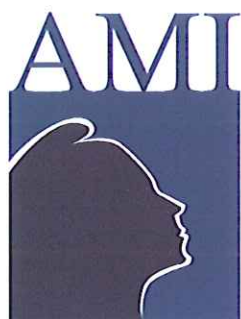
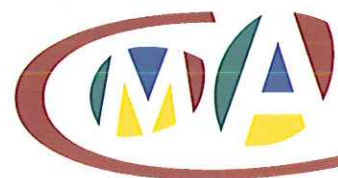


**CHARTRE EN FAVEUR DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL
EN RESTAURATION COLLECTIVE DANS
LE DEPARTEMENT DE L'ISERE**



Association des
Maires de l'Isère



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Isère

Charte en faveur de l'approvisionnement local en restauration collective dans le département de l'Isère

Entre :

- l'Etat, représenté par Monsieur Eric Le Douaron, Préfet, et ci-après désigné par « l'Etat » ;
- le Conseil général de l'Isère, représenté par Monsieur André Vallini, Président, et ci-après désigné par « le Département » ;
- l'Association des Maires de l'Isère, représentée par Monsieur Daniel Vitte, Président, et ci-après désignée par « l'AMI » ;
- la Chambre d'agriculture de l'Isère, représentée par Monsieur Gérard Seigle-Vatte, Président, et ci-après désignée par « la Chambre d'agriculture » ;
- la Chambre des métiers et de l'artisanat de l'Isère, représentée par Monsieur Georges Burba, Président, et ci-après désignée par « la Chambre des métiers et de l'artisanat ».

Considérant ce qui suit :

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche adoptée le 27 juillet 2010 définit « une politique publique de l'alimentation visant à assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables ».

A l'articulation d'enjeux sociaux et économiques, les circuits courts et de proximité répondent à ces exigences de santé publique, à la demande des consommateurs en quête de produits de terroir, tout en permettant aux agriculteurs et aux artisans de mieux valoriser leurs produits dans un contexte de crises sanitaires, climatiques et de chute du revenu.

Vecteurs de nouvelles solidarités entre villes et campagnes, créateurs de liens sociaux à l'échelle locale, facteurs de développement du tissu économique local, ces circuits courts ou de proximité s'inscrivent dans une logique de développement durable et peuvent contribuer à une réduction des gaz à effet de serre.

Au titre de leurs politiques d'aménagement et d'équipement des territoires, les collectivités territoriales et locales ont un rôle majeur à jouer dans le rapprochement entre producteur, artisan et consommateur : protection et mise en valeur des espaces périurbains, organisation de la logistique d'approvisionnement, identification et développement si nécessaire de lieux de distribution appropriés pour toucher les bassins de consommation.

Au titre de leurs compétences dans la gestion des services de restauration, l'Etat et les collectivités peuvent utiliser le levier de la commande publique pour développer l'approvisionnement en produits bio et locaux et contribuer à la structuration de filières courtes.

Il a été convenu ce qui suit :

1 – Objet de la charte :

Cette charte entre le Conseil général de l'Isère, l'Association des Maires, la Chambre d'agriculture, la Chambre des métiers et de l'artisanat et l'Etat définit les actions à mettre en œuvre, en articulation avec les compétences de chacun, pour développer l'approvisionnement local en restauration collective sur le département. Elle fera l'objet d'une évaluation annuelle.

2 – Moyens à mettre en œuvre :

L'Etat s'engage à :

- ✓ Diffuser le guide pratique « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité », paru en octobre 2010, auprès des responsables de restauration collective.
- ✓ Accompagner ses restaurants administratifs souhaitant introduire des produits locaux.
- ✓ Contribuer au développement du site <http://www.achatlocal-consorhonealpes.com> au service des producteurs et des professionnels de la restauration collective.

