Charte pour une restauration collective durable en Terre de Camargue

Courant 2019, un collectif de près de 130 parents d'élèves fréquentant les cantines de la communauté de communes, s'est intéressé à la qualité alimentaire des repas servis dans les établissements. Face à un constat d'un fort potentiel d'améliorations (nutritionnelles, qualitatives, origines des produits, déchets et emballages, …), et à une dynamique au changement encore timide, le Collectif a choisi de saisir les candidats aux prochaines élections municipales et communautaires par la présente charte.

Cette charte d'engagement est proposée à TOUTES les listes déclarées des 3 communes de la communauté, désireuses de porter un projet structurant de territoire autour de l'alimentation.

Nous entendons par Restauration Durable :

- Un service public accessible à tous,
- Un service soucieux de la santé des bénéficiaires,
- Un service soucieux de l'impact de son activité sur l'environnement,
- Et un système économique performant, bénéficiant aussi aux producteurs du territoire.

La restauration durable recherche aussi l'équilibre nutritionnel et la réduction voire la disparition des chimiques et additifs entrant dans la chaine depuis la production passant par la transformation et l'emballage.

Aujourd'hui c'est un enjeu national que de nombreuses collectivités territoriales saisissent à bras le corps avant la mise en œuvre de la loi EGALIM 2022. Elles s'engagent notamment dans un PAT : Projet Alimentation Territorial.

La restauration collective en Terre de Camargue…*

Un service de restauration scolaire

- 7 restaurants scolaires
- 1100 familles inscrites
- 1300 repas par jour

Des repas en livraison à domicile

- 2 CCAS désservis sur 3
- 130 repas par jour

- 68% du prix du repas est assuré par la CCTC
- 10% de produits BIO
- Seuls le pain et le sel sont achetés directement à nos producteurs ou artisans locaux
- Les aliments représentent 20% du coût du repas

* Source : Communauté de Communes Terrre de Camargue

Le territoire de la Communauté de Communes Terre de Camargue est riche d'une grande diversité de productions agricoles (maraîchage, arboriculture, élevages bovin, ovin, porcin, …), d'un port de pêche et de nombreux artisans (boulangers pâtissiers, chefs restaurateurs, ...)

Collectif Parents du BIO et du LOCAL pour nos ENFANTS! Terre de Camargue

1. Maintenir un **service de restauration collective en régie**, pour :
- maintenir des emplois locaux,
- faire de la restauration collective la vitrine de la politique alimentaire locale.

2. **Créer une légumerie** au sein de la cuisine centrale, pour :
- permettre aux services de préparer et transformer des fruits et légumes frais,
- permettre un approvisionnement local en produits bruts.

3. **Privilégier des produits frais, peu transformés et les préparations 'maison'**, pour :
- retrouver la qualité nutritionnelle des produits,
- redécouvrir la saveur des aliments,
- limiter l'impact écologique de la transformation et des transports,
- maîtriser le budget.

4. Privilégier les **produits locaux et de saison**, pour :
- soutenir nos agriculteurs, l'emploi et l'économie locale,
- limiter les transports,
- redécouvrir le plaisir de la diversité saisonnière et la saveur,
- maîtriser le budget.

5. **Réduire les protéines animales**, privilégier des viandes et poissons issus de **productions locales, avec un label qualité reconnu**, pour :
- réduire les nombreux impacts écologiques de la production industrielle ,
- sauvegarder la biodiversité,
- soutenir la pêche locale,
- trouver un meilleur équilibre nutritionnel,
- maîtriser le budget.

6. Garantir un **équilibre alimentaire quotidien** par des menus construits en **association avec les bénéficiaires** pour :
- créer du lien social,
- partager les compétences des agents de la collectivité,
- faciliter le dialogue «parents / cantine».

7. Privilégier des **produits issus de l'agriculture biologique**, pour :
- éviter la consommation de pesticides via les aliments,
- réduire la pollution des sols et de l'eau, préserver la biodiversité,
- réduire les émissions de gaz à effet de serre,
- garantir la santé des consommateurs.

8. Privilégier les achats en **circuits courts**, pour :
- garantir un prix juste aux agriculteurs locaux,
- connaître la qualité des produits de notre assiette.,
- recréer du lien entre agriculteurs et consommateurs.

9. Poursuivre la lutte contre le **gaspillage alimentaire**, pour :
- contribuer à une meilleure répartition des productions alimentaires,
- préserver les ressources,
- réduire son impact écologique,
- faire des économies.

10. **Supprimer les barquettes plastique, réduire les emballages et les déchets**, pour :
- garantir la santé des consommateurs,
- limiter la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre,
- préserver les ressources,
- réduire la pollution des sols, de l'air et de l'eau,
- réduire son budget.

11. Encourager la consommation de **l'eau du robinet**, bannir les boissons sucrées et jus lors des repas pour :
- donner de bonnes habitudes alimentaires,
- préserver la santé,
- économiser des matières premières et de l'énergie,
- réduire les déchets.

12. Soutenir une **éducation à l'alimentation durable**, au **plaisir gustatif, et à la convivialité**, pour :
- redonner à l'alimentation la place qu'elle mérite dans nos modes de vie,
- créer du lien social,
- valoriser le travail des agriculteurs et des professionnels de la restauration.

Nous, candidats aux élections municipales et communautaires sur le territoire de la Communauté de Communes Terre de Camargue, nous engageons à mettre en place une politique pour une **Restauration Collective Durable en Terre de Camargue** en nous appuyant sur les 12 objectifs de cette présente charte.

Fait à :
Le :

Signataire :
Pour la liste :