



AGORES

*Pour une restauration
nouvelle génération*

UN PROJET
POLITIQUE DURABLE



UNE RESTAURATION
BIO ET LOCALE



UN RÉSEAU
EXEMPLAIRE



PRATIQUE
GUIDE



PORTER DES POLITIQUES ALIMENTAIRES DURABLES

La qualité de l'alimentation en restauration devrait être pour tous une évidence... **Signer la Charte Qualité, c'est garantir aux habitants de votre territoire une restauration collective ancrée dans son temps** : durable, responsable, saine.

Les nouvelles attentes citoyennes ne manquent pas quand il s'agit de passer à table : diversification des sources de protéines, équilibre nutritionnel, approvisionnements bio et locaux, suppression des plastiques, lutte contre le gaspillage alimentaire, sécurité sanitaire...

Les équipes ont besoin d'un cadre clair pour mener à bien leur projet : il n'est pas simple de tenir le cap face au foisonnement des textes, décrets, circulaires, lois et normes qui encadrent la restauration.

Le projet politique de restauration se situe à la croisée des enjeux : santé publique, éducation, dynamique économique locale, process de production... nécessitent une prise de position forte pour les collectivités.

Les collectivités signataires de la Charte proposent une restauration « **nouvelle génération** », dans le respect de la réglementation :

- **exigeante** avec l'hygiène sanitaire et les enjeux de santé publique,
- **rigoureuse** dans la gestion des ressources et personnels,
- **savoureuse**, c'est-à-dire « faite maison » à base de produits bruts, sains et locaux
- **responsable** en matière de lutte contre le gaspillage ou de sensibilisation à la diversité alimentaire.



DÉFENDRE UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Vous partagez les valeurs d'Agores et souhaitez inscrire votre collectivité dans la démarche de la Charte Qualité. À l'aide de critères objectifs et mesurables, le dispositif accompagne et récompense les équipes qui défendent une restauration bio, locale, citoyenne.

PRINCIPE N°1 • PRODUCTION / FABRICATION DES MENUS

Des denrées sélectionnées et cuisinées dans les règles de la tradition culinaire

Engagement 1 • outils de production

Concevoir des outils de production adaptés aux attentes et besoins

Parmi les critères > dimensionnement de l'outil de production et des équipements

Engagement 2 • approvisionnements & transformation

Garantir et maîtriser la traçabilité des denrées (circuits courts, bio, labels qualité)

Parmi les critères > taux de produits frais, taux de produits bio et/ou locaux, cuisine maison ou d'assemblage

Engagement 3 • hygiène

Assurer une prestation alimentaire garantissant la sécurité et la qualité sanitaire

Parmi les critères > process de fabrication, PMS, résultats des contrôles sanitaires

PRINCIPE N°2 • DISTRIBUTION / PRISE EN COMPTE DES CONVIVES USAGERS

Des restaurants conviviaux, lieu de vie, d'éducation et de citoyenneté

Engagement 1 • accueil

Concevoir des restaurants accueillants

Parmi les critères > acoustique, décor, mobilier, organisation de la distribution et du service

Engagement 2 • transmission

Éduquer au goût, à l'alimentation, à la nutrition

Parmi les critères > diversité des animations et projets, démarches éducatives, menu végétarien

Engagement 3 • vivre ensemble

Développer un projet éducatif citoyen

Parmi les critères > promotion du développement durable, lutte contre le gaspillage alimentaire

PRINCIPE N°3 • SERVICE PUBLIC / GESTION RAISONNÉE DE LA PRESTATION

Maîtrise de la gestion du service en adéquation avec les objectifs

Engagement 1 • RH

Recruter, former et promouvoir les ressources humaines

Parmi les critères > gestion des compétences, promotion interne

Engagement 2 • budget

Connaître, analyser et maîtriser les coûts du service

Parmi les critères > coût matière, coûts d'exploitation, masse salariale

Engagement 3 • information

Fournir aux usagers une information transparente sur la prestation fournie

Parmi les critères > information INCO, communication régulière aux usagers





S'ENGAGER DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Qualité des approvisionnements, dynamique économique locale, relocalisation de l'alimentation, PAT, santé publique : **la feuille de route d'EGalim entre en résonance avec le dispositif de la Charte Qualité.**

Toutes les problématiques actuelles des collectivités placent l'alimentation au cœur des politiques publiques : économie, environnement, santé, justice sociale, développement durable.

Le dispositif de la **Charte Qualité** repose sur le concept de qualité globale. Il propose **une grille de lecture concrète, exhaustive et pratique des actions à mettre en œuvre par les collectivités pour développer à l'échelle de leur territoire une restauration « nouvelle génération »** : engagée, exigeante, durable.