Le Département s'engage à :

- ✓ Rendre davantage accessible sa commande publique aux producteurs locaux.
- ✓ Créer les conditions favorables pour développer la demande en produits locaux dans les restaurants collectifs, en particulier des collèges :
 - mieux qualifier et quantifier les besoins,
 - faire davantage connaître l'offre disponible et la saisonnalité des produits,
 - informer et former les cuisiniers,
 - sensibiliser les convives,
 - favoriser le partage d'expériences.
- ✓ Développer et structurer l'offre en produits locaux :
 - mobiliser les chambres consulaires au travers des contrats d'objectifs annuels,
 - obtenir les caractéristiques de l'offre existante et potentielle,
 - favoriser les productions agricoles de qualité,
 - concourir au développement des plateformes privées ou publiques et des entreprises de transformation,
 - porter à connaissance et partager les données sur le potentiel de consommation,
 - établir avec les collectivités territoriales et locales un schéma stratégique départemental d'approvisionnement en produits locaux favorisant une mutualisation des outils.

L'Association des Maires s'engage à :

- ✓ Relayer les expériences existantes auprès des communes souhaitant développer l'approvisionnement local dans leur restauration collective.
- ✓ Mettre en lien les collectivités d'un même territoire souhaitant s'investir sur le sujet.
- ✓ Faciliter, en cohérence avec le schéma stratégique départemental d'approvisionnement, les projets mutualisés d'implantation d'unités logistique et de transformation.

La Chambre d'agriculture s'engage à :

- ✓ Qualifier et quantifier l'offre en produits locaux existante et potentielle.
- ✓ Identifier la compétitivité des différents systèmes d'exploitations agricoles sur le segment de marché de la restauration collective, caractériser leur adaptabilité.
- ✓ Sensibiliser les agriculteurs sur les opportunités et contraintes de la restauration collective.
- ✓ Sensibiliser et accompagner les agriculteurs sur les opportunités de collaborer avec les artisans pour la transformation et la vente de leurs produits.
- ✓ Assurer l'accompagnement technique des agriculteurs nécessaire à l'obtention de produits de qualité répondant à la demande (définition et mise en place de cahier des charges, évolution des pratiques, hygiène alimentaire, pratiques à faible impact environnemental).

- ✓ Disposer des références technico-économiques nécessaires pour s'assurer du positionnement adapté des produits sur les circuits de proximité et de la juste rémunération des agriculteurs.
- ✓ Contribuer à l'optimisation de l'organisation logistique.
- ✓ Favoriser l'utilisation de produits agricoles locaux dans les entreprises de transformation.
- ✓ Contribuer à la structuration de filières locales.

La Chambre des métiers et de l'artisanat s'engage à :

- ✓ Sensibiliser et informer les entreprises locales sur les opportunités et contraintes de la restauration collective.
- ✓ Accompagner individuellement ou collectivement les artisans dans leur projet de développement en lien avec la restauration collective.
- ✓ Sensibiliser, informer et former les professionnels aux démarches de maîtrise de la qualité et de la sécurité (contexte réglementaire spécifique à l'activité).
- ✓ Accompagner individuellement ou collectivement les artisans dans leurs projets de développement en lien avec un approvisionnement local.
- ✓ Contribuer à la structuration de filières locales.

Fait le 09 SEP. 2011 , à

Le Préfet de l'Isère



Eric Le Douaron

Le Président du Conseil général
de l'Isère



André Vallini

Le Président de l'Association des
Maires de l'Isère



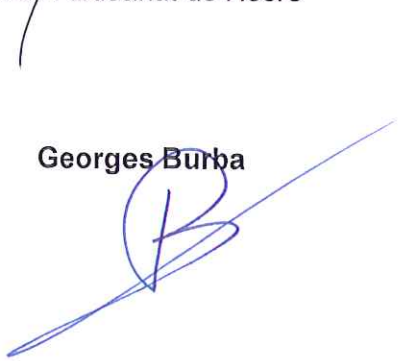
Daniel Witte

Le Président de la Chambre
d'agriculture de l'Isère



Gerard Seigle-Vatte

Le Président de la Chambre des métiers
et de l'artisanat de l'Isère



Georges Burba