



## CHARTRE D'ENGAGEMENTS 2011-2014 POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS LOCAUX ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

Entre :

- L'établissement .....
- La Fédération Régionale des AgroBiologistes de Champagne-Ardenne (FRAB)
- Le Conseil régional de Champagne-Ardenne

### Objet de la charte

Afin de concilier production de denrées saines, protection de l'environnement et préservation de l'activité en milieu rural, le Conseil régional de Champagne-Ardenne développe l'utilisation de produits locaux issus de l'agriculture biologique (AB) **dans les restaurants des établissements scolaires relevant de sa compétence.**

Par le choix des produits utilisés dans leur service de restauration, les lycées et les centres de formation d'apprentis sont de véritables acteurs du développement de leur territoire et à ce titre ils peuvent constituer un levier important pour la production AB en région. Cependant, pour qu'une commande ait un effet structurant pour la filière régionale, il est indispensable qu'elle soit lisible, anticipée et planifiée sur l'année.

L'enjeu de cette charte est donc d'offrir un cadre simple d'engagements réciproques entre le l'établissement, la FRAB et le Conseil régional, afin que l'introduction de produits AB locaux soit organisée et qu'elle serve à la fois au développement de la production locale et à la sensibilisation des élèves.

### Les engagements des signataires

#### 1. L'INTRODUCTION DE PRODUITS LOCAUX ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

##### L'établissement s'engage à :

- Introduire des composantes issues de l'agriculture biologique locale selon des modalités définies à l'avance et communiquées aux partenaires du projet
- Respecter le rythme d'insertion défini sur une année scolaire

#### Choix des modalités et du rythme d'insertion

**Repas AB complets planifiés**

Fréquence : ..... repas AB/mois (soit ..... repas AB/an)

**Et/ou substitution de composantes AB durant la saison de disponibilité régionale**

Denrée 1 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 2 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 3 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 4 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 5 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 6 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 7 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)
Denrée 8 :	.....	(volume prévisionnel /an :.....)



Les objectifs d'introduction de produits AB locaux pourront être revus annuellement, dans le cadre d'un comité de suivi.

**Le Conseil régional s'engage à :**

- Appuyer les établissements dans le cadre de cette démarche, en participant notamment au financement du surcoût des produits issus de l'agriculture biologique

**La FRAB s'engage à :**

- Accompagner l'établissement dans son projet d'approvisionnement AB et local
- Informer l'établissement sur les disponibilités et les fournisseurs de produits AB en région

## 2. LA SENSIBILISATION DU PERSONNEL ET DES ELEVES A L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**L'établissement s'engage à :**

- Signaler la présence de produits issus de l'agriculture biologique lors des repas
- Former son personnel à l'introduction de produits AB locaux
- Informer les élèves de la démarche initiée par de la communication et/ou des animations

**Le Conseil régional s'engage à :**

- Mettre en place des sessions de formation spécifiques à destination du personnel de cuisine et des gestionnaires

**La FRAB s'engage à :**

- Mettre à disposition de l'établissement des supports d'information et de communication à destination des convives
- Proposer des prestations d'animation et de formation sur l'agriculture biologique

## 3. LE SUIVI DU PROJET

**L'établissement s'engage à :**

- Nommer un référent dans l'établissement pour le suivi du dossier
- Mettre en place un comité de suivi pour le projet

Fait à ....., en 3 exemplaires :

Proviseur de l'établissement  
.....

Tony CHOCARDELLE  
Président de la FRAB  
Champagne-Ardenne

Jean-Paul BACHY  
Président du Conseil régional  
de Champagne-Ardenne



## ANNEXES

### Objectifs d'un projet d'introduction de produits locaux issus de l'agriculture biologique

Un projet d'introduction de produits locaux issus de l'agriculture biologique fait appel à une approche durable, concertée et inscrite dans un contexte territorial et économique. Il contribue à apporter des réponses aux attentes de la société et répond à 4 objectifs de qualité :