Agores vous aide à dresser un état des lieux de votre offre restauration avant d'établir votre feuille de route en matière de qualité de la prestation. L'équipe peut ensuite définir le plan d'actions à mener pour avancer sur la qualité alimentaire sur le plan technique et opérationnel.

En rejoignant les collectivités signataires de la Charte,

- **vous bénéficiez** de l'accompagnement et de l'expertise d'Agores pour mettre en place les mesures de la loi EGalim.
- **vous mesurez** concrètement l'avancement de vos engagements,
- **vous communiquez** auprès des usagers sur la progression de vos résultats.
- **vous valorisez** le travail des équipes de terrain
- **vous engagez** une transition durable de votre politique alimentaire, dans le respect de la réglementation.





AGORES

Un
Plus
Bio



REJOINDRE UN RÉSEAU EXEMPLAIRE

La Charte Qualité fédère des collectivités ambitieuses, innovantes, solidaires. Elles sont le 1^{er} échelon d'une démarche globale portée avec Un Plus Bio et Ecocert en faveur de la transition alimentaire.

1• Vous inscrivez votre collectivité dans la démarche Charte Qualité.

Objectif > Mesurer techniquement la position de la structure et orienter les actions à venir au sein de la cuisine. Les données de la politique alimentaire de votre structure sont intégrées à l'Observatoire de la restauration collective bio et durable.

2• Vous adhérez au Club des Territoires, laboratoire d'idées et outil de partage entre élus.

Objectif > Développer une politique alimentaire bio, locale, durable qui contribue à améliorer la santé des citoyens et respecte la biodiversité et les écosystèmes.

3• Vous labellisez votre restauration via le référentiel « Ecocert en cuisine ».

Objectif > Valider avec l'organisme de certification indépendant « Ecocert France » la conformité des actions de votre collectivité avec les engagements pris, valoriser ces résultats auprès de vos convives.

Indépendantes mais complémentaires, ces 3 étapes fédèrent élus, professionnels et techniciens au service des usagers et de la qualité de la prestation.



ÉVALUER VOTRE RESTAURATION ET MESURER VOS PROGRÈS

Votre collectivité s'est engagée dans un projet de restauration responsable et durable. Rendez-vous sur <https://agores-asso-charte.fr> pour évaluer en ligne votre restauration. Vous pourrez valoriser le travail de terrain accompli et préparer une feuille de route pour déployer votre démarche de manière cohérente.

- 1• **créez votre compte**
- 2• **remplissez le questionnaire** : nombre d'établissements et de repas par type de public, mode de gestion, qualité des approvisionnements, coûts et statistiques, démarches de lutte contre le gaspillage...
- 3• **échangez avec la Commission Agores** qui a analysé vos réponses. Vous disposez d'un état des lieux de votre restauration (points forts, axes de progrès) et entrez en lien avec les collègues qui accompagneront le déploiement ou le renforcement de votre démarche qualité. Vous mesurez concrètement l'avancement de vos engagements et pouvez communiquer auprès des usagers sur la progression de vos résultats.
- 4• **adhérez au Club des Territoires Un Plus Bio** pour associer à la réflexion les élus au sein d'un réseau d'échanges.
- 5• **labellisez votre service restauration « Ecocert en cuisine »** et communiquez auprès des consommateurs sur l'exemplarité de la démarche politique et sa déclinaison technique.

Renseignements : contact@agores-asso-charte.fr





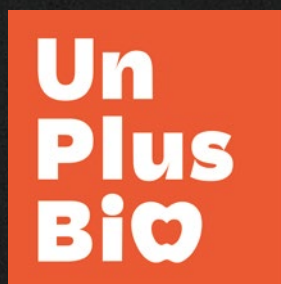
ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES

Agores et ses partenaires Un Plus Bio et Ecocert accompagnent les collectivités engagées à l'année et lors de temps forts médiatiques pour mettre en lumière les actions de terrain portées par les équipes et valoriser la qualité de la prestation servie aux usagers.

- **inscription dans le Réseau Agores** : exonération de cotisation à l'association, accès à l'extranet Adhérents sur www.agores.asso.fr, mise à disposition d'outils qualité, promotion des collectivités signataires, actions de communication (entrée dans la démarche, bilan après 1 an d'engagement)
- **inscription dans les réseaux Un Plus Bio et Ecocert** à tarif préférentiel
- rendez-vous qualité lors des **Trophées des Cantines Rebelles**
- **évènement annuel** autour de la démarche qualité d'une collectivité signataire, remise d'un trophée, adhésion d'un an au Club des Territoires et audit Ecocert offert pour l'obtention du label « ECOCERT en cuisine ».



REJOIGNEZ LE RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS EXEMPLAIRES
ENGAGÉES POUR UNE RESTAURATION TERRITORIALE DURABLE.



www.unplusbio.org



www.ecocert.com