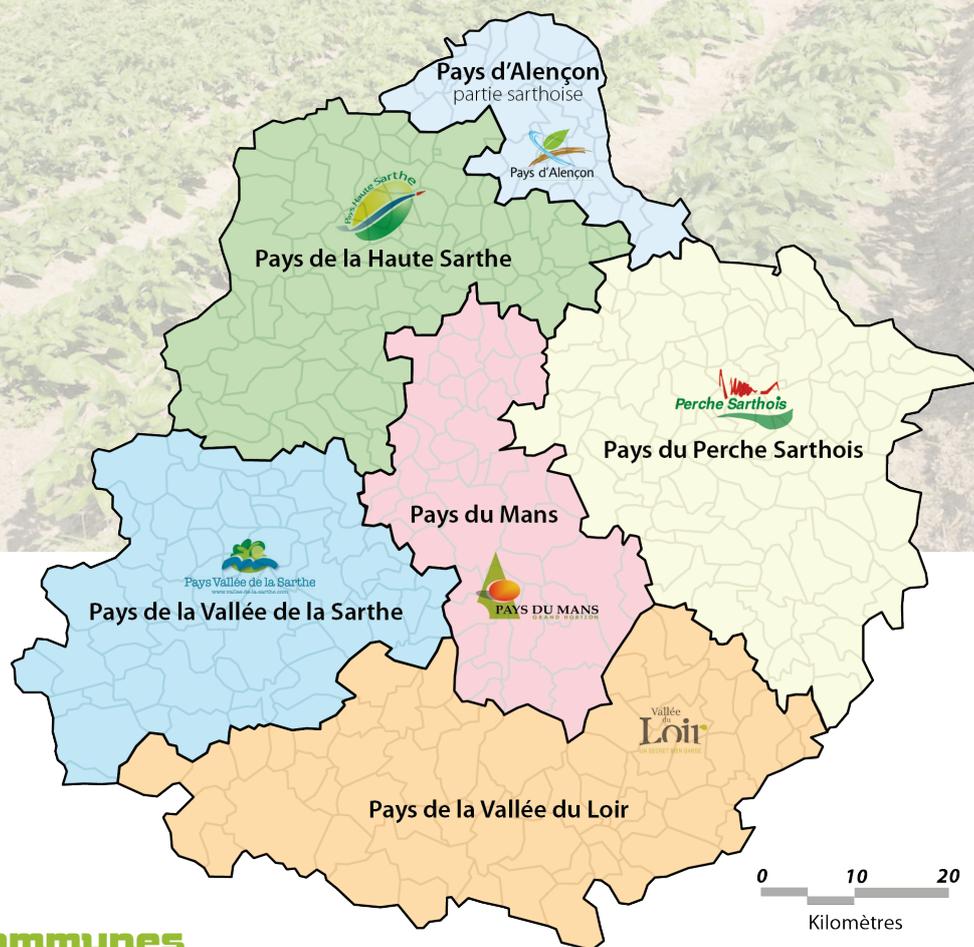


# CHARTRE D'ENGAGEMENT

*pour le développement des circuits de proximité et  
l'approvisionnement en produits agricoles de qualité  
au sein de la restauration hors-domicile*

Charte réalisée par le Pays du Mans en partenariat avec l'ensemble des organismes et collectivités impliqués dans la démarche.



## Valeurs communes

Dans le but de favoriser le maintien d'une agriculture périurbaine, de créer et de sauvegarder des activités et des emplois non délocalisables dans le domaine de l'agriculture et de la transformation, de créer des liens entre consommateurs et producteurs et de favoriser la réalisation de menus à base de produits locaux, les élus et professionnels de ces territoires ont décidé de valoriser et de développer l'approvisionnement en produits alimentaires locaux dans la restauration collective et commerciale.

Il s'agit de renforcer la relation entre l'agriculteur et le consommateur. Cette démarche, volontaire, se veut pragmatique, progressive et participative.

## Objectifs

Les producteurs (agriculteurs et/ou transformateurs) ainsi que les professionnels de la restauration (restaurants collectifs, commerciaux, traiteurs...) souhaitant s'impliquer dans cette démarche s'engagent à respecter au minimum les objectifs décrits ci-dessous. Cet engagement se veut progressif et concerté.