#### 1. Une qualité écologique

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

#### 2. Une qualité nutritionnelle

- Des produits AB certifiés, avec la non utilisation d'OGM et de produits chimiques de synthèse, l'agriculture biologique propose des aliments d'une haute valeur nutritionnelle avec ses taux élevés de matières sèches
- L'utilisation privilégiée des produits frais peu transformés, naturellement riches en vitamines et en protéines non dénaturées
- Des menus correctement élaborés et équilibrés avec l'aide de diététiciens ou nutritionnistes

#### 3. Une qualité territoriale

- Un ancrage local avec un impact positif sur le développement et l'organisation de la production et des filières AB locales,
- Une dynamique concertée avec les acteurs locaux, pour susciter des dynamiques locales entre les établissements scolaires, les parents d'élèves, les élus, les acteurs de la filière AB, etc.

#### 4. Une qualité pédagogique

- Un accompagnement éducatif : l'objectif concret est d'associer les repas AB à des animations pédagogiques, des visites, des temps d'échanges sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation...
- Un programme d'information-formation des 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.



## Modalités de financement

Dans le cadre des projets consignés dans la présente charte, le Conseil régional participe au financement des produits locaux issus de l'agriculture biologique **à hauteur de 30% du coût**.

Le montant maximum d'aide que peut percevoir un même établissement est de 5 000 € par année scolaire.

La demande de financement a lieu sur déclaration trimestrielle de l'agent comptable de l'établissement concernant les achats effectués en produits locaux issus de l'agriculture biologique. La déclaration se fait auprès de la direction du développement agricole et forestier du Conseil régional de Champagne-Ardenne.

Le paiement suit le vote de la commission permanente du Conseil régional, sous un délai prévisionnel estimé à moins de 2 mois.

Des contrôles sur factures a posteriori sont réalisés par le Conseil régional.

## Modalités de mise en place et de suivi du projet

La signature de la charte et l'engagement de l'établissement fait suite à un échange avec le chargé de mission restauration collective de la FRAB, afin que le dimensionnement du projet soit en accord avec les capacités de production en région.

Un comité de suivi est composé des acteurs impliqués dans le projet : chef d'établissement, gestionnaire ou intendant, personnel de cuisine, professeurs, parents d'élèves, élèves référents, etc. Il se réunit au moins 2 fois par an et détermine les orientations du projet.

Sur sollicitation du comité de suivi, un représentant du réseau GAB/FRAB est présent dans la mesure de ses disponibilités.

