 9% dans les AAC et 20% de produits bios d'origine régionale dans la restauration collective
- ✳ Participer à l'atteinte des objectifs nationaux fixés par la Loi d'Orientations Agricoles : 21 % de la SAU en bio d'ici au 1<sup>er</sup> janvier 2030, ainsi que 10 % de SAU en légumineuses
- ✳ Participer à l'atteinte des objectifs européens de la Politique Agricole Commune (PAC) : 25% de la SAU en bio d'ici 2030. La PAC soutient également la promotion d'une alimentation durable dans la restauration collective.

## II. Engagements des signataires

### II.1. La collectivité s'engage à :

- **Approvisionnement et bonnes pratiques**
  - ✳ S'approvisionner à minima à 20% de produits bio d'origine régionale (en valeur d'achat HT sur une année)
  - ✳ Favoriser un approvisionnement en produits de saison
  - ✳ Éliminer les plastiques à usage unique, les bouteilles d'eau plate et les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique
  - ✳ Proposer à minima un menu végétarien par semaine. Ce menu doit respecter l'équilibre alimentaire des convives et sera 100% fait-maison pour participer à la maîtrise des coûts et la préservation de la santé des convives
- **Montée en compétences des services**
  - ✳ Mettre en place la formation des agent-es en cuisine pour favoriser la production fait-maison bio local des menus
  - ✳ Mettre en place la formation des agent-es accompagnant le temps du repas pour favoriser la sensibilisation des convives, l'éducation au bien-vivre alimentaire et au goût, et la réduction du gaspillage alimentaire
- **Évaluation et suivi**
  - ✳ Mise en place d'une commission restauration qui suivra et évaluera les actions et l'atteinte des objectifs de la présente Charte

- ✦ Mise en place et suivi d'un plan d'action à la réduction du gaspillage alimentaire, discuté en commission restauration et réactualisé annuellement
- ✦ Télédéclarer annuellement les données des différents restaurants collectifs sur Macantine.gouv
- ✦ Se doter des moyens de suivre la part de produits bio régionaux dans la composition des repas et en informer les convives, par voie d'affichage, et Bio en Hauts-de-France dans le cadre de la mise en œuvre des objectifs de la présente Charte

## **II.2. Bio en Hauts-de-France s'engage à :**

- **Approvisionnement et bonnes pratiques**

- ✦ Accompagner la collectivité à identifier, dialoguer, organiser et planifier l'approvisionnement avec les producteur-ices bio du territoire
- ✦ Proposer un appui aux chef-fes de cuisine au respect d'un plan alimentaire bio local de saison et à la rédaction des menus en lien avec la planification des approvisionnements
- ✦ Informer la collectivité dès qu'un nouveau produit bio est disponible localement pour compléter la gamme

- **Montée en compétences des services**

- ✦ Accompagner la collectivité à la mise en place de pratiques favorisant la maîtrise du coût du repas : conseils en techniques culinaires économes ; mise à disposition d'une méthodologie de suivi et réduction du gaspillage alimentaire ; appui au calcul du coût de revient d'un repas...
- ✦ Porter à connaissance de la collectivité les différentes formations pouvant favoriser l'atteinte des objectifs de qualité fixés, qu'elles soient données par l'association ou par d'autres structures partenaires

- **Evaluation et suivi**

- ✦ Informer la collectivité des dispositifs financiers disponibles pour atteindre les objectifs de la présente charte
- ✦ Aider la collectivité à formaliser ses objectifs et son plan d'action pour les atteindre, à travers la mise à disposition et la co-construction d'une fiche projet communale révisée annuellement
- ✦ Organiser une rencontre annuelle de suivi et évaluation de la mise en œuvre des objectifs et des engagements de chacun

## **III. Durée, modalités de résiliation, de mise en suspens de modification/révision**

La durée de la charte est de 5 ans.

Toute modification apportée à la présente charte doit faire l'objet d'un avenant.

Bio en Hauts-de-France s'engage à accompagner la collectivité dans l'atteinte de ces objectifs sous réserve de financements publics annuels ou pluriannuels dédiés en lien notamment avec les moyens alloués dans le cadre du Plan bio régional. Dans le cas contraire, la Charte sera suspendue temporairement.