« Développement des circuits de proximité pour un approvisionnement en produits agricoles de qualité »

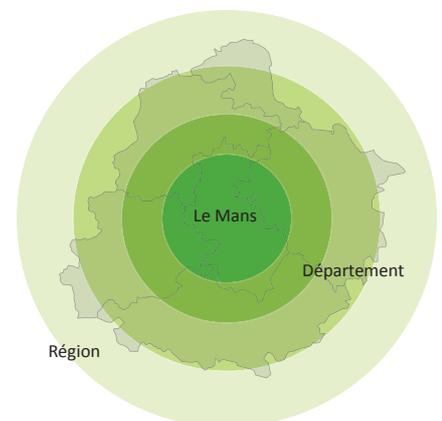
### Développement des circuits de proximité

La notion de circuits de proximité concerne la commercialisation de produits issus du territoire local, par le producteur lui-même ou un intermédiaire (à condition qu'il soit situé sur le territoire local et que le produit commercialisé soit produit localement). L'intermédiaire peut également être un transformateur s'il se fournit principalement localement (c'est une exigence pour l'ingrédient principal).



#### > La proximité

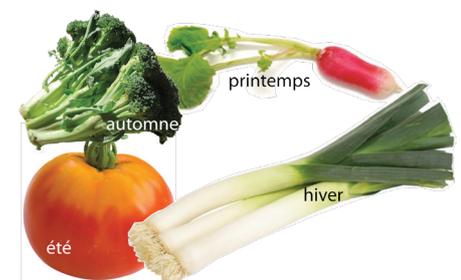
Elle se définit en fonction des produits proposés. Ceux-ci doivent être locaux, à savoir issus du territoire départemental, à proximité immédiate du lieu de commercialisation ou de restauration. Si la disponibilité d'un produit ne peut être assurée, ou si sa production est inexistante, le produit peut être issu des départements limitrophes ou de la Région. Il est important de favoriser la relation directe entre le producteur et le consommateur quand cela est possible, la proximité entre les lieux de production et de consommation jouant alors un rôle majeur.



#### > La saisonnalité

Les produits de proximité seront proposés en fonction de leur période de production. Il sera également tenu compte de la durée de conservation de chacun de ces produits.

Les produits transformés (exemple : confitures) peuvent être considérés comme des produits de proximité moins contraints à la saisonnalité si l'ingrédient principal est frais et produit localement.



#### > La traçabilité et l'identification

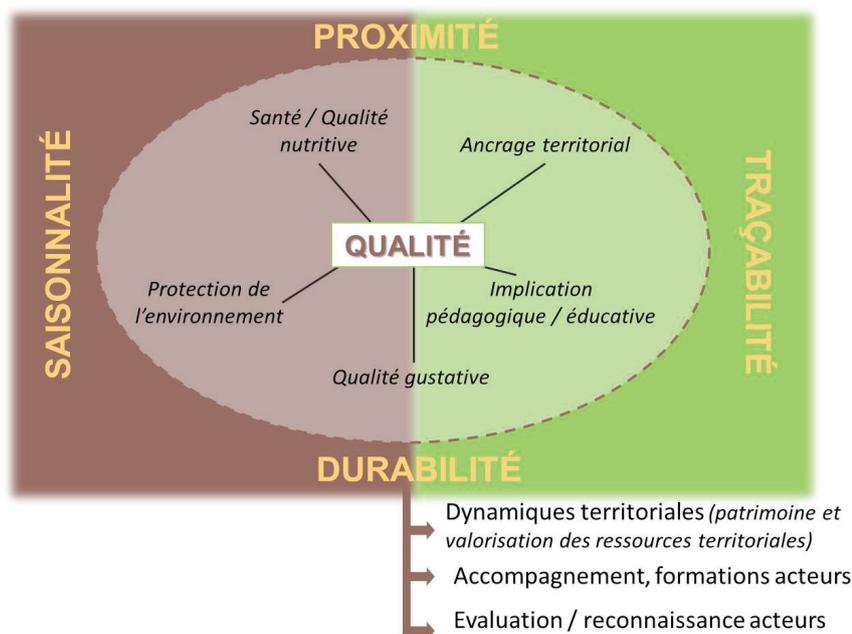
Chaque produit proposé devra être identifiable : chaque producteur fournissant le restaurant doit être identifié et associé à son ou ses produits. Il devra respecter les normes de traçabilité depuis le lieu de production. Pour les transformateurs, le composant principal du produit transformé doit respecter les critères de proximité décrits ci-dessus.



#### > La durabilité

La durabilité de la démarche de commercialisation en produits locaux au sein du territoire du Pays du Mans sera effective dès lors que les critères cités précédemment seront respectés. Par ailleurs, il apparaît comme indispensable de définir des engagements économiques, environnementaux et sociaux appropriés au développement des circuits de proximité dans l'intérêt du territoire et de ses acteurs. De manière globale la pérennisation d'une telle démarche réside dans sa structuration économique, sa gestion logistique et son ancrage territorial.

## Produits agricoles de qualité



La notion de qualité est une notion subjective ne pouvant être définie de manière unique. Elle peut s'appréhender différemment selon les acteurs. Chaque pratique individuelle peut donc être valorisée au cas par cas, mais doit intégrer de manière progressive les 5 grandes finalités suivantes de la notion de qualité relative aux produits agricoles.

### > **Protection de l'environnement** - exemples :

- Empreinte écologique réduite (moins de déchets, moins de transports, modes de production respectueux de l'environnement (faune, flore, eau,...)).
- Produits soumis à des signes officiels de qualité : AB, labels, certifications ...
- Produits ne bénéficiant pas de certification mais démontrant de la part du producteur un effort particulier (mesures agro-environnementales, non utilisation d'OGM, mise en place d'un cahier des charges spécifique en lien avec le développement durable ...).

### > **Santé du consommateur / qualité nutritive des produits** - exemples :

- Produits ne perdant pas leurs bienfaits pour l'organisme au cours de leur fabrication/transformation.
- Produits à faible teneur en pesticides.

### > **Qualité gustative des produits**

### > **Ancrage territorial** - exemples :

- Economie locale maintenue voire développée. Le maintien des exploitations agricoles locales peut passer par une diversification des activités.
- Commercialisation des produits à des prix équitables et une juste rémunération.
- Emplois locaux non délocalisables favorisés.
- Image du territoire valorisée par association aux produits commercialisés.

### > **Implication pédagogique** - exemples :

- Transmettre son savoir aux générations futures.
- Communiquer et valoriser les produits locaux : conférences, animations scolaires, animations dans les restaurants, visites d'exploitation, vente animée sur le lieu de production, vente directe... Ceci permettant notamment de développer les liens sociaux entre consommateurs et producteurs.

## Accompagnement

### > *Il se traduit à plusieurs niveaux*

- Mise en réseau des acteurs par le comité de suivi de la démarche.
- Accompagnement des producteurs et acteurs de la restauration hors domicile par la Chambre d'Agriculture, le Groupement des Agriculteurs Biologiques, la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, les organismes de formations, les collectivités locales ...
- Accompagnement des cuisiniers par les producteurs lors d'animation sur le lieu de restauration.
- Accompagnement informel par exemple via les groupements de producteurs ou intermédiaires.
- Enseignement technique (agricole et alimentaire) pouvant être proposé par les lycées agricoles et autres centres de formation.
- Importance du décloisonnement des différents organismes de formations afin de permettre des passerelles et construire des cycles de formations communs favorisant ainsi un accompagnement plus complet et diversifié.

### > *Une stratégie marketing*

- Création d'un visuel afin d'identifier les producteurs et/ou restaurants intégrés dans la démarche.
- Association de la démarche circuits de proximité avec des festivités ou lieux de promotion existants ...

## Evaluation et progression

Un comité de suivi composé d'élus, d'acteurs du territoire, de professionnels et de techniciens est chargé d'accompagner les agriculteurs, transformateurs et restaurateurs engagés dans la démarche. Le comité de suivi veillera au respect des engagements mentionnés dans ce document. Il incitera par différentes dispositions les agriculteurs à évoluer vers une meilleure prise en compte des objectifs cités précédemment pour aller vers le « plus » de produits issus du territoire, le « plus » respectueux de l'environnement possible, avec le « plus » de création d'emplois locaux non délocalisables et le « plus » de démarche participative et de concertation entre acteurs.

Les étapes de la démarche sont les suivantes :

- 1- l'agriculteur / restaurateur prend connaissance des objectifs de la charte et remplit le questionnaire identifié pour son activité,
- 2- le comité de suivi rend un avis et apprécie le niveau déjà atteint dans la démarche (de 1 à 4 fleurs), 
- 3- au regard de l'avis du comité de suivi, l'agriculteur / restaurateur signe l'acte d'engagement qui l'inscrit dans cette démarche collective,
- 4- le comité de suivi accompagne l'agriculteur / restaurateur et l'incite à progresser.

Une grille d'évaluation permet au Comité de suivi d'attribuer une appréciation aux candidats (évaluation de l'engagement en faveur des circuits de proximité), l'objectif étant de faire évoluer cette appréciation au fil du temps et des progrès réalisés.

L'intérêt d'une grille d'évaluation « ouverte » étant de ne pas mettre en concurrence mais au contraire d'encourager sans distinction plusieurs candidats travaillant de manière différente et avec des actions individuelles positives différentes.