## Les produits et leur introduction

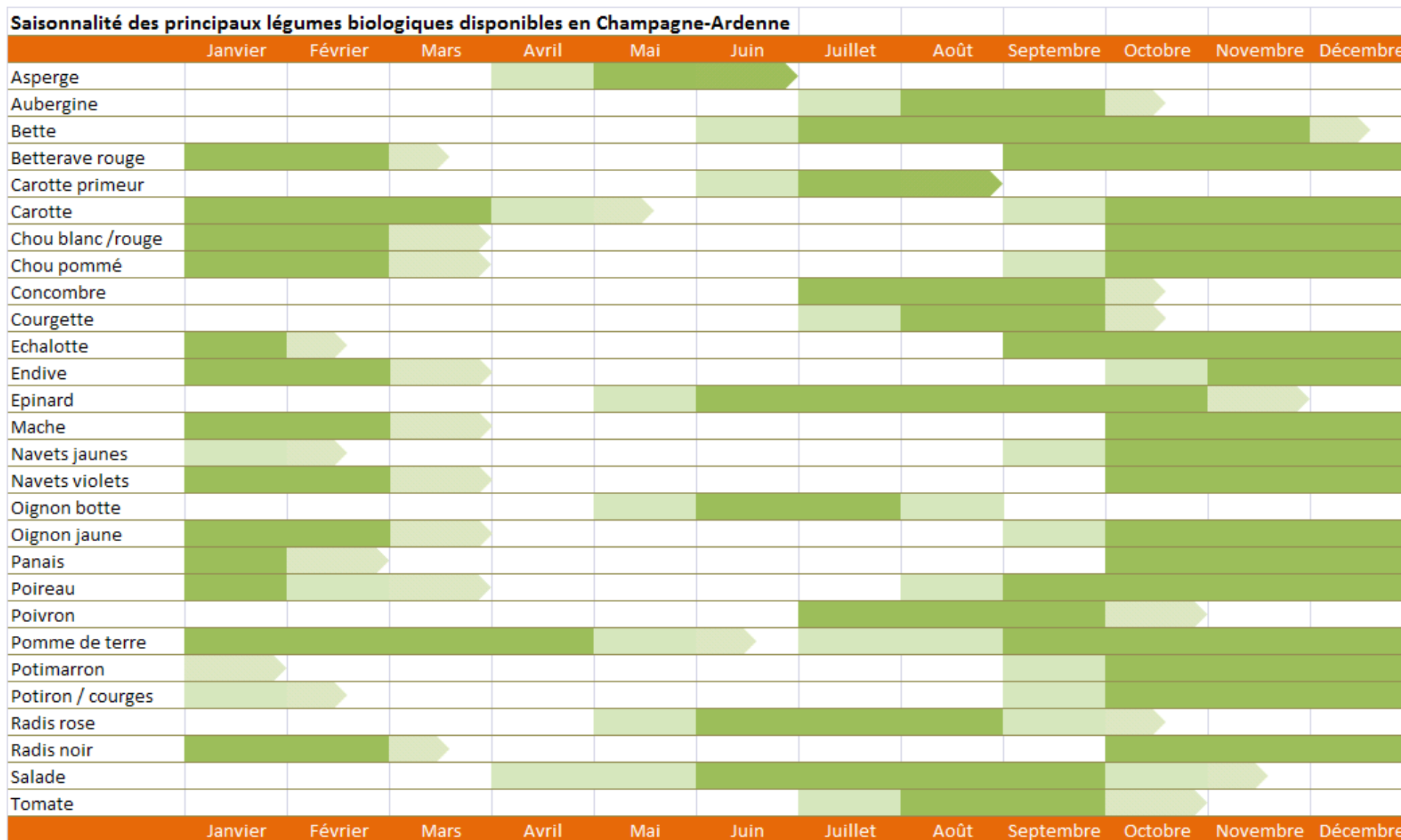
On entend par produit local issu de l'agriculture biologique :

- dans le cas d'un produit brut : une denrée produite exclusivement en Champagne-Ardenne ou dans les départements limitrophes.
- dans le cas d'un produit transformé : une denrée dont la composante principale est produite en Champagne-Ardenne ou dans les départements limitrophes.

Chaque modalité d'introduction présente des avantages :

- **Les repas AB complets** permettent d'avoir un impact particulier en terme de communication, notamment quand ils sont couplés avec des événements. Ils sont souvent perçus comme plus cohérents que des insertions ponctuelles par les cuisiniers. Une fois planifiés, ils demandent relativement peu de temps de travail au gestionnaire et au cuisinier. Ils permettent de faire travailler l'ensemble des filières régionales (viandes, produits laitiers, légumes, fruits, etc.). Ils permettent enfin de faire découvrir un large panel de produits aux élèves.
- **L'introduction régulière de composantes AB** permet une introduction plus permanente de produits AB, même si leur diversité est plus restreinte que dans la modalité précédente. Elle permet aux convives de s'habituer au produit. La communication peut se faire en lien direct avec un producteur. Par contre, il s'agit d'être vigilant lors des commandes pour atteindre des volumes suffisants pour être livré. Le travail initial d'évaluation des besoins et de planification est souvent plus conséquent.

La saisonnalité se définit par rapport à un lieu. Un calendrier de saisonnalité régionale est présenté ci-après.






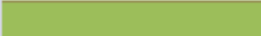
### Saisonnalité des principaux fruits biologiques disponibles en Champagne-Ardenne

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Cerises												
Fraises												
Poires												
Pommes												
Prunes												

### Saisonnalité des principales viandes en Champagne-Ardenne

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Bœuf												
Agneau												
Brebis												
Poulet												
Porc												

#### Légende

	début ou fin de période de production
	pleine période de production