

# MANGER LOCAL, DURABLE ET BIO

EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST POSSIBLE!

















Contrairement aux idées reçues, introduire des produits locaux et durables en restauration collective est possible.

## Un projet d'intérêt général et transversal

Introduire des produits locaux et durables en restauration collective, c'est s'engager concrètement pour :

- faciliter l'accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre
- préserver la santé des convives et des habitants
- préserver les ressources naturelles (eau, biodiversité, sols...), en favorisant une agriculture limitant ou excluant l'utilisation de pesticides et engrais chimiques
- maintenir une agriculture de proximité pourvoyeuse d'emplois non délocalisables
- renforcer le lien social entre les habitants et des agriculteurs

### Un accompagnement sur mesure

Développer un approvisionnement local en produits locaux et durables est un projet propre à chaque établissement. C'est pourquoi, la Chambre d'agriculture d'une part et, les Défis Ruraux et l'Association Bio Normandie de l'autre, vous proposent un accompagnement adapté à vos besoins et vos contraintes de fonctionnement.

Ce dernier s'appuie sur une base commune constituée des phases suivantes :

- Définition de votre projet
- Diagnostic de l'existant
- Appui technique à l'approvisionnement en produits locaux de qualité dont bio
- Suivi de la mise en œuvre des approvisionnements

La Métropole est engagée dans une politique de relocalisation des productions agricoles sur son territoire à travers sa Charte Agricole de territoire. Ainsi, elle soutient les accompagnements proposés par ces structures.

Son objectif est de vous aider à élaborer votre démarche d'approvisionnement en produits locaux et durables et à respecter les nouvelles contraintes règlementaires de la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable\*.

La Métropole a défini son niveau d'intervention financière en fonction de 3 niveaux d'engagement de la commune accompagnée :

#### **PARTICIPATION** NIVEAU D'OBJECTIFS DE LA MÉTROPOLE Niveau 1: 80% du coût HT Approvisionnement à hauteur de 15% en produits d'accompagnement, locaux dont 5% en produits durables dont bio plafonné à 5 000 € Niveau 2: 80% du coût HT Approvisionnement à hauteur de 30% en produits d'accompagnement, plafonné à 8 000 € locaux dont 10% en produits durables dont bio Niveau 3: 80% du coût HT Approvisionnement à plus de 30% en produits locaux d'accompagnement, dont plus de 10% en produits durables dont bio plafonné à 10 000 €

Acheter local et durable, c'est faire en sorte que ces impacts positifs aient lieu sur notre territoire. Vous pouvez être accompagné pour faire ce choix de façon éclairée. En fonction des attentes et besoins d'accompagnement, chaque offre sera personnalisée et adaptée avec établissement d'un devis détaillé. La participation de
la Métropole viendra
directement en déduction
du coût de la prestation qui
sera assurée par la Chambre
d'agriculture, les Défis
Ruraux et l'Association
Bio Normandie.

\*L'article 11 de la Loi EGalim renforce la portée des dispositions du Code Rural relatives à la qualité des repas proposés dans les services de restauration des personnes publiques, en prévoyant que les produits acquis comportent, à l'échéance du 1<sup>er</sup> janvier 2022, une part significative de produits issus de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes ou présentant des caractéristiques équivalentes, ou acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit

L'objectif est d'atteindre un taux de 50% de produits acquis remplissant l'une de ces conditions, dont au moins 20% de bio.

### VOUS SOUHAITEZ ÊTRE ACCOMPAGNÉ, COMMENT FAIRE?

Contactez directement les structures de conseil ci-dessous pour échanger sur leur offre d'appui ou contactez la Métropole qui pourra organiser une réunion de présentation des possibilités d'accompagnement.

#### **VOS CONTACTS**

#### **Association BIO Normandie**

**Marie Thomassin** 

restoco@bio-normandie.org



#### Les Défis Ruraux

Aude Charmasson

aude.charmasson@defis-ruraux.fr 02 32 70 44 23



#### Chambre d'agriculture

**Charlotte Rajade** 

charlotte.rajade@normandie.chambagri.fr 02 35 59 44 89



#### Métropole Rouen Normandie

**Amélie Arnaudet** 

amelie.arnaudet@metropole-rouen-normandie.fr 02 35 52 92 54











Direction de l'Énergie et de l'Environnement Le 108 • 108 allée François Mitterrand CS 50589 • 76006 ROUEN CEDEX